BIBLIOTECA NACIONAL
SECCION CHILENA
CHILE

AVES

GALLINA CON ARROZ

1 gallina
250 gramos de arroz
salsa Suprema
300 gramos zanahorias
50 » cebollas
30 » nabos
1 ramo de olores
sal, pimienta, nuez moscada
1 menudillo.

Se limpia bien la gallina por dentro y por fuera. Se cortan las legumbres en trozos, se les añaden los olores, sal, pimienta y moscada, y se pone todo en una cacerola con bastante agua para que pueda bañar la gallina hasta la mitad y se le deja hervir por una hora. En seguida se echa allí la gallina bien amarrada y arreglada y se cubre con un papel enmantequillado para evitar que se dore.

Se continúa el cocimiento por una hora en la cacerola que no debe estar completamente tapada. Después se cuela el jugo.

Separadamente se cocerá el arroz, dejándolo seco y graneado y con esto se formará una corona alrededor de la fuente. Al medio irá la gallina que se bañará con un poco de la salsa Suprema, y el resto se servirá en una salsera aparte.

GALLINA MARFIL

300 gramos zanahorias
250 » callampas
150 » mantequilla
100 » crema
50 gramos cebollas
30 » nabos
25 » harina
20 » sal
3 yemas de huevos
1 ramito de verduras
½ limón, el jugo
1 gallina con sus interiores.

Se retiran los interiores de la gallina, se lava bien y se la pone en una cacerola con bastante agua para cubrirla hasta la mitad con las zanahorias, cebollas, nabos cortados en pedazos, el ramito de verduras, la sal y pimienta. Todo esto se hierve por una hora, en seguida se le añade la gallina, se cubre con un papel enmantequillado para que se conserve blanca, y se sigue cociendo por otra hora en una cacerola que no esté completamente tapada. Se cuela el jugo. Se cuecen las callampas en 50 gramos de mantequilla, el jugo de ½ limón y un poco de sal.

Se toma una cacerola de ¾ litro más o menos, a la cual se le echa lo que queda de mantequilla y harina. Se hace un «roux» blanco, se le echa el jugo del pollo, se le añaden las callampas, la crema, las yemas de huevos, y se calienta revolviendo sin dejarlo hervir. Se prueba y si hay necesidad se aliña más.

Se cortan las presas de la gallina, se arreglan sobre la fuente, cubriéndolas completamente con la salsa para servirla.

GALLINA CON NARANJAS

gallina o pollo
4 cucharadas mantequilla
sal y pimienta molida
1 taza caldo
2 naranjas
ralladura de 1 naranja
4 cucharadas «roux»
2 » crema
2 yemas
cascos de naranjas acaramelados
crustones.

Después de despresada y lavada la gallina o pollo, se seca bien, y sazonada se saltea en una cacerola con mantequilla. Cuando esté bien cocida se le echa un poco de caldo y se deja hervir hasta que esté blanda.

Se sacan las presas y al caldo se le echan el jugo de dos naranjas, la ralladura de una, y se espesa con el roux y la crema. Se vuelven a echar las presas y se siguen cociendo con este jugo.

Una vez cocidas se retiran nuevamente las presas, la salsa se cuela por un linón y en seguida se liga bien agregándole otro poco de mantequilla y dos yemas de huevo. Se vierte sobre la gallina al momento de servirla.

Se adorna con torrejas de naranjas acarameladas y crustones alrededor de la fuente.

GALLINA A LA NEVA

1 gallina.

Se limpia una linda gallina, se amarra y se cuece al vapor.

Se corta levantando la pechuga y se deshuesa la gallina. Se rellenará con la siguiente pasta que habrá sido previamente preparada:

MOUSSE DE AVE:

1 pollo	¾ taza jalea de ave	jalea opalina de chaud-froid
pâté de foie	1¼ tazas crema batida	trufas.

Se corta en pedacitos un pollo tierno, también ya cocido al vapor y enfriado. Se muele esta carne en el mortero, y se le añade una tercera parte de su peso en pâté de foie. Se pasa la mezcla por el tamiz fino y se echa en un tiesto de loza. Se trabaja sobre el hielo y se le añaden ¾ de taza de jalea de ave, medio congelada, y 1¼ de crema bien batida.

Se baña con jalea chaud-froid la parte inferior de la gallina que se habrá colocado previamente en una fuente sobre una capa de jalea solidificada.

La parte superior de la gallina en que se encuentra el relleno se cubre con la pechuga cortada en filetes iguales, y así se reconstituye la gallina como si estuviese entera. Se adorna cada filete con trufas y se lustran con jalea. Para afirmar bien la pechuga se pueden rellenar los huecos que queden entre los filetes con una manga con mousse, y esto la dejará completamente pareja y lisa.

Se lustra la gallina entera con jalea chaud-froid y se pone al hielo.

La jalea que se use en esta preparación no debe tener mucha colapez.

El peso de la crema está calculado antes de batirla.

GALLINA DEL SUEÑO

1 gallina	1 cucharadita polvo de callampas	6 cucharadas jugo de ternera
250 gramos cebolla	1 copa vino blanco	papas Duquesa
6 tomates		perejil.
3 dientes ajo		

Se limpia y se trincha la gallina.

