

MARISCOS

BROCHETAS GORMAZ

ostras
bacon.

jamón
choros.

Se ensartan en el orden indicado hasta llenar cada brocheta individual. Se apanan a la inglesa y se sirven acompañados de arroz, puré de papas u otra cosa.

CAMARONES A LA CRIOLLA

1 pimentón
2 cucharadas harina
2 » mantequilla

4 cucharadas cebolla pica-
da fina
1½ tarros tomates

1 kilo camarones cocidos
y pelados
arroz graneado.

Se tiene listo el arroz graneado.

Se doran la cebolla y el pimentón en una sartén con mantequilla y en seguida se les añade la harina que se dorará también.

Se pasan los tomates por el tamiz, se revuelven con la cebolla y cuando ya esté todo bien mezclado se le agregarán los camarones.

Se coloca el arroz en el centro de la fuente y se rodea de los camarones con su salsa.

CAMARONES AL HORNO

1 kilo camarones
miga de pan y de galletas

1 cucharada salsa Perrins
1 » azúcar negra
1 cucharada mantequilla

sal, cayena
tobasco, o salsa de ají.

Se les da un ligero hervor a los camarones con un poco de cayena en el agua. Se pelan y se destilan bien.

Se prepara una salsa bien picante con la mostaza, azúcar negra, salsa Perrins, mantequilla, tobasco, sal, cayena y pimienta.

Se colocan los camarones en una fuente bien enmantequillada. Se cubren con la salsa anterior, sobre eso se les espolvorean las migas y se les distribuyen profusamente encima pedacitos de mantequilla.

Se ponen al horno de 15 a 20 minutos.

Se sirve muy caliente.

CHOROS ANCUD

12 choros
sal
vinagre
2 cucharadas mantequilla

o grasa
½ kilo callampas
1 cucharada harina
1 copa agua
1 » vino blanco

1 ramo olores
2 yemas
2 limones, el jugo
crustones.

Se lavan los choros y se ponen a remojar por dos horas en agua con sal y vinagre.

Se abren las conchas poniéndolas al fuego y se sacan los choros, cuidando de guardar el líquido.

Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla y se saltean en ella los choros junto con unas callampas cortadas en rebanadas. Se le agrega la harina, la que se deja dorar, luego un poco de agua, igual cantidad de vino blanco y el jugo de los choros. Se sazona, se le echa un ramito de olores y se deja reposar.

Al servir se le mezclan dos yemas de huevo y jugo de limón.

Se acompañan de crustones.

CHOROS A LA PORTUGUESA

12 choros	sal y pimienta	da fina
4 cucharadas mantequilla	perejil	2 cucharadas queso rallado
1 kilo papas	orégano	2 » miga de pan.
	2 cucharadas cebolla pica-	

Se cuecen los choros en agua con sal y en seguida se sacan de sus conchas reservando su líquido.

Se echan al fondo de la fuente en que se va a armar el guiso unos pedacitos de mantequilla, en seguida unas capas de torrijas de pan frito, sobre éstas los choros, espolvoreándoles sal, pimienta, perejil y orégano. Sobre éstos, otra capa de papas y un poco de cebolla picada muy fina y bien lavada, queso rallado y miga de pan.

Se remoja con el caldo de los choros, se les echan encima unos pedacitos de mantequilla y se ponen al horno para que se doren.

FLANES DE ERIZOS

Para 8 personas:		
3 erizos	20 gramos mantequilla	arvejas
3 huevos	2 cucharadas Jerez	olores
200 gramos caldo o leche	caldo	sal y pimienta
1 cucharada harina		20 gramos mantequilla.

Se hace un «roux» con la mantequilla y la harina, se le agregan el caldo o leche, olores y el Jerez. Se revuelve mucho. Una vez hecha la salsa se deja enfriar.

Se baten un poco los huevos y se les agregan las lenguas de erizos picadas, reservando tres para la salsa y dos cucharadas de salsa fría. Se vierten en moldes enmantequillados que se cuecen al baño-maría.

El resto de la salsa se calienta nuevamente, se le agregan los erizos en pedazos y si está muy espesa, se liquida con un poco de caldo.

Al momento de servir, se vacian los moldes, se riegan con crema y se rodean de arvejas u otra legumbre.

