GUISOS DE ALMUERZO

CARBONADA CUYANA

½ kilo carne picada	2 cucharadas mantequilla	1 taza choclo
6 cucharadas cebolla picada	1 cucharadita perejil	1 cucharadita ají dulce
1 cucharada azúcar moscobada	1 » ají dulce	1 huevo
1 cucharada vinagre	¼ kilo papas	2 manzanas
1 » arroz	150 gramos zanahorias	1 pera.
	100 » arvejas	1 pizca comino
	200 » porotos verdes	sal y pimienta.
	2 tazas caldo o agua	

Con el azúcar se hace un caramelo en la sartén, se doran en esto perfectamente las peras y manzanas peladas y cortadas en pequeños trozos.

Cuando ya tengan color se agrega el choclo y se terminará de dorar todo junto.

Se hace color con la mantequilla y el ají dulce. Se fríen en ella la cebolla y la carne hasta que estén completamente doradas, y entonces se les agregan el arroz, las papas, porotos verdes y arvejas (los porotos verdes, arvejas, zanahorias y zapallo deberán ser previamente cocidos en agua).

Luego se vierte a esto el caramelo con todo lo que contiene, se mezcla bien y se fríe alrededor de 5 minutos.

Se vacían a una cacerola donde se sazonan con sal y pimienta, un poquito de comino, perejil y vinagre. Se revuelve nuevamente y se le echan dos tazas de caldo o agua.

Se pone a fuego vivo hasta que suelte el hervor y entonces se retira a un rincón de la plancha donde se mantendrá con la cacerola tapada y apenas hirviendo hasta que se consuma el líquido necesario para dejarlo de una consistencia cremosa.

Al momento de servir se aliña con un huevo.

CARBONADA MENDOCINA

½ kilo posta negra	1 taza porotos verdes picados	1 taza vino blanco
½ » huesos	1 choclo	1 cucharada color
½ cebolla	1 taza arvejas	2 cucharadas arroz
2 tazas papas picadas	1 » zapallo picado	4 » manteca.
	2 tazas repollo	

Con el hueso se hace un caldo.

Se corta en dados la carne, papas y zapallo. El choclo se desgrana y la cebolla y repollo se pican fino.

Se fríe en manteca la cebolla con la carne. Cuando ya estén doradas se les echan una taza de caldo colado, el arroz y el resto de las legumbres.

Una vez en plena ebullición se le echa una taza de buen vino blanco y se deja a fuego muy lento hasta que se haya consumido casi todo el líquido.

Diez minutos antes de servir se le mezcla una cucharada de color.

Para obtener mejor resultado con esta receta, conviene hacer la carbonada en una olla de greda.

CASSOULET

LOS FREJILES:

750 gramos frejoles hinojo	125 gramos tocino	250 gramos corteza de tocino 1 pata de cerdo deshuesada.
-------------------------------	-------------------	---

LA SALSA:

3 cebollas picadas	harina	tomillo
1 zanahoria en rodajas	1¼ litros caldo	3 ramitas estragón
3 cucharadas gordura de ganso	1 cebolla entera	3 hojas de laurel
3 ajos picados	1 puerro	3 tomates
	clavos de olor	1 pizca azafrán.
	apio	

LA CARNE Y SU PREPARACIÓN:

½ ganso	1 pequeña pierna de cordero	1 perdiz o pichón
250 gramos gordura de ganso	500 gamos pecho de cordero, sin gordura	1 pizca paprika
1 salchichón	1 copa vino blanco	1 » 4 especias
mantequilla		miga de pan rallado
		perejil picado.

LOS FREJILES:

Se remojan los frejoles una noche y junto con ellos las cortezas de tocino, el tocino, un poco de hinojo y la pata de cerdo deshuesada.

Al día siguiente «se blanquean» con el tocino, las cortezas y la pata, es decir, se les da un ligero hervor en la misma agua en que se han remojado. Si se reserva esta agua se puede hacer con ella una excelente sopa.

Se cambia el agua de los frejoles, se sazonan bien y se hierven por unos ¾ de hora. En seguida se destilan y se guardan al calor.

LA SALSA:

Se pica la cebolla y se cortan el tocino blanqueado en pequeños dados, la zanahoria en rodajas y se saltea todo en tres cucharadas de gordura de ganso. Se le añade al ajo y se le espolvorea un poquito de harina. Se revuelve todo y se le echa gradualmente el caldo hasta que suelte el hervor.

Entonces se le agregan una cebolla o un puerro claveteado con 4 clavos de olor, una rama de apio, tomillo, estragón, laurel y la pulpa de 3 tomates maduros. Se reduce la salsa y se va desgrasando a medida que se está cocinando.

Cuando ya esté reducida a la mitad, se pasa por el tamiz y se le añade una pizca casi imperceptible de azafrán. Se revuelve bien y se guarda al calor.

LA CARNE:

Se cuece sobre fuego moderado el ganso, trozado en 250 gramos de su propia gordura y con un salchichón. Tardará alrededor de ¾ de hora.

Se desgrasa bien y se guarda al calor.

Se echa la grasa que hyaa quedado del cocimiento del ganso y de la pre-

paración de la salsa en una cacerola o fuente de greda grande y se ponen en esto la pierna de cordero y los 500 gramos de pecho de cordero, sin gordura.

Cuando la carne esté medio cocida, se le riega con una buena copa de vino blanco seco. En este momento se le agregan las cortezas blanqueadas y la pata de cerdo ya medio cocida, y si fuese tiempo de caza, se le podrá añadir una perdiz o pichón.

Se hierve todo junto hasta que esté tres cuartos cocido. Se guarda al calor.

LA PREPARACIÓN FINAL:

Se frota una fuente de greda con un ajo. Se arreglan en el fondo presas de ganso y éstas se cubren y rodean con los frejoles. Se les espolvorea con una pizca casi imperceptible de paprika y de olores (4 épices). Se riega todo con el jugo desgrasado que ha quedado del ganso.

Sobre esto se colocan la pierna de cordero cortada en rebanadas, y el pecho trozado en pedazos regulares y si hubiese perdiz o pichón, también cortado en cuatro.

Se sigue rodeando la fuente y se cubre toda la carne con una buena capa del resto de los frejoles.

Se riega todo con la salsa que se tiene preparada, se tapa la fuente y se pone sobre fuego vivo hasta que hierva.

Después de 5 minutos de hervor, se retira del fuego, se le espolvorean encima miga de pan rallado y un poquito de perejil picado.

Se deja la fuente sin tapa y se pone a un horno regular para que se cueza «reposando» durante una hora o más. Mientras más grande el Cassoulet más tiempo debe dejarse reposar.

En el campo éste es un guiso que generalmente se prepara en el horno del pan o en las brasas.

CHUPE ESPECIAL

Ingredientes en el orden en que se emplean:

1 cucharada mantequilla	15 camarones	1 requesón o quesoillo
6 cucharadas cebolla picada	1 litro de agua	queso fresco o mantecoso
6 tomates	2 cucharadas arroz molido	6 trozos congrio frito
6 cucharadas salsa de tomates	6 choclos cortados en ruedas	6 huevos escalfados
orégano, ajo, sal y pimienta	6 papas amarillas	6 cucharadas queso parmesano rallado
	1 litro leche	arvejas
	2 huevos batidos	2 huevos duros.

Se echa a una cacerola una cucharada de mantequilla, y en ella se freirán primeramente las cebollas con un terrón de azúcar, en seguida se le van añadiendo los olores, los tomates y la salsa de tomates, unos 15 camarones ya sancochados y bien molidos, y, por fin, unas 2 tazas de agua. Se hierve bien este ahogado para que todos los componentes suelten su sabor y usstancia.

Luego se retira del fuego, se cuele el caldo, se le añade más agua y se le echan el arroz molido, las arvejas, el choclo y las papas. Cuando todo esto ya esté bien cocido, se retira nuevamente del fuego, para echarle la leche, los 2 huevos batidos, el quesoillo y queso fresco en rajadas, el congrio frito, los camarones y los huevos enteros. Se le da un último hervor para que todo quede bien cocido y los huevos duros.

Se sirve acompañado de queso parmesano rallado.

CHUPE LIMENO

6 papas	sal y pimienta	6 trozos pescado frito
4 cucharadas mantequilla	2 ajíes mirasol	2 huevos batidos
1 terrón azúcar	½ taza arvejas	200 gramos queso de cabra
6 tomates	1 cucharada arroz (cucharada rallada)	6 huevos escalfados (según el número de personas)
½ taza salsa de tomates	1 litro agua	aceitunas.
orégano	1 » leche	
ajo	1 kilo camarones	

Se pelan y lavan las papas.

En una cacerola se pone un buen pedazo de mantequilla y se le echan primero cebolla picada con un terrón de azúcar, en seguida los tomates, salsa de tomates, orégano, ajo, sal, pimienta y, por fin, dos ajíes mirasol tostados.

Cuando el ahogado esté bien frito se le echarán las papas, las arvejas y un poquito de arroz bien lavado, todo lo cual se fríe por cinco minutos más.

Entonces se le echa el agua que se calcula ha de consumirse en la cocción. Con esto se pone a cocer por una hora sobre fuego lento, al cabo de lo cual si las papas están bien cocidas, se retirará la cacerola para echarle un litro de leche, los camarones, los huevos batidos y el queso de cabra bien triturado con un tenedor.

Luego se pone nuevamente al fuego para que todo se mezcle bien y dé un último hervor que deje los camarones cocidos exactamente a punto.

Al último momento se le agregarán el pescado y los huevos escalfados, teniendo cuidado, al servir, de no quebrar las papas ni las otras presas que tiene el caldo.

La fuente se decora con aceitunas y pedacitos de queso.

CHUPE PERUANO

2 cucharadas de salsa de tomates	½ cucharadita de ají	6 huevos escalfados
50 gramos de mantequilla	2 cebollas	6 langostinos o camarones de río
1 libra de camarones de mar	1 litro de leche	6 papas
	6 tajadas de congrio	sal, orégano y ajo.
	½ queso de cabra	
	1 puñado de arroz	

Las cebollas se doran en mantequilla. Se les añaden un diente de ajo, 2 cucharadas de salsa de tomates, ½ queso de cabra rallado, un poquito de arroz y sal. Cuando la cebolla esté dorada se le añaden ½ cucharadita de ají y una libra de camarones de mar. Se hacen hervir hasta que el arroz y la cebolla estén completamente deshechos. En seguida se muele bien todo y se pasa por el tamiz.

Se le añade un litro de leche y se hace hervir todo junto. Cuando suelte el hervor se reduce el fuego vivo y se deja sobre fuego lento, apenas hirviendo.

Para servir hay que poner en cada plato una tajada de congrio frito, un huevo escalfado, una papa cocida, un langostino, un ají asado y un poco de queso de cabra rallado

En seguida se le echa encima el caldo anterior y se espolvorea un poquito de orégano fresco.