Se echan en una cacerola, con bastante mantequilla, la cebolla picada fina y blanqueada, el ajo y los tomates maduros pelados y sin pepas.

Encima se colocan las presas de ave y se les espolvorean bastante albahaca y una cucharadita de polvo de callampas. Se tapa la cacerola y se deja a fuego lento por unos 30 minutos, lo que tardará en dorarse la mantequilla.

Entonces se le echa una copa de buen vino blanco y se vuelve a tapar la cacerola para que se conserve el vapor.

Al cabo de una hora se riega con seis cucharadas de jugo de ternera bien claro y concentrado. Se deja aún a fuego lento por unos 30 minutos.

Para servirlas se arreglan las presas en una fuente, se riegan con el jugo del cocimiento colado y se les espolvorea perejil recién picado.

Se rodea la fuente de papas Duquesa bien doradas y crujidoras.

GALLINA VILLAGEOISE

1 gallina
3 cucharadas mantequilla
1 copa vino blanco
¼ litro crema
2 cucharadas fondo o jugo de ternera
24 zanahorias pequeñas
12 nabos pequeños
24 callampas blancas pequeñas
porotos verdes.

Se limpia y prepara una bonita gallina atada en forma. Se cuece al vapor con mantequilla en una fuente honda y tapada. Cuando ya tenga un color dorado pálido, se riega con una copa de vino blanco, y cuando el vino esté reducido a la mitad se le echarán algunas cucharadas de fondo de ternera con la cual se hervirá por unos 50 minutos más, teniendo cuidado de regar a menudo el ave con su jugo.

Después de los primeros 25 minutos de cocimiento se le añade ¼ litro de crema.

Separadamente se cuecen las zanahorias y los nabos.

Cuando estas legumbres estén cocidas, se saltean en mantequilla. Se arreglan alrededor de la gallina y se les deja allí durante el último cuarto de hora del cocimiento.

Cuando el ave esté a punto, se saca de esa fuente, se desata, se cortan las presas y se arreglan bien en una fuente baja.

Si fuese necesario se dejarán aún un rato al fuego las legumbres solas con la salsa para que la crema se reduzca y las legumbres queden bien impregnadas.

Al final de todo esto, se vierte la salsa colada sobre la gallina y las legumbres se arreglan alrededor.

PATO CON CEREZAS

1 pato
4 cucharadas mantequilla
1 copa vino Madera
1 cebolla
1 zanahoria
1 cucharada azúcar
4 cucharadas fondo de ternera
200 gramos cerezas deshuesadas (agrias)
1 cucharada Cherry Brandy (licor de cerezas).

Se cuece el pato bien sazonado y con las legumbres en una cacerola con la mantequilla y al vapor.

Después se retira, se arregla en la fuente en que se va a servir y se guarda al calor.

Al caldo del cocimiento se le echa vino Madera y se reduce un poco.

Se le agregan algunas cucharadas de fondo de ternera. Se vuelve a hervir y luego se cuela.

Se echan a cocer en esta salsa las cerezas. En seguida éstas se destilan y se arreglan alrededor de la fuente con el pato.

A la salsa se le agrega una cucharada de Cherry Brandy y se vuelve a colar.

Al momento de servir se vierte sobre el pato.

PATO HAMBURGO

1 pato
3 o 4 manzanas
1 cucharada azúcar
1 pan
2 tazas leche
¼ kilo tocino
sal y pimienta
4 cucharadas mantequilla
1 taza salsa de pimientos
½ » caldo

Se fríen las manzanas en mantequilla con un poquito de azúcar. Se les echa el pan, sin cáscara, remojado en leche.

Se pican muy fino los interiores del pato y un pedazo de tocino. Se junta con las manzanas y se sazona con sal y pimienta.

Se limpia el pato. Se sazona con sal y pimienta y se enmantequilla muy bien por dentro y por fuera.

Se rellena con la manzana y se pone al horno con un poquito de caldo.

Se sirve con salsa de pimientos (véase en el capítulo especial).

PATO CON NARANJAS

1 pato
3 naranjas
2 copas Oporto
1 copa Madera
sal gruesa
6 cucharadas mantequilla
1 copita Curaçao
1 » cognac
4 cucharadas glasa de carne
1 cucharada Grand Marnier
1 limón.

Se elige un pato gordo y tierno. Se vacia, se pasa por la llama y se pone a asar en una asadera con sal gruesa y mantequilla.

Entretanto con las cáscaras de 2 naranjas y un limón cortados en juliana, una copa de Madera, una copa de Oporto y un poco de Curaçao, se hace una salsa bien reducida. Una vez hecho esto se termina añadiéndole cognac y la mitad de la glasa de carne. Si fuera necesario se puede espesar con un poco de roux de maicena.

Se le echa esto al pato cuando esté ¾ asado. Se cuida de regarlo bien y a menudo durante la terminación del cocimiento.

Separadamente se hace otra salsa con mantequilla, glasa de carne, el resto del cognac, el Curaçao, el Grand Marnier, una copa de Oporto, el jugo de una naranja y el jugo de medio limón. También es facultativo espesarlo con un poco de «roux».

Al trinchar el pato se tendrá cuidado de no destruir las tajadas de la pechuga. Se servirán acompañados de esta nueva salsa bien reducida.

Se decora la fuente con cascos de naranjas un poco acaramelados.