JAIBAS EN SU CONCHA

6 jaibas	3 cucharadas mantequilla	4 cucharadas consommé
3 cucharadas cebolla	huevo duro	1 yema de huevo.
	3 cucharadas miga de pan	

Se hace freír un poco de cebolla en mantequilla. Se le añaden los pedazos

de jaiba, un huevo duro picado, migas de pan, un poco de consommé y una yema de huevo. Se rellenan las propias conchas con este picadillo. Se les espolvorea miga de pan tostado y rallado y se pone al horno con un pedacito de mantequilla en cada concha.

JAIBAS O CENTOLLAS ENDIABLADAS

6 caparazones	tequillado	2 cucharadas jugo de limón
2 tazas carne de jaibas.	4 cucharadas mantequilla	1 cucharadita mostaza
1 taza leche	2 » harina	½ » raíz picante
½ » miga de pan enman-	1 cucharada perejil picado	2 huevos duros picados.

Se derrite la mantequilla en una cacerola, se le mezcla la harina, cuidando de que no queden grumos. En seguida se le agregan la carne de jaiba y todos sus aliños.

Se vierten a las conchas, se les espolvorean miga de pan y unos pedacitos de mantequilla y se ponen al horno vivo por unos diez minutos.

LANGOSTA A LA AMERICANA

2 langostas (750 grs. cada una)	150 gramos vino blanco seco	jugo de limón
750 gramos caldo de pescado (fumet)	100 » mantequilla	tomillo, laurel
750 » legumbres	75 » aceite	perejil, perifollo, estragón picados muy finamente
600 » tomates	60 » cognac	sal, pimienta y cayena
300 » agua	25 » cebollitas picadas	½ diente de ajo.
	25 » chalotes picados	

Se echan en una cacerola el agua, el vino, el fumet, las legumbres cortadas en pedazos, sal y pimienta. Se deja cocer por lo menos 3 horas, espumándolo. Se cuela y se concentra hasta dejar alrededor de 250 gramos o sea una taza de caldo. Se guarda al calor.

Las langostas vivas se cortan rápidamente en cada anillo del caparazón cuidando de que el pedazo de carne quede adentro del anillo. Se recoge el líquido que cae.

Se reservan los interiores, el coral y los huevos. Se bota la bolsa que se encuentra cerca de las mandíbulas.

Se quiebran las patas para sacarles la comida entera y añadirla al resto de la carne.

Se calienta el aceite en una sartén sobre fuego vivo. Se echan los pedazos de langosta bien sazonados con sal y pimienta; se saltean hasta que el caparazón esté colorado, lo que tardará más o menos 10 minutos.

En seguida se le agregan 50 gramos de mantequilla, las cebollas y chalotes hasta que se doren. Después se le añaden el ajo, el perejil, perifollo picado muy fino, tomillo, laurel y se sigue salteando esto por un momento.

Se arde con el cognac. Se retira el laurel. Se le agregan los tomates pelados y sin pepas cortados en grandes pedazos, se les echa un poquito de fumet aliñado con cayena al gusto. Se deja cocer alrededor de 20 minutos.

Se pasan por el tamiz los interiores, el coral, huevos y la sangre que se han reservado. Se mezcla con el cocimiento de las legumbres y el resto del caldo y se calienta sin hacer hervir.

Se termina la salsa ligándola con lo que quedaba de mantequilla, el jugo de limón y el estragón. Se deja calentar por un momento, en seguida se vierte sobre los pedazos de langosta.

Se sirve acompañado al mismo tiempo de una fuente de arroz graneado salteado en mantequilla.

Para servirlo se pasa primero la fuente de arroz y luego la de langosta para que se coloque encima la porción y que la salsa lo bañe todo.

LANGOSTA A LA BONNEFON

2 botellas champagne	1 cucharadita jugo de limón	estragón
1 langosta viva	6 clavos de olor	1 libra mantequilla
2 gramos paprika	½ hoja de laurel	2 copas cognac o armagnac.

Se hace hervir el champagne y se deja caer en él la langosta viva. No se echa sal al vino. Se aliña con paprika, jugo de limón, clavos de olor, media hoja de laurel y una ramita de estragón.