CHUPE TACNEÑO

10 papas blancas o amarillas	½ kilo camarones	10 cucharadas cebolla picada
4 cucharadas arvejas	1 » pescado frito	4 tomates
2 » arroz	2 cucharadas mantequilla	1 taza salsa de tomates
¼ kilo queso de cabra	2 ajos	orégano
10 huevos	sal y pimienta	2 ajíes mirasol tostados.
1 litro leche		

Se pelan las papas y se lavan en seguida en agua fresca. Se hace un ahogado de lo siguiente: se ponen en la olla un trozo de mantequilla, se fríen en ella dos ajos con sal y pimienta, cebolla picada, tomates, de éstos una cantidad regular, pues es el alma de un buen chupe; salsa de tomates, orégano y dos ajíes mirasol tostados (que se echarán al final de todo).

Cuando el ahogado esté frito, se le echan las papas, las arvejas y el arroz bien lavado. Todo esto se fríe por 5 minutos y se echa entonces el agua necesaria para lo que ha de consumirse en el cocimiento. Hecho esto se deja a fuego lento por espacio de una hora, y cuando ya estén cocidas las papas, se retirará del fuego para agregarles la leche, los camarones cocidos, pescado frito, dos huevos batidos, tantos huevos enteros cuantos comensales haya, un queso de requesón y el queso de cabra bien disuelto. Luego se pone nuevamente al fuego para que todo dé un hervor y se mezcle.

El chupe se vuelve a hacer hervir un rato para dar tiempo a que los huevos se cuezan bien. Se sirve teniendo cuidado de no romper las papas.

Cuando son muchas las personas de la casa deben considerarse dos papas regulares por cabeza, pero si la familia es reducida se pone una papa grande por persona, y una o dos para dar consistencia al chupe.

FUNDIDO A LA SUIZA

1 huevo	¼ kilo queso suizo	1 cucharadita sal
½ copa vino blanco		1 » salsa Perrins

Se calienta en una cacerola media copa de vino blanco. Se corta en torrijas chicas y delgadas media libra de un buen queso suizo y se le añade al vino en la misma cacerola; se alínea con una cucharadita de salsa Perrins; en seguida se revuelve rápidamente con una cuchara de madera hasta que quede enteramente derretido. Se le echa un huevo que habrá sido ligeramente batido y se sigue revolviendo rápidamente por medio minuto o hasta que esté cocido. Debe quedar como una crema espesa.

Se preparan unas tostadas enmantequilladas, se doran al horno y se tienen prontas para echarles encima el queso en el momento de servirlo.

FUNDIDO A LA VAUDOISE

400 gramos queso Cheddar	1 copita de kirsch o pisco	1 diente de ajo
1 cucharadita maicena	tostadas de pan o crustones	pimienta molida.
2 copas de vino blanco		

Se frota el interior de una fuente de greda con un diente de ajo. Se pone la fuente al fuego y se le echa el vino blanco. Cuando ya empiece a hervir se le añade el queso Cheddar cortado en pedacitos. Se revuelve sin cesar con una cuchara de madera. El queso se derrite, pero la pasta no es homogénea.

Se diluye una cucharadita de maicena en un poco de vino blanco, y cuando

el queso esté deshecho se le agrega esta crema. Esto lo transforma todo en seguida en una crema aterciopelada.

Se le sazona entonces con pimienta molida y una copita kirsch (pisco sería lo más parecido aquí).

Tiene que ser servido muy caliente y, por lo tanto, se debe presentar en la misma fuente en que se ha hecho y sobre un calentador si es posible.

Se acompaña de tostadas, de pan o crustones si se prefiere.

MOUSSAKA

1 kilo cordero o filete de buey	salsa española	3 gramos miga de pan tostado rallado
½ kilo de berenjenas	2 cucharadas mantequilla	6 tomates
8 cucharadas cebolla picada	2 huevos enteros	manteca para fritura
2 cucharadas demi-glace o	1 cucharadita perejil picado	sal, pimienta, nuez moscada y paprika.
50 gramos callampas secas remojadas		

Se pelan las berenjenas, y se cortan en rebanadas. Cuatro de ellas se espolvorean con sal, y se les deja reposar por una hora para que se desagüen. Las otras dos se reservan sin desaguar para que estén listas para la fritura más adelante.

Se remojan las callampas si son secas.

Se pica fina la cebolla y se dora completamente en color (mantequilla con ají dulce).

Se pelan los tomates. Cuatro de ellos se trozan y se ponen en una cacerola con un poco de mantequilla sobre fuego lento. Se les deja reducir. Los otros dos tomates se asan y se pasan por el tamiz.

Se pica la carne y se saltea también en mantequilla.

Luego se juntan en la misma cacerola con la mantequilla, las berenjenas trozadas, las callampas picadas, la cebolla dorada, los tomates cocidos y dos huevos un poco batidos. Se sazona con sal, pimienta y paprika. Se revuelve sin cesar, se le agrega la carne, y cuando esté todo unido se saca del fuego.

A este pino o picadillo se le añadirán el puré de los tomates asados y la glasa de carne, o salsa española que sea necesaria para darle una buena consistencia y en seguida se pone al horno más o menos por ¼ de hora para que se «repose» bien.

El resto de las rebanadas de berenjenas se deben freír en manteca muy caliente. Se sacan de allí en una cesta de alambre o colador por un rato, para que se sequen y enfríen, y en seguida se les vuelve a sumergir en la manteca más caliente, aun, como se hace con las papas soufflés. Esto las dejará bien firmes.

En seguida para «armar» el guiso se ponen en el fondo de una fuente honda, o budinera, una capa de pino, una de rebanadas de berenjenas fritas, otra de pino y así se alternan las capas hasta llenar la fuente. Se riega con puré de tomates, y se pone en un horno suave a terminar el cocimiento. Esto tarda alrededor de una hora.

Antes de servir se le espolvorea con la miga de pan y se pone por un momento a un horno fuerte para que se le forme una corteza dorada encima, conservándose blando y húmedo adentro.

MOUSSAKA (Otra)

400 gramos berenjenas	75 gramos mantequilla	paprika
250 » tomates	60 » caldo	harina
250 » filete picado	30 » cebolla picada	sal gruesa.
	sal y pimienta	

Se pelan las berenjenas, se cortan en rebanadas y se les espolvorea sal para dejarlas desaguarse por una hora.

Se pican la carne y la cebolla.

Se ponen los tomates cortados en pedazos en una cacerola y se les deja deshacerse en fuego lento. Se pasan por un tamiz.

Se dora la cebolla en 50 gramos de mantequilla, se le humedece un poco con caldo y se pone al fuego a reducirse.

Se cuece en 25 gramos de mantequilla el picadillo de carne. Se sazona con sal blanca, pimienta y paprika; se pone al horno y se deja reposar por 10 minutos; se le añade el picadillo de cebolla; se mezcla todo bien. Se lavan las torrijas de berenjenas con mucha agua fresca; se revuelven en harina y se doran en lo que queda de mantequilla.

Después se les pone en una fuente honda, alternando una capa de berenjenas y otra del picadillo de carne hasta llenarla. Se humedece con el jugo de los tomates, se pone a un horno hasta que el líquido se haya evaporado casi completamente, lo que tarda más o menos una hora.

El guiso debe quedar gratinado encima y blando y húmedo adentro.

PASTEL DE CARNE Y RIÑÓN A LA INGLESA

1½ kilos de filete o pollo de ganso	4 cucharadas de mantequilla	perejil
2 riñones de ternera	2 cucharadas de roux	perifollo
8 tajadas de bacon	1 chalote	olores
2 huevos duros		sal, pimienta y cayena
		masa de pastel.

Se corta el filete en cuadrados muy delgados y más o menos de 5 cms. de largo. Se saltean en una sartén con mantequilla.

Se limpian los riñones de su cuero y gordura, se cortan en la misma forma que el filete.

Se fríen el tocino y el chalote bien picado.

Se saltean en la misma mantequilla los riñones con los olores picados muy finitos, y a este fondo se agrega un poco de «roux» que servirá para hacer más sabroso el jugo del pastel.

En una fuente honda que vaya al horno se arreglan por capas el filete, los riñones, el tocino y el huevo duro, y se remoja todo con la salsa ya descrita.

Se cubre todo con una capa de masa y ésta se cruza con tiras largas de la misma masa que formarán un dibujo como enrejado.

Conviene hacerle un pequeño agujero a la masa para dejarle escape al vapor.

PASTEL PASCUALINO

LA MASA:

1 libra de harina	1 pizca de sal	rano y tibia en invierno)
2 yemas	1 vaso de agua (fría en ve-	½ libra de mantequilla.

Se tamiza la harina sobre la tabla y se le abre un cráter al centro donde se echarán las yemas, sal y agua. Se revuelve con una cuchara de madera y, poco a poco, se va mezclando con la harina. Una vez que esté todo unido y la masa todavía clara, se junta con la mano, se hace una bola que se envuelve en una servilleta húmeda y se deja así por media hora. Se espolvorean la masa y la mesa con harina. Se extiende la masa dándole más largo que ancho. Se le es-

parcen unas pintitas de mantequilla en la mitad de la superficie y se dobla en dos, teniendo cuidado de que junten bien las orillas. Se vuelve a extender hasta que quede de un centímetro de espesor y se sigue doblando y uslereando hasta que se termine la mantequilla.

Los dobleces hay que hacerlos primero para un lado y después para el otro y las orillas tienen que juntar cada vez.

Después del último doblez no se uslereaa, pero se deja reposar por 5 minutos.

RELLENO:

6 matas acelgas	5 cucharadas aceite	12 huevos
	$\frac{1}{2}$ litro crema	

Se cuecen y se pican las acelgas. Se les ponen pimienta y aceite a gusto y se les agrega la crema. Se ponen las cinco cucharadas de aceite en la fuente. La masa se uslereaa delgada, se corta una tapa de masa del tamaño de la fuente. Con la demás masa se forra la fuente, de manera que sobresalga un poco de masa alrededor. Se rellena con acelgas preparadas y se hacen hoyitos en los cuales se van quebrando los huevos crudos y entonces se coloca la tapa de la masa y se dobla por adentro la masa sobrante del forro y se aprieta bien.

Se pone en un horno moderado por media hora.

Se puede guardar una noche y servirlo frío.

Se usa una budinera Pyrex o de porcelana.

PASTEL DE TERNERA Y JAMON

1 kilo de ternera (sin hueso)	1 cucharadita perejil picado	2 cucharadas mantequilla
$\frac{1}{4}$ » jamón	do	$\frac{1}{2}$ copa cognac
2 huevos duros	$\frac{1}{2}$ cucharadita cáscara de limón rallado	$\frac{1}{2}$ » vino blanco
		sal y pimienta.

Se cortan la ternera y el jamón en pequeñas tajadas delgadas. Se fríen en la mantequilla.

Se cortan los huevos en torrijas.

Se arregla el fondo de una budinera con tajadas de jamón, sobre éstas se ponen una capa de ternera, perejil y cáscara de limón, unas torrijas de huevo; en seguida otra capa de jamón y se siguen alternando estas capas hasta la última que será de ternera.

Se llenan $\frac{3}{4}$ partes de la fuente con buen caldo o jugo de glasa de carne y un poco de «roux».

Si se sirve frío hay que añadirle $\frac{1}{4}$ onza de colapez disuelta en un poco de agua.

LA MASA:

8 onzas harina	1 cucharadita jugo de limón	2 cucharadas agua
6 » mantequilla		sal.

