



P E S C A D O S

BACALAO A LA GERONESA

1 kilo bacalao	dulces	ajo
$\frac{1}{2}$ taza pasas sin pepas	2 clavos de olor	4 avellanas tostadas
2 pimientos verdes o rojos	canela	1 cucharadita perejil
2 cucharadas almendras	pimienta	aceite.

Se desala por una noche el bacalao y se pone a cocer cubierto de agua; se le añaden una buena cantidad de pasas, pimientos verdes o rojos (asados de antemano y cortados en pedacitos), almendras dulces cortadas en hilo, un clavo de olor, canela y pimienta.

Se hace un picadillo de ajo, tres o cuatro avellanas tostadas y perejil y se disuelve con un poco de aceite; en seguida se le añade el caldo de bacalao.

Después de media hora queda cocido. Entonces se retira a medio fuego y se deja reposar bien.

BACALAO A LA VIZCAINA

1 kilo de bacalao	2 dientes de ajo	6 pimentones secos (pimientos morrones)
1 » de tomates	1 cucharada de harina	1 cucharadita perejil
$\frac{1}{2}$ » cebolla picada	3 cucharadas de miga de pan rallado	12 tajaditas de pan frito.
$\frac{1}{4}$ litro de aceite		

Se pone 1 kilo de bacalao cortado en trozos regulares a desalar en agua. Debe remojar por lo menos 12 horas.

Para prepararlo se pone el bacalao al fuego en agua fría y se retira precisamente antes de que hierva. Entonces se le hace escurrir el agua, se le quitan las espinas, teniendo cuidado de no estropear los trozos. En seguida se revuelcan los pedazos en harina y se fríen en bastante aceite, hasta que queden bien dorados. Se les hace escurrir el exceso de aceite.

Se corta medio kilo de cebollas y se fríen en $\frac{1}{4}$ de litro de aceite. Cuando ya estén doradas se les agrega 1 kilo de tomates frescos, pelados y cortados en pedacitos. Se deja freír todo junto a fuego lento. En otra cacerola se fríen separadamente en aceite también 2 dientes de ajo y media cebolla bien picada, en seguida se les agregan 1 libra de tomates cortados en pedazos grandes, 6 pimentones secos (pimientos morrones) que se habrán remojado antes en agua y algunas tajadas de pan frito, bien secas. Se deja cocer todo esto hasta que la cebolla esté tierna, se pasa por el tamiz, y este puré o salsa se añade a la otra cebolla preparada anteriormente y se mezcla todo perfectamente. Se cubre todo el fondo de una fuente que resista bien el fuego con salsa, sobre esta capa se arregla el bacalao frito y se le cubre con el resto de la salsa. Encima se arregla una capa de pimentones cocidos, pelados y cortados en tiritas.

Finalmente se decora con crustones de pan frito en mantequilla y se espolvorea encima miga de pan rallada mezclada con un poco de perejil picado. Se pone al fuego por unos 10 minutos a terminar el cocimiento y un momento antes de servir se hace dorar la superficie en el horno.

CONGRIO A LA BOURGEOISE

1 kilo congrio	pimienta	4 cucharadas mantequilla
2 tazas leche	1 cebolla	1 kilo papas
sal		1 taza salsa Bearnesa.

Se ponen los filetes de congrio a adobar por 2 o 3 horas en leche con sal, pimienta y cebolla.

Cuando se sacan se limpian y se arreglan en una fuente que resista el fuego. Se bañan bien en mantequilla para ponerlos al horno, teniendo cuidado de regarlos continuamente con su propia salsa hasta que estén a punto.

Se sirven separadamente unas papas cocidas al vapor.

Se acompaña de una salsa con salsa Bearnesa.

CONGRIO CASANDRA

1 congrio	mantequilla	caldo
4 yemas	4 erizos	1 cucharada harina
pan de centeno rallado		1 » mantequilla.

Se envuelve el congrio en las yemas de huevo y se cubre de miga de pan de centeno rallado. Se arregla en una asadera enmantequillada. Se sazona y se pone al horno. Se le da una vuelta.

LA SALSA:

Con la harina y la mantequilla se hace un «roux». Se sazona con sal, pimienta y olores y se le echa un poco de caldo.

En seguida se le agrega el jugo de los erizos.

Al momento de servir se le echan las lenguas de erizos y se les da un ligero hervor para que las lenguas no queden verdaderamente cocidas.