PATO CON NARANJAS (otro)

100 gramos de ternera a la cual se le añadirá el interior de un pato
60 gramos Curaçao blanco
30 gramos mantequilla
20 » glasa de carne
15 » harina
5 gramos sal
1 decigramo pimienta
2 naranjas
1 pato.

Se pela una naranja y se echa toda su pulpa dentro del pato. Se pica en juliana la parte amarilla de la cáscara de la naranja y se reserva.

Se hace asar el pato, al asador si fuese posible, durante ½ hora más o menos; se sazona con sal y pimienta.

Entretanto se prepara la salsa; se hacen blanquear por 10 minutos en agua hirviendo las cáscaras de naranja; se les deja escurrir el agua y en seguida se ponen en un mortero con el hígado crudo del pato. Se muele bien todo junto y después se riega con el Curaçao.

Se calienta el fondo de ternera, se le añaden la glasa de carne, la mantequilla, que ya habrá sido trabajada junto con la harina, el hígado molido y aromatizado con el jugo de naranja y Curaçao y el jugo que ha quedado del pato. Todo esto se mezcla bien, se le da un ligero hervor y se pasa por el tamiz.

Se quitan los pedazos de naranja del interior del pato, se arreglan en la fuente y se decora junto con la otra naranja.

Se sirve acompañado de una salsera con la salsa.

PATO PÈRE DENISE

1 pato
2 onzas mantequilla
1 cebolla
½ copa Oporto
½ » vino tinto Borgoña
1 cucharadita pimienta
sal.

Se hace asar al asador o a la parrilla de 20 a 22 minutos según el tamaño de, pato, que debe estar bien acondicionado y amarrado con el hígado en el interior, con las alas enteramente deshuesadas hasta las articulaciones y en seguida cosidas con una aguja.

Se pica una cebolla, se saltea en mantequilla hasta dorarla, se riega con Oporto y vino Borgoña que se dejará reducir. Después se añade a esta cebolla el hígado del pato molido.

Para terminar se aprensan todos los huesos del caparazón y la sangre y jugo que salgan de allí se le añaden a la salsa, sazonándola bien fuertemente.

Para servirlo se cortan los encuentros, se sazonan bien y se asan a la parrilla. Se corta toda la carne de la pechuga en tajadas delgadas (como se hace con el pavo). Estas tajadas se arreglan en la fuente y sobre ellas se dejará caer la salsa de cebollas que ya estará terminada. Se añaden los encuentros en un extremo de la fuente y también se riegan con la salsa.

PATO A LA ROUENNAISE

1 pato
1 copa cognac
1 » vino tinto
1 chalote
sal gruesa
pimienta
nuez moscada
cayena
2 cucharadas mantequilla.

Se elige un pato gordo.

Al matarlo se recoge la sangre. Se limpia bien y se le vuelven a poner adentro el hígado y el corazón, y ya arreglado se ata con un cáñamo. Se asa de 14 a 18 minutos según el tamaño.

En seguida se le echa una copa de cognac y se arde.

Se prepara una fuente larga con un poquito de chalote picado, con un poco de sal gruesa de cocina molida, pimienta molida, nuez moscada y cayena.

Se le quitan al pato los encuentros, las patas y la punta de las alas, que se asan a la parrilla. Se corta la pechuga en varias tajadas que se colocan sobre la fuente.

En seguida se aprensan bien el corazón y el hígado con una prensa de jugo. Se le agregan al jugo exprimido una copa de vino tinto y un poco de mantequilla derretida. Se corrige el aliño si fuese necesario.

Se vierte esta salsa sobre las pechugas y se pone todo junto al fuego nuevamente, pero cuidando de que no hierva.

Se sirven los encuentros patas y alas asadas alrededor de la misma fuente.

PAVO A LA CAMPESINA

pavo
sal y pimienta
perejil picado
orégano
vinagre
hojas de lechuga
cebolla
tocino
pan.

Se mata el pavo dos días antes de servirlo. Se deja colgado por las patas, sin desplumar ni destripar.

Se despluma, se destripa y se lava bien. Se recoge la sangre.

Se restriega el pavo por dentro y por fuera con un puñado de sal. Se deja hasta el día siguiente, en que se lava bien para quitarle la sal.

Se prepara en un plato un adobo de sal, pimienta, perejil picado y orégano con el cual se frota bien el pavo.

Al momento de ponerlo a asar, se enmantequilla bien y se cubre con hojas de lechuga.

EL RELLENO:

Se saltea la cebolla picada muy fina en mantequilla. Se le agregan los olores y luego se le añaden la sangre y los interiores del pavo picado también.

Se termina remojando un pan en caldo que se mezclará con lo anterior. Es facultativo echarle tocino picado.

PAVO A LA CHILENA

1 pavo
4 cucharadas bicarbonato
sal
½ taza jugo de limón
4 cucharadas mantequilla
2 » aceite
1 papa
1 cebolla
1 rama de apio
4 zanahorias pequeñas.

Después de haber degollado el pavo se pone en un tiesto con agua fría con dos cucharadas de bicarbonato. Se le deja remojar por 2 horas. Se saca de allí, se despluma y se le limpia completamente con agua caliente.