Se divide la mantequilla en tres partes. Se tamiza la harina con la sal sobre una tabla y se le forma un cráter al centro. Se le echan allí el jugo de limón, y un poco de agua, y ésta se gradúa para que la pasta quede dura. En seguida se uslereaa y se le extiende la mantequilla como se hace siempre con la masa de hoja. Se pliega la masa y se repite la misma operación por lo menos unas cuatro veces. Conviene guardarla al fresco por algunas horas antes de usarla.

Se uslereaa hasta dejarla del espesor conveniente. Se corta una cinta bas-

tante larga para bordear con ella la fuente que irá al fuego. En seguida se tapa la fuente con el resto de la masa, y se ajustan las orillas con la banda que ya se le ha puesto. Se pueden hacer algunos dibujos con la masa, ya sea un enrejado, hojas u otra cosa.

Hay que hacerle un pequeño agujero para dejarle escape al vapor del cocimiento

Se pone al horno y debe tardar alrededor de hora y media en cocerse.

PICANTE FINO

cebolla
mantequilla
1 pan

leche
ají mirasol
queso parmesano
crema

papas o mariscos
perejil
color.

Se pica muy fina la cebolla y se fríe en color y mantequilla.

Se remoja el pan en leche y se echa a la cebolla. Se le echa leche suficiente para que la salsa quede de buena consistencia. Se sazona con sal y ají mirasol. Se le echan el queso rallado y un poco de crema.

Se adorna con perejil picado o si se prefiere con huevo duro picado también.

Se sirve con papas cocidas, con locos, camarones o langostas.

La salsa debe ser abundante para que cubra completamente las papas o mariscos.

PICANTE DE MAIZ

6 huevos duros
6 papas cocidas
12 choclos
4 cucharadas cebolla picada
4 » » mantequilla

4 cucharadas queso parmesano rallado
1 cucharadita ají mirasol
2 cucharaditas azúcar

2 cucharaditas crema
1 taza leche caliente
1 yema de huevo batida
2 claras de huevos batidas
sal.

Se cuecen los choclos. Se descabezan los granos con un cuchillo afilado. En seguida se rallan, se sazona el puré con sal y azúcar y se le añade la cebolla picada fina y frita en mantequilla con ají.

Se le agregan una yema y dos claras batidas separadamente.

Se pone a cocer esto con mantequilla y leche, cuidando de que quede jugoso.

Al momento de servir se le añaden el queso rallado y la crema.

Se parten en dos los huevos duros y las papas. Se disponen en la fuente que se ha de presentar y se vierte encima la salsa de maíz.

SEVICHE DE CORVINA

corvina
cebollas

sal
jugo de naranja agria

ají mirasol molido
ají colorado o verde.

De todos los seviches éste es el más estimado, por ser también el más nutritivo y de fácil digestión.

Se escama la corvina cuidadosamente y se separa la cabeza; el cuerpo se abre y lava repetidas veces con agua clara, cortándolo después en pedacitos que se extienden en una fuente para que se les escurra el agua. A continuación se cortan en rajitas delgadas unas cebollas que se echan sobre el pescado, espolvoreándoles sal molida y bañándolos con jugo de naranja agria, en el que se habrá disuelto un poquito de ají mirasol molido.

Por último se corta ají colorado o verde, en rajadas, y se adorna el plato. 4 a 6 horas más o menos requiere la corvina para remojar bien con el ácido y quedar como cocida al fuego.

SEVICHE DE CORVINA DEL INCA

1 kilo corvina	sal	jugo de naranjas
jugo de limón	ají mirasol	½ taza jugo de naranjas
cebolla		agrias.

Se limpia el pescado. Se corta en trozos pequeños que se pasan por agua hirviendo. Se les hace escurrir bien el agua.

Se ponen en una fuente y se cubren con jugo de limón, sal, cebolla cruda bien picada y ají mirasol. Se deja así por 24 horas.

Al día siguiente se le echa jugo de naranja y si no está bastante picante se sirve con una salsa de ají.

El pescado debe quedar muy blanco por efecto del cocimiento con el jugo de limón.

En caso de no haber jugo de naranja agria, se puede reemplazar por jugo de limón.

Por cada kilo de corvina, media taza de jugo de naranja.

TORTA PASCUALINA

2 cucharadas mantequilla	1 litro caldo o consommé	200 gramos jamón
200 gramos cebolla	500 gramos espinacas picadas	4 huevos
150 » carne de salchichas	100 gramos queso parmesano	4 » duros
200 gramos arroz		sal, pimienta y nuez moscada.

Se dora en una cacerola con mantequilla la cebolla picada muy fina. Se le agrega el relleno de las salchichas y en seguida el arroz, que habrá sido limpiado con un lienzo y no lavado. Se sigue dorando todo esto junto por unos 10 minutos; pero se tendrá cuidado de revolverlo sin cesar. Se le echa un litro de caldo y se le hierva por unos veinte minutos más.

Separadamente se habrán cocido las espinacas en agua hirviendo con sal. Se pican y se destilan.

Cuando estén a punto se agregarán a la cacerola con el arroz, junto con el jamón picado fino y el queso rallado. Se sazona bien.

Se baten los huevos enteros, se les mezcla a lo anterior y se vacía todo a un molde liso enmantequillado y de la forma de una torta corriente que sea extendida y no muy alta.

Se cuece por media hora en un horno caliente y se vacía del molde a una fuente plana y redonda para servirla inmediatamente.

Este es un guiso italiano que se hace generalmente por la época de Pascua de Resurrección, de donde deriva su nombre.

GUISOS CHILENOS

SOPAS

AJIACO

$\frac{1}{2}$ kilo filete o lomo asado	1 cucharadita perejil picado	orégano
$\frac{1}{2}$ » papas cocidas	2 litros caldo o agua	ajo
3 cebollas picadas en pluma	4 cucharadas jugo de carne asada	comino
4 cucharadas color (man-tequilla y ají dulce)		ají verde
2 huevos duros		sal y pimienta
		1 naranja agria, el jugo.

Se asa la carne al horno o a la parrilla y se reserva todo el jugo que produzca. Se corta en tiritas de 3 a 4 centímetros de largo.

La cebolla picada en juliana fina se fríe en una cucharada de color.

En seguida se vacía esto a una cacerola, donde se le agregarán el resto de la color, los aliños y las papas cortadas en juliana.

Cuando todo esté bien frito y dorado, se le echa el caldo o agua y se deja reposar por una hora sobre fuego lento.

Un momento antes de servirlo, se le agrega la carne con todo su jugo.

El huevo cortado en rodajas se echará al fondo de la sopera y al instante de servirlo se vierte encima el caldo con todo lo que contiene.

Para terminar se exprime el jugo de la naranja en la sopera y se mezcla bien.

CALDILLO DE CONGRIO

$2\frac{1}{2}$ kilos congrio	4 zanahorias	4 hojas laurel
6 cebollas grandes	1 ramo de olores	2 tazas aceite
8 tomates grandes	3 dientes ajo	2 » vino blanco
1 pimentón		sal y pimienta.

Se limpia bien el congrio y se corta en trozos. Se sazona muy bien con sal y pimienta.

Se arreglan al fondo de una fuente honda de greda una capa de zanahorias y cebollas trozadas, el ramo de olores y el ajo. Sobre ésta se pone al centro la cabeza del pescado y se rodea de los trozos de congrio se cubre con pimentón cortado en juliana y las hojas de laurel. Se le echan el aceite y el vino blanco.

Se tapa la fuente de greda y se pone a cocer a fuego muy lento. No se revuelve durante la cocción que tarda alrededor de hora y media.

Se sirve en la misma fuente en que se ha hecho, cubriéndola exteriormente con una servilleta.

CALDILLO DE MARISCOS

1 congrio colorado	$\frac{1}{4}$ kilo de camarones	2 onzas de mantequilla
1 docena de ostras	1 litro de leche	olores
2 erizos	$\frac{1}{2}$ » de crema	sal y pimienta
2 choros grandes amarillos		cebolla.

Se echan al fondo de una fuente de greda unas torrejitas de cebolla cortadas muy delgadas y pedazos de mantequilla.

Sobre ellas se arreglan las presas de congrio, se cubren con otra capa de torrejitas de cebollas, mantequilla, una hoja de laurel, sal y pimienta.

Se echan encima todos los mariscos cortados en pequeños trozos. Se pone al horno.

Después de 5 minutos se le empieza a echar la leche, poco a poco, y se deja más o menos por una hora en el horno suave.

Unos minutos antes de sacarlo se le vierte encima la crema cruda.

CALDILLO DE LAS NIÑAS

El caldo (para 1½ litros):

1 kilo de posta	cebollas	zanahoria rallada
puerros	perejil	agua
nabo	apio	sal y pimienta.

Se hace un buen caldo con los ingredientes mencionados.

4 cucharadas de aceite	1 taza de leche	harina
2 cebollas	1½ kilos de congrio	leche
6 tazas de caldo	8 huevos	sal y pimienta.

En una fuente honda de greda se echan el aceite, las cebollas cortadas en juliana (pluma) y los tomates pelados y cortados en rebanadas.

Se tapa la fuente y se pone a fuego lento a cocer al vapor.

Cuando el cocimiento de la cebolla esté a punto se le echa el caldo y se deja hirviendo muy reposadamente siempre a fuego lento.

Se corta el congrio en trozos individuales. Se humedecen con leche y se revuelcan en harina. Se fríen en manteca muy caliente.

Media hora antes de servirlo se le agrega la leche y se distribuyen los trozos de congrio frito encima.

Antes de llevarlo a la mesa se quiebra un huevo sobre cada presa y se deja al horno el tiempo necesario para que se cuezan.

Se puede hacer el mismo caldillo de mariscos y es exquisito.

CARBONADA

½ kilo posta negra	½ taza choclos	1 cucharada perejil picado
2 litros agua	½ » porotitos verdes	1 huevo
2 tazas papas en cubitos	½ » arvejas	color
1 taza zapallo en cubitos	½ » habas	ají verde
1 » zanahorias en cubitos	1 cucharada arroz	sal y pimienta.

Se corta la carne en pequeños dados y se pone a cocer en el agua. Se tiene cuidado de espumarla. Cuando la carne ya esté bien cocida se saca de allí con la espumadera y el caldo se guarda colado.

Se cortan en pequeños dados todas las legumbres y se les agregan las arvejas y las habas.

La carne se fríe en una sartén con unas tres cucharadas de color y luego se le agregan todas las legumbres. Cuando éstas ya estén cocidas se sazonarán con sal, pimienta y unos pedacitos de ají.

Todo esto se vierte a una cacerola con caldo y es facultativo agregarle arroz. Se deja hervir por un tiempo largo sobre fuego muy lento.

Al momento de servirlo se echan perejil picado y un huevo ligeramente batido en el fondo de la sopera, con lo que se ligará la carbonada que ya estará a punto.

CAZUELA DE AVE

1 gallina	1 cebolla	comino y orégano
2½ litros agua	2 choclos	sal y pimienta
1 kilo papas	½ taza arvejas	1 cucharada perejil picado
½ taza porotos verdes	3 cucharadas arroz	1 yema de huevo
½ kilo zapallo	ají verde	2 cucharadas manteca.

Se limpia y se lava bien la gallina. Se corta en presas. Se echa al agua tibia y se pone a hervir cuidando de espumar el caldo. Cuando las presas ya estén blandas, se sacan. Se sazona al gusto.