CONGRIO CLARINO

2 kilos congrio o un congrio entero	2 claras de huevo	1 limón
	2 cucharadas aceite	manteca para fritura.
	2 » <u>harina</u>	

Se escama el congrio, se le corta la cola y se le cuelga de la cabeza. Es increíble la cantidad de agua que se escurre del pescado en esta forma.

Cuando ya esté seco se lava y se troza. Se riegan los pedazos con un poco de limón, lo que conserva la carne muy blanca.

Se baten las claras con una cucharada de aceite por cada una.

Se revuelcan los trozos en el batido y en seguida se secan con una capa muy ligera de harina.

Se sumergen en la fritura humeante cuidando de que se doren parejos los pedazos por todos lados.

Se debe servir inmediatamente para que se conserven con la corteza firme. Se acompaña de un puré de papas y de medios limones.

Con este sistema se puede emplear hasta el congrio negro y queda de confundirse con el colorado que es el más fino.

CONGRIO GRAND'MERE

1 kilo congrio	sano rallado	½ taza aceite
3 huevos	1 pan rallado	sal y pimienta
3 cucharadas queso parme-		1 limón.

Se despresia el congrio y se deja en una fuente sazonado con limón, sal y pimienta.

Se quiebran 3 huevos enteros en un batidor, se les añaden ½ taza de aceite, 3 cucharadas de queso parmesano rallado, un pan rallado, sal y pimienta. Todo esto se bate mucho para que quede como una crema.

Se cubre el pescado enteramente con esta salsa y se pone al horno por unos 15 minutos, momento en que debe estar listo para servirlo.

CONGRIO AL HORNO

1 kilo 6 escalopas congrio	llado	2 cucharadas harina
3 yemas de huevo	3 cucharadas mantequilla	sal y pimienta.
4 cucharadas parmesano ra-	batida	

Se baten todos los ingredientes juntos.

Se revuelcan los filetes en la harina y se colocan en una fuente enmantequillada, se cubren con el batido, se les espolvorea un poco de queso encima y se pone al horno.

CONGRIO A LA INDIANA

Se tiene primeramente preparado el «fumet» o caldo de pescado hecho con la cabeza, espinazo y recortes de la carne del pescado.

EL FUMET:

congrio o pescada (cola, -cabeza, espinazo, etc.)	¾ litro agua	1 ramo de olores
	¼ litro vino blanco	sal y pimienta.
	1 cebolla picada	

Se cuece todo junto por unos 20 minutos y se cuele por un lienzo.

congrio	3 cucharadas harina	} para el	3 cucharadas crema
sal y pimienta	3 » mantequilla		1 cucharada mantequilla
2 cucharadas mantequilla	½ litro de «fumet»	} «roux»	batida
4 » cebolla picada	2 cucharaditas Curry		jugo de ½ limón
2 cucharaditas Curry			arroz graneado.

Se corta el congrio en trozos individuales y se les sazona con sal y pimienta.

En una cacerola se habrán derretido 2 cucharadas de mantequilla en la cual se saltarán 4 cucharadas de cebolla picada, y después se le espolvorean 2 cucharaditas de Curry. Se tapa la cacerola y se le deja cocer por 6 minutos.

Se prepara un «roux» blanco de 3 cucharadas de harina y 3 de mantequilla, al cual se le añade ½ litro de «fumet». Se mezcla bien, se sazona, y se le echan 2 cucharaditas de Curry. Se cuece por 10 minutos y se pasa por un lienzo.

Se echan los trozos de pescado en una cacerola con parte de esta salsa y se dejan hervir apenas, en fuego lento, por unos 10 minutos.

Al momento de servirlo se liga con 3 cucharadas de crema y una de mantequilla batida y el jugo de ½ limón.

Se sirve acompañado de una fuente separada de arroz graneado y una salsera con el resto de la salsa.

CONGRIO A LA MORNAY

FUMET DE PESCADO:

congrio (cabeza, espinazo y cola)	1 zanahoria 1 ramo de olores 1 cebolla entera	1 clavo de olor sal y pimienta.
-----------------------------------	---	------------------------------------

Se prepara el caldo en un litro de agua con la cabeza, cola y espinazo del pescado, una zanahoria, un ramo de olores compuesto de perejil, tomillo, laurel y apio, una cebolla entera en la cual se habrá clavado un clavo de olor, sal y pimienta.

Se cuece y reduce a fuego lento.