En seguida se sumerge nuevamente en agua fría con otras dos cucharadas de bicarbonato y se guarda así 24 horas. Entonces se saca de allí, se le echan sal, bastante jugo de limón, mantequilla, y se rocia con un poco de aceite. Se guarda en este adobo hasta el día siguiente.

Se le echan dentro del vientre una papa y una cebolla y se le añaden al jugo una rama de apio y unas pequeñas zanahorias. Se pone al horno muy caliente cuidando de rociar constantemente el pavo para que se cueza dorado. Esta preparación deja la carne muy tierna. Se quitan todas las legumbres, se cuela el jugo, se pone al horno y se cuida de regarlo con su propio jugo y un poco de mantequilla hasta dorarlo bien.

PAVO GRENOBLE

1 pavo
pan tostado
grasa de ganso o manteca de cerdo
1 corteza de tocino
sal y pimienta
cebollitas
zanahorias
1 diente ajo
1 ramo olores
1 copita aguardiente
2 copas vino
agua tibia.

Se limpia bien el pavo por dentro y por fuera. Se rellena con pan tostado sobre el cual se habrá restregado un diente de ajo y a esto se le agrega el hígado del propio pavo. Se cose la abertura para que el interior se conserve jugoso con el relleno.

A un tiesto bastante grande para que lo contenga se echa el pavo con grasa de ganso o manteca de cerdo y se cubre con una corteza de tocino. Se dora por todos lados y luego se sazona con sal y pimienta, se le agregan unas cebollitas, algunas rebanadas de zanahoria y un ramo de olores. Se arde el pan con una copita de aguardiente y dos buenas copas de vino. En seguida se le echa un poco de agua tibia y se le deja cocer por tres o cuatro horas con fuego encima y debajo.

Se sirve el pavo con todas sus legumbres y el jugo desgrasado.

POLLO ALHAMBRA

pechugas de pollo — jugo de limón — mantequilla
agua con sal — caldo.

Se echan las pechugas a un tiesto con agua con sal y se dejan allí por una hora.

Se sacan y se echan a una cacerola con vino blanco, sal, jugo de limón, mantequilla y un poco de caldo. Se ponen a cocer.

Cuando estén a punto se retiran las pechugas, se guardan al calor y se preserva el jugo del cocimiento.

LA SALSA:

3 cucharadas mantequilla — 2 hojas colapez — crema
2 » harina de maíz — sal y pimienta.

Se hace un «roux» con la mantequilla y la harina. Se le echa suficiente leche para hacer una salsa espesa. Se deja enfriar. Una vez fría se aclara con un poco de crema y se le incorpora la colapez disuelta en el jugo en que se han cocido las pechugas.

Se arreglan las pechugas en una fuente y se riegan con la salsa.

POLLO ARCHIDUQUE

1 pollo mediano que ya limpio pese alrededor de 1 kilo (medida amplia)
150 gramos cebolla picada

10 gramos harina } para el «roux»
10 » manteq. }
6½ cucharadas leche

1 copa cognac
10 cucharadas crema
2 » Madera
¼ limón, el jugo
120 gramos mantequilla.

Se cuece la cebolla en 30 gramos de mantequilla sobre fuego muy lento revolviéndola a menudo para que no se dore. Cuando esté cocida se vacia en un plato.

Entretanto se prepara y trincha el pollo. Se añaden 40 gramos de mantequilla al cocimiento de la cebolla y se echan en éste las presas, dejando la cacerola a fuego muy lento. Al cabo de 7 a 8 minutos las alas deberán estar listas y se sacan para guardarlas en un plato. Se dan vuelta las otras presas en la cacerola y a los 3 o 4 minutos se retira también la pechuga, dejando los encuentros por 8 o 10 minutos hasta terminar bien su cocimiento.

La salsa se prepara durante el cocimiento del pollo.

Se hace un «roux» blanco, se le añade la leche, se sazona con sal, pimienta y moscada. Cuando haya soltado el hervor, se retira a fuego muy lento, y se deja «reposando» hasta que sea tiempo de echarle la cebolla.

Tan pronto como el pollo esté ya dispuesto en la fuente se echa la copa de cognac en la cacerola donde está la cebolla. Sin cubrirla se pone a hervir hasta que el licor esté reducido. A esto se le añaden el «roux» ya preparado y la crema. Se deja hervir por 3 o 4 minutos solamente.

Se tamiza la salsa por un chino, forzándola con una cuchara para que pase cuanta cebolla sea posible, o lo que naturalmente es mejor aun, se pasa por una muselina.

Se enjuaga la cacerola con agua caliente, se vuelve a vaciar la salsa en ella, se pone al fuego y cuando vaya a hervir se saca de allí y se liga bien con 50 gramos de mantequilla, Madera y jugo de limón. Se le corrige el aliño si fuese necesario y se guarda al baño-maría hasta que sea el momento de mandarla a la mesa.

Se sirve cubriendo las presas con la salsa y si se quiere se puede adornar la fuente con rebanadas de trufas.

POLLO A LA ARMAGNAC

300 gramos crema
80 » mantequilla
40 » cognac
25 » chalotes
25 gramos cebollas
10 » harina
1 pollo con todos sus interiores
caldo de legumbres
jugo de limón
sal
pimienta.

Se limpia, se vacia, se pasa por la llama y se trincha el pollo. Se prepara un caldo con los interiores, las legumbres, agua, sal y pimienta; se concentra y se cuela.