En la manteca muy caliente se fríe un pedazo de cebolla, en seguida se echan las presas de gallina y el resto de las legumbres (menos el choclo).

Se cuele el caldo y se vierten en él las presas de gallina y las legumbres salteadas. Se corrige la sazón si fuese necesario.

Se pone a hervir a fuego muy lento para que se cueza reposadamente.

Veinte minutos antes de servir se le agregan el choclo, cortado en rodajas de más o menos dos centímetros de espesor, y el arroz para que quede cocido a punto.

En el fondo de la sopera se echa el perejil picado muy fino y se bate ligeramente con una yema de huevo. Se vierte sobre esto la sopa que ha de servirse muy caliente.

Hay personas a quienes les gusta echarle el jugo de media naranja agria.

CAZUELA DE AVE CRIOLLA

1 gallina	1 cebolla	orégano
papas	perejil	pimentón
2 cucharadas de arroz	apio	pimienta entera
1 cabecita de ajo		sal.

Se limpia la gallina y se despresa.

Se echa a cocer en agua hirviendo, menos el cogote y el espinazo.

Cuando el ala esté blanda se echan las papas, calculando una por persona, el arroz, ajo, la cebolla partida en cuatro pedazos, un ramito de olores compuesto de perejil, apio y orégano, un pedazo de pimentón y unos granos de pimienta.

No se le echa nada de grasa.

Si la gallina estuviera flaca se le puede poner un poco de aceite.

Se deja cocer lentamente para que quede reposada.

Al momento de servir se liga con un huevo batido, en el fondo de la sopera. El caldo hirviendo es suficiente para cocerlo.

CAZUELA DE AVE «Clásica»

1 gallina o pollona	1 zanahoria	½ taza porotos verdes
3 litros agua	1 nabo	8 o 10 papas
½ taza chuchoca	2 choclos cortados en ro-	2 cucharadas mantequilla
1 cebolla	dajas	1 ramo olores.
1 puerro		sal y pimienta.

Se limpia y se despresa la gallina. Se saltea en la mantequilla, hasta dorarla, pero cuidando de que no se queme, con las legumbres y olores, menos las papas, choclos y chuchoca.

Cuando todo esté dorado, se le deja caer el agua hirviendo. Se deja a fuego lento, mientras dure el cocimiento.

Las papas se cuecen separadamente y se agregan al último momento.

La chuchoca, con los choclos cortados en rodajas, se echa a la sopa media hora antes de servir.

CAZUELA DE AVE «Fantasía»

1 gallina		4 cucharadas arroz
1 hueso con médula	3 yemas de huevo	1 kilo papas
2 cebollas	3 litros agua	4 choclos
4 zanahorias	romero	comino
¼ kilo puntas de espárragos.	4 cucharadas mantequilla	orégano
		sal y pimienta.

Se ponen a cocer los huesos con médula y sal en la cantidad de agua suficiente para armar la cazuela.

En una olla aparte se cuecen cebollas, zanahorias, puntas de espárragos, romero, comino, orégano, etc.

Cuando la médula esté cocida se saca del hueso y se fríe en una sartén con un poco de mantequilla. Con esto también se fríe un poco la gallina primero y el arroz después y se echan ambas cosas al caldo, agregándosele todo lo que queda en la sartén. Se pone a cocer en fuego muy lento.

Cuando la gallina esté cocida se le agregan las verduras y un poco del caldo en que se han cocido y que se ha hecho reducir. Se le agregan también las papas y los choclos cortados en rebanadas.

En el momento de servirse se baten dos o tres yemas de huevo, y una vez bien batidas se agregan a la cazuela.

CAZUELA DE CORDERO

Se prepara exactamente igual a la cazuela de vaca cuya receta damos en seguida; se usan los mismos ingredientes reemplazando la carne de vaca por rabo o espinazo carnudo de cordero.

CAZUELA DE VACA

1½ kilos costillas gordas o estomaguillo	½ kilo zapallo	2 cebollas
1 kilo papas	½ taza arvejas	1 cucharada perejil picado
3 cucharadas arroz	½ » porotitos verdes	1 huevo
	2 choclos	2 cucharadas color.

Se echa la color en la cacerola en que se va a preparar la cazuela y a esto se le pone la carne cortada en trozos individuales y conservando su gordura.

Cuando ya esté bien dorada se le dejan caer dos litros de agua hirviendo.

Se le agregan las papas peladas, arvejas desgranadas, los porotitos en rajas finas, los choclos trozados en rodajas, y las cebollas atadas dentro de un linón para que no se deshagan y adhieran al resto del cocimiento.

Primero se le da un hervor fuerte y luego se deja a fuego lento para que hierva reposadamente unas dos horas.

Media hora antes de servirla, y para no darles el tiempo de deshacerse, se les echan el zapallo trozado y el arroz lavado.

En el fondo de la sopera se le echa el perejil picado muy fino y se bate ligeramente un huevo para ligar la sopa con todas sus legumbres que ya estarán a punto.

Se sirve a cada persona en su plato de caldo un trozo de carne, otro de cholo, una papa y lo que venga o se prefiera del resto de las legumbres.

JIGOTE

1½ litros caldo de base	orégano	dulce con mantequilla)
½ kilo filete o asiento de	comino	sal y pimienta
picana picada	200 gramos rebanadas de	2 huevos duros en rebanadas
3 tazas cebolla picada	pan	pasas sin pepas
1 cucharada perejil	4 cucharadas color (ají	aceitunas.

Se pica muy fino a la máquina la carne y se sazona. También se pican la cebolla, el orégano y el comino.

Se fríen el pan y la cebolla separadamente en color.

En una fuente honda de greda se echan unas 2 cucharadas de color, y se van colocando la carne y la cebolla con olores por capas alternadas. Se riega cada capa con un poco de color. Se sazona bien, se le echa el caldo, se cubre la fuente con su tapa y se pone a hervir muy lentamente.

Para terminar se le quita la tapa a la fuente, se le agregan las pasas, aceitunas y rebanadas de huevo. Se pone al horno donde deberá formarse una corteza dorada.

VALDIVIANO

2 litros caldo	ma fina	orégano picado muy fino
¼ kilo charqui asado y mo-	½ taza zapallo asado y pa-	comino molido
lido	sado	8 huevos escalfados
4 cucharadas color (man-	1 taza leche	2 limones o naranjas agrias,
tequilla y ají dulce)	1 cucharadita perejil pica-	el jugo
4 cebollas cortadas en plu-	do muy fino	2 ajíes verdes.

Se asa y muele bien el charqui.

Se asa el zapallo y se muele.

Se remoja la miga de pan en leche.

En una sartén se fríe bien la cebolla en color y en seguida se le agrega a esto el charqui molido. Se alínea con perejil, orégano, un poquito de comino y cuando esté todo bien frito y dorado se vierte esto a una fuente honda de greda, donde se le agregará el caldo y se hierve todo junto.

Se hace una crema del zapallo, miga de pan y leche, con que se ligará el valdiviano.

Se guarda al calor del fuego para que esté «reposado» y en el momento de servir se le agregan los 8 huevos escalfados.

Al mismo tiempo se exprimirá el jugo de los limones y se le agregarán los ajíes verdes cortados en juliana y sin las pepas ni el centro.

DIVERSOS PLATOS SUCULENTOS

CONGRIO A LA ALDEANA

1½ kilos pescado	ají dulce	½ taza miga de pan rallado
2 limones, el jugo	ají picante	2 huevos duros
2 cucharadas aceite	1 litro consommé o caldo	4 cucharadas queso rallado.
sal y pimienta	de pescado	
	1 taza salsa de tomates	

Se limpia y troza el pescado, se arregla en una fuente de barro y se adoba por dos horas con limón, aceite, sal, pimienta, ají dulce y ají picante. Luego se le echa el caldo mezclado con la salsa de tomates.

Se pone a hervir a fuego lento. Cuando ya esté cocido se le añaden miga de pan rallado, huevo duro picado y queso rallado para ligar el caldo hasta que quede como una salsa espesa.

CONGRIO FRITO A LA CHILENA

1 kilo congrio	manteca	limón
harina		puré de papas.

Se corta el filete de congrio en trozos de más o menos 10 cms. de largo por 5 de ancho y unos 4 cms. de alto. Se sazonan.

Se revuelcan en una capa de harina muy delgada, el tiempo necesario para que los filetes queden completamente secos.

Se tiene la sartén con unos dos o tres centímetros de manteca humeante, donde se sumergen los filetes. Cuando estén dorados por un lado, se vuelven del otro, para que queden de un color parejo.

Se suelen cortar los trozos de congrio de la parte del espinazo y entonces queda cada pedazo con una parte del hueso, y el trozo en forma de herradura. Se fríe en la misma forma.

El acompañamiento clásico de este plato es un buen puré de papas, y pedazos de limón con que se decora la fuente y al mismo tiempo sirven para rociar individualmente el pescado.

CONGRIO EN FUENTE

1½ kilos de congrio	3 huevos duros	1 cucharadita perejil
1 limón	1 pimentón	1 cucharadita ají dulce
2 cebollas	2 cucharadas mantequilla	½ taza de leche
6 tomates		pan frito o papas cocidas.

Se limpia el congrio, se corta en trozos individuales, y se sazona con jugo de limón, sal y pimienta.

Se corta en juliana la cebolla, y se cuece en mantequilla con ají dulce (color); cuando esté dorada, se saltea en el mismo jugo el tomate pelado y también cortado en trozos.

Se arregla una fuente de barro con una capa de congrio, otra de tomate y cebolla, y otra capa de torrijas delgadas de pan frito en mantequilla. Se repiten las capas en el mismo orden y se termina con rebanadas de huevo duro, pimentón y perejil. Si queda seco se le pone la leche necesaria para hacer el guiso jugoso.

En seguida se pone a cocer al horno.

NOTA.—Si se prefiere se pueden poner torrijas de papas en vez de las de pan frito.

CALABAZAS

1 calabaza de más o me- nos 500 gramos	6 choclos rallados, o sean 2 tazas	6 cucharadas queso par- mesano rallado
200 gramos zapallo	6 cucharadas cebolla	sal y pimienta.
1 huevo	4 » mantequilla	

Se pela y se limpia la calabaza. En seguida se pica fina, y también se pica el zapallo. Se lava todo junto, y se echa a una cacerola de fondo grueso y se pone al fuego lento, para que se cueza al vapor. Se sazona al gusto, se cubre la cacerola y se le deja al fuego alrededor de una hora, cuando ya debe estar a punto.

Se fríe la cebolla en mantequilla para que quede bien dorada y reducida, se le agrega el maíz y se saltea hasta que esté medio cocido. Esto se vacía a la cacerola con la calabaza ya cocida.

Se bate un poco el huevo, y se le mezcla a lo anterior y, por fin, se le echa el queso rallado y se revuelve todo junto.

Se deja siempre sobre fuego muy lento por una media hora antes de servir.

CALABAZAS EN BUDIN

rebanadas delgadas de ca- labazas	mantequilla sal miga de pan	1 a 2 tazas de leche 4 huevos.
--------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Se cortan rebanadas delgadas de calabazas, se les echa sal y se ponen al horno. Después de un rato se fríen en mantequilla y se acomodan en un molde una capa de calabazas y otra de tajadas de miga de pan fritas en mantequilla. Así se siguen alternando las capas hasta que se llene el molde, dejando sólo el hueco para una o dos tazas de leche con cuatro huevos disueltos en la leche.