EL PESCADO:

congrio mantequilla	sal y pimienta queso parmesano rallado	crustones caldo o fumet de pescado.
------------------------	---	--

En una fuente de porcelana que se habrá enmantequillado bien, se arregla el pescado cortado en trozos regulares, se sazonan con sal y pimienta, se riegan con unas cucharadas de «fumet» y se les exprime el jugo de un limón. Se pone a cocer en un horno suave cuidando de que no se dore.

Se guarda al calor hasta el momento de servirse de él.

Se prepara una salsa Mornay a la cual se le echarán unas cucharadas del fumet.

Se cubrirá el fondo de la fuente en que se va a presentar el guiso, con la mitad de la salsa.

Se arreglan encima los trozos de pescado, se cubren con el resto de la salsa, se les espolvorea un poco de queso rallado y se ponen a dorar en un horno fuerte.

Se adorna el rededor de la fuente con unos crustones grandes.

CONGRIO A LA ORLY

congrio fritura	perejil frito	salsa de tomates apanado o batido de huevo.
--------------------	---------------	--

Se corta el congrio en filetes de la forma de un pequeño pejerrey. Se apanan a la inglesa, y se fríen al último momento.

Se arreglan en la fuente, se adorna con perejil frito y se acompaña de una salsera con salsa de tomates.

Si se prefiere en vez de apanado a la inglesa, puede también hacerse con un batido de huevo corriente.

CONGRIO CON PALTAS

Se cuece el congrio y se le agrega la siguiente salsa:

4 paltas 1 cucharada aceite	2 cucharadas mantequilla 2 cebollas	pimienta y sal 1 taza caldo.
--------------------------------	--	---------------------------------

En aceite y mantequilla se ponen a freír ajos y cebollas. Se pasan por el cedazo paltas muy maduras. Se cuele la mantequilla y se va mezclando y ba-

tiendo con la palta. Se le agregan bastante pimienta y sal, un poco de caldo y se le tiene al baño-maría, hasta el momento de servirse.

CONGRIO A LA PERINE

1 kilo congrio	4 cucharadas mantequilla	3 tazas miga de pan tostado
½ » hojas de espinacas	4 huevos batidos	1 kilo papas.

Se cortan filetes largos y se aplastan bien.

Se pican groseramente las hojas de espinaca pasadas por mantequilla dorada, y se cubren con ellas los filetes por ambos lados, procurando que las espinacas se peguen juntas por los bordes para que el pescado quede bien forrado.

Se pasan por huevo batido y miga de pan tostado. Se cuecen en mantequilla clarificada.

Se preparan unas papas Duchesse, se forman en rectángulos del mismo tamaño de los filetes y se doran bien en mantequilla.

Se colocan encima los filetes y se riegan con mantequilla dorada.

CONGRIO RENÉ FAUCHOIS

congrio	mantequilla	tomates
cebolla	sal y pimienta	callampas
pimentones	paprika	fumet de pescado.
	velouté maigre	

Se deshuesa el congrio.

Se hace una juliana de cebolla y pimentones, que se saltean en mantequilla hasta que estén dorados. Se sazona con sal, pimienta y paprika. Se le echa fumet de pescado.

Se rellena el pescado con esto.

Se pone al horno y se riega constantemente durante el cocimiento.

Después se saca y se destila el pescado.

A la salsa que queda se le agrega velouté maigre; se reduce y se sazona con paprika. Se cuele.

Se arregla el pescado en la fuente rodeado de grupos alternados de tomates y callampas salteados en mantequilla.

Se cubre todo con la salsa y se hace «glacer» en un horno muy vivo.

CONGRIO TARTARIN

congrio o lenguado, etc.	mantequilla	harina
jugo de limón		sal y pimienta.

Se limpia un congrio, se descuera y se corta en escalopas. Se arreglan éstas en una fuente en que queden ajustadas y afirmadas unas con otras. Se les exprime bastante jugo de limón y se sazonan con sal y pimienta.

Se derrite la mantequilla y se riegan con ella las escalopas, cuidando de que se humedezcan bien por ambos lados. Se guardan así por un rato.

Antes de ponerlo al horno se le vuelve a exprimir jugo de limón encima. Se revuelca cada tajada en harina y se arreglan nuevamente en una fuente, cubriéndolas con un papel enmantequillado.

Se pone al horno por 20 minutos.