Los aliños sólo deben echarse cuando la langosta ya esté en el champagne.

Cuando ya ésta haya estado veinte minutos en un hervor suave y regular se saca de la olla y se cuele el caldo para ponerlo nuevamente sobre fuego vivo con una libra de mantequilla.

Se corta la carne de la cola de la langosta en trozos regulares que se agregan al caldo en mantequilla. Se pica la carne de las patas, y se pasa por la prensa el resto de la langosta.

Lo que resulta de la prensa se saltea en una sartén con dos copas de buen cognac o armagnac. En seguida se vierte todo el caldo con la langosta y se deja reducir sobre fuego muy lento. Se vierte en una fuente honda y muy caliente.

Es facultativo agregarle en invierno unas trufas frescas y enteras; pero éstas no deben ser en ningún caso mezcladas en el guiso sino como un adorno y acompañante de la fuente.

LANGOSTA A LA CANADIENSE

1 langosta	1 copa cognac	millor, perejil)
3 cucharadas aceite	¾ litro vino blanco	mantequilla
1 cebolla chica	1 cucharada salsa de tomates	hojas de estragón
2 chalotes	«fumet» de pescado.	2 cucharadas crema
1 diente de ajo	1 ramo de olores (laurel, to-	perejil picado.

Se coge una langosta viva y se le corta la cola rápidamente en cuatro pedazos. Se corta la cabeza en dos partes y se reservan todos los corales.

Se calientan en una cacerola 3 cucharadas de aceite hasta que esté humeante. Entonces se echan de golpe los trozos de langosta cortados, las patas y la cabeza, y cuando ya principien a cocerse se les añaden una cebolla chica, 2 chalotes y un diente de ajo. Se arde todo con una buena copa de cognac, se le añaden el vino blanco, la salsa de tomates concentrada, un poco de «fumet» de pescado, y si no hubiera de esto a mano, se usarán caldo del hervido, un ramo de olores compuesto de laurel, tomillo y perejil. Después de 25 minutos de cocimiento se retiran los pedazos de langosta, se pasa la salsa por un chino, se liga con el coral reservado y bien molido, un poco de mantequilla, unas hojas de estragón picadas y la crema.

Se arreglan los trozos de langosta en una fuente honda, y se cubre todo con la salsa, espolvoreándole encima un poco de perejil picado.

Se sirve acompañado de arroz a la criolla.

LANGOSTA CIRO

1 langosta	laurel	1 taza agua
2 zanahorias	pimienta en grano	pimienta recién molida
1 cebolla picada	6½ cucharadas vinagre	1 copita cognac
tomillo	sal gruesa	50 gramos queso rallado.

Se prepara un cocimiento de zanahorias, cebolla picada, tomillo, laurel, pimienta en grano, el vinagre y un buen puñado de sal gruesa. Se echa todo esto a un cuarto litro de agua que esté hirviendo, y se echa al mismo tiempo la langosta viva. Se deja cocer por unos 25 minutos.

Después se corta a lo largo en dos. Se le retira la carne, se troza y se pone en una cacerola regada con una copita de cognac que esté aliñada con un poco de pimienta recién molida.

Separadamente se prepara la siguiente salsa Mornay picante:

EL «ROUX»:

100 gramos mantequilla	½ litro leche	no rallado
60 » harina	100 gramos queso parmesa-	1 cucharada mostaza.

Se tendrá cuidado de que la salsa no hierva.

Se colocan los dos pedazos de caparazón en una fuente que vaya al horno. Se echan los trozos de carne en la salsa y bien revuelta se llenarán los caparazones con esto.

Se les espolvorean 50 gramos de queso rallado y se pondrá a un horno suave.

Para presentar la fuente a la mesa se pueden colocar los caparazones sobre una servilleta o sencillamente adornarla con perejil o berros.

LANGOSTA CLEOPATRA

1 langosta	5 cucharadas mantequilla	7 cucharadas crema
1 trufa (facultativo)	2 » vino blanco	1 limón, el jugo
6 callampas	2 » cognac	nuez moscada.

Se tiene lista y trozada toda la carne de la langosta, 6 callampas y una trufa cortada en rebanadas.