Se pone al horno.

CALABAZAS EN FUENTE

calabazas	harina	manteca
1 huevo	sal y pimienta	salsa de tomates
leche	1 cucharada aceite	queso parmesano rallado.

Se pelan las calabazas y se cortan en rebanadas delgadas.

Se prepara un batido de una clara de huevo y una yema batida separadamente, leche, harina, sal y pimienta, y una cucharada de aceite.

Se pasan las calabazas por este batido y se fríen en manteca muy caliente. Se les deja escurrir el exceso de grasa.

Se prepara una salsa de tomates espesa.

Se arregla en una fuente honda una capa de salsa de tomates, sobre ésta una capa de calabazas fritas, sobre ésta una de queso parmesano rallado y se siguen alternando las capas en el mismo orden, hasta completar la fuente, cuidando de terminar con la de queso.

Se pone a un horno regular para que se dore.

CHANFAINA FRITA

2 huevos	sal y pimienta	pan
perejil	bofe	papas.

Se fríe la cebolla picada muy fina con perejil, picado fino también, sal y pimienta.

Se corta el bofe en pedacitos muy pequeños.

Se cortan unos daditos de pan y de papas. Se fríen.

Cuando la cebolla esté bien frita se le echa el bofe y se deja reposar por media hora al calor. Se le incorporan en seguida el pan y las papas fritas. Se le revuelven dos huevos enteros y se sirve.

CHARQUICAN

1 kilo asiento de picana	cayena	¼ kilo zapallo
12 cucharadas cebolla picada	sal y pimienta.	¼ » porotos verdes
4 tomates	1 cucharada azúcar acaramelada	¼ » arvejas
orégano		8 choclos
1 cucharadita perejil	½ kilo papas	2 cucharadas color.

Se corta en escalopas muy delgadas un trozo de asiento de picana y se asa al horno hasta que la carne esté completamente seca. Se dejan enfriar las escalopas y se cortan en tiritas. Se hace freír en color una cebolla picada fina y cuando esté dorada se añaden unos tomates cortados en pedacitos. Cuando estos tomates estén cocidos se les agregan las tiritas de carne y se aliñan con orégano, comino, perejil, cayena, sal y pimienta y una cucharada de azúcar acaramelada, y todo esto se fríe por un momento. Se hacen cocer separadamente papas, zapallo, porotos verdes, arvejas y choclos. Conviene reservar algo de este caldo para darle la consistencia necesaria al terminar el guiso.

Se trozan todas estas legumbres y se añaden a la cacerola en que se está friendo la carne y se sigue esta fritura hasta que todo quede espeso. Si queda demasiado espeso se aclarará con un poco del agua en que se han cocido las legumbres.

Se puede adornar la fuente rodeada de pickles y unos ajíes verdes, lo que mejora la presentación y es más agradable al paladar.

CHUPE DEL DESDICHADO

3 tazas pan remojado en leche	cual se ha freído cebolla con color	2 copas vermouth
1 taza queso rallado	ají dulce	8 huevos duros
1 » mantequilla en la	10 cucharadas cebolla picada fina	8 papas cocidas
		sal, pimienta y ají.

Se fríe la cebolla en mantequilla con ají dulce y en seguida se le agregan el pan, el queso rallado, las papas y los aliños.

Se vacía a una fuente honda de greda y se deja apenas hirviendo sobre un rincón del fuego para que quede «reposado».

Un momento antes de servirlo se le agregan el vermouth y los huevos duros partidos por mitad.

Se puede variar este chupe echándole algunos mariscos o trozos de pescado cocido.

CHUPE DE GUATITAS

1 kilo de guatitas	½ litro de leche	1 cucharada de mantequilla
6 papas	¼ kilo de queso del país	2 cucharadas de color
200 gramos de pan	sal y pimienta	2 » de aceite
1 cebolla		cayena.

Se limpian y lavan las guatitas. Se cuecen y se cortan en tiritas muy delgadas.

Se cortan las papas en pequeños dados y se echan a cocer.

Se le quita la cáscara al pan y se remoja en leche.

Se saltean las guatitas y las papas en mantequilla.

Se pica la cebolla y se frie en un poco de aceite o color en mantequilla. Se le echa el pan disuelto en la leche y se hace de todo una salsa. Se sazona con sal, pimienta y cayena.

Se arreglan en una fuente que pueda ir al horno una capa de guatitas, una de salsa, una de queso y así hasta terminar con una de queso, regada finalmente con un poco de mantequilla derretida.

Se pone al horno por un momento para que se derrita el queso.

CHUPE DE LOCOS

12 locos	4 cucharadas de pan remo-	2 tazas de leche
2 cucharadas de color	jado	$\frac{1}{2}$ cucharadita de cayena
2 » de mantequilla	4 cucharadas de parmesano	2 papas
1 cebolla	rallado	sal.

Se ablandan y cuecen los locos según la receta especial.

Se derrite en una cacerola la mantequilla y color. Cuando ya esté derretida se frie en ella la cebolla, pero sin que se dore. Se le agrega en seguida el pan remojado en leche o agua, se revuelve bien y se le incorporan la leche, queso, sal y cayena.

Se hace hervir todo junto y se le echan los locos cocidos y partidos y las papas también cocidas previamente y cortadas en pedacitos.

No debe quedar muy espeso.

CHUPE DE LOCOS ORIGINAL

10 locos	4 cucharadas miga de pan	6 cucharadas queso rallado
$\frac{1}{4}$ kilo harina	rallado y tostado	do
$\frac{1}{4}$ » sal gruesa	$1\frac{1}{2}$ tazas leche	1 pimentón
6 cucharadas cebolla	1 taza consommé	2 huevos duros.
2 » mantequilla	$\frac{1}{4}$ litro crema	

Se echan los locos a un saco con bicarbonato y harina o sólo con sal gruesa de cocina. Se les da de golpes dentro del saco para ablandarlos. En seguida se limpian y se cuecen.

Una vez cocidos se cortan en pedacitos regulares.

Se hace dorar un poco de cebolla picada en 2 cucharadas de mantequilla.

Se le añaden los locos y se deja freír por un momento. Se le agrega miga de pan tostado y rallado; poco a poco se le van añadiendo leche y consommé, cuidando de dejarlo siempre como una salsa espesa.

Al momento de servirlo se añaden un poco de crema, queso rallado, unos pedacitos de pimentón y huevos duros.

CHUPE DE MARISCOS

1 langosta (800 gramos)	4 cucharadas queso parmesano	sal y pimienta
6 choros	rallado	2 tazas miga de pan
8 camarones de mar	6 cucharadas mantequilla	ají
4 jaibas	2 huevos	100 gramos queso mantecoso en tajadas finas.
1 taza leche		

Se cuecen la langosta, los choros, los camarones de mar y las jaibas. Se guardan en el agua en que se hayan cocido.

Se cuece la miga de pan en un poco de leche, y se le agrega agua del cocimiento de los mariscos. Esto debe hervir y convertirse en una especie de salsa. Se le añaden queso mantecoso en tajadas finas, mantequilla, dos yemas de huevo, y se sazona con sal, pimienta y ají.

Se troza la carne de los mariscos en tajadas. Se arreglan en una fuente de greda y se cubren con la salsa que debe quedar de regular espesor.

Se pone al horno por 40 minutos.

CHUPE RECOMENDABLE

3 tomates	2 panes, la miga	1 taza leche
1 cebolla	6 papas	4 cucharadas queso parmesano rallado
3 cucharadas color (ají dulce con mantequilla)	6 huevos	1 taza agua.

Se fríen tres tomates partidos y se pasan por el tamiz.

Se fríe una cebolla picada fina en tres cucharadas de mantequilla con ají dulce, se le añaden la miga de dos panes remojados en leche y los tomates pasados con la leche y el agua.

Se cortan a lo largo unas papas cocidas y los huevos duros en rodajas.

Se arreglan en una fuente honda las papas y los huevos y se les espolvorea queso rallado.

Se revuelve bien la salsa que se ha preparado con la fritura, y se vierte sobre las papas y huevos.

Todo bien mezclado se deja en la fuente tapada, sobre fuego muy lento y apenas hirviendo hasta el momento de servirlo.

COCHAYUYO COCHOA

cochayuyo	2 cebollas	6 papas
3 cucharadas aceite	1 ramo olores	sal y pimienta
3 " color	6 tomates	1 taza leche.
	3 choclos	

Se remoja el cochayuyo por 3 horas en agua hirviendo. Se raspa y se corta en pedazos.

Se fríe, en mitad mantequilla y mitad color, bastante cebolla picada muy fina. Se le añaden el cochayuyo y toda clase de olores. Se sazona con sal y pimienta.

Se arregla en una fuente de greda una capa de cochayuyo. Sobre ella los tomates pelados y cortados en rebanadas, una capa de choclo tierno picado y así sucesivamente hasta terminar.

Se le echa en seguida la leche y se deja hervir reposadamente.

Se ponen a cocer las papas, y cuando estén a medio cocer, se echan en la fuente del cochayuyo para que se impregnen con el jugo.

En caso de que exprimiera demasiado jugo se espesa espolvoreándole miga de pan rallado.

COCHAYUYO CORNELIA

¼ kilo cochayuyo	2 tazas cebolla picada	sano rallado
½ taza vinagre	6 choclos rallados	2 huevos
4 cucharadas mantequilla	½ kilo (crudas) papas fritas	½ taza natas o crema
6 tomates picados	4 cucharadas queso parmesano	sal y pimienta.

Se remoja una noche el cochayuyo en vinagre, y a la mañana siguiente se le da un hervor en el mismo vinagre. En seguida se estruja y se lava bien.

Con esto debe pelarse muy fácilmente.

Se corta en pedazos muy chicos el cochayuyo y se asa en bastante mantequilla al horno.

En una cacerola se echan el tomate picado, cebolla picada y choclos rallados. Se sazona y se pondrá al fuego a cocer en mantequilla.

Las papas se cortan al hilo o en paja y se fríen.

Se arma el guiso en una fuente de greda. Se cubre el fondo con una capa de cochayuyo y la salsa en que se ha cocido. Otra capa de queso rallado, sobre ésta una capa de papas fritas, y por fin, se le agregarán los dos huevos que habrán sido revueltos con natas.

Se pone al horno a dorar.

COCHAYUYO DEL PESCADOR

¼ kilo cochayuyo	4 cucharadas color	sal y pimienta.
	1 taza salsa de tomates	

Se corta en pedazos chicos el cochayuyo y se pone en agua fría a cocer sobre fuego lento. Cuando esté blanco se sazona con sal y pimienta, se le agregan la color y la salsa de tomates. Debe cocerse muy lentamente.

Se sirve con papas cocidas.

COCHAYUYO EN PASTEL

¼ kilo cochayuyo	2 cebollas	vinagre
tomates	1 huevo	aceite
3 choclos	leche	sal y pimienta.

El día antes se remoja el cochayuyo en vinagre, y a la mañana siguiente se le da un hervor en el mismo vinagre.

