11(467a-15)

FAMOSAS RECETAS

Dime lo que comes y te diré quién eres

Famoso aforismo de A. Brillat Savarin (1755-1826), Juez Letrado francés, conocido en mundo de las letras por su famoso tratado sobre "Physiologie du Gout" Más que juez, fu primero de los gastrónomos franceses. Su "Fisiología del Gusto" es, a la vez, un tratado de losofía, grato y ameno, y la mejor y más completa disertación sobre cocina.

Siguiendo el espíritu del gran epicúreo, el Hotel Crillon brinda a sus distinguidos clientes esta recopi-

TERMINOS DE COCINA

BARDAR:— Envolver ave, caza o pescado en una fina tajada de tocino gordo.

BLANQUEAR:— Pasar algunos minutos por el agua hirviendo. carnes o legumbres.

BOUQUET GARNI:— Atadito de hiervas aromáticas para perfumar una salsa o guiso.

BRASEAR:— Cocinar lentamente dentro de una brasera herméticamente cerrada, sobre un fondo indicado.

BRUNOISE:— Legumbres cortadas en pequeños dados.

BROCHETTES:— Pinches para asar a la parrilla pequeños trozos de carne, tomates, tocino, etc.

CLARIFICAR:— Trabajar un caldo, jugo o jalea con claras de huevo a fuego moderado.

COSTRONES:— De pan de miga, cortado en diferentes formas tostado al horno y pasado al aceite caliente.

COURT - BOUILLON:— Agua aromatizada con vinagre para cocer el pescado.

CHIPOLATAS:— Salchichas especiales.

DEGLACER:— Disolver con jugo, vino o caldo el fondo acaramelado que se forma en la cacerola o brasera al dorar piezas de ave o carne.

DEGORGER:— Poner en remojo con agua, carnes o pescados o legumbres para limpiar o desangrar antes de cocinar.

DEMI - GLACE:— Fondo de ternera ligado, perfumado con Oporto al grado supremo de perfección.

EMINCER:— Cortar en tajadas delgadas.

ESTOFAR:— Cocinar con poco caldo o fondo, tapar.

FARCIR:— Rellenar.

FARCE:— Compuesto de materias que sirven para rellenar.

FUMET:— Cocinar cabeza y espinas de pescado, espumar, añadir hierbas aromáticas y legumbres, vino blanco, limón, sal y pimienta en grano. Hervir 25 minutos. Colar bien.

GLACER:— Dorar al horno con fondo, glacè de viande o azúcar.

GLACE DE VIANDE:— Jugo de carne cocido y reducido.

GRATINAR: — Pasar por el horno un plato que tenga en la superficie queso o pan rallado.

GUARNICION:— Se llama así al plato que sirve para acompañar y complementar el elemento principal.

JULIENNE:— Legumbres cortadas, saltadas en mantequilla y mojadas en caldo.

MACERAR:— Poner en remojo carne o fruta, en vinagre y aceite, o vino y licor durante varias horas o días.

MARINAR:— Poner carne, pescado o frutas dentro de una marinada aromatizada con hierbas, vino o aceite.

MASQUER:— Cubrir de salsa o crema.

MORTIFIER:— Tener colgada ave o caza durante unos días para entiernecerla.

NAPAR:— Cubrir.

PANAR:— Espolvorear con harina, pasar al huevo batido adicionado de mantequilla derretida y por la miga de pan fresco o seco.

PARER:— Quitar los sobrantes a la carne o pescado para su buena presentación.

PIQUER:— Mechar, sea con tocino, jamón, etc.

POCHER: — Cocinar carne, pescado o huevos en un líquido calentado a una temperatura vecina a la ebullición.

POELER:— Cocinar una carne o ave con mantequilla, tapada.

PAPILLOTES:— Cartuchos de papel mantequilla para proteger carnes que no se desean muy doradas.

RAIDIR:— Saltar carnes o legumbres hasta su contracción. sin llegar a dorar.

REDUCIR:— Hacer hervir una salsa, fondo o caldo para obtener el punto deseado de reducción.

REHOGAR: — Revenir, hacer dorar carne o legumbre antes de agregar líquido, salsa o caldo para cocinar.

ROUX:— Obscuro: Mantequilla clarificada mezclada con harina. Cocinar a fuego medio moviendo con una espátula de vez en cuando hasta que tome color tostado. Mojar con caldo o vino.

Blanco: Proceder de igual forma cocinando solo algunos minutos y mojar antes que la harina tome color tostado. Retirar.

SALPICON:— Mezcla de varios elementos: ave, jamón, champignons, etc., picados y ligados con salsa.

SUPREMAS DE AVE:— Pechuga.

TOURNEDOS:— Pequeño filete cortado en forma de peso fuerte.

TERRINA:— Cocción de una pieza de caza, en una olla de greda herméticamente cerrada.

TOMBER:— Reducir un líquido o salsa hasta su completa evaporación.

VOL-AU-VENT:— Masa de hoja amoldada en forma de cajones, para rellenar.

La legendaria
cocina
francesa
DE LA TIERRA HEROICA Y GALANTE DE GASCOGNE,
patria de los mosqueteros, de Picardia, Burdeos, Tou-
raine, Marsella y otras regiones de Francia, hemos
elegido los platos tipicos mas famosos. Cassoulet, Coq
au vin, tripes a la mode, bacalao, sopa de cebolla, y
muchos otros que podrá saborear todos los dias en el
HOTEL Crillon

ALGUNAS SALSAS BASICAS

SALSA BECHAMELLE

Mojar con leche caliente, previamente hervida, un roux blanco a la mantequilla agregando una cebolla clavada con clavos de olor, sal, cayena, nuez moscada, hojas de laurel. 25 minutos de cocción. Sacar la cebolla y los aromas.

SALSA BEARNAISE

En una ollita mezclar agua con dos cucharadas de vinagre, sal, pimienta, estragón y chalotes picadas. Reducir hasta una tercera parte. Llevar la olla al baño de maría, añadiendo una yema de huevo. Batir, agregando pedacitos de mantequilla. Seguir batiendo hasta que la salsa tenga la consistencia de una crema untuosa.

SALSA HOLANDESA

Preparar un roux con 25 gramos de mantequilla y 25 gramos de harina. Agregar media taza de agua hirviendo. Cocer dos minutos batiendo. Retirar del fuego. Incorporar batiendo, dos yemas de huevo y 150 grs. mantequilla derretida y fría. Sal, pimienta y jugo de limón.

SALSA MAYONESA

Para medio litro de aceite, quebrar 3 yemas de huevo, agregando 6 grs. de sal, una punta de pimienta, una cucharadita de vinagre o jugo de limón, una cucharadita de mostaza inglesa. Batir para mezclar y luego seguir batiendo mientras se deja caer gota por gota el aceite, hasta que la salsa quede ligada. Cuando está ligada se puede dejar caer el aceite en pequeños chorros. Finalmente, agregar dos cucharadas de agua hirviendo.

SALSA PERIGUEUX

Preparar un roux obscuro, agregando una zanahoria y un cuarto de cebolla a 25 grs. de mantequilla y 50 grs. de tocino con 50 grs.

de harina. Mojar con medio a tres cuartos de litro de caldo. Cocer 20 minutos. Unir a la siguiente reducción: En 40 grs. de mantequilla, rehogar 100 grs. de jamón picado, media cebolla picada, una chalote picada. Mojar con medio vaso de Oporto. Reducir de la mitad. Terminar la salsa hirviendo cinco minutos con algunos champignons escalopados.

SALSA SUPREMA

Preparar un roux claro con 60 grs. de mantequilla y dos cucharadas de harina. Agregar, batiendo un cucharón y medio de caldo, sal, pimienta y nuez moscada, 3 yemas de huevo. Reducir de un cuarto en pleno fuego agregando finalmente un poco de mantequilla.

SALSA TOULOUSAINE

Hacer a fuego muy suave un roux color crema con 60 grs. de harina y 50 grs. de mantequilla, agregando un litro de caldo de ternera o de ave. Hervir regularmente durante tres horas con una zanahoria, una cebolla pinchada con clavo de olor, la mitad de un porrón, algunos champignons, apio, perejil, orégano y laurel. Colar. Espesar con 2 ó 3 yemas de huevo.

Adicionar crema, reducir agregando finalmente un pedazo de mantequilla y jugo de limón.

SALSA VERDE

Mayonesa adicionada de un puré de hierbas blanqueadas. Espinacas, berros, perejil, estragón, ciboulette pasadas por el cedazo.