CONGRIO U OTRO PESCADO AL VINO BLANCO

750 gramos pescado	50 gramos crema espesa	1 ramo olores, (perejil, to-
250 » agua	8 » harina	millo, laurel y apio)
200 » vino blanco	2 yemas	1 clavo de olor
125 » mantequilla	1 zanahoria	jugo de limón
65 » callampas	1 cebollita	sal y pimienta.

EL PESCADO:

Se le quitan las espinas al pescado y se guarda la carne que se le saque. Se pelan las callampas y se lavan. Se echan en una cacerola el agua, el vino, las callampas y los restos del pescado, la zanahoria cortada, la cebolla a la cual se le habrá picado el clavo de olor, el ramo de olores, sal y pimienta; se reduce y se cuele.

Se derriten 60 gramos de mantequilla en una fuente que pueda ir al horno, se le pone el pescado, se sazona con sal y pimienta; se humedece con algunas cucharadas de salsa y se deja cocer en un horno lento, sin dejar que tome color. Se guarda al calor.

LA SALSA:

Se trabaja la harina con 25 gramos de mantequilla sin que se dore, se humedece con el resto de la salsa y el caldo del pescado; se liga batiendo con las yemas; se mezcla la salsa con el resto de la mantequilla y la crema, se le añade un poco de jugo de limón. Se calienta. Se sazona al gusto.

Se arregla el pescado en una fuente y se cubre con la salsa para servirlo.

CORVINA GLACIAL

2 kilos corvina	zanahoria	2 hojas colapez
cebolla	aceite	1 copa Jerez.
	1 ramo olores	

Se pican muy finamente unas cebollas y zanahorias.

Se limpia la corvina y se corta en trozos. Se arregla en una fuente con las legumbres y bastante aceite. Se sazona, se le echan los olores y el Jerez y se pone al horno por unos 20 minutos.

LA SALSA:

1 kilo nueces	aceite	sal y pimienta
3 limones, el jugo		paltas.

Se pelan las nueces y se muelen en el mortero. A medida que se van moliendo se les echa jugo de limón.

Se sazonan con sal, pimienta y aceite.

Se saca el pescado del horno, se deja enfriar y se cubre con la salsa.

Se adorna con pedazos de paltas cortadas en forma de hojas o con jalea roja.

Este guiso debe prepararse calculando el tiempo necesario para servirlo, y debe rociársele con bastante limón para que no se ponga negro.

CORVINA A LA LAMBERT

1 kilo corvina u otro pescado	sal y pimienta	1 ramo olores.
-------------------------------	----------------	----------------

Se cuece el pescado con aliños al gusto. Se enfría y luego se troza la carne.

Se lustran con un poco de glasa de carne y se sirven en una fuente sobre una servilleta y se adorna el centro de la misma con un ramo de perejil frito.

HUEVOS DE PESCADO LLOLLEO

huevos de pescado
miga de pan

huevo

mantequilla
rebanadas de pan.

Se cuecen los huevos por unos 15 minutos. Se sacan, se les hace destilar el agua y se cortan en rebanadas. Cuando estén bien fríos, se pintan con huevo y se revuelcan en miga de pan tostado.

Se fríen en fritura muy caliente.

Se sirven arreglados sobre una rebanada de pan frito.

LENGUADO CON CALLAMPAS

1 lenguado
mantequilla

callampas
vino blanco
jugo de limón

crema
sal y pimienta.

Se limpia el lenguado, se coloca en una asadera enmantequillada, se cubre con callampas limpiadas y cortadas en tajadas. Se humedece con un poco de vino blanco y jugo de limón, se sazona con sal y pimienta, y se le distribuyen pedacitos de mantequilla encima.

Se coloca la asadera sobre la plancha hasta que empiece a cocinarse y entonces se pone al horno para que siga más lentamente. Se tiene cuidado de regarlo a menudo con su propio jugo, y cuando ya esté listo, se le echa la crema y se deja aún un momento en el horno.

LENGUADO CONCON

1 kilo lenguado
sal y pimienta

1 limón, el jugo
2 cucharadas harina
1 huevo

2 cucharadas miga de pan
3 » mantequilla.

Se limpia el lenguado y se le sacan las espinas. Se cortan los filetes y se sazonan con sal, pimienta y jugo de limón, se pasan por la harina y en seguida por un huevo batido, y después por migas de pan pasadas por tamiz.