Se fríen en aceite o mantequilla dos cabezas de cebollas cortadas en pluma, y un poco de esta cebolla se coloca en una fuente de barro; en seguida se arreglan una capa de cochayuyo, otra de tomates cortados en rebanadas, otra de cebolla y así sucesivamente hasta completar la fuente. Se sazona al gusto.

Se pone al horno por tres horas.

Antes de servirlo se rallan 3 choclos que, junto con un huevo batido en leche, se le echan encima.

Se pone nuevamente en el horno caliente por un rato hasta que se dore.

EMPANADAS COMBINACION

(para 12 personas)

LA MASA:

1 libra harina	4 yemas	8 cucharadas leche
¾ libra mantequilla		1 cucharadita sal.

La masa se prepara la víspera. Se revuelven todos los ingredientes con una cuchara de madera. Se unen bien y se deja la masa envuelta en una servilleta hasta el día siguiente.

Entonces se usleréa para cortar los discos que formarán las empanadas.

EL PINO:

½ kilo filete o posta rosada	en polvo	ají picante
½ libra mantequilla	1 cucharada harina	sal y pimienta
4 cebollas	½ taza caldo o agua fría	huevo duro
2 cucharadas ají de color	(aproximadamente)	pasas.
	1 taza agua caliente	

Se pica muy fino la carne cruda.

Se corta la cebolla de pluma y se fríe en mantequilla caliente a la que se le habrán echado dos cucharadas de ají de color. Se agrega en seguida la carne y se sigue friendo.

Se diluye la harina en un poco de caldo o agua fría procurando que quede una mezcla clara. Se le echa agua caliente y luego se junta con la carne y cebolla. Se sazona con sal, pimienta y ají picante.

Se deja al fuego hasta que esté todo cocido. Se retira y se deja enfriar completamente sobre hielo si fuera necesario, o también se puede preparar la víspera.

Se ponen en cada disco un poco de pino, unas pasas y unas rodajas de huevo duro. Se pliega la masa y se doblan los bordes como se prefiera, para formar la masa.

Se lustran con leche, huevo o color y se ponen a un horno caliente.

Tardan alrededor de ¼ de hora en estar listas.

EMPANADAS FRITAS

MASA:

1 libra harina	2 o 3 cucharadas riñonada salmuera	½ cucharada vinagre.
----------------	------------------------------------	----------------------

PINO:

2 cucharadas color (ají dulce con mantequilla)	harina	3 cucharadas pasas sin pepas
½ kilo carne	sal, pimienta y comino	1 cucharada azúcar en polvo
2 cucharadas cebolla	½ taza caldo	manteca para fritura.
	1 huevo duro	

MASA:

En una libra de harina se ponen 2 o 3 cucharadas de riñonada muy caliente y otro tanto de salmuera y ½ cucharada de vinagre. Se trabaja mucho la masa.

PINO:

Se corta la carne muy fina y se hace freír en color. Se le añaden dos cucharadas de cebolla picada fina, 1 cucharada de harina y un poco de caldo, sazónandolo con pimienta, comino y sal. Todo esto se debe saltear por un rato. Cuando ya esté a punto se retira del fuego y se le agregan un huevo duro picado y pasas sin pepas.

Se forman pequeñas empanadas que se rellenan con el pino y se hacen freír en manteca muy caliente.

Al momento de servir se les espolvorea azúcar flor en polvo.

EMPANADAS DE MARISCOS

Se hace el pino en la forma corriente, usando locos, camarones y sesos cocidos separadamente, en vez de carne.

EMPANADAS MERCEDES

(para 10 empanadas pequeñas)

EL PINO:

½ kilo asiento de picana o filete	3 cebollas regulares picadas «casi la misma cantidad que la carne, y frita en color)	molido en el mortero comino y orégano seco
6 cucharadas color (mantequilla y ají dulce)	pimentón seco remojado en agua caliente por 10 minutos y en seguida	aceitunas
1½ tazas consommé o agua		pasas sin pepas
1 cucharadita harina		huevo duro en rodajas sal y pimienta.

Se prepara color con mantequilla y ají.

Se limpia de nervios la carne, se pica muy fina y se saltea en una cacerola con 3 o 4 cucharadas de color. Se aliña con un poco de pimentón molido, orégano, comino, sal y pimienta, y se le añade el caldo que sea necesario para mantener la carne jugosa. Se deja hervir lentamente.

Entretanto se pican finas 3 cebollas, se fríen en color y se les añade una cucharadita de harina para hacer con ella una salsa «roux». Cuando la carne esté bien tierna se le agrega la cebolla que ya estará preparada como queda explicado. El consommé se gradúa para que el pino quede siempre jugoso, y más bien claro que espeso. Después de terminado se debe dejar enfriar y si es posible se pone al hielo el pino antes de rellenar las empanadas con él.

A cada empanada se le ponen aceitunas, pasas y una rodaja de huevo duro.

LA MASA:

1 libra harina	3 yemas de huevo	½ taza mitad leche y mitad agua mezcladas
125 gramos riñonada hirviendo	½ taza salmuera hirviendo	1 terrón azúcar.

Se echa la harina sobre la mesa y se le hace un cráter al medio donde se vacian las yemas para trabajarlas bien; después se le incorpora gradualmente y por cucharadas la riñonada hirviendo, y en seguida se le añade, poco a poco, la salmuera hirviendo también, calculando el tiempo necesario para que no se agrie la masa.

Se termina de amasar echándole la leche y el agua, con el terrón de azúcar disuelto, calculando lo indispensable para dejar la masa suave, pero bien firme. Hay que sobarla y golpearla sin cesar, durante la mezcla de los ingredientes.

Después se uslerear muy delgada y se forman las empanadas. Antes de ponerlas al horno se pintan con un poco de color o una clara de huevo medio batida, o sólo con leche.

EMPANADAS DE MASA DE HOJA

½ kilo filete

½ kilo riñones.

Se prepara un pino con filete y riñones picados finos.

Con una buena masa de hoja uslereada muy delgada, se cortan las empa-

nadas. En seguida se forman, se rellenan con el pino y se les da la forma de costumbre.

Se ponen a un horno caliente.

EMPANADAS ROSARIO

PINO:

1 kilo posta negra	12 cucharadas color en grasa o mantequilla	1 taza grande de caldo sal, pimienta y ají.
5 cebollas grandes	2 cucharadas harina	

Se pica muy fina la carne y se fríe en la grasa. Se le echa el caldo, y se le deja hervir $\frac{1}{2}$ hora en fuego lento, hasta que se consuma. Se le añade la cebolla cortada de pluma hasta que esté bien cocida y después se liga todo con harina.

MASA:

(para 20 empanadas)

1 kilo harina	4 yemas de huevo	$1\frac{1}{2}$ tazas agua
10 cucharadas manteca	$1\frac{1}{2}$ tazas leche	sal.

Se prepara una salmuera con la leche y el agua. Se revuelve la harina con las yemas, se le echa la manteca muy caliente, pero no hirviendo, y en seguida se le añade la salmuera. Se revuelve bien la masa, pero no se soba ni usleria.

Se cortan discos muy delgados para formar cada empanada. Mientras se trabaja una parte de la masa, se guarda el resto envuelto en una servilleta y sobre una fuente caliente. Esto es especialmente necesario en el invierno.

EMPANADAS A LA URENDA

Se pone a freír un diente de ajo en mantequilla; cuando esté bien frito se quita, y en la misma mantequilla se pone cebolla picada, no muy fina; cuando la cebolla se esté dorando se le agregan dos huevos y en seguida una porción igual de camarones, locos y choros, cocidos separadamente. Se le agregan sal, pimienta, ají y pan rallado.

Se hace una masa de hoja para empanadas y se rellena con este pino. Al formar la empanada se le agrega a cada una una cucharada de crema.

FREJOLES CANDELARIA

$\frac{1}{2}$ kilo frejoles	1 cucharada mantequilla	4 tazas leche
10 cucharadas cebolla picada fina	1 » ají dulce	1 taza crema
		1 pimentón.

Se remojan los frejoles desde la víspera. Se lavan y se ponen a cocer en agua fría sobre fuego lento. No se deben hervir sobre fuego vivo porque se endurecen. Por fin se lavan bien en agua tibia.

Separadamente se fríe la cebolla picada fina en una cucharada de mantequilla con ají dulce (color). Se le añaden los frejoles y se le agregan 4 tazas de leche, 1 taza de crema y unas tajadas de pimentón. Se deja sobre fuego muy lento por unas 2 horas más.

El guiso debe hervir muy lentamente para que quede bien reposado.

FREJOLES DINAMITA

½ kilo frejoles	1 taza leche o crema	2 cucharadas mantequilla
4 pimientos morrones	1 cebolla picada fina	1 huevo duro
4 cebollas en escabeche	1 diente de ajo	sal y pimienta
1 cucharada harina	comino	¼ kilo zapallo asado
2 ajíes picados a la máquina	4 cucharadas queso parmesano	1 cucharada ají dulce.

Se remojan los frejoles una noche. Se cuecen sobre fuego moderado y se lavan en varias aguas. Se pasa la mitad por cedazo y se mezcla con el zapallo asado y pasado también. Se le agregan los pimientos, las cebollas en escabeche y los ajíes picados a máquina.

En una cacerola grande se hace una salsa con leche y harina y cuando esté homogénea se le agrega el puré de frejoles.

En una sartén se prepara color con la mantequilla y ají dulce en el cual se freirán la cebolla, ajo y comino hasta que esté bien dorada.

En seguida se vacía esto a la salsa de crema con frejoles, se revuelve bien, y se le agregan los frejoles enteros.

Una vez todo mezclado se vierte a una fuente de greda, se cubre con queso parmesano rallado y se le esparcen encima pedacitos de mantequilla.

Se decora con tajadas de huevo duro y tiritas de pimentón.

Se pone al horno a dorar.

FREJOLES EXQUISITOS

½ kilo frejoles pallares o granados	¼ kilo mantequilla	2 tazas leche
	2 cucharadas ají dulce	4 cucharadas harina.

Se echa en la sartén ¼ kilo de mantequilla y se hace color con 2 cucharadas *grandes* colmadas de ají dulce en polvo. Se le agregan leche y harina hasta formar una salsa espesa y se añaden a esto los frejoles ya cocidos.

Se une todo, y se liga a fuego lento. Si están espesos, al tiempo de servirlos se les pone otro poco de leche.

FREJOLES FRESCOS A LA CHILENA

(granados con choclos)

1½ kilos frejoles frescos	da fina	sal
4 cucharadas mantequilla	6 choclos	2 ajíes verdes picantes
10 » cebolla picada	¼ kilo zapallo tierno	2 tazas caldo o leche.

Se cuecen los granados. Se fríe en mantequilla la cebolla picada fina. Cuando ésta ya esté dorada se le añaden el choclo y el zapallo tierno picado.

Cuando todo esté cocido se le agregan los frejoles y se sazonan con sal y ají verde picante y caldo o leche. Se pone a hervir sobre fuego lento.

Se debe graduar el líquido para permitir que todos los ingredientes queden bien cocidos, y que el guiso no resulte demasiado claro ni espeso.