En una cacerola con 4 cucharadas de mantequilla se saltean primero los trozos de langosta bien sazonados con sal y paprika. Se sacan cuando estén listos, y en la misma mantequilla se saltean las callampas, las que se sacarán a su vez cuando estén cocidas.

Se le añaden a la salsa que queda del cocimiento una copa de vino blanco seco, una copa de cognac, jugo de limón, nuez moscada rallada, la crema, y se revuelve bien. Se termina ligándola con una cucharada de mantequilla. Se echan a esto la langosta, las callampas y la trufa cuidando de cubriirlas perfectamente con la salsa.

LANGOSTA A LA CREMA

langosta	1 copa vino blanco	½ taza fumet o caldo
80 gramos mantequilla	1 taza crema	sal y pimienta.

Se corta en pedazos una langosta de regular tamaño. Se le quiebran y vacían las patas.

Se saltea todo en una cacerola con la mantequilla.

Se le deja dorar un poco, teniendo cuidado de revolver los trozos de langosta a menudo.

Se le añaden el vino blanco y el caldo.

Se sazona con sal y pimienta. Se cubre la cacerola y se deja hervir por un cuarto de hora.

Se le agregan 250 gramos de crema y mezclándola bien se vuelve a poner al fuego hasta que vaya a hervir.

Antes de añadirle la crema se pueden separar los trozos de caparazón y echarlos siempre al cocimiento para que contribuyan al sabor.

LANGOSTA A LA FAVORITA (fría)

1 kilo langosta	1 limón, el jugo	jalea
2 cucharadas crema	1 huevo	cayena
2 " " mantequilla	6 paltas	sal y pimienta.

Se cortan las paltas en juliana y se arreglan en una fuente extendida.

La carne de la langosta ya cocida se troza en pedazos y tajadas regulares. Esto se arregla encima de las paltas.

LA SALSA:

Se prepara una salsa con el coral que se pasará por tamiz, se sazona con sal, pimienta, cayena y limón. Se mezcla todo bien y se le añade crema batida hasta dejarla de la consistencia necesaria.

Si no hubiera crema el batido se haría de mantequilla con huevo. En seguida se vierte sobre la langosta y se adorna la fuente con jalea.

LANGOSTA FRITA

1 langosta	2 huevos batidos ligeramente	miga de pan y de galletas
6 cucharadas mantequilla	harina	sal y pimienta.
	jugo de limón	

Se corta la langosta en rebanadas, se sazona con sal y pimienta y jugo de limón.

Se revuelcan las rebanadas de langosta en el batido de huevos, en seguida en la harina y miga de pan.

Se fríen en mantequilla caliente y se doran de ambos lados.

Se sirven acompañadas de salsa Tártara u otra.

LANGOSTA A LA MARGUERITE

1 langosta	3 cucharaditas perejil picado	6 cucharadas mantequilla (3 onzas).
1 tarro champignons		

Se cuece la langosta, se despresa y la cola se corta en rebanadas o escalopas. El resto de la carne se pica y se divide en tantas porciones cuantas tajadas hayan salido.

Se pica perejil tan fino como si fuese polvo. Se mezcla con mantequilla y se forma igual número de bolitas que el que haya de rebanadas.

De un tarro de champignons se dejan enteros uno para cada porción de langosta y el resto se pica muy fino.

Se pone bastante mantequilla en el fondo de una fuente que vaya al horno. Se colocan en ellas las rebanadas de langosta y sobre cada una, una porción de langosta picada, una bolita de mantequilla, los champignons picados y, por fin, se cubre con un champignon entero. Se pone al horno.

Se sirve acompañado de una salsa con mantequilla negra.

LANGOSTA MIRAMAR

1 langosta	1 taza leche	3 cucharadas mantequilla
1 cebolla grande	1 » crema	timbal de masa o vol-au-vent.
	1 cucharada aceite	

Se cuece la langosta y se deja enfriar. Una vez fría, se le saca la carne de la cola y se troza. Se saca también la carne del cuerpo y de las patas.

Se pica muy fina la cebolla y se pone a cocer en una cucharada de aceite hasta que se deshaga; pero procurando que no se dore. Se le echan la mantequilla, la leche y el pan molido y cernido. Se le agrega a la carne picada de las patas de la langosta. Una vez todo bien unido, se liga con la crema previamente batida.