SALSA TARTARA

Mayonesa adicionada de huevo duro, perejil, pepinillos picado fino.

CREMAS, POTAJES Y CONSOMMES

CONSOMME DE AVE

El consommé se prepara a base de un caldo de cazuela. Para obtener dos litros de consommé, se utilizan dos litros y medio de caldo. Se deja enfriar un poco el caldo y se desgrasa.

Se prepara una mezcla de 500 grs. de posta picada, menudillos de ave y los huesos de pechuga de dos pollos asados, agregando una zanahoria, un porrón, un ramo de apio, perejil, todo picado. Se liga la mezcla con dos claras de huevo ligeramente batidos y se moja poco a poco batiendo con el caldo, removiendo hasta la ebullición. Se lleva al fuego y se deja hervir dos horas lentamente. Aliñar al gusto, sacar la grasa y pasar el líquido en una servilleta.

Se puede agregar al consomé en el preciso momento de servir, o cinco minutos antes, una guarnición de verduras o de pastas o sémolas.

NOTA: Se puede obtener un consommé más sencillo y más rápido, reemplazando por agua el caldo de la cazuela. En este caso, se recomienda aumentar la cantidad de carnes picadas, agregar clavo de olor, una cebolla, sal, pimienta y una lechuga. Se suprimen las claras de huevo.

CREMA A LA CHATELAINE

En 40 grs. de mantequilla derretida agregar 50 grs. de harina y tostar dos minutos. Mojar con un litro de caldo.

A ebullición agregar 3 ó 4 fondos de alcachofas ya cocidos en agua y picados. Dejar hervir lentamente media hora y luego pasar al cedazo.

Diluir con leche hervida y ligar con dos yemas de huevo y nata.

Servir sobre costrones fritos en mantequilla.

CREMA CRILLON

Ingredientes: para 10 personas: 2 kls. huesos, 125 grs. nata, 100 grs. harina, 125 grs. mantequilla, 800 grs. leche, 2 kls. espinacas, 9 huevos, 3 kls. Posta.

I.— Se hace un caldo con los huesos. Se dora la harina, y se moja con el caldo. Se liga con 4 huevos y se pasa por el paño.

II.— Se cuecen las espinacas en agua salada. Se pasan por el cedazo. Se mezclan con 5 huevos la leche y las espinacas.

III.— Se rellenan moldecitos a flan con el puré de espinacas y se ponen al horno a cocer en baño maría.

IV.— Con la posta se hace un jugo de carne, exprimiéndola después de asarla, dejando poco cocida. Se sirve la crema bien caliente. Al centro del plato hondo se dispone un flancito de espinacas amoldado en forma de copita. Rociar el flan de espinacas con el jugo de carne.

CALDO AMBASSADEUR

Ingredientes: 1 Lata de arvejitas secas, 1 cebolla, 1 zanahoria, 50 grs. de jamón, hojas de porrones, azúcar, lechugas, perejil, 4 cucharadas de arroz cocido, arvejitas frescas y mantequilla.

Poner a hervir en poca agua las arvejitas remojadas 12 horas, agregando cebollas y zanahorias plumas, saltadas en mantequilla. Juntar el jamón y las hojas de porrones y cocer una hora.

Pasar todo por el cedazo para hacer un purée cremoso, agregar unas hojas de lechuga y espinacas previamente saltadas en mantequilla, sal, pimienta, un poco de azúcar, perejil y el arroz cocido aparte en caldo.

Guarnecer con algunas arvejitas frescas y mantequilla.

POTAGE CARDINAL

Cortar en trozos una langosta reservando una parte del coral para mezclar con 100 grs. de mantequilla.

Peparar un fumet de langosta en la siguiente forma: Con las partes cremosas sobrantes y la corteza machacada hacer un caldo con una cebolla, perejil, pimienta, un vaso de vino blanco y uno de agua. Hervir veinte minutos y pasar al cedazo.

Aparte agregar 60 grs. de harina a 75 grs. de mantequilla derretida. Cocer a fuego suave 4 minutos sin dorar. Agregar luego el fumet de langosta indicado arriba. Batir hasta el primer hervor y agregar un litro de leche caliente removiendo hasta reanudar la ebullición. Dejar hervir suavemente una hora.

Agregar un poco de purée de tomates. Continuar el hervor algunos minutos. Ligar con la mantequilla preparada con el coral y servir con los pedacitos de carne de la langosta.

CREMA REINA

A 60 grs. de mantequilla derretida agregar 75 grs. de harina de arroz.

Después de 2 o 3 minutos mojar con un litro y medio de caldo de cazuela desgrasado. Batir hasta el hervor. Dejar hervir tres cuartos de hora agregando carne de ave machacada al mortero. Después de media hora de reposo pasar al cedazo.

Volver a poner al fuego suave agregando un vaso de leche hervida. A ebullición, sacar la espuma. Ligar con dos yemas de huevo y nata.

Para servir, guarnecer con pechuga de ave cortada en dados.

BIBLIOTECA NACIONAL
SECCIÓN CHILENA

HUEVOS

HUEVOS COCOTTE CON NATA

Ingredientes: Huevos, nata, sal y pimienta.

Calentar los "cocottes" de antemano vertiendo en el fondo un centímetro y medio de nata hirviendo. Agregar los huevos y calentar a baño maría. Sazonar. Después de dos minutos poner los "cocottes" por tres minutos en el horno, tapándolos con una lata.

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO

Ingredientes: 6 huevos, 2 cucharadas soperas de nata, sal, pimienta, queso rallado 60 grs., trozos muy delgados de queso de gruyére.

Untar con mantequilla una olla mediana. Agregar huevos, nata y queso rallado. Poner la olla al baño maría hirviendo y batir la mezcla con espátula. Deshacer las moléculas que se originen antes de la cocción y agregar al final tajadas muy finas de queso de Gruyére.

En caso de pasar el grado de cocción conveniente, agregar a la mezcla un poco de mantequilla y seguir batiendo hasta tener una pasta espesa.

OMELETTE CON PUNTAS DE ESPARRAGOS

Cocer en agua caliente puntas de espárragos de 2 cms. de largo. Escurrirlas y saltarlas en mantequilla. Agregarlas a los huevos previamente batidos, yema y clara juntas, y sazonados, vertiendo la mezcla en una sartén grande conteniendo mantequilla muy caliente. Seguir removiendo lentamente hasta que la masa empiece a solidificarse. Desde ese momento, sacudir la sartén para igualar la cocción haciendo pasar la parte líquida debajo de la masa ya solidificada. Doblar la tortilla, adornándola con puntas y sobrantes de espárragos.

OMELETTE MUSELINA

Ingredientes: 4 yemas de huevo, sal y pimienta. 2 cucharadas nata espesa, 4 claras montadas a nieve y mantequilla.

Mezclar yemas, sal, pimienta y

nata moviendo suavemente con espátula, agregando luego con precaución las claras montadas en nieve. Trasladar a una sartén con mantequilla muy caliente removiendo hasta que se solidifique la masa. Terminar como se hace una tortilla.

HUEVOS A LA RUSA

Ingredientes: Jalea, huevos poches, ensalada rusa.

Amoldar los huevos en la jalea. Aderezarlos sobre ensalada rusa. Cubrir con mayonesa. Adornar con jalea picada.

PESCADOS

CONGRIO BERCY AUX CHAMPIGNONS

Ingredientes: Congrio, 1 cucharada chalotes picadas, 1 vaso de vino blanco, jugo de 1 limón, perejil picado, 100 grs. de mantequilla, 1 cucharada de harina, 100 grs. de champignons, pan rallado.

Separar y guardar los lomos. Con la cabeza preparar un fumet de pescado.

Pasar a la mantequilla caliente las chalotas y agregarle el vino. Dejar a fuego suave hasta reducir a la mitad. Agregar el fumet y el jugo de limón, sazonar. Perejil. Ligar con la mantequilla trabajada con la harina. Hervir agregando los champignons.

Poner a cocer y gratinar los lomos cubiertos con la salsa y empolvados con pan rallado.

Al servir agregar perejil picado.

FILETES DE LENGUADO O CONGRIO ORLY

Ingredientes: Lenguados o congrio. Jugo de limón, perejil, mantequilla, masa de freir y salsa de tomates.

Apartar los filetes y cortarlos a lo largo. Ponerlos en remojo unas horas con jugo de limón, perejil picado, sal y pimienta. Luego pocher los filetes en mantequilla y con algunas cucharadas de fumet de pescado. Dejar enfriar y pasarlos por la pasta de freir. Freir a gran fritura. Servir con perejil frito y salsa de tomates aparte.