Se calienta en una cacerola la mantequilla. Cuando esté bien caliente se le echan los pedazos de pollo, que ya estarán revolcados en harina, también los chalotes y la cebolla picada, y se hace cocer todo en fuego vivo por 10 minutos. Se disminuye el fuego, y se sigue haciéndolo reposar por unos 20 minutos. Se sacan las presas de pollo y se guardan separadas al calor.

Se echan a la cacerola con el caldo concentrado del pollo, la crema y el cognac. Se reduce la salsa a buena consistencia, se prueba, se le añade jugo de limón, y si hay necesidad, sal y pimienta. Se cuela y entonces se le agrega el pollo para que se acabe de cocer muy reposadamente todo junto a fuego lento, cuidando de que no hierva.

Se sirve acompañado de arroz con callampas, o un puré de callampas o un puré de trufas, u otro acompañante que se prefiera.

POLLO ASADO

Se limpia y lava bien el pollo. Se rocia el interior con el jugo de medio limón y se le echa dentro una cucharada de mantequilla. Se sazona con sal y pimienta y se ata bien. Se coloca en la asadera cubierto con un papel enmantequillado y se pone en un horno suave.

Se riega constantemente con su propio jugo hasta que esté bien dorado.

Deberá tardar de 45 minutos a 1 hora en quedar a punto; pero esto depende mucho del tamaño del ave y el grado de calor del horno. Mientras más lento sea el cocimiento, más sabroso y jugoso queda el pollo.

POLLO A LA CATALANA

2 pollos
6 cucharadas mantequilla
2 » aceite
100 gramos jamón flaco
6 cucharadas cebolla picada
4 berenjenas
2 pimentones
1 hoja de laurel
tomillo
sal y pimienta
4 tomates
nuez moscada
2 cucharadas consommé
crustones.

Se eligen unos pollos tiernos que se trinchan en 4 u 8 pedazos y se cuecen en fuego vivo con mantequilla y aceite. Se les agregan unos pedazos de jamón flaco

una cebolla picada, bastantes berenjenas y pimentones cortados en tiritas o picados, una hoja de laurel, tomillo, sal y pimienta. Se cuece todo y se le añaden unos tomates pelados y trozados, nuez moscada y 2 cucharadas de consommé. Se tapa la cacerola y se pone al horno por media hora.

Se sirve acompañado de crustones.

POLLO EN COCOTE

1 pollo
100 gramos mantequilla
400 » papas
12 cebollines
2 cucharadas tocino cortado en pequeños dados
4 cucharadas jugo de ternera
sal y pimienta.

En una cocote con 100 gramos de mantequilla se saltean 12 cebollines y el tocino blanqueado. Se sacan los aliños de la mantequilla y a la misma fritura se echa el pollo sazonado con sal y pimienta y se deja hasta que se dore.

El pollo debe estar atado y bien presentado. Se pone al horno por 10 minutos.

A la fuente se echan nuevamente el tocino, los cebollines y 400 gramos de papas cortadas en bolitas o dados. Se sazonan estos acompañantes y se cuece todo junto en un horno a fuego lento.

Al último momento se le echan algunas cucharadas de jugo de ternera reducido.

POLLO O POLLITOS A LA CRAPAUDINE

2 pollitos o un pollo
50 gramos mantequilla
salsa blanca
pimienta
cayena
miga de pan pasada por el tamiz.

Se abren los pollitos por el medio y se aplastan dejándolos planos. Se untan bien con mantequilla. Se sazonan con sal, pimienta y cayena. Se asan al horno en la parrilla durante cinco minutos de cada lado. En seguida se revuelcan en la miga de pan y se vuelven a regar con mantequilla para ponerlos a la parrilla sobre fuego muy lento hasta que se doren por ambos lados.

Se sirven acompañados con Salsa Diabla o de mostaza o de chalotes.

POLLO A LA CREMA

1 pollo
3 cucharadas mantequilla
4 » queso rallado
2 » nata o crema
estragón o nuez moscada
1 cucharada harina
½ taza leche
1 huevo duro picado
2 cucharaditas perejil picado.

Se dora un pollo en mantequilla. Se cubre con queso rallado y nata o crema que se aliña con estragón o nuez moscada según el gusto, y se deja sobre fuego lento.

Se prepara un «roux» de harina y mantequilla, se aclara con un poco de leche y se aliña con huevo duro picado y perejil picado. Se vierte esta salsa sobre el pollo.

POLLO A LA DIABLA

pollo
mostaza
cayena
miga de pan
mantequilla
limón
pepinos escabechados
berros.

Se abren los pollos por la mitad y se aplastan bien para ponerlos sobre la parrilla.

Cuando el pollo está casi asado por los dos lados, se le embetuna con mostaza a la cual se le habrá agregado un poquito de cayena.

Se revuelca bien en la miga de pan. Se vuelve a poner a la parrilla sobre fuego muy suave, regándolo constantemente con mantequilla derretida hasta que esté dorado por ambos lados.

Se arregla sobre una fuente que estará decorada alrededor con limón y pepinos escabechados.

Se adorna con berros y se sirve acompañado con Salsa Diabla.

POLLO MIKADO (frío)

1 pollo
1 lechuga
6 tomates
2 yemas duras molidas
mayonesa
sal, pimienta y vinagre
«crosnes japoneses» (especie de papas topinambours).