Se arreglan las tajadas de langosta en un timbal de masa y se cubren con la salsa.

LANGOSTA A LA MORNAY

1 langosta	$\frac{1}{4}$ litro salsa Mornay	agua
2 cucharadas mantequilla	4 cucharadas queso parmesano rallado	1 limón, el jugo
$\frac{1}{4}$ litro crema		sal y pimienta.

Se cuece la langosta con agua, sal y limón. Se deja enfriar en este caldo. Se destila y se divide en dos a lo largo. Se retiran los interiores, teniendo cuidado de no quebrar las mitades del caparazón.

Se corta la carne de la cola en escalopas y el resto de la langosta se corta en pequeños pedazos, o sea en «salpicón». Se liga este salpicón con una salsa espesa de crema.

Se rellenan con ello los caparazones y se colocan encima las escalopas, que antes habrán sido salteadas un rato sobre fuego lento en una cacerola con mantequilla y bien caliente.

Se cubren las escalopas con una capa de salsa Mornay reducida con crema, y sobre esto bastante queso parmesano rallado. Se envuelve el caparazón con una banda de papel enmantequillado y se pone al horno a gratinar.

LANGOSTA A LA NEWBURG

1 langosta	$1\frac{1}{2}$ cucharadas fumet de pescado	2 cucharadas cognac
100 gramos mantequilla	1 cucharada vino Madera	paprika
2 tazas crema		sal y pimienta.

Se lava bien la langosta. Se troza la cola y se reservan la carne de las patas y el coral.

Se saltea en una cacerola con dos cucharadas de mantequilla, cuidando de que ésta no se queme, pues de lo contrario se echaría a perder. Se le echa a la misma cacerola primero el vino, y después el «fumet» bien colado y se reduce bastante. En seguida se le agregan la crema y el cognac ardido. Se sazona, se tapa la cacerola y se hace hervir por unos 20 o 25 minutos.

En seguida se sacan los trozos de langosta y se limpian bien. Se guardan al calor, en el timbal o fuente en que se vayan a servir, mientras se prepara la siguiente salsa:

LA SALSA:

Se hierva y reduce el líquido en que se ha preparado la langosta hasta dejarlo en una buena consistencia, añadiéndole crema y «fumet» si fuese necesario. A esta salsa se le añaden las patas y el coral que serán molidos al revolverlos con el resto de la mantequilla. Se hierva un instante sobre fuego vivo, revolviéndolo sin cesar. Se pasa esta salsa por un tamiz, o colador fino, y aun hirviendo se vierte sobre la langosta.

Si no hubiese «fumet» de pescado preparado, como suele acontecer, se reemplazará éste por más crema, y aun por unas cucharadas de Bechamel, pero esto en rigor es contrario a la verdadera receta.

LANGOSTA A LA NEWBURG (otra)

langosta	cayena	1 cucharada de cognac
mantequilla	nuez moscada	½ taza crema
sal	1 cucharada de Jerez	3 yemas de huevo.

Se saca la langosta de la cáscara y se corta en pedazos. Se disuelve la mantequilla, se cuece la langosta en ella por 3 minutos. Se le echan los licores y los aliños, y se cuece por 1 minuto más. También se le añaden los corales e intestinos para darle algo de color. Entonces se le añaden la crema y las yemas batidas. Se revuelve todo hasta que espese sin dejarlo hervir.

LANGOSTA DEL PACIFICO

1 langosta de 1 kilo más o	menos	1½ tazas maíz picado.
	2 onzas mantequilla	

LA SALSA:

100 gramos mantequilla	1½ tazas crema	4 yemas de huevo
1½ tazas vino blanco		sal, pimienta, cayena.

Se saltea en mantequilla la langosta junto con el maíz hasta que esté bien cocido. Se sazona.

Se prepara la salsa de la siguiente manera:

Se derrite la mantequilla al baño-maría sin dejarla hervir, se le añade el vino, en seguida se le agregan las yemas batidas, los corales y la crema. Se aliña con sal, pimienta y una pizca de cayena.

Esta salsa se vierte sobre la langosta al momento de servirla.