THON BORDELAISE
Atún Bordalesa

Ingredientes: Atún, mantequilla, aceite, 1 cebolla pluma, 2 chalotas en tajadas, 5 tomates cortados en cuatro, medio vaso de vino blanco, 50 grs. champignons, salsa demi-glacé.

Dorar un trozo de atún con aceite y mantequilla (por mitad).

Agregar las cebollas, chalotas y tomates. Mojar con vino blanco y la salsa demi-glacé, sazonar. Brasear media hora. Sacar aparte el pescado. Reducir el fondo. Agregar los champignons. Cubrir con esta salsa el atún y adornar con perejil picado.

NOTA: Para simplificar su preparación puede usarse un caldo desgrasado en lugar de la salsa demi-glacé.

TRUCHAS GRATINADAS CON NATA
Truites a la Créme

En un azafate para gratinar, disponer las truchas con sal, pimienta, perejil, limón y algunas cucharadas de agua.

Cocer al horno 15 minutos.

Apartar la salsa agregándole una taza de nata espesa. Reducir a la mitad, calentando a buen fuego. Cubrir las truchas con la salsa. Agregar pan rallado y gratinar al horno.

SALMON A LA RUSA
Saumon a la Russe

Hervir durante tres cuartos de hora, tres litros de agua, un cuarto litro vinagre, 200 grs. cebolla cortada en redondelas, 75 grs. de sal, 7 grs. pimienta, 2 chalotas picadas, 2 clavos de olor, Dejar enfriar.

Poner el salmón entero en el Court - bouillon indicado arriba y ya frío. Calentar a fuego lento. Al primer hervor reducir el calor, manteniendo una temperatura de 95.o, hasta que el salmón quede casi cocido. Luego parar la cocción y dejar enfriar en el agua.

Napar con un poco de salsa holandesa. Cubrir con una jalea. Aderezar sobre un zócalo de hielo, con una guarnición de huevos duros rellenos con ensalada rusa. Servir con salsa tártara.

CORVINA COSTA BRAVA

Trozar la corvina en pedazos de 150 gr. Mojar los trozos con leche y pasarlos por harina. Se fríen luego a la sartén en mantequilla bien caliente y abundante, pero sin que los trozos sean bañados. Salar y dar vuelta cuando son bien dorados. Aderezar sobre un azafate, rociar con jugo de limón, salpimentar con azafrán y rociar con mantequilla calentada hasta color nuez. Pasar al horno unos segundos. Empolvar con perejil picado y servir con adorno de tajadas de limón.

MARISCOS

LANGOSTA A LA NEWBURG

Ingredientes: 1 langosta, mantequilla, 1 copita de cognac, 1 vaso vino Marsala, 124 grs., nata espesa, champignons, sal, cayenne, 2 yemas.

Cocer la langosta en un court-bouillon. Escalopar y sacar la carne de las patas y cofre. Calentar suavemente esas carnes en mantequilla. Agregar cognac y marsala. Dejar cocer algunos minutos y mojar luego con la nata agregando los champignons, sal y cayena. Seguir cociendo muy suavemente y al final ligar la salsa con las yemas y un poco de nata. Desde ese momento dejar de hervir. Servir con arroz a la créole.

CHORITOS A LA POULETTE

Ingredientes: Choritos, vino blanco, chalotes, perejil, tomillo, laurel, pimienta, mantequilla, harina y jugo de limón.

Cocer los choritos limpios con vino blanco, chalotes picadas, perejil, tomillo, laurel y pimienta. Sacar los choritos de las conchas.

Hacer con el jugo una salsa blanda y ligera con yemas de huevos, mantequilla y jugo de limón. Salpimentar con perejil picado.

LANGOSTA CUPIDO

Cocer una langosta en un court-bouillon, dejarla enfriar y luego partirla en dos sin dañar la caparazón.

Sacar la carne y escaloparla. Luego llenar las conchas con ensalada de legumbres en mayonesa, a la cual se habrán agregado los pedacitos de carne de las patas y del interior.

Disponer las dos mitades de la langosta lado a lado en forma de corazón, colocando encima las escalopas de langosta montadas sobre el fondo de ensalada.

Al centro colocar la ensalada sobrante. Cubrir con mayonesa el corazón de langosta, adornando con aceitunas y champignons escalopados y al centro redondelas de huevo duro.

Terminar con jalea y alrededor una bordura de tajadas de tomate o limón.

Servir aparte una salsa Mayonesa.

OSTIONES A LA PARISIENNE

Ingredientes: Ostiones, vino blanco, chalotes, sal, pimienta, salsa bechamelle, queso rallado, pan rallado, mantequilla. Facultativo: champignons.

Poner los ostiones en el horno 5 a 6 minutos hasta que se abran Sacar la mitar plana de la concha.

Apartar la carne lavándola varias veces en aguas sucesivas sacando la parte negra y la piel nerviosa que los envuelve, conservando sólo el filete y la carne colorada.

Poner las carnes en una olla con un poco de vino blanco, chalotes picadas, sal y pimienta. Poner al fuego hasta cocer los ostiones. Cortarlos luego en escalopas ligándolos con salsa bechamelle bien sazonada. Guarnecer las conchas con esta mezcla. Empolvar con queso y pan rallado. Cubrir con mantequilla derretida y poner al horno a gratinar.

Si se desea se puede agregar champignons a los ostiones.

ANGELES A CABALLO
Anges a Cheval

Ingredientes: Ostras tipo exportación o especiales, bacón, toasts, miga de pan rallada y frita, cayena.

Cocer las otras en su agua. Enfriar. Envolver en una hoja delgada de bacón. Asar a la parrilla en brochettes. Servir sobre toast con pan rallado frito y perejil picado.

BIBLIOTECA NACIONAL
SECCIÓN CHILENA

CARNES
Novillos

BOEUF A LA MODE

Ingredientes: 1 trozo de 2 klgs. de asiento y punta de ganso. 250 grs. de tocino cortado en dados, 4 cucharadas de mantequilla derretida, 3 vasos vineros con vino blanco, 1 vaso vinero con cognac, 2 patitas de ternera, 1 cebolla, 2 clavos de olor, perejil, laurel y tomillo. 500 grs. de zanahorias y 20 cebollitas nuevas.

Mechar la carne con tocino remojado con cognac y perejil picado. Sazonar. Atar el pedazo de carne. Colocarlo en una olla para brasear, agregando unas cucharadas de mantequilla derretida. Mojar con vino blanco y cognac. Poner la olla bien tapada al fuego hasta reducir el vino a la tercera parte. Agregar las patitas de ternera deshuesadas y blanqueadas en agua hirviendo con unos cueros de chancho, cebollas, clavos de olor, bouquet garni.

Mojar con caldo cubriendo la carne y volver a colocar a fuego suave, hirviéndola durante una hora. Agregar las zanahorias y dejar hervir a fuego lento hasta que la carne esté bien tierna.

Finalmente desatar la carne regándola con el jugo de fondo. Poner la olla destapada al horno.

Servir la pieza con guarnición de zanahorias, patitas de ternera y cebollitas glacés. Cubrir con el fondo reducido y pasado por cedazo.

GOULASCH HUNGARO

Ingredientes: 1 klg. asiento en dados de 50 grs., 300 grs. cebollas picadas, puré de tomates, 500 grs. de tomates picados, sal, paprika, papas.

Dorar en mantequilla las cebollas. Agregar la carne. Tapar la cocotte. Al cuarto de hora agregar el puré de tomates (abundante), un vaso de agua y los tomates picados. Sal y paprika. Cocer tapado a fuego lento dos horas y media a tres horas. Despojar de la salsa y servir con papas noisettes, cocidas en mantequilla, sin dorar.

TOURNEDOS HENRI IV

Asar los tournedos a la parrilla. Aderezarlos sobre costrones fritos en mantequilla y cubrir con salsa bearnaise. Guarnición de papas fritas Pont - Neuf (cortadas gruesas y largas como bastón).

TRIPES A LA MODE DE CAEN
Guatitas

Ingredientes: (Proporciones para diez personas) 3 kgs. de tripas de buey, 1 pata de ternera grande, 500 grs. de grasa de riñón, 600 grs. de cebolla, 500 grs. de zanahorias, 300 grs. de porrones, apio, perejil, laurel, orégano, 15 grs. de sal, 4 grs. de pimienta molida.