Se asa un pollo; luego se enfría y se despresa.

Se pica gruesamente una lechuga y se sazona con una mayonesa bien condimentada. Se arregla al centro de una fuente ovalada y se cubre completamente con mayonesa. Sobre esto se colocan las presas.

Separadamente se preparan 6 bonitos tomates de igual tamaño cortándoles un extremo y retirándoles el centro con todas las pepas. Se aliñan con sal, pimienta y vinagre, lo que les hace soltar todo su propio líquido. Se les deja reposar por lo menos una hora y entonces se les vacia todo el líquido que hayan soltado. Se rellenan con una mayonesa a la cual se le habrán mezclado 2 yemas duras molidas.

Entretanto se harán hervir en agua con sal unos lindos «crosnes japoneses» (especie de papas topinambours) cuidando de que no se ablanden demasiado para que puedan servir de relleno a los tomates, sin que se deshagan, ni revienten. Si no hay crosnes se pueden reemplazar por apio con nueces o por otra legumbre.

Se adorna la orilla de la fuente con los tomates.

Es un plato muy sabroso y decorativo.

POLLO GISELLE

1 pollo
¼ kilo tocino
1 litro caldo
2 cucharadas mantequilla
2 » jugo de limón
1 cucharada harina
½ kilo callampas frescas
2 cucharadas crema fresca.

Se limpia el pollo, se espolvorea interiormente con sal, se le colocan las patas hacia adentro y el cuello entre las alas y se envuelve todo con una capa delgada de tocino. Se coloca en seguida en una cacerola y se le vierte encima el caldo. Se le agregan una cucharada de mantequilla y bastante jugo de limón.

Cuando esté cocido el pollo, se retirará del caldo, se trincha y las presas se arreglan en una fuente extendida que se guardará al calor. Se reserva el caldo colado.

Entretanto se prepara un «roux» con una cucharada de mantequilla y una de harina y una vez ligado se le agregarán el caldo y las callampas que habrán sido previamente sancochadas.

Se terminará esta salsa ligándola con crema fresca.

Al momento de servir se cubre el pollo con esta salsa.

POLLO AL JEREZ

1 pollo
2 terrones de azúcar
2 cucharadas mantequilla
½ taza consommé
½ taza de c/u. legumbres picadas (arvejas, zanahorias, porotos verdes y papas)
1 cucharada harina
2 copas Jerez.

Se quema el azúcar en una cacerola, se le echan dos cucharadas de mantequilla, los trozos de pollo, consommé y legumbres picadas lo más fino posible.

Se prepara un «roux» con la otra cucharada de mantequilla y la harina, con el cual se le dará la consistencia deseada al cocimiento. En seguida se le agregará el Jerez dándole un ligero hervor a todo junto.

Las legumbres deben ser arvejas, porotos verdes, zanahorias y papas.

Las zanahorias y papas deberán ser cortadas en forma de bolitas o cubitos.

POLLO A LA KING

1 pollona
2 cucharadas mantequilla
4 » harina
2 yemas de huevo
4 pimentones
salsa Perrins
tobasco
1 taza crema
1 » leche
2 tazas caldo
6 cucharadas callampas frescas o en conserva
2 cucharadas Jerez
sal
paprika.

Se hace una salsa con la mantequilla batida como crema, se le agregan la leche, la harina, el caldo y las yemas bien batidas separadamente. Se cuece siempre revolviendo hasta que quede bien cremosa. Se le agregan las callampas y el pollo despresado, los pimientos, sal, tobasco, salsa Perrins y bastante paprika para dejarla rosada.

Al momento de servirlo se le echa el Jerez.

POLLO A LA MENAGÈRE

1 pollo trozado
1 cebolla picada
1 zanahoria picada
4 cucharadas mantequilla
1 ramo olores
1 ajo (facultativo)
sal y pimienta
4 cucharadas salsa de tomates
4 » caldo
4 » salsa Bechamel.

Se limpia y despresa un pollo tierno.

Se pican una cebolla y una zanahoria y se saltean en una cacerola con mantequilla hasta que estén doradas. En seguida se agregan en la misma cacerola el pollo sazonado, los olores, la salsa de tomates, y se riegan con un poco de caldo.

Se retiran las presas del pollo a medida que se vayan cociendo y cuando ya estén todas a punto se arreglan en una fuente.

El jugo o caldo que queda del cocimiento se pasa por un lienzo y se ligará con «roux» o salsa Bechamel.

Esta salsa se vertirá sobre el pollo para servirlo.

POLLO MIREILLE

1 pollo
sal
pimienta
4 cucharadas mantequilla
½ kilo papas
6 alcachofas
2 cucharadas perejil picado
1 limón, el jugo.

Se limpia bien el pollo, se corta por el medio y a lo largo, sin que se separen las mitades. Se retira cuanto hueso sea posible, sin destruir las presas, se aplasta bien, se sazona con sal y pimienta y se pone al horno.

En seguida se echa mantequilla en una fuente honda. Se cubre el fondo con una capa de torrejas de papas, otra capa de torrejas de alcachofas y otra de papas. Entre capa y capa se le echa un poco de mantequilla; todo se sazona con sal y pimienta y se pone a cocer en el horno.