LANGOSTA SAVONAROLA

1 kilo langosta	2 cucharadas mantequilla	sal y pimienta
1 taza vino blanco		½ limón, el jugo.

Se corta la cabeza a la langosta viva. Se ata bien y se pone a cocer sobre fuego vivo. Durante el cocimiento se riega con una mezcla de vino blanco y mantequilla derretida, sazonada con sal y pimienta.

Cuando la concha esté ya quebradiza como si fuera cal, se desprende la carne y se retira.

Se corta la carne en escalopas que se arreglarán en la fuente en que se van a servir y se cubren completamente con la salsa que habrá quedado del cocimiento y que habrá sido desgrasada y aliñada con jugo de limón.

LANGOSTA THERMIDOR

1½ kilos langosta	4 cucharadas jugo de carne	1 cucharada mostaza inglesa
4 cucharadas mantequilla derretida	½ cucharadita estragón	4 cucharadas queso parmesano rallado
1 taza caldo de pescado	½ » perifollo	sal.
1 copa vino blanco	1 chalote picado	
	½ taza salsa Bechamel	

La langosta se corta a lo largo en dos, se quiebran las patas y se le saca la cabeza. Se sazona con sal y mantequilla y se le deja asar al horno más o menos 20 minutos.

Se le saca la carne. Se troza y se junta con la carne de las patas también. Separadamente se hacen reducir a glace, el caldo de pescado, vino blanco, jugo de carne, estragón, perifollo y chalote picado. Se le echan una salsa Bechamel espesa y mostaza inglesa. Se le añade una parte de mantequilla por dos partes de salsa, se revuelve bien y se continúa el cocimiento por algunos minutos.

En el fondo de los caparazones se echará un poquito de esta salsa y encima se arreglan los trozos de langosta que se cubrirán con la misma salsa y se les espolvorea queso parmesano rallado.

Se pone al horno a gratinar.

LANGOSTINOS A LA MARINIÈRE

24 langostinos o camarones de río	½ cucharada chalotes	sal y pimienta
50 gramos mantequilla	2 tazas vino blanco	tomillo y laurel pulverizados.

Se cuecen los 24 langostinos. En seguida se pelan y se saltean en 50 gramos de mantequilla. Se sazonan con sal y pimienta recién molida; se les agregan ½ cucharada de chalotes picados, una pizca de tomillo y laurel pulverizado. Se les agrega el vino blanco, se tapa la cacerola y se hacen cocer por unos 10 minutos.

Se sacan y destilan los langostinos y se arreglan en un timbal.

LA SALSA:

jugo que ha quedado del cocimiento	6½ cucharadas velouté	½ cucharadita perejil picado.
	80 gramos mantequilla	

Se reduce el jugo a la mitad, se le añade el velouté y se liga esta salsa con 80 gramos de mantequilla. Se vierte sobre los langostinos en el timbal y se le espolvorea un poquito de perejil picado.

LOCOS A LA CREMA

8 locos	2 onzas mantequilla	1 limón
1 trufa (facultativo)	2 » vino blanco	½ onza mantequilla
6 callampas	2 » cognac	4 onzas crema.

Se limpian, preparan y cuecen los locos en la forma corriente.

Se derriten más o menos 4 cucharadas grandes de mantequilla y se saltena primero los locos cortados en pedazos bien sazonados con sal y paprika, se sacan cuando ya estén bien calientes, y en seguida se hace lo mismo con las callampas y se sacan. Se le añaden a la salsa que queda una copa de vino blanco seco, una copa de cognac, jugo de limón y nuez moscada rallada, se le añaden unos pedazos de mantequilla y un vaso de crema, y se revuelve todo bien. Se echan a esto los locos, las callampas y la trufa, se cuece por unos minutos, teniendo cuidado de revolver mucho para que la salsa quede muy bien ligada.

LOCOS A LA PRIMAVERA

8 locos grandes	pimentón
apio cortado en juliana	salsa Vert-Pré.

Se ablandan y cuecen los locos en la forma corriente.

Se les recorta todo lo oscuro que tengan en el exterior.

Se corta el apio en juliana muy fina y se hace un serie de nidos o zócalos un poco más grande que los locos mismos.