Rociar todos estos ingredientes con un vaso de oporto o cognac, habiendo previamente lavado y desaguado bien las guatitas. Poner agua a la altura de los ingredientes y colocar a fuego muy suave durante diez horas. Poner las guatitas en una terrina, rociar con la salsa pasada por el colador. Agregar una vaso de sidra o vino blanco. Mantener a calor suave en baño de maría.

FILETE A LA RICHELIEU

Ingredientes: Filete, tomates, champignons rellenos, lechugas braisées, papas fondantes, salsa de oporto o marsala.

Poeler el filete en mantequilla. 15 minutos por cada medio kilo de carne. Limpiar los champignons sin remojarlos, picar los tallos, agregándoles un cuarto del volúmen de los tallos, de perejil picado y otro tanto de chalotes picadas. Pasar la mezcla por mantequilla, ligar con harina, el jugo de fondo y caldo. Reducir hasta obtener una masa con la cual se rellena la cabeza de los champignons. Cocer un cuarto de hora en el horno y servir los champignons rellenos rodeando el filete junto con las otras guarniciones. Rociar con el jugo del asado.

TERNERA

WIENER - SCHNITZEL

Ingredientes: Escalopas aplastadas y bien golpeadas, sal, pimienta, harina, migas de pan fresco, mantequilla clarificada, perejil, huevos duros picados (yemas y claras por separado), jugo de limón, mantequilla noisette, redondelas de limón, filete de anchoa, alcaparras en vinagre.

Sazonar las escalopas, pasarlas por harina, luego por el huevo batido y finalmente por miga de pan. Saltarlas en mantequilla clarificada. Guarnecer con perejil picado y huevos duros picados. Rociar la escalopa con jugo de limón y mantequilla noisette. Servir con redondelas de limón y anchoa. Decorar con láminas de limón.

ESCALOPAS DE MOLLEJA BERANGERE

Ingredientes: Mollejas de ternera, sal, pimienta, harina, mantequilla, costrones fritos, purée de champignons, papas noisettes, salsa bearnaise.

Blanquear las mollejas seis o siete minutos, previamente remojadas en agua fría. Cortar en escalopas. Sazonar y pasarlas por harina. Saltar en mantequilla muy caliente seis a ocho minutos. Montar sobre costrones en cordón, salsa bearnaise y al centro del cordón, purée de champignons. En el centro de la fuente disponer las papas noisettes.

NOIX DE VEAU JUDIC

Nuez de ternera Judic

Ingredientes: 60 grs. de queso rallado, salsa bechamelle, una pulpa de ternera, cuero de chancho, 1 cebolla en tajadas, zanahorias escalopadas, perejil, laurel, orégano, sal, pimienta, caldo, lechugas braseadas, paras duquesa, marsala, dos yemas,

Disponer la pulpa sobre un lecho de cuero de chancho, cebollas, zanahorias y aromas. Poca sal. Mojar con dos vasos vineros de caldo y reducir a fondo. Volver a mojar con caldo a la altura de la carne. Llevar a hervor, tapar y poner al horno. Cocer varias horas rociando con el jugo hasta que la carne quede bien tierna. Cubrir salsa bechamelle ligada con dos yemas y mezclada

al queso rallado. Empolvar con pan rallado. Gratinar al horno.

Servir con guarnición de lechugas braseadas, papas Duquesa y una salsa de marsala que se obtiene diluyendo el fondo de la olla con un poco de marsala.

RIÑONES DE TERNERA MONTPENSIER

Ingredientes: Riñones de ternera, sal, pimienta, harina, mantequilla, rizotto con parmesán y salsa de tomates, salsa de champignons con Oporto o marsala.

Escalopar los riñones. Sazonarlos y pasar por harina saltándolos en mantequilla. Servir sobre rizotto con queso y salsa de tomates. Cubrir con la salsa de Oporto o Jerez ligada con mantequilla, jugo de limón y champignons.

CHULETAS DE TERNERA O DE AVE POJARSKI

Ingredientes: 500 grs. ave o ternera picada. 125 grs. migas de pan, 3 cucharadas crema, 125 grs. de mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada, harina, huevo batido, pan rallado, jugo de limón, 100 grs. de mantequilla.

Picar las supremas mezclando con la miga de pan remojada en la crema y mantequilla. Sazonar y poner nuez moscada. Dividir en diez partes. Esparcir harina sobre una tabla y sobre ella formar en chuletas la carne. Pasar al huevo batido y al pan rallado. Saltar en 100 grs. de mantequilla muy caliente durante 10 a 12 minutos. Colocar papillotes. Rociar con la mantequilla y el jugo de un limón. Guarnición: Puré o ensalada rusa, champignons a la crema o puntas de espárragos.

CORDERO

CHULETAS A LA SEVILLANA

Ingredientes: 4 chuletas, sal, media taza de aceite, un cuarto taza nueces ralladas, jamón en tajadas finas, una taza y media de champignons escalopados, media taza de caldo de ave o ternera, media cebolla en cubitos, media taza vino blanco, cuatro cucharadas de pasta de tomates, azafrán, tomillo, clavo de olor, orégano, media barra de chocolate rallado.

Sazonar y dorar al aceite las chuletas. Apartarlas. Dorar las nueces y apartarlas. Freir el jamón a la parrilla y apartarlo. En una fuente colocar capas sucesivas de chuletas y jamón. Agregar los champignons y el caldo. Cocer a fuego lento 10 minutos. Antes de servir, agregar la siguiente preparación: en el mismo aceite en que se doraron las nueces, dorar la cebolla. Agregar el vino blanco, la pasta de tomates, el azafrán, hierbas y especies, además del chocolate. Pasar al cedazo. Reducir. Agregar las nueces. Juntar con la carne.

PIERNA DE CORDERO DE LAS SIETE HORAS

Gigot de sept heures

Ingredientes: Una pierna de cordero, diez dientes de ajo, cebollas, zanahorias, media botella de vino blanco, demi-glace. Guarnición: cebollitas reina glacés.

Mechar con ajo la pierna y dorarla con cebollas y zanahorias. Quitar la grasa sobrante. Mojar con vino blanco y salsa demi-glace, hasta las tres cuartas partes de la pierna. Tapar y brasear al horno lento siete horas. Retirar la salsa. Servir con cebollitas glacés.

SILLA DE CORDERO A LA FRANCESA

Ingredientes: Silla de cordero, papas duquesa, jugo de asado, petits pois, mantequilla.

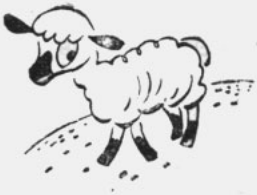
Si se trata de un lechón, cocer en "cocotte" con mantequilla, a fuego suave para evitar de quemar la mantequilla que no debe pasar del color noisette. Si el corderito tiene más edad, asarlo con mantequilla en el horno a temperatura moderada.

Cubrir con jugo de carne ligado. Servir con papas Duquesa y petits pois en mantequilla.

CHULETAS ACORAZADAS MIRECOURT

Ingredientes: Masa de Hoja, chuletas, mantequilla, jamón cortado en tajadas delgadas, champignons y puré de champignons a la crema. Salsa suprema con champignons. Guarnición: puré de alcachofas. Saltar las chuletas y dejarlas enfriar. Dividir la masa de hojaldre en rectángulos. Poner sobre cada uno: una cucharada de purée, una tajada de jamón, la chuleta, otra tajada de jamón y otra cucharada purée.. Cerrar la papillote, dejando libre la parte superior del hueso.

Pasar el pincel con huevo encima y dorar al horno caliente veinte minutos. Servir con salsa suprema con champignons.



CHANCHO

CHULETAS DE CHANCHO A LA NORMANDE

Ingredientes: Chuletas de chancho, manteca de chancho, un cuarto litro de nata, jugo de limón.

Guarnición: Mermelada de manzanas sin azúcar.

Dorar a la sartén con un poco de manteca, las chuletas por ambos lados. Deglacer con la nata y el jugo de limón. Cubrir las chuletas con este fondo y servir con una guarnición de mermelada de manzanas.

CHANCHITO RELLENO SAINT - CLAIR

Ingredientes: Chancho lechón, aceite. Relleno de hígado, tocino, perejil picado tres cucharadas, 200 grs. chipolatas, 2 docs. castañas braisés, 2 pichones dorados y deshuesados.

Rellenar como indicado y asar al horno moderado durante hora y media a dos horas rociando frecuentemente. Servir con el jugo del asado y manzanas saltadas en mantequilla.

JAMON FLORENTINA

Ingredientes: Un jamón (o trozo de jamón), salsa Marsala o Jeréz, 1 kgr. de espinacas, bechamelle, 4 yemas de huevo.