Se ponen las escalopas así preparadas en una fuente de porcelana, enmantequillada de antemano, que resista el fuego, y se ponen al horno a cocer durante unos 10 minutos humedeciéndolas constantemente con su propia salsa.

Se sirven en la misma fuente.

Se acompaña de salsa Italiana, Bearnesa, Tártara, u otra.

MOUSSE MONT-MICHEL

LOS PANQUEQUES:

3 huevos
150 gramos harina

½ taza leche

1 cucharada mantequilla
sal.

Se hace un batido para los panqueques con una mezcla de tres yemas de huevo, harina y leche, calculando que quede un batido más bien claro. Se le agregan las claras batidas separadamente y se sazona con sal. Se hace un pan-

queque muy delgado y en una sartén que sea del mismo tamaño del molde en que se va a montar la torta. Con una cucharada del batido bastará para que cubra el fondo de la sartén. Estos se hacen a fuego vivo y se doran. Se repite la operación hasta que se haya consumido todo el batido para el número de panqueques que se necesite.

MOUSSELINE DE PESCADO:

½ kilo pescado, sierra, pescada, corvina, etc.

375 grámas crema
2 claras de huevo.

Se muele en el mortero el pescado y mientras se está moliendo se le añade gradualmente la crema. Esto formará una pasta homogénea. En seguida se le añaden dos claras que estarán batidas como para merengue.

PARA ARMAR EL PLATO:

1 cucharada mantequilla.

En un molde liso con el costado que se desabroche y el fondo con un papel bien enmantequillado, se pone un panqueque, sobre éste se echa una capa de mousseline de pescado. Se siguen alternando las capas de panqueques y de mousseline hasta llenar el molde, teniendo siempre cuidado de terminar con un panqueque.

CREMA PARA ARMAR EL PLATO:

1^a taza leche
2 huevos batidos

perejil
sal y pimienta.

Se hierve la leche sazonada con una rama de perejil, sal y pimienta.

Se le quita el perejil y se le incorporan 2 huevos batidos. Se riega bien el molde con esta crema y se pone al horno para que los panqueques y el relleno se adhieran hasta formar una torta. Después se vacían en la fuente en que se ha de presentar a la mesa.

SALSA:

1 litro salsa Bechamel

4 pimentones pasados por el tamiz

1 kilo colas de camarones de mar.

Se incorporan a la salsa Bechamel los pimentones pasados y se hace una salsa muy homogénea. Se cubre la torta con la mitad de la salsa y a la otra se le añade un kilo de colas de camarones de mar. Con esta parte de la salsa se hace una corona alrededor de la torta de panqueques.

MOUSSELINE A LA MIAMI

½ kilo pescado

375 grámas crema
2 claras batidas firmes

sal y pimienta.

Se muele en el mortero el pescado, y mientras se está moliendo se le añade gradualmente la crema. Esto formará una pasta homogénea. En seguida se le añaden las dos claras, que estarán batidas como para merengue. Este batido se vacía en un molde que pueda taparse, y se cuece en baño-maría.

LA SALSA:

¼ litro Bechamel 2 pimentones pasados.

Se prepara una salsa Bechamel, a la cual se le añaden 2 pimentones pasados por el tamiz. Al momento de servirla se cubre el molde de mousse con la salsa, lo que le dará un ligero tono rosado.

LAS TARDALETAS:

2 onzas mantequilla 6 onzas harina 2 cucharadas leche.

Se prepara la masa mezclando todos los ingredientes y procurando no tocarla con la mano. Se deja reposar un rato y en seguida se forman con ella unas tartaletas redondas u ovaladas, que serán llenadas con los camarones.

PARA EL RELLENO DE LAS TARDALETAS:

1½ kilos camarones 2 cucharadas crema 2 cucharadas mantequilla.

Se cuecen en agua con sal los camarones y después se limpian las colas. En seguida éstas se saltean en una cacerola con mantequilla. En el momento de retirarlos se les echa la crema y se sazonan con un poquito de paprika o cayena. Con esto se rellenan las tartaletas.

PARA ARMAR EL GUIISO:

Se coloca la mousse al centro de la fuente. Se cubre todo con un poco de salsa, y el resto se servirá en salsera aparte. Se rodea el molde con las tartaletas rellenas con camarones u otro acompañante que se elija.

PASTEL DE PESCADO

1 kilo pescado	2 cucharadas mantequilla	
2 tazas vinagre	4 » pan rallado	pimienta entera
1 cebolla	2 huevos duros picados	sal y pimienta
	1 taza (aproximadamente) caldo	nuez moscada.