Dentro de cada uno se coloca un loco que se decorará encima con tiritas de pimentón y se les riega con un poco de salsa Vert-Pré.

Se completará acompañándolo de una salsera con salsa Vert-Pré.

LOCOS TARRAGON

12 locos	1 huevo duro	sal y pimienta
6 paltas	1 cucharada mayonesa	jugo de limón.

Se ablandan los locos, se cuecen y se dejan enfriar.

Se pelan las paltas, se pasan por el tamiz y se sazonan con sal, pimienta y jugo de limón. Se les incorpora en seguida la mayonesa y se une bien.

Se arreglan los locos en una fuente. Se cubren con la salsa de paltas y se decoran con huevo duro picad.

OSTIONES SAINT JACQUES

200 gramos vino blanco	20 gramos harina	3 chalotes
150 » callampas	8 ostiones o coquilles	miga de pan rallada
100 » crema	Saint-Jacques	sal
50 » mantequilla		pimienta.

Se abren las conchas y se les saca la carne, se lavan varias veces en agua fresca. Se cortan en pedazos; se pasan en 30 gramos de mantequilla, en seguida se les añaden los chalotes picados, la harina, las callampas peladas y picadas; se revuelve por algunos minutos; en seguida se humedece con el vino blanco, se les echan sal y pimienta al gusto. Se dejan cocer por unos diez minutos; se reduce el cocimiento. Se les pone la crema, se concentra la salsa sin dejarla hervir.

Se llenan las conchas más hondas con esta preparación, se espolvorean con la miga de pan, se les pone el resto de la mantequilla cortado en pedacitos. Se pone al horno a gratinar.

Esta misma preparación se puede hacer con trocitos de pescado, como congrio, etc., y también queda un plato muy agradable.

OSTRAS EN BROCHETAS

ostras
bacon

pan frito
mantequilla derretida.

Se ensartan las ostras alternadas con cuadraditos de bacon en brochetas individuales.

Se ponen al horno caliente hasta que las orillas se enrollen bien.

Se sirven sobre rebanadas de pan frito calientes y se riegan con mantequilla.

OSTRAS DEL DOMINGO

3 docenas ostras
1 cucharada mantequilla
1 » salsa de tomates

1 cucharada harina
1 cucharadita jugo de limón
 $\frac{1}{4}$ cucharadita paprika

$\frac{1}{4}$ cucharadita sal
 $\frac{1}{4}$ » salsa Perrins
galletas de agua, calientes.

Se derrite la mantequilla y cuece en ella la harina, revolviéndola hasta que desaparezcan los grumos. Entonces se le agregan la paprika, sal, jugo de limón, salsa de tomates y la salsa Perrins. Cuando esté todo bien mezclado se le echan las ostras que estarán limpias y sin líquido.

Se cuecen hasta que estén bien hinchadas.

Se sirven sobre las galletas calientes.

OSTRAS FRITAS

Se blanquean las ostras en su propio caldo. Se retiran del fuego antes de que hiervan, se sacan en un colador y se secan bien con un lienzo.

Se hace un batido con $\frac{1}{2}$ cucharadita de perejil picado y una pizca de ralladura de limón.

Se tiene lista la fritura muy caliente y se sumergen gradualmente las ostras hasta que todas estén de un color dorado parejo. Se van poniendo en algo donde puedan destilar todo el excedente de manteca, y se sirven muy calientes.

Se acompañan de una salsera con salsa holandesa.

OSTRAS GRATINADAS

1 pinta ostras limpiadas y lavadas
2 cucharadas líquido de las

ostras
2 cucharadas crema
 $\frac{1}{2}$ taza miga de pan añejo
1 taza galletas de agua

$\frac{1}{2}$ taza mantequilla derretida
sal y pimienta.

Se mezclan las migas de pan y galletas y se les echa un poquito de mantequilla.

Se cubre con una ligera capa de esto el fondo de una fuente extendida y de poca profundidad y que habrá sido previamente enmantequillada.

Sobre las migas se arregla una capa de ostras, se les espolvorean sal y pimienta, y sobre cada ostra se echa un poquito de su propio líquido con crema.

Se repite la capa de migas y luego otra de ostras y se termina con el resto de las migas.

Se puede decorar la fuente con yema de huevo duro, picada.