Si el jamón es salado ponerlo en remojo un día. Poner a calentar en agua fría. A ebullición sacar el jamón y refrescarlo en agua fría. Colocarlo de nuevo en agua tibia agregando verduras y aromas. Desde el primer hervor, cocer a fuego suave durante hora y media a dos horas por cada 2 kilos. Sacarle el cuero y ponerlo a brasear con Marsala o Jeréz, con fuego muy suave durante una hora. Glacer con salsa Marsala o Jeréz. Guarnición: Hervir las espinacas en mucha agua. Refrescarlas. Escurrir. Secarlas, saltándolas ligeramente en mantequilla. Agregar sal, pimienta, un poco de azúcar y nuez moscada. Ligar con salsa bechamelle y 4 yemas de huevo. Pocher a baño de maría. Servir con salsa Marsala o Jeréz.

CHOUCROUTE STRASBOURGEOISE

Ingredientes: 3 kgrs. de chou-

cut, 800 grs. pecho de cerdo tocino blanqueado), un pernil, un salchichón en tajadas, medio ganso o pato, una zanahoria, dos cebollas con clavo de olor, cuatro cucharadas de grasa de ganso o de asado, bouquet garni, sal, 1 cuarto litro de oporto o Marsala, pimienta en granos, una botella de vino Rhin, papas a la inglesa.

Pasar el choucrut por varias aguas. Escurrir. Poner en una olla con tocino blanqueado las carnes, verduras y grasa. Sazonar y tapar con choucrut.

Mojar con vino y caldo de ave hasta la mitad de la altura. Cocer en el horno cuatro horas a fuego suave. Después de una hora, apartar el tocino. Media hora antes de servir, agregar ocho papas enteras.

Para servir el choucrut poner alrededor el tocino dividido, tajadas de jamón por encima y salchichas por debajo. Se puede acompañar con una salsa demiglace con vino Rhin.

MUSELINA DE JAMON A LA HUNGARA

Mousseline de jambon a la Hongroise

Ingredientes: 500 grs. jamón, 125 grs. mantequilla, 125 grs. nata, 2 cuch. puré de tomates, 2 tazas de bechamelle sin sal, pimentón o paprika, jalea al oporto huevos duros.

Machacar el jamón en un mortero junto con mantequilla, nata, tomates, puré y bechamelle fría. Agregar pimienta y pasar al cedazo. Poner en un molde tapizado con jalea al oporto y decorar con claras de huevos duros. Llenar el molde con jalea y poner al hielo una hora. Servir con decoración de jalea y una guarnición de ensalada.

BIBLIOTECA NACIONAL
SECCIÓN CHILENA

No presenta dificultad alguna celebrar la más simpática y más completa fiesta. Flores, champagne, licores, helados, música y el mejor menú, puede mandárselo todo a su casa nuestro departamento especial de Atención a Domicilio. Llame al fono 63201 y le daremos presupuesto sin compromiso.

Hotel Crillon

AGUSTINAS 1025

11(467a-15) p112

COMPENDIO DE *Flores Artificiales*

(PRIMER CICLO)

Olga Riveros Olivares
Prof. Especial de Labores

Escuela Nacional de Artes Gráficas
SANTIAGO DE CHILE
1945

PATOS, PAVOS Y CAZA

PAVA RELLENA CON CASTAÑAS

Ingredientes: 1 pava de tres kilos, 1 kgr. castañas, 800 grs. salchichas blancas, sal y pimienta.

Abrir la corteza de las castañas poniéndolas en el horno para facilitar el descortezamiento. Retirar la corteza y la piel del interior. Cocer en un poco de caldo, picarlas y mezclar con el relleno de la salchicha blanca. Sazonar. Limpiar la pava y rellenarla con esta mezcla, coser la abertura para que no se salga el relleno y llevar luego al horno a calor moderado rociando frecuentemente.

CANETON AUX ORANGES

Ingredientes: Pato, mantequilla, salsa demi-glace y 3 naranjas.

Rehogar el pato en mantequilla. Mojar con salsa demi-glace. Brasear a fuego suave de tres cuartos de hora a una hora. Despojar y colar la salsa. Agregar a la salsa el jugo de dos naranjas y el raspado de la cáscara de tres naranjas previamente blanqueadas. Trozar el pato, cubrir con la salsa. Servir con adorno de cascos de naranjas peladas.

CASSOULET A LA TOULOUSAINE

Ingredientes: 1 kilo de porotos secos blancos, previamente remojados, 750 grs. de cordero en trozos, 2 piernas de ganso, 6 cucharadas de grasa de ganso, 1 salchichón, 1 cebolla, 2 clavos de olor, 2 dientes de ajo, perejil, tocino en dados, 3 vasos caldo, 5 cucharadas de salsa de tomate.

Blanquear los porotos y luego cambiar el agua. Poner a cocer. Después de una hora, agregar los trozos de cordero y ganso previamente rehogados en manteca de ganso, luego el salchichón, cebollas en tajadas finas y rehogadas con tocino y finalmente ajo. Mojar con caldo y salsa de tomates. Cocer largo tiempo a fuego muy lento. Trasladar todo en una terrina cubriendo con salchichón en tajadas.

Salpicar con pan rallado. Gratinar al horno moderado, rociando frecuentemente, durante una hora.

Cassoulet de Castelnaudary: Reemplazar el ganso por chuletas y pernil. Cocer sobre cueros

de chancho. Agregar aceite de oliva.

CIVET DE LIEVRE A LA FLAMANDE

Ingredientes: 1 liebre, cognac, aceite, sal, pimienta, 200 grs. tocino, vino tinto, bouquet-garni, 25 cebollitas, 15 ciruelas, nata y costrones.

Conservar la sangre de la liebre con vinagre para mantenerla líquida. Marinar algunas horas la liebre trozada, en cognac, aceite, sal, pimienta y cebolla. Blanquear y rehogar en mantequilla 200 gramos de tocino cortado en dados. Apartar. Dorár dos cebollas picadas. Agregar harina para hacer un roux obscuro. Poner en el roux los trozos pasados por harina. Mojar cubriendo la carne con buen vino tinto. Agregar bouquet-garni y cocer lentamente. Después de 20 minutos agregar el tocino y las cebollas apartadas anteriormente 25 cebollitas glacés, 15 ciruelas remojadas y deshuesadas. Cocer una hora. Poner en terrina. Ligar la sangre con nata y agregar a la salsa. Servir con costrones.

SALMIS DE PERDICES

Ingredientes: Tocino para envolver las perdices, 2 cucharadas de glace de viande, 3 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada postre de cognac, 2 vasos de vino blanco, 2 chalotes, 2 vasos demi-glace.

A) Separar el hígado de las perdices, envolver éstas en tocino y ponerlas a asar.

B) Dorar una cucharada de cebolla o chalote picada en dos cucharadas de aceite, agregando luego un poco de tomillo, laurel y perejil. Mojar con medio vaso de vino tinto y medio vaso de vino blanco. Reducir. Agregar dos vasos vineros de salsa demi-glace. Hervir lentamente. Introducir en la salsa los trozos de perdices. Desde ese momento dejar de hervir.

C) Con los hígados, los huesos de la pechuga y las piernas hacer un purée agregando un poco de vino, un poco de Marsala, una chalota, 2 cucharadas de mantequilla. Llevar a hervor y rociar la carne con este fondo. (Se puede agregar al fondo C algunas cabezas de champignons cocidos.

Servir con costrones fritos.

PAPAS

PAPAS DUQUESA

Cocer y pasar en purée. Ligar con yemas crudas, trabajando sobre el fuego. Moldear en forma y saltarlas en manteca caliente.

PAPAS SOUFFLEES

Cortar las papas en rectángulos iguales de 3 mm. de espesor. Freir en grasa o aceite caliente hasta cocción (las papas suben a la superficie), escurrirlas. Sumergirlas en otra fritura sumamente caliente. Retirarlas cuando estén hinchadas. Dejar secar. Servir saladas.

PAPAS DAUPHINOISE

Cortar en redondelas. Cocinar al horno cubriendo con leche mezclada con huevos, sal y pimienta. Retirar del fuego antes que la cocción sea completa. Napar con trozos delgados de queso de Gruyére, dejando cinco minutos más al horno.

PAPAS FONDANTES

Una vez cortadas en la forma que se desee, se blanquean hasta cocer casi totalmente, retirar. Cocinar a la manteca clarificada, rociar con jugo y terminar en el horno.