Se adoba el pescado en vinagre desde el día antes, con pedazos de cebolla y pimienta entera. Al otro día se saca del vinagre, se le quitan las espinas y se pica bien menudo.

Se saltea en mantequilla, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada, un poco de pan rallado, huevo duro picado y el caldo suficiente para que quede de regular consistencia.

Esto se pone al horno en una fuente honda cubierta con una masa delgada.

Se pone a dorar en un horno moderado.

PEJERREYES FRITOS

Los hay de río y de mar y según las aguas de donde vengan es el tamaño; pero generalmente es un pescado individual y se fríe entero con su cabeza y cola.

Se escaman y se limpian. Se ponen un momento en la plancha de la cocina para sacarles a fondo las espinas.

Se revuelcan ligeramente en harina y se fríen en una sartén con manteca humeante.

También se suelen revolver con un huevo batido antes de freírlos, con lo que quedan con una pequeña corteza.

Se decora la fuente con perejil frito y pedazos de limón.

PEJERREYES O TRUCHAS A LA MEUNIÈRE

pejerreyes o truchas
leche

sal y pimienta
harina
mantequilla

jugo de limón
perejil.

Se arreglan limpiando y quitándoles las espinas. Se remojan un poco en leche, se sacan de allí, se les sazona con sal y pimienta y se revuelcan en harina.

Se tiene mantequilla bien clarificada y caliente en una fuente, con un poco de jugo de limón también, y se cuecen lentamente los pescados, primero por un lado y en seguida por el otro para que queden bien dorados. Se les vuelve a sazonar con sal y pimienta si es necesario.

Cuando ya estén bien cocidos, se les echa encima un poco de mantequilla dorada «noisette» caliente, con perejil y jugo de limón.

PESCADO BABETTE

EL PESCADO:

1½ kilos corvina.

La corvina cocida y preparada al gusto se corta en trozos y se sirve con la salsa que se prepara en la siguiente forma:

LA SALSA:

1 kilo callampas frescas

2 cucharadas mantequilla
1 cucharadita perejil picado

sal y pimienta.

Las callampas frescas se pelan y se pasan por la máquina. Luego se ponen a cocer en baño-maría con un buen pedazo de mantequilla y sazonada con sal y pimienta y un poquito de perejil picado muy fino.

Si se seca durante la cocción se le añade un poquito de caldo.

PESCADO COLONIAL

EL PESCADO:

1 kilo pescado
2 tazas leche

2 cucharadas mantequilla
1 cebolla
1 ramo olores

sal y pimienta
papas cocidas.

Se cuece el pescado con leche, mantequilla, cebolla, olores, sal y pimienta.

LA SALSA:

100 gramos pan
200 » nueces

2 cucharadas mantequilla
1 cucharadita jugo de pe-

rejil
1 taza leche.

Se remojan dos panes en leche, se estrujan, se pasan por un tamiz, se sazonan con sal y pimienta, se mezclan con las nueces peladas y picadas muy finas y se les añaden el jugo de perejil y la mantequilla.

Se saca el pescado, y se limpia bien de los aliños que pudieran adherírsele.

El jugo o caldo que queda del cocimiento se cuele y se usa lo que sea necesario para hacer una buena salsa con la pasta de miga y nueces.

Se sirve el pescado bañado con esta salsa, y rodeado de unas papas cocidas a la maître d'hôtel.

PESCADO A LA DORIAN

1 kilo pescado	1 cucharada vinagre	2 cucharaditas perejil picado
1 cucharada mantequilla	4 cucharadas miga de pan	2 tomates en rebanadas.

Se ponen en una asadera la mantequilla y el vinagre. Cuando ya esté dorada se coloca el pescado por un lado primero y después por el otro.

Se arregla en una fuente que vaya al fuego, cubriéndolo con tajadas de tomate, perejil picado y miga de pan tostado y rallado. Se termina con pedazos de mantequilla y se pone al horno a dorar.

Se acompaña con papas cocidas y una salsera de mantequilla dorada.

PESCADO FILLETE

congrío o corvina	2 tazas de leche	5 huevos
rebanadas de pan	10 cucharadas cebolla	1 cucharadita harina
mantequilla	1 cucharada perejil picado	sal y pimienta.

Se limpia y troza el pescado.