Cuando las papas estén tres cuartos cocidas, se coloca el pollo encima, para que se termine el cocimiento, y durante ese tiempo se rocia frecuentemente con mantequilla batida, con perejil picado y jugo de limón.

Se sirve en la misma fuente.

POLLO DEL PACIFICO

1 pollo
3 cucharadas mantequilla
apio
pimentón
sal y pimienta
1 taza caldo
6 choclos
½ taza leche
2 cucharadas crema
1 cucharadita azúcar
1 » sal.

LA SALSA:

Se ralla el maíz, se saltea en mantequilla, se sazona con sal y azúcar, se le echan la leche y crema y se cuece hasta dejar la salsa de regular consistencia.

EL POLLO:

Se dora el pollo en una cacerola con mantequilla, se le agregan el apio, pimentón, sal y pimienta, un poco de caldo, y se le deja cocer a fuego lento. Cuando esté a punto se deja por un rato en el horno, cuidando de volverlo para que se dore por ambos lados.

Se le quitan las legumbres, dejándole su jugo, y se le vierte la salsa de maíz encima.

POLLO PALERMO

1 pollo
150 gramos crema
120 » mantequilla
60 gramos queso parmesano rallado
15 gramos harina
7 gramos sal
3 yemas de huevo
miga de pan rallado.

Se trincha el pollo y se hacen saltear las presas por 20 minutos en 100 gramos de mantequilla; se espolvorean 2 gramos de sal.

Se prepara un «roux» con la harina y lo que queda de mantequilla, sin dejarlo tomar color. Se le añaden la crema, 5 gramos de parmesano, lo que queda de sal, y se trabaja todo bien a fuego lento. En seguida se acaba de ligar la salsa con las yemas de huevo.

En una fuente que vaya al horno, se cubre el fondo con 25 gramos de parmesano; se disponen encima las presas de pollo salteado, se cubre con la salsa y se pone al horno por 5 minutos. En seguida se vuelve a cubrir con parmesano y las migas de pan. Se pone nuevamente al horno por un instante para que se dore, y entonces estará listo para servirlo.

POLLO PAYSANNE

1 pollo
2 cucharadas mantequilla
1 limón (el jugo)
1 cucharadita perejil picado fino
2 cucharadas miga de pan tostada y rallada
½ taza natas
sal y pimienta.

Se lava y limpia bien el pollo, se frota con bastante mantequilla, sal y pimienta, jugo de limón, perejil picado muy fino, pan rallado y todo esto cubierto con las natas. El pollo ya preparado así se envuelve cuidadosamente en un papel enmantequillado y se coloca en una fuente a horno moderado.

Se sirve acompañado de papas doradas y de una salsera con salsa de tomates u otra.

POLLOS PRINCESSE

2 pollos
½ litro crema
¼ libra mantequilla
1 copa whiskey
1 tarrito trufas (facultativo)
sal y nuez moscada
2 yemas.

Se limpian los pollos, se despresan y se sazonan.

Se echan a una cacerola con dos cucharadas colmadas de mantequilla. Se doran por todos los lados.

Una vez dorados se les echa una copita de whiskey y se arde. Se les agregan una cucharada de mantequilla y la crema. Se tapa la cacerola y se deja a fuego lento.

Cuando estén cocidos, se sacan las presas y se guardan al calor.

La salsa que haya resultado del cocimiento de los pollos se sazona con nuez moscada rallada, se liga con una cucharada de mantequilla y las yemas. Se pasa por una muselina y se pone nuevamente a fuego moderado para que quede bien homogénea.

Se arregla la fuente. Se cubre con la salsa y se decora con trufas.

POLLO A LA PROVENÇALE

1 pollo
3 cucharadas mantequilla
3 » harina
1 taza caldo
1 cebolla
1 ramito olores (sin tomillo)
1 yema de huevo
1 taza crema.

Se saltea un pollo en tres onzas de mantequilla, cuidando de que no se dore. En seguida se retira el pollo y con la mantequilla que ha quedado se prepara una Bechamel junto con tres cucharadas de harina o más, si fuese necesario por el tamaño del pollo, una cebolla, un ramo de olores y se cubrirá la cacerola para hacerla hervir de 45 minutos a una hora.

En una batidora se echarán una yema de huevo y una taza de crema que se revolverán hasta que se mezclen bien, y se vacia todo a la cacerola (de la cual se habrán sacado la cebolla y los olores), pero se retira del fuego al menor signo de hervor para evitar que se corte la crema.

POLLOS A LA REINA

2 pollos
1 copa Jerez
½ copa nata o crema
2 yemas
2 tazas caldo
cebolla.

Después de limpiados los pollos se atan, se cubren con mantequilla y se ponen al horno. Cuando están a medio asar se añaden el Jerez y la cebolla. Una vez terminados de asar se sacan del horno y se dejan enfriar para trincharlos.

Momentos antes de servirlos se cuela el jugo que hayan dejado los pollos, se añaden el caldo, las yemas, las natas o crema, se pone al fuego teniendo cuidado de que no llegue a hervir. Se vierte la mitad de la salsa sobre los pollos una vez trinchados; lo que sobra se sirve en una salsera aparte.

POLLO A LA RITZ

1 pollo
4 cucharadas mantequilla (Maître d'Hôtel) batida
1 cucharada pan rallado
1½ cucharadas mostaza inglesa
1 limón (el jugo)
hierbas aromáticas.