PAPAS NOISETTE

Utilizar papitas nuevas muy pequeñas y redondas. Dorar en mantequilla.

LEGUMBRES

ZANAHORIAS CHANTILLY

Ingredientes: (Para cuatro personas). 500 grs. zanahorias, sal, azúcar, mantequilla, arvejitas, na-

Cocer las zanahorias en agua salada. Saltar en mantequilla y rociar con nata espesa.

Disponer en un azafate rodeando una guarnición de arvejitas cocidas y pasadas en mantequilla.

ESPINACA CON FLORONES

Hervir espinacas nuevas en bastante agua con sal y sin tapar la olla, durante seis o siete minutos. Pasar por cedazo o picarlas.

Ligar con salsa bechamelle, sal, pimienta. Rociar con algunas cucharadas de nata y servir con costrones de hojaldre o fritos en forma de corazón.

PETITS POIS A LA FRANCESA

Ingredientes: 1 kgr. arvejitas, 100 grs. mantequilla, 1 cucharada harina, sal, azúcar, 12 cebollitas nuevas, 1 hoja de lechuga, perejil.

Poner los elementos juntos en una olla con agua hasta la superficie.

Hervir a buen fuego 20 a 30 minutos, manteniendo la olla tapada.

Para servir agregar un trozo de mantequilla.

TOMATES RELLENOS

Ingredientes: Duxelles de jamón o carne cocida picada, salsa demi-glace, salsa de tomates, miga de pan, pan rallado, aceite de oliva.

Rellenar los tomates con duxelle ligada con salsa demi-glace a la cual se agregan algunas cucharadas de salsa de tomates y migas de pan.

Empolvar con pan rallado, rociar con aceite y gratinar al horno.

Servir con salsa demi-glace con tomate y perejil picado.

ENSALADAS

ENSALADA ANDALUZA

Ingredientes: Raíz de apio, 150 grs. cebollas, 250 grs. pimentones, 50 grs. arroz, 800 grs. tomates, aceitunas y mayonesa.

Cortar en juliana el apio y pasarlo por agua hirviendo. Picar las cebollas y saltarlas en mantequilla sin dorar. Asar a la parrilla los pimentones y cortarlos en filetes.

Cocer el arroz en caldo y enfriarlo. Cortar en dados los tomates y deshuesar algunas aceitunas.

Ligar todos estos elementos con la mayonesa a la cual se agrega un poco de gelatina.

Amoldar en forma de cúpula. Decorar con jalea de tomates y aceitunas.

ENSALADA MIMOSA

Cocer separadamente una variedad de verduras. Ligar con una mayonesa. Amoldar en cúpula.

Adornar con claras de huevos duros partidas por mitades, yemas ralladas y perejil disponiendo la decoración en forma geométrica.

ENSALADA MERCEDES

Ingredientes: Corazones de achicoria crespa, betarragas, apio, naranjas, huevos duros, perejil y hierbas finas.

Preparar el aliño como sigue: Picar dos huevos duros, claras y yemas. Agregar aceite, dos jugos de limones, sal, pimienta y mostaza. Ligar bien la salsa. Agregar las hierbas y la achicoria. Mezclar. Disponer alrededor de la ensaladera betarragas cocidas y el apio preparado. Adornar la superficie de la ensalada con redondeles de naanjas sin cáscara.

ENSALADA PARISIENNE

Mezclar varias clases de verduras cocidas por separado con escalopas o carne de langosta picada ligando con mayonesa. Decorar con corazón de lechugas y huevos duros.

PASTAS - ARROZ

TIMBALA DE MACARONI A LA MILANESA

Macaroni en Timbale a la Milanaise

Ingredientes: 250 grs. macaroni o spaghetti, 1 vaso de vino Marsala, 2 dcl. salsa de tomates, 1 dcl. jugo de tomates, 60 grs. jamón cocido, 60 grs. lengua escarlata, 60 grs. champignons cocido, 30 grs. mantequilla, 100 grs. queso rallado y un poco de harina.

Hervir las pastas en agua salada, sin llegar a la cocción completa. Escurrirlas y ponerlas en una olla con el Marsala, la salsa y jugo de tomate, el jamón, la lengua y los champignons picados. Ligar con la mantequilla trabajada con harina. Dar un hervor y agregar para servir, el queso rallado.

TALLARINES A L'ALSACIENNE

Cocer en agua salada los tallarines. Escurrir. Agregar un poco de queso rallado y mezclar con un purée de foie gras.

Disponer en la superficie un poco de tallarines cortados en dados finos y saltados al sartén con mantequilla.

RIZOTTO PIEMONTES

Rehogar en mantequilla una cebolla picada. Una vez dorada agregar el arroz (200 grs. para cinco personas). Mojar con caldo, dos veces el volúmen del arroz.

Agregar sal, pimienta y un poco de purée de tomates. Tapar y cocer veinte minutos. Para servir agregar queso rallado.

POSTRES

STRUDEL

250 Grs. Harina.
40 Grs. Mantequilla.
½ Cuch. Azúcar.
1 Huevo.
10 Grs. Levadura.
Sal.
Leche.
Agua caliente.
Migas de pan.
50 Grs. pasas.
Manzanas.

Con la harina, la mantequilla, la levadura, sal, leche y agua, hacer una masa y dejarla en reposo 20 minutos en lugar tibio.

Freir en mantequilla la miga de pan.

Saltar tajadas de manzanas con mantequilla.

Extender la masa sobre una mesa empolvada de harina y estirarla para obtenerla muy delgada. Se cortan los bordes que quedan espesos. Se extiende la hoja de masa sobre un paño empolvado con harina. Se matiza con las manzanas, las pasas y azúcar y un poco de canela en polvo, con la miga de pan, rociando todo con mantequilla derretida. Se levanta con precaución el extremo del paño para enrollar la masa hasta tener un rollo que se coloca sobre una lata. Se rocia con mantequilla. Se cuece 25 a 40 minutos según el tamaño, en horno caliente. Se corta en tajadas, sirviéndose tibio.

TARTALETA DE DAMASCOS

La masa:

250 Grs. harina.
125 Grs. mantequilla.
15 Grs. azúcar.
2 Grs. sal.
2 Dcl. agua.

Disponer la harina en fuente, poniendo al centro los ingredientes. Mezclar con precaución pero en forma rápida hasta tener una masa flexible, pero sin elasticidad. Se recomienda preparar la masa el día anterior, envolverla en un paño y dejarla en descanso en un lugar fresco.

Se estira luego la masa hasta tener un espesor de 3 o 4 m|m. y se forra con esta masa el molde, disponiendo un borde alrededor.

Se decora el borde. Se perfora con un cuchillo la parte central.

Guarnecer la tartaleta con mitades de damascos cocidos en jarabe y enfriados. Agregar una crema obtenida diluyendo 3 yemas de huevos con 100 gramos de azúcar con vainilla y un cuarto litro leche fría. Llevar al horno la tartaleta con cuidado, y cocer al fuego bien caliente. Para servir, napar la superficie con mermelada de damascos y dejar que se enfríe.

TARTALETA DE LECHE A L'ALSACIENNE

250 Grs. harina.
125 Grs. mantequilla.
2 Grs. sal.
2 Dcl. agua.

Disponer la harina en fuente, poniendo al centro los ingredientes. Mezclar todo con precaución, pero en forma rápida hasta tener una masa flexible pero sin elasticidad. Se recomienda preparar la masa el día anterior. Envolverla en un paño y dejarla en descanso en un lugar fresco.

Se estira luego la masa hasta obtener un espesor de 3 o 4 milímetros, y se forra con esta masa un molde, disponiendo un borde alrededor. Se decora el borde. Se perfora con un cuchillo la parte central.

Guarnecer el fondo central con tajadas de manzanas pasadas en mantequilla. Cubrir con una mezcla de 100 gramos de azúcar con vainilla, dos huevos enteros, 60 gramos de harina, y 3 dcl. de leche fría 2 yemas de huevos adicionales, y 2 cuch. de mantequilla derretida.

Llenar el molde hasta los tres cuartos y llevarlo al horno caliente, dejandolo 25 minutos. Entibiar antes de servir.

CHARLOTTE DE MANZANAS

Ingredientes:

Mantequilla.
Costrones en miga remojados en mantequilla derretida, y cortados en forma de corazón y en rectángulos con 4 cm. de centímetro de espesor.
12 Manzanas.
Azúcar.
Jugo de limón.
Salsa de damascos.
Crema Chantilly.