FREJOLES PUDAHUEL

½ kilo frejoles	1 diente ajo	1 cucharadita ají mirasol
½ kilo camarones	1 pancito de azúcar	comino
4 cucharadas cebolla picada	1 taza leche	½ cucharadita perejil
		sal y pimienta.

Se remojan una noche los frejoles.

Se hierven a la mañana siguiente. Se lavan en varias aguas y se destilan bien.

En seguida se les echan la leche, los camarones limpios y pelados, el ajo, perejil y la cebolla picada, previamente frita con el azúcar.

Cuando todo esté cocido y convertido en un ahogado, se aliña con ají mirasol, comino, sal y pimienta, y bien revuelto se deja reposar sobre fuego lento por un rato.

GARBANZOS ENRIQUETA

garbanzos
tocino o hueso de sustan-
cia

2 cebollas
1 cucharada color

1 cucharada harina
sal y pimienta
ceniza.

Se remojan los garbanzos la víspera en agua tibia con 2 puñados de sal y tres de ceniza. Al día siguiente se pelan y lavan muy bien.

Se echan en una cacerola con un trozo de tocino o huesos de agarradera. Se llena la cacerola de agua y se hace hervir lentamente hasta que estén blandos.

Cuando ya se haya casi consumido el agua se le echan cebolla picada muy fina y frita en color y la harina dorada a la sartén.

Si estuvieran muy secos se les echa una taza de caldo, cuidando de no romper los garbanzos. Se hacen hervir muy lentamente.

GARBANZOS A LA ROSA

garbanzos
arroz

color

cebolla picada
sal y pimienta.

Se remojan los garbanzos en agua fría con sal durante una noche.

Al día siguiente se lavan, se envuelven en una servilleta y se uslerean para pelarlos. En seguida se ponen a cocer en agua sobre fuego vivo y tan luego como suelten el primer hervor, se retiran a fuego lento, donde se dejan sin tocarlos ni revolverlos hasta que empiecen a partirse que es el signo de que ya están cocidos a punto.

En este momento se les añaden la cebolla picada y dorada en color, el arroz y la pimienta. No hay que tocar ni revolver la olla cuando se le echan estos ingredientes. Se hace la mezcla alrededor de media hora antes de servirlos.

Cuando ya esté todo cocido, se revuelve precisamente en el momento de servirlos.

Estos mismos garbanzos pueden variarse cambiando la porción de arroz por una de espinacas o acelgas cocidas separadamente.

GUATITAS EN CAJON

1 kilo guatitas (tripas)
½ kilo hígado
2 huevos

1 cucharada aceite
1 » mantequilla
1 pan de molde
1 cucharada perejil picado

1 taza leche
sal y pimienta
manteca para fritura.

Se cuecen las guatitas e hígado de ternera. Se pasan por la máquina todas las guatitas y la mitad del hígado.

Se baten dos yemas con aceite, las claras se fríen y se pican, se picará también el resto del hígado. Se mezcla todo.

Se hace una cavidad grande a un pan de molde. Se fríe en manteca humeante hasta dorarlo y se guarda al calor.

La miga se remoja en leche y se pasa por cedazo, luego se agrega el hígado, etc., y se pone todo junto al fuego con un poco de mantequilla. Se deja por un momento para que se unan bien todos los ingredientes.

Se saca del fuego y se deja enfriar. Se rellena con esto el pan de molde frito anteriormente.

Pueden también servirse caliente en vol-au-vent o sobre una tostada de pan. En este último caso se le espolvorea pan rallado y se adorna con perejil.

GUATITAS A LA CHILENA

1 kilo guatitas (tripas)	1 cucharada mantequilla	2 cucharadas pan tostado
4 cucharadas vinagre	1 » harina	½ taza caldo
4 » mantequilla	4 cucharadas cebolla	crustones
sal y pimienta	1 cucharada perejil	2 cucharadas queso rallado.

Después de cocidas se ponen en una sartén con cuatro cucharadas de vinagre y cuatro de mantequilla, sal y pimienta. Se dejan las guatitas hasta que se pasen bien.

Se fríen en mantequilla, cebolla, perejil picado y un poco de harina, se añaden pan tostado rallado y el caldo necesario para que la salsa quede de regular consistencia.

Se colocan en la fuente por capas, una de guatitas y otra de salsa y así sucesivamente hasta llenarla. Se termina con unos crustones y se espolvorea con queso rallado.

En seguida se pone al horno.

GUATITAS A LA SERRANA

1 kilo guatitas	1 cucharada aceite	1 diente ajo
1 cebolla	1 taza tomate	4 cucharadas queso parmesano rallado.
1 kilo papas		

Se cuecen las guatitas y se cortan en tiritas largas.

Se pica la cebolla muy fina y se fríe.

Se cortan las papas en pequeños cubitos y se fríen también.

En una cacerola se echan el aceite con los tomates machacados, un diente de ajo y sal. Cuando este jugo esté bien mezclado, se cuele, se le echan el queso rallado, las guatitas y las papas.

Debe quedar bastante espeso.

HUMITAS A LA CHILENA

12 choclos	4 tomates	3 hojitas albahaca
½ cebolla	2 cucharadas color	1 o ½ taza leche.

Se rallan 12 choclos. Aparte se fríen en dos cucharadas grandes de color ½ cebolla picada fina y 4 tomates cortados en pedacitos muy chicos. Cuando esté frito todo esto, se une al choclo rallado y se le echan sal al gusto, tres hojitas de albahaca picadas finas y de media a una taza de leche. Lo necesario para que quede una crema clara

Se juntan de a dos hojas de choclo, se llena cada par con una cantidad regular de la crema, se doblan las hojas de costado y luego se cruzan las extremidades, lo que forma la humita. Se ata cada una con tiritas sacadas de las hojas mismas.

Se echan de golpe a cocer en agua hirviendo durante veinte minutos. Los choclos no necesitan ser muy tiernos.

LENTEJAS DEL CONVENTO

(para 10 personas)

¾ kilo de lentejas	dulce con mantequilla)	4 cucharadas de leche
3 litros de agua	2 cucharadas de harina	4 » » queso rallado (parmesano)
2 tazas de caldo	1 cucharada » vinagre	3 pimentones
5 cucharadas de cebolla		2 yemas de huevos
1½ » » de color (ají		

(para 20 personas)

1¼ kilos de lentejas	dulce con mantequilla)	8 cucharadas de leche
3 litros de agua	4 cucharadas de harina	6 » » queso rallado (parmesano)
1 litro de caldo	2 » » vinagre	5 pimentones
10 cucharadas de cebolla		4 yemas de huevo.
2½ » » » color (ají		

Se remojan las lentejas en agua fría toda una noche. Al día siguiente se hierven en 3 litros de agua. Se sacan de allí y se enjuagan bien para quitarles lo negro y sucio que sale en el cocimiento. Se separa la cuarta parte de las lentejas, y se pasa por el tamiz para que quede un puré muy suave. Las lentejas enteras se ponen a cocer en una fuente de greda con el medio litro (escaso) de caldo.

Entretanto se fríe bien la cebolla en una cucharada de color (ají dulce con mantequilla), se le echa harina, y cuando esté dorada, se le agregan el vinagre, los pimentones hechos puré; se sazona con sal y pimienta.

A esta preparación se le agrega finalmente el puré de lentejas con una cucharada de queso y unas 4 cucharadas de leche, para que no quede demasiado seco. Habiendo revuelto todo perfectamente, se vierte a la fuente donde han hervido las lentejas enteras, y mezclando de nuevo todo junto se deja hervir a fuego lento hasta que se haya reducido bastante la salsa que forma el puré.

Un momento antes de servir se riega la fuente con una media cucharada de color, se adorna con las rebanadas de yemas, se le espolvorea una cucharada de queso rallado y se pone al horno a gratinar. Según el calor del horno esto deberá tardar de 5 a 10 minutos.

Se cubre el exterior de la fuente con una servilleta y se presenta así a la mesa.

LENTEJAS / L JUGO

½ kilo lentejas	1 cucharada color	4 cucharadas queso rallado
2 litros agua	½ taza jugo de carne	1 cucharada mantequilla crustones.
4 cucharadas cebolla picada		

Se remojan las lentejas en agua fría toda una noche. Al día siguiente se hierven en unos dos litros de agua. Se sacan de allí y se enjuagan bien para quitarles lo negro del cocimiento. Se separa la cuarta parte y se pasa por el tamiz para que quede un puré suave.

En una cacerola con mantequilla o color se saltean las lentejas enteras,

y se les agrega el puré sazónándolo con sal y pimienta y aclarándolo con jugo de carne.

Se hace hervir todo junto a fuego lento y se deja de una consistencia regular.

Para terminar se vacian a la fuente en que se han de servir, se les espolvorean queso rallado y pedacitos de mantequilla. Se adornan con crustones.

LENTEJAS DE LAS MONJAS ROSAS

$\frac{1}{2}$ kilo lentejas	porotos verdes	4 cucharadas queso rallado
1 cebolla	ajo	caldo
3 pimentones	sal y pimienta	$1\frac{1}{2}$ cucharadas mantequilla
ají	1 cucharada harina	o manteca
perejil	2 yemas	1 huevo duro.

Se remojan las lentejas toda una noche. Al día siguiente se cuecen hasta que estén blandas. Conviene hervirlas en dos aguas para que la última quede clara.

Se pica una cebolla entera, se fríe en bastante color, que se hace con mantequilla, ají y tres pimentones. Se le agregan las legumbres, sal, pimienta y un diente de ajo. Una vez bien dorada esta fritura se junta con las lentejas y se pone en una olla de greda a fuego lento.

Se fríe aparte en color una cucharada de harina; cuando esté dorada se aclara con un poco de caldo, y se agrega a las lentejas. Después que han hervido se les agregan queso rallado y dos yemas de huevo.

Al tiempo de servir las se les pone más queso rallado y se adornan con torrajas de huevo duro o picado.

LOCRO FALSO

$\frac{1}{4}$ kilo zapallo	$\frac{1}{4}$ kilo papas	sal y pimienta
$\frac{1}{4}$ » porotos verdes	4 cucharadas zanahorias	2 cucharadas queso rallado
$\frac{1}{4}$ » arvejas	10 » cebolla picada	1 cucharadita azúcar granulada.
$\frac{1}{4}$ » maíz (4 choclos)	4 » mantequilla	

Se pelan y cortan en pequeños pedazos las papas, el zapallo, zanahoria, porotos verdes y arvejas. Se sazonan y se ponen a cocer con dos tazas de agua sobre fuego lento en una cacerola tapada. Se cuecen así al vapor y principalmente con el jugo de las legumbres mismas. Tarda alrededor de $1\frac{1}{2}$ horas el cocimiento y deben quedar las legumbres perfectamente cocidas y sin líquido.

Se dora bien la cebolla en la mantequilla con la cucharadita de azúcar, y se le agrega el maíz picado y cuando éste esté cocido se vierte todo a las legumbres. Se revuelven bien, junto con el queso rallado también.

Se deja a fuego muy lento hasta que se sirva.

PAPAS PRIMAVERA

5 papas amarillas	Powder	2 huevos
1 cucharada harina cernida	2 cucharadas mantequilla	manteca para freír
1 cucharadita Baking		sal y pimienta.

Se cuecen 5 papas amarillas grandes, en seguida se muelen bien. Se les añaden el Baking Powder y la harina bien mezclados.