Se cortan unas rebanadas muy delgadas de pan de molde, se remojan ligeramente en leche, se pasan por un batido de huevo y se fríen en mantequilla.

Se enmantequilla la fuente en que se va a armar el guiso. Se arreglan en ella las rebanadas de pan y sobre cada una de ellas se coloca un trozo de pescado crudo. Se sazona con sal y pimienta.

Se pican muy finamente la cebolla y perejil y se pasan por la máquina o se muelen en el mortero. A la pasta que resulte se le incorporan 4 huevos que habrán sido batidos previamente con una cucharadita de harina y una cucharada de mantequilla. Se sazona también.

Se vierte esta crema sobre el pescado y se pone al horno por 5 minutos.

PESCADO EN MASA

1 lisa o corvina	2 huevos duros	230 gramos queso mantecoso
cebolla picada	200 gramos miga de pan	175 » mantequilla
olores		salsa de crema u otra.

Una lisa o corvina después de limpiarla y quitarle las espinas se rellena con un pino hecho del modo siguiente:

Se fríe cebolla picada con los olores, dos huevos y 8 onzas de queso mantecoso. Se revuelve con 6 onzas de mantequilla hasta que se forme una masa o pasta.

Se toma la masa por pedazos, que se adelgazarán, y se va cubriendo el pescado hasta envolverlo. Después se le forman escamas con la punta de un cuchillo.

Se pone al horno vivo y no se retira hasta que esté bien dorada la pasta.

Se sirve con salsa de crema u otra.

PESCADO A LA MURAT

½ kilo congrio u otro pescado	¼ kilo alcachofas	harina
¼ » papas	1 tomate	sal y pimienta.
	1 cucharadita perejil picado	

Se corta el pescado en pedacitos de la forma de un casco de naranja. Las papas y alcachofas se cortan exactamente del mismo tamaño. Antes de cortar los fondos de alcachofas se tendrá cuidado de blanquearlos.

Se sazonan las papas y alcachofas y se saltean en una cacerola con mantequilla.

Los trozos de pescado se sazonan y se secan revolcándolos en harina, y se saltean separadamente en una sartén a la Meunière es decir, en mantequilla clara con jugo de limón. Cuando ya estén a punto, se vacian las papas y alcachofas a la misma sartén y se termina el cocimiento de todo junto. El pescado debe quedar bien dorado y confundirse con las legumbres.

Se sirve en una pirámide al centro de una fuente redonda y se adorna encima con unas tajadas de tomates salteadas en aceite o mantequilla. Se le espolvorea encima perejil picado y se riega con un poco de mantequilla dorada y jugo de limón.

PESCADO NEWPORT

1 kilo congrio o corvina	1 rama perejil	1 limón, el jugo
2 tazas agua	1 » apio	2 cucharadas aceite
sal y pimienta entera		salsa Newport.

Se cuece el pescado en agua con sal, pimienta entera, una rama de perejil, otra de apio, jugo de limón y dos cucharadas de aceite.

Se deja enfriar y se coloca entero en una fuente adornada con torrijas de limón y de naranjas.

Se sirve acompañado de salsa Newport.

PESCADO A LA PORTUGUESA

1 corvina, pescada u otro pescado	2 limones, el jugo	4 cucharadas queso rallado
	2 cucharadas aceite	sal y pimienta.
	2 » cebolla picada	

Se limpia el pescado y se corta en trozos individuales. Se riega con el jugo de dos limones y se sazona con sal y pimienta. Se macera esto por una hora.

Se fríen en aceite humeante los trozos de pescado hasta que estén bien dorados. Cuando ya estén listos se sacan de la fritura y se disponen en una fuente en que quepan los trozos, tocándose para formar una capa uniforme.

En el aceite que ha quedado del pescado se echan dos tazas de cebolla picada fina y se fríen hasta que esté completamente dorada y reducida. A esto se le agregará el limón aliñado en que ha estado adobado el pescado.

Se cubre el pescado con la salsa y encima se le espolvorea queso rallado. En seguida se pone a gratinar en un horno fuerte para que la fritura del pescado no tenga tiempo de reventarse.

PESCADO CON TOMATE

1 kilo congrio u otro pescado	2 onzas mantequilla	en mantequilla
4 cucharadas cebolla picada	4 cucharadas salsa tomates	perejil
1 limón	sal y pimienta	6 papas.
	6 tajadas pan de molde fritas	

Se limpia el pescado, se corta en filetes y se aliña con jugo de limón, sal y pimienta.