Se abre el pollo por la mitad, se baña con jugo de limón por dentro y por fuera, se sazona, se aplasta bien y se pone al horno en una fuente bien enmantequillada. También se asa a la parrilla lo que es aún mejor.

LA SALSA:

Se calienta la mantequilla ligeramente y se bate hasta que quede como pomada. Se sazona con sal, pimienta, la mostaza y el pan rallado. Queda como una Maître d'Hôtel muy aliñada. Se extiende esta mantequilla sobre el pollo asado, se sazona, se aplasta bien y se pone en una fuente enmantequillada al horno caliente por algunos minutos para que la salsa penetre bien en la carne del ave.

Se sirve muy caliente y deberá quedar bastante picante con la mostaza.

POLLO EN SALSA CRIOLLA

2 pollos
6 cucharadas mantequilla
1 taza maíz
6 cucharadas cebolla picada fina
1 taza tomates pelados y picados
pimentón (facultativo)
tobasco o salsa de ají
sal y pimienta
arroz graneado.

Se trinchan los pollos en pequeños pedazos. Se fríen hasta que estén bien dorados, en una cacerola con mantequilla.

En una cacerola separada se cuece en mantequilla la cebolla picada fina. Cuando ésta ya principie a dorarse se le agregan el maíz y los tomates. Se revuelve todo bien y luego se le echa el pollo con su salsa. Se tapa la cacerola y se deja cociendo reposadamente durante una hora y media. Se sazona al gusto con pimentón, ají, sal y pimienta.

Se pueden hacer camarones de la misma manera.

Se acompaña el guiso de arroz graneado.

POLLO SASTRE

1 pollona
3 cucharadas mantequilla
10 choclos
3 sesos de ternera
200 gramos pulpa de ternera
1 copita cognac
4 cucharadas Jerez
4 cucharadas jugo de carne
4 plátanos fritos
sal, pimienta y cayena.

En una cacerola con mantequilla, se saltean los granos de choclo, 3 sesos de ternera picados y la carne de ternera molida. Se sazona con sal, pimienta, cayena y una copita de cognac. Se mezcla todo bien.

Una pollona se rellena con la preparación anterior y se pone en una asadera, muy enmantequillada, al horno. Se regará constantemente con una mezcla de Jerez y jugo de carne.

Al momento de servir se adorna alrededor con croquetas de maíz rallado y lonjas de plátano frito.

POLLO A LA VASCONGADA

1 pollo
2 cucharadas cognac
vinagre aromatizado
sal, pimienta y olores
200 gramos tocino
10 » crema
2 docenas cebollines
1 botella vino blanco
2 terrones azúcar en pancitos
1 kilo callampas frescas
2 yemas de huevo
mantequilla.

Se desangra el pollo y se remoja en esa sangre a la cual se le echarán inmediatamente una cucharada de cognac y una cucharada de vinagre aromatizado. Esto es para evitar que se coagule.

Se trincha el pollo. Se sazona con sal y pimienta y olores y se le deja por algunas horas para aromatizarlo.

En una cacerola honda con mantequilla se saltean los cebollines y el tocino picado. Cuando esto esté picado se le añadirá el pollo que se salteará también. En seguida se le echará una copa de cognac. Después se le agrega una botella de vino blanco. Se le ponen también dos terrones de azúcar, sal gruesa de cocina, pimienta, un poquito de ajo molido y ¼ de kilo de callampas frescas. Se deja hervir por una hora sobre fuego lento.

Diez minutos antes de servir se arregla el pollo en la fuente en que se ha de presentar.

Se cuela y se liga la salsa que ha quedado del cocimiento con una cucharada de mantequilla batida, 10 gramos de crema, dos yemas de huevo, y se cubren las presas con esta salsa.

POLLO VIRGINIE

1 pollona
8 tajadas jamón ahumado
1 cucharada azúcar negra
harina
pimienta
½ taza agua o caldo
2 cucharadas mantequilla
½ cucharada raspadura de cebolla
½ taza leche
½ » agua
1 cucharada harina
para el «roux» además del jugo
6 plátanos
arroz graneado.

Se corta un pollo de más o menos 3 libras en porciones individuales y se envuelve cada porción en una torreja de jamón ahumado. Se coloca el pollo en una asadera y se salpica ligeramente con una mezcla de azúcar negra, harina y pimienta.

Se asa en el horno hasta que la gordura principie a correr; entonces se reduce el calor y se le añade ½ taza de agua o caldo en que se habrán echado un pedazo regular de mantequilla y un poco de raspadura de cebolla. Se asa más o menos por 35 minutos más, hasta que el pollo esté bien dorado, teniendo cuidado de regarlo muy a menudo con su propio jugo.

Se arreglan las presas en una fuente.

Con el jugo que ha quedado del cocimiento se hace una salsa añadiéndole el «roux» necesario para darle buena consistencia.

El azúcar negra hace hilitos de caramelo sobre el jamón y al cortar las amarras que envolvían las presas se tendrá la sorpresa de encontrar que el pollo ha tomado el color del jamón. (Desgraciadamente esto no ocurre con el jamón del país.)

Se acompaña de plátanos fritos en mantequilla y arroz graneado.