Se baten las dos claras de huevo muy firmes, se añaden a las papas, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada. En seguida se les agregan las yemas. Debe quedar de la consistencia necesaria para extender el puré y poder rellenarlo con una crema de queso. Se corta en cuadrados regulares que se rellenan en el centro con el queso y se envuelven para hacer las croquetas en forma de huevo. Se pasa por un batido de huevo y se fríe en manteca muy caliente.

EL RELLENO:

½ taza crema	2 cucharadas queso	sal.
	1 clara de huevo	

Se bate la crema en el baño-maría y así se le incorpora el queso molido para que quede bien disuelto.

Se bate separadamente la clara de huevo y luego se junta todo. Se sazona.

PAPAS RELLENAS

1 kilo papas	1 taza caldo	2 cucharadas queso rallado
¼ » harina	2 cucharadas color (ají dulce y mantequilla)	1 cucharada crema batida
¼ » carne picada		3 huevos
1 taza cebolla picada		manteca para fritura.

Se asan o cuecen las papas, se pelan y se muelen bien. Se les añaden un poco de harina y 3 huevos. Se hace una pasta. A ésta se le agregan la crema batida y el queso rallado. Si es posible se pone por un rato al hielo.

Se prepara un pino con la cebolla frita y dorada en color o mantequilla. Se le agregan una cucharadita de harina y la carne picada y ya cocida, y cuando esté dorada, se vacía todo en una cacerola donde se le añadirá media taza de caldo. Se hace hervir y reducir a fuego lento hasta obtener la consistencia necesaria y entonces se le añade el huevo picado fino.

En seguida se divide el puré de papas en porciones de más o menos dos cucharadas. Cada porción se extiende sobre el mármol y se rellena el medio con una cucharadita de pino y en seguida se dobla el puré encima y se forma una croqueta como un inmenso huevo.

Se revuelcan en harina y se fríen en manteca muy caliente.

También se pueden apanar a la inglesa, lo que las hace más duras por el exterior.

PASTEL DE MAIZ CORRAL

8 choclos	1 onza mantequilla	½ onza mantequilla «roux»
4 huevos	¼ litro leche	sal y azúcar.
	½ onza harina	

Se cortan y pican a máquina los granos de choclo.

Se hace un «roux» de la mantequilla y la harina.

Se saltean los choclos en una cacerola con la mantequilla, se le añade el «roux», se sazonan con sal y azúcar, revolviendo todo sin cesar y en seguida se le echa la leche para terminar el cocimiento.

Se baten separadamente las yemas y las claras. Primero se mezclan las yemas con el maíz y al final se agregan las claras que estarán batidas bien firmes.

Se enmantequilla una fuente honda, se vierte en ella el batido, se le espolvorea un poco de azúcar granulada y se pone al horno para que se dore.

Este pastel es muy ligero y espumoso; se puede hacer también con un fondo de pino de empanadas, ya sea de filete, pollo o langosta.

PASTEL DE MAIZ SAN ISIDRO

LA CREMA DE MAÍZ:

8 choclos	(1 onza)	2 huevos
2 cucharadas mantequilla	1 cucharadita azúcar flor	1 cucharada azúcar cernida.
	1 » sal	

PARA EL PINO:

1 pollo	1 cucharada zapallo	2 huevos duros en rebanadas.
8 cucharadas cebolla	2 cucharadas pasas sin pepas	
	2 » fondo de ternera	

EL ROUX:

1 cucharada mantequilla	1 cucharada harina.
-------------------------	---------------------

Se rallan los choclos y se pasan por el tamiz. Se saltean en 1 onza de mantequilla y se sazonan con una cucharadita de azúcar flor y media de sal.

EL PINO: Se cuece bien la cebolla en 1 onza de mantequilla. Se corta el pollo en trozos del tamaño de un bocado y se saltean en la misma mantequilla. En seguida se le añade el zapallo, y se cuece todo junto. Se sazona con sal, pimienta y paprika. Si el pino estuviese demasiado espeso, se le echará una cucharada de caldo, si por el contrario estuviese demasiado líquido se espesará y ligará con un poco de «roux» hecho de mantequilla y harina.

Se termina el aliño con las pasas y rodajas de huevo duro. Cuando el pino esté a punto se sacará del fuego para dejarlo enfriar.

Entretanto se batirán ligeramente las yemas de los 2 huevos que se le agregarán a la crema de maíz, y, por fin, también se le añadirán las claras batidas como para merengue. Se sazona con sal.

Se arregla el pino en el fondo de una fuente o budinera enmantequillada, se cubre con la crema de maíz, y ésta se espolvorea con bastante azúcar cernida.

Se pone al horno a dorar, lo que debe tardar alrededor de un cuarto de hora.

PASTEL DE MAIZ DEL SAUCE

6 choclos tiernos	3 cucharadas mantequilla	ce con mantequilla)
1 pollo tierno o carne picada	2 huevos duros	1 pizca azúcar y sal
1 cebolla pequeña	4 cucharadas pasas sin pepas	leche.
	1 cucharada color (ají dul-	

Se corta un pollo tierno en pedazos y se pone en una cacerola con un poco de cebolla y un buen pedazo de mantequilla. Se cubre la cacerola y se deja cocer lentamente al vapor.

Cuando esté cocido se deshuesa el pollo y se arregla en el fondo de una fuente. Todo el jugo que quede del cocimiento se le añade. También se le agregan huevos duros en rodajas y pasas sin pepas.

Si no se tiene pollo se puede hacer el mismo pino con carne de ternera, cordero o buey, cortado en pequeños dados.

Se ralla el maíz y se saltea en una cacerola con mantequilla. Se le añaden una pizca de azúcar y sal. Si el maíz es tierno no hay necesidad de leche; pero si fuese duro conviene añadirle un poco de leche para ablandarlo. Se vacía la

crema de maíz sobre el pollo, extendiéndola bien para cubrirlo. Encima se le echará una cucharada de color.

Se le espolvorea un poco de azúcar granulada y se pone a dorar al horno.

PASTELITOS DE MAIZ

6 choclos	1 cucharadita azúcar	$\frac{3}{4}$ taza leche
1 onza mantequilla	2 yemas	sal.

Se rallan 6 choclos y se pasan por un colador. Se ponen en una cacerola con mantequilla con un poco de azúcar y sal. Esto se hierve hasta que se haga una crema espesa. Si el maíz fuese viejo, conviene añadirle leche para ablandarlo.

Cuando ya esté cocido se le deja enfriar y se ponen en pequeñas tartaletas hechas con la siguiente masa.

MASA:

2 yemas de huevo, mantequilla y una taza de leche caliente con sal.

Se trabaja mucho. Cuando ya esté lista se uslearea dejándola muy delgada. Se corta en forma de galletas redondas. Se mojan los bordes y se pellizcan las 4 esquinas para darles forma de cajetillas. Se pintan con claras de huevo y se fríen en una fritura muy caliente. Estas se rellenan con la crema de maíz que debe quedar espesa.

PICANTE CAROLINO

$2\frac{1}{2}$ tazas leche	papas	queso
1 cucharada mantequilla	2 cebollas	ají
1 huevo	6 cucharadas mantequilla	sal y pimienta.

A dos tazas de leche se le echan un poco de ají, pimienta, una cucharada de mantequilla derretida y un huevo batido.

Se enmantequilla una fuente y arregla en ella una capa de torrejitas muy delgadas de papas, una capa de cebolla picada fina y previamente frita, otra de queso y un poco de leche. Se sigue así hasta llenar la fuente. Se cubre con pan rallado y pedacitos de mantequilla.

PICANTE DE MAIZ

6 choclos	2 cucharadas de cebolla	2 cucharadas de queso
6 papas	2 » de mantequi-	$\frac{1}{2}$ taza de leche
3 huevos	lla	sal y pimienta.

Se rallan seis choclos y se pasan por el tamiz. Se fríe un poco de cebolla picada en mantequilla. Se le añaden el maíz y un poco de leche y se sazona con pimienta. Se le deja espesar sobre un fuego lento.

Se preparan aparte papas cocidas y cortadas en rodajas, queso rallado, huevos duros, también en rodajas, y se cubre todo con la salsa de maíz.

PICANTE DE PAPAS

2 kilos papas	4 ajíes verdes picados	2 tazas leche
8 tomates	4 cucharadas queso parme-	4 cucharadas mantequilla
2 cebollas	sano rallado	2 » queso rallado.

Se cuecen las papas, se cortan en rebanaditas, como también tomates y cebollas.

Se fríen las cebollas y en seguida se colocan en una fuente de barro, una capa de cebolla, una capa de papas, una capa de tomates, unos ajíes verdes y queso parmesano rallado. Se repiten estas capas hasta llenar la fuente, y entonces se cubre con un puré hecho con leche, mantequilla y queso rallado.

Se pone al horno a gratinar.

PICANTE DE TOMATES

6 papas	4 ajíes verdes	3 cucharadas mantequilla
8 tomates	$\frac{1}{4}$ kilo queso mantecoso	$\frac{1}{2}$ taza caldo.

Se echan unos pedazos de mantequilla en una fuente de greda. Se arreglan una capa de rebanadas de papas cocidas y otra capa de torrijas de queso mantecoso. Sobre esto una capa de rebanadas de tomates con pedazos de ají verde (sin pepas). Se cubre con pedazos de mantequilla y se riega con $\frac{1}{2}$ taza de caldo.

Se pone al horno a hervir hasta que quede cocido.

PUCHERO A LA CRIOLLA

$1\frac{1}{2}$ kilos costillas y estomaguillo	$\frac{1}{4}$ kilo porotos verdes	$\frac{1}{2}$ kilo zapallo
12 salchichas	2 cebollas	2 cucharadas arroz
$\frac{1}{4}$ kilo tocino	2 puerros	$\frac{1}{4}$ kilo garbanzos
$\frac{1}{2}$ » papas	$\frac{1}{2}$ kilo zanahorias	1 taza salsa de tomates
2 choclos cortados en rodajas	$\frac{1}{2}$ » coliflor	sal, pimienta y ají
	$\frac{1}{4}$ » repollo	2 litros agua.

Se cuece la carne en el agua hirviendo. Se espuma y cuando el caldo esté completamente claro se sazona con sal gruesa y se le agregan las legumbres (menos el zapallo) bien lavadas y trozadas más o menos del tamaño de un huevo; si las papas y zanahorias son nuevas se dejarán enteras. El zapallo y el arroz se agregarán una media hora antes de servirse para que se conserven enteros y queden a punto.

Las cebollas y puerros se atarán a un linón para que no se deshagan y adhieran al resto del cocimiento.

Se prepara la salsa de tomates aliñándola con un poco de sal, pimienta y ají.

Para servirlo se troza la carne en pedazos regulares, dejándole su gordura. Se coloca en pirámide al centro de la fuente y las legumbres se disponen a su alrededor en grupos separados y por clases, entre los cuales también se colocarán las salchichas y el tocino, que habrán sido previamente cocidos.

Se acompaña de una salsera con salsa de tomates.

NOTA.—El uso de los garbanzos y del arroz es facultativo, porque de preferencia se emplean cuando hay escasez de verduras.

El caldo que ha quedado de esto se cuele y sirve de espléndida base para cualquier sopa.