Se ponen al horno caliente por unos 30 minutos.

No conviene hacer el plato con más de dos capas de ostras para que ambas queden a punto.

OSTRAS AL HORNO

3 docenas ostras
 ½ taza miga de pan rallado
 1 » miga molida de ga-

lletas de agua
 ¼ taza leche o crema

6 cucharadas mantequilla
 1 cucharadita sal
 1 pizca pimienta.

Se enmantequilla bien una fuente honda.

Se cubre el fondo con una capa de miga de pan y de galletas mezcladas, Sobre ésta se arregla una capa con la mitad de las ostras, se sazona bien, se le esparcen unos pedacitos de mantequilla. Se le vuelve a cubrir con las migas mezcladas y se le espolvorean otros pedacitos de mantequilla. Se arregla otra capa con el resto de las ostras y se termina la fuente con una última capa de migas con mantequilla. Se riega encima con la leche o crema y un poco de líquido de las mismas ostras.

Se pone en horno vivo hasta que se doren. Más o menos media hora.

PEQUEÑOS FLANES DE MARISCOS

erizos u otros mariscos
 leche

yemas

sal y pimienta
 mantequilla.

Se hierve la leche con un poco de mantequilla. Se aliña con sal y pimienta.

Se mide la leche en los pequeños moldes en que se van a hacer los flancitos y se calcula una yema por cada molde.

Se baten un poco las yemas, se les incorpora leche y luego las lenguas de erizos salteadas ligeramente en mantequilla.

Se vacian a los moldes enmantequillados y se ponen a cocer al baño-maría.

Antes de servirlos se vacian y se acompañan de salsa Bechamel u otra.

Estos mismos flancitos pueden hacerse de jaibas, ostras, choros, verduras o pollo. Cualquiera de estos ingredientes se saltea en mantequilla antes de incorporarlo al batido.

SALMIS DE LOCOS

500 gramos vino blanco seco
 150 » crema
 100 » Madera, Jerez u
 Oporto blanco
 100 » zanahorias
 100 » cebollas
 60 » mantequilla

40 gramos sal negra
 2 yemas de huevo
 1 ramo olores (tomillo,
 laurel y perejil)
 sal, pimienta, paprika,
 nuez moscada, cayena
 40 gramos pimienta entera

triturada
 1 kilo locos ablandados
 con harina y bicarbo-
 nato o con sal de co-
 cina
 trufas (facultativo al
 gusto).

Se cuecen los locos ya ablandados y limpiados con el vino blanco, zanahorias, cebollas, sal negra, pimienta triturada, el ramo de olores y bastante agua para cubrirlo todo. Se dejan enfriar en el líquido. Luego se cortan en torrejitas, quitándoles todas las partes oscuras.

Se echan a una cacerola 50 gramos de mantequilla y se saltean en ella los locos; se les añaden el Madera, sal blanca, aliños y trufas si se emplean. Se ponen a fuego lento por unos 10 minutos.

Se muele un poco del marisco, que se incorporará a la salsa del cocimiento, y esto se ligará con la crema donde ya han sido mezcladas las yemas de huevo. Se añade el resto de la mantequilla cortada en dados y se pone al fuego, teniendo cuidado de que no hierva para que no se corte.

Se pueden variar los mariscos del salmis y siempre hace un plato muy fino.

Se presenta mejor dentro de un timbal de masa.

TARDALETAS DE CAMARONES

1 kilo camarones	olores	2 cucharadas mantequilla
1 taza caldo	sal y pimienta	3 yemas
2 tazas vino blanco	2 cucharadas mantequilla	tartaletas de masa.
	2 » harina	para el «roux»

Se hace un «roux» con mantequilla y harina. Se le agrega la leche hasta hacer una salsa bien cremosa.

Se cuecen los camarones en el caldo sazonado con los olores, sal, pimienta y el vino blanco.

Las cáscaras y cabezas se muelen en el mortero.

Se mezclan con la mantequilla y se pasa todo por el tamiz. La carne de los camarones se echa a la salsa y se liga con las yemas de huevo. En seguida se le incorpora la mantequilla de camarones.

Se echa la crema que resulta en tartaletas de masa, que se pone al horno por un momento.