Confección

Untar un molde con mantequilla. Cubrir el fondo con costrones en forma de corazón, y las paredes con costrones en forma de rectángulos. Guarnecer el interior con mermelada de manzanas, hecha con 12 manzanas, tres cucharadas de azúcar, algunas cuchara-

das de agua y el jugo de un limón. Agregar a la mermelada de manzanas tres cucharadas de mermelada de damasco. Tapar con migas de pan remojadas en mantequilla y cocer al horno 30 a 35 minutos. Dar vuelta al molde sobre un suave azafate. Esperar algunos minutos antes de desmoldar. Servir aparte una salsa de damascos.

NOTA: Si se sirve fría, decorar con crema Chantilly.

CREMA HINDU

Ingredientes:

125 Grs. azúcar.
75 Grs. almendras en polvo.
3 Claras de huevos.
1/4 Lit. crema Chantilly natural.
1/2 Piña y vainilla.

Cocer en jarabe con un poco de vainilla las tajadas de piña cortadas muy delgadas, en forma de media luna. Escurrirlas.

Disponerlas en un molde a savarín untado con mantequilla y empolvado con azúcar, cubriendo todas las paredes del molde.

Llenar con la mezcla de claras montadas, azúcar con vainilla y almendras.

Cocer luego en baño de María.

Dejar enfriar. Vaciar sobre un azafate y servir con, al centro, crema chantilly.

Napar con salsa de damascos, diluída con marasquino.

ILE FLOTTANTE

60 Grs. almendras machacadas; asadas.
100 Grs. crocante picado.
125 Grs. azúcar.
4 Claras.
Vainilla.

Confección

Montar las claras en nieve firme. Mezclar con el azúcar la vainilla, el crocante y las almendras. Verter la mezcla en un molde untado con mantequilla y azúcar acaramelado. Llevar al horno muy suave, en baño de María, durante 20 minutos. Entibiar. Desmoldar en un azafate sobre un fondo de crema inglesa. Decorar con pasas.

PERAS MORISCAS

Pocher en jarabe con vainilla mitades de peras. Dejar enfriar. Napar con una crema inglesa de chocolate fría. Empolvar con almendras ralladas. Entre las peras disponer mitades de plátanos cocidos con jarabe.

Guarnecer la parte central de la compotera con crema Chantilly.

PIÑA A LA NINON

Ingredientes

1 Piña.
Marrasquino o Kirsch.

Azúcar flor.
500 Grs. fresas.
5 Plátanos.
Crema Chantilly.

Vaciar una piña a un cm. de la cáscara. Cortar en tajadas delgadas la carne de la piña y dejarla macerando con marrasquino y azúcar.

Macerar igualmente fresas y plátanos cortados en redondelas.

Rellenar la cáscara de la piña con la mitad de las fresas y plátanos mezclados. Agregar encima las tajadas de piña aderezándolas alrededor de la cáscara y perpendicularmente al fondo.

Rellenar con crema Chantilly mezclada con las fresas sobrantes. Adornar con mazapán y servir con salsa de frambuesas.

MUFFINS

500 Grs. harina.
100 Grs. azúcar flor.
10 Grs. sal fina.
125 Grs. mantequilla derretida.
15 Grs. ácido tartárico.
15 Grs. bicarbonato de sodio.
3 Dcl. leche fría con nata.

Mezclar muy bien la harina, ácido tartárico y bicarbonato; formar la fuente; verter al centro la mantequilla derretida casi fría y la leche en la cual se ha disuelto sal y azúcar. Mezclar suavemente el líquido con la harina hasta obtener una masa firme sin exceso. Enrollar la masa y dejarla descansar una hora.

Aplastar la masa con un rollo y dividirla en 20 pedazos de 50 gramos. Se forman los pedazos en pelotas con un poco de harina disponiéndolos sobre una lata untada con mantequilla. Finalmente se aplasta cada pelota hasta un centímetro más o menos de espesor.

BIBLIOTECA NACIONAL
SECCIÓN CHILENA

COCKTAILS

CAZUELA

Fresas o chirimoyas o duraznos.
1 copa de cognac.
1/2 copa de jeréz.
Hielo.
Azúcar.
Machacar las frutas.
Mezclar en shaker.
Servir en copa champañera hasta los dos tercios. Llenar con champagne muy helado

AFTER DINNER

Shaker:
Hielo
10 Gotas jugo de limón.
1/2 Licor de damascos.
1/2 Cherry.

ALEXANDRA

Shaker:

Hielo.
1 Tercio crema.
1 Tercio crema de Cacao.
1 Tercio de Cognac.
Copa champañera.

AZIZ SPECIAL GIN SILVER FIZZ

Una a una y media cucharadita azúcar.
10 Cc. Gin.
1 Jugo limón.
3 Cc. nata espesa.
1/2 Clara de huevo.
Hielo.
15 Gotas azahar.
Soda.

BALAKLAVA ESPECIAL

1 Vaso hielo en nieve.
5 Ccl. Kummel.
5 Ccl. Cognac.
5 Gotas granadina.

BERTITA'S

Shaker:

20 Ccl. Rhum.
1 Jugo de limón.
1½ Jugo de naranja.
2 Cucharaditas granadina.
Hielo.
Copas champañeras.

BLACK STRIPE

2 Cucharaditas miel.
1 Una Cucharada agua hirviendo.
Disolver.
5 Ccl. Rhum Jamaica.
Hielo.
Nuez rallada.

BOSOM CARESSER

Shaker:
Hielo:
1 Yema de huevo.
15 Gotas granadina.
1 Tercio Curacao rojo.
2 Tercios Cognac.
Vaso oporto.

BRONX

Shaker:

Hielo
1 Sexto jugo de naranjas.
1 Sexto Vermouth seco.
2 Tercios Dry Gin.
Copa champañera.

CHAMPAGNE GOBBLER

Vaso whiskero.
Adornar con frutas.
Agregar cubito de hielo.
1 Tajada naranja.
1 Cucharadita Curacao rojo.
1 Cucharadita Licor de damasco.
1 Cucharadita jugo de limón.
Llenar con Champagne.

CHARLESTON ST. CECILIA SOCIETY PUNCH

3 Copas Aguardiente de duraznos o damascos o duraznos macerados en aguardiente.
2 Copas Rhum Jamaica.
2 Botellas Champagne Dry.
1 Botella Cognac.
3 Copas azúcar.
1 Piña tajada finita.
6 Limones tajados finitos.
4 Copas Té.
8 Copas agua soda.

Marinar limón y piña en cognac una noche. A las 12 del día siguiente, agregar Rhum, té, azúcar y durazno.
Inmediatamente antes de servir, añadir Champagne, y luego soda.

COSSACK CRUSTA (Champagne cocktail)

Con un jugo de limón, mojar el vaso hasta 2 mm. del borde superior.
Empolvar con azúcar flor.
Agregar en dos veces algunas gotas Bitter Orange.
5 Ccl. Cognac.
2½ Ccl. Kummel.
Hielo.
Completar con Champagne seco y pétalos de rosa.

CUBA LIBRE

5 Ccl. Rhum Bacardi.
1 Jugo limón verde.
La parte amarilla del limón.
Hielo.
Coca Cola.
Vaso Tom Collins.

CUERNAVACA ESPECIAL

Shaker:

Hielo.
5 Ccl. Cognac.
5 Ccl. Vrmouth francés Dry.
2 Cucharaditas de crema de cacao.
1 Cucharadita granadina.
1 Clara de huevo.
1 Cucharadita nata espesa.
Hojas menta.
Cereza marrasquino.
Vaso Manhatan.

DAIQUIRI

Shaker:

Hielo
¼ Limón.
1 Sexto Granadina.
2 Tercios Rhum Bacardi.

EGG - NOGG

Shaker:

Hielo
1 Cucharadita azúcar.
½ Vaso Rhum.
1 Vaso de leche.
Nuez moscada.
Vaso whiskero.

ENGLISH BISHOP (Hot Cup)

1 Naranja clavada con clavos de olor y remojada en Cognac.
Empolvar con azúcar caliente.
Dorar al horno hasta caramelizar el azúcar.

Cortar en cuatro.
Poner la naranja en una olla con Oporto.
Cocer lentamente 20 minutos.
Agregar 10 cc'. Cognac.
Prender fuego y servir ardiendo.

FISH HOUSE PUNCH (1732)

(Receta tradicional)

8 Copas Rhum (Jamaica o Jamaica y Bacardi).
4 Copas Cognac.
300 Grs. azúcar pan.
4 Copas agua o soda.
4 Copas jugo de limón.
1 Vaso de licor Cognac.
Disolver el azúcar en agua y agregar los licores y un pedazo de hielo. Dejar dos horas en descanso.