Se pica la cebolla muy fina y se fríe bien en mantequilla; se le añaden la salsa de tomates, un poco más de mantequilla y el jugo de limón y a esta salsa se echan los trozos de filete y se ponen a cocer sobre fuego lento.

Se fríen las tajadas de pan. Se arreglan en la fuente en que se han de servir; sobre cada tostada se coloca un trozo de pescado, y en seguida se cubren con la salsa.

Se adorna la fuente con perejil frito.

SALMON A LA BRANTÔME

EL COCIMIENTO:

1 salmón de 7 a 8 libras	6 zanahorias	ramo de olores	{ tomillo laurel perejil hinojo.
1 botella vino blanco	sal y pimienta.		
6 cebollines	15 langostinos o camarones		

SALSA:

cebolla	harina	½ botella vino blanco
mantequilla		1 copa cognac.

CALLAMPAS:

12 callampas o cepas	1 pizca ajo	unas gotas vinagre aromatizado.
1 cucharada aceite	1 » perejil	

Se escama el salmón y se le hace una pequeña incisión en el vientre para vaciarlo enteramente. Se lava mucho, se ata la boca y con eso queda listo para guisarlo.

Se echa el salmón a una pescadera bastante grande para contenerlo entero y se le agregan la botella de vino blanco, las cebollitas y zanahorias trozadas, el ramo de olores, un puñado de sal y unos granos de pimienta.

En cuanto suelte el hervor se retira del fuego vivo, y se le deja a un lado donde apenas hierva. En el curso del cocimiento se echarán los langostinos a cocerse en el mismo caldo. Al cabo de una hora de este hervor el salmón debe estar a punto. Se saca de allí y se guarda al calor. Se sacan los langostinos también y se les seca con una servilleta. Entretanto se habrán dorado completamente en mantequilla unas rebanadas de cebollitas a las cuales se les agregará harina para dorarla también. A esto se le echa un poco del caldo del cocimiento para darle la consistencia necesaria y luego se pasará la salsa por un lienzo.

Separadamente se hace arder en una cacerola una media botella de buen vino blanco junto con una copita de cognac. Se agrega el roux anterior a esto y se le hace hervir con la cacerola tapada y sobre fuego muy lento durante una hora más o menos. En una sartén con aceite se doran unas callampas o cepas, a las cuales se les habrán espolvoreado una pizca de ajo, perejil picado y unas gotas de vinagre aromatizado con hierbas.

El salmón, que ya estará bien destilado, se arregla convenientemente en una fuente larga y a su alrededor se harán pequeños grupos alternados de callampas y de langostinos o camarones.

La salsa del vino y del cocimiento que ya estará bien reducida, se pasa por una servilleta o lienzo y se sirve en salsera aparte.

SALMON EN BUDIN

1 tarro salmón colorado
3 huevos

1 onza pan rallado

perejil
sal y pimienta.

Se limpia muy bien el salmón y se pasa por el tamiz.

Se baten separadamente las yemas y las claras; en seguida se continúan batiendo juntas. Se les incorporan el salmón, el pan rallado, el perejil picado, sal y pimienta.

Se vierte a un molde enmantecado y se pone a cocer al baño-maría.

LA «TOURTE» DE SALMON

salmón
masa para tarta
callampas
mantequilla

sal, pimienta y nuez mosca-
da
crema

huevo batido
mantequilla clarificada
perifollo y estragón
jugo de limón.

Las tajadas de salmón se escaman y se cortan en medallones.

Se hace una tira ancha ovalada de masa de tarta.

Se muele un pedazo de salmón con algunas pequeñas callampas, y un pedazo de mantequilla igual a la cantidad de salmón que se está moliendo, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se le agrega un poco de crema.

Se extiende esta pasta sobre la masa, se colocan los medallones encima, se sazonan ligeramente, se ponen pedacitos de mantequilla sobre cada trozo de pescado y se cubre todo con otra tira de masa igual a la primera. Se pegan las orillas y se hace una banda muy estrecha que se coloca todo alrededor pegada con agua, y con lo cual se consigue dejar los costados perfectamente soldados.

Se pinta toda la masa con huevo batido y se pone a un horno suave de 30 a 40 minutos.

Se sirve acompañada de una salsa en mantequilla clarificada y a la cual se le habrán agregado una cucharadita de perifollo y estragón picados muy finos y el jugo de un limón.