FLYING FISH (Colombo)

Tumbler:

5 Cc'. Gin
2½ Cc'. licor de duraznos.
½ Cucharadita Marasquino.
Hielo.
Tajada de naranja.
Vaso Manhattan.

GIMLET

Tumbler:

1 Cubo hielo.
1 Tercio licor de limas.
2 Tercios Dry Gin.

GIN COCKTAIL

Tumbler:

Hielo
5 Gotas Angostura.
10 Gotas Curacao rojo.
1 Vaso Gin dulce.

GRANDE BRETAGNE

Shaker: Hielo

5 Cc'. Gin Dry.
1½ Cc'. Apricot Brandy (licor de damascos).
1½ Cc's. jugo de limón.
1 Cucharadita clara de huevo
5 Gotas Bitter Orange.
Hielo.
Vaso de Manhatan.

HALLELUJAH
(Panamá)

Tumbler:

3 Ccl. Cognac.
Hielo.
1/2 Cucharada jugo de limón.
5 Ccl. Vermouth italiano.
2 1/2 Ccl. Rhum.
1/2 Cucharada granadina.
Cereza.
Copa champañera.

HOOP PUNCH
(Manila)

Tumbler:

3 Ccl. Cognac.
3 Ccl. Curacao.
6 Ccl. Operto.
1 Cucharada de jugo limón.
Hielo en nieve.

ILE DE FRANCE ESPECIAL

(Champagne Cocktail)

Shaker: Hielo

1/2 Cucharadita azúcar flor.
1 1/2 Ccl. Cognac.
Completar con Champagne.
20 Gotas de Chartreuse.
10 Gotas de Bitter Orange.

JEREZ FLIP

Shaker:

Hielo

1 Cucharadita de azúcar.
1 Yema de huevo.
1 Vaso de Jerez.
Batir enérgicamente.
Nuez moscada.

JERUSALEM BETWEEN THE SHEETS

(Weber-King David)

Shaker:

1 Cognac.
1 Cointreau.
1 Dry Gin.
1 Jugo de limón.
Hielo.
Vaso de Manhatann.

THE LALLA ROOKH COCKTAIL

Yokohama

Shaker

5 Ccl. Cognac.
2 1/2 Ccl. Rhum.
1 1/2 Ccl. vainilla o cacao.
1 Cucharada nata espesa.
Hielo.

LATIN AMERICA PUNCH

1/2 Copa Rhum Bacardi.
4 Copas vino del Rhin
1 Copa jugo de limón.
Tajadas de piña
1/2 Copa Curacao de naranja.
4 Copas Champagne.
1 Copa jugo de naranjas.
2 Copas soda.

Dejar en descanso 2 horas con un pedazo de hielo. Coco rallado.

LECHE DE PIÑA

Jugo y pulpa de 1 piña.
1 Cucharadita extracto vainilla.
1/2 Taza Cognac o Rhum blanco
3 Tazas leche.
Azúcar corriente.

Machacar los ingredientes. Dejar en descanso 2 horas. Servir helado con tajadas de naranja, hojas de menta y cerezas en Marasquino.

MANHATTAN

Manhattan dulce:

Tumbler:

10 Gotas Angostura
1 Tercio Vermouth Martini.
2 Tercios Rye Whisky.

Manhattan seco:

Tumbler:

1 Sexto Vermouth seco.
1 Sexto Vermouth Dry.
2 Tercios Rye Whisky.

MARTINI

Martini Semi-seco:

Tumbler:

1 Sexto Vermouth Dry.
1 Sexto Vermouth Martini italiano.
2 Tercios Gin Dry.
Hielo:

Martini dulce:

1 Tercio Vermouth italiano.
2 Tercios Gin.
Hielo

Martini seco:

1 Tercio Vermouth seco.
2 Tercios Gin Dry.
Hielo

MARTINIQUE CRUSTA

En un vaso:

Una cáscara de naranja cortada en espiral.

Jugo de limón para mojar el vaso.
Pasar en azúcar flor para formar una capa de azúcar sobre el vaso.
Enfriar. Agregar.
7½ Ccls. Rhum de la Martinique.
½ Jugo de limón.
1 Cucharadita Marrasquino.
15 Gotas Angostura.
1 Cucharadita jarabe de goma.
Adornar con una tajada de piña o de naranja.

MI AMANTE
Buenos Aires

Shaker:
Hielo
7½ Ccls. Gin.
1 Vaso Ice-Cream con café.
Vaso Champaña.

MILLON DOLAR COCKTAIL
Tokio

En un shaker lleno con hielo hasta las dos terceras partes, agregar:

7½ Ccls. Old. Tom Gin.
2½ Vermouth italiano.
2 Cucharaditas jarabe de piña.
1 Cucharadita granadina.
1 Cucharada jugo de limón.
2 Cucharaditas crema espesa.
½ Clara de huevo.
Copa champañera.

THE MIYAKO ESPECIAL
Kyoto

Shaker:
5 Ccl. Dry Gin.
2½ Ccl. Jugo de piña.
5 Ccl. Cointreau.
1 Ccl. Jugo de limón.
Hielo.

MONK ANTRIM'S MINT JULET

En un vaso:

Disolver con precaución media cucharada de azúcar en 2 cucharadas de agua.

Agregar 6 hojas y flores menta.

Seguir disolviendo el azúcar.

Agregar el hielo y luego 12½ ccls. whisky Rye o Borbón (dejando de mezclar en el acto).

Agregar por gotas 2 cucharadas Rhum.

Adornar el vaso con un ramillete de menta: 2 tajadas de piña y 4 cerezas.

Dejar en descanso hasta que la bebida quede helada.

Servir con pajas.

MONK - BUCK

Biarritz

En un vaso:

1-2½ Ccls. Cognac.
1 Cáscara de limón a la Horse's Neck.
Hielo hasta media altura.
Ginger Ale.
Agregar con precaución dos cucharadas Chartreuse amarilla.

EL MOROCCO

Tanger

Shaker:

2½ Ccls. Cognac.
2½ Ccls. Oporto tinto.
2½ Ccls. jugo de piña.
Hielo.
1 Cucharadita granadina.
1 Cucharadita Curacao de naranja.
1 Cucharadita jugo de limón.
Puede omitirse la granadina.

NEW ORLEANS GOLDEN FIZZ

Shaker:

1 a 1½ cucharadita azúcar.
10 Ccls. Old Tom Gin.
3 Ccls. nata espesa.
1 Yema de huevo.
1 Jugo de limón.
Hielo.
1 Cucharadita Kirsch.

NIGHT CAP

Shaker:

1 Yema de huevo.
1 Tercio Anisette.
1 Tercio Curacao blanco.
1 Tercio de Cognac.

OLD FASHION

Tumbler:

1 Pan de azúcar.
5 Gotas Angostura.
Machacar el azúcar.
Agregar un pedacito de hielo.
1 Vaso whisky Rye o Bourbon.
1 Tajada de naranja .
1 Pedazo de corteza de limón.
1 Cereza.
1 Tajada piña.

THE OLD WALDORF'S LAST

Hielo:
2½ Ccls. Dry Gin.
2½ Ccls. Curacao de naranjas.
2½ Ccls. nata espesa.
Shaker.
Vaso Manhattan.

ORANGE BLOSSOM

Shaker:

Hielo
1 Tercio jugo de naranjas.
2 Tercios Dry Gin.
1/4 Yema de huevo.

ORANGE FIZZ

Shaker:

Hielo.
30 Gotas granadina.
1/2 Vaso jugo de naranjas.
1 Vaso Dry Gin.
Soda.

COCKTAIL DE OSTRAS

Copa vinera.
6 Ostras.
1 Cucharada Tomato Ketchup.
20 Gotas de limón.
Sal, pimienta.
30 Gotas salsa inglesa.
20 Gotas salsa de ají.

PANCHO VILLA (Filipinas)

Shaker:

2 1/2 Ccls. Rhum Bacardi.
2 1/2 Ccls. licor de damasco. (aguardiente).
1 Cucharadita jugo de piña.
2 1/2 Ccls. Dry Gin.
1 Cucharadita Cherry Brandy.
Aceituna.
Hielo. (Servir muy frío).

THE PENANG COOLER (Málaca)

En el vaso:
5 Ccls. Dry Gin.
10 Ccls. jugo de piña.
2 1/2 Ccls. crema de menta verde
Hielo adentro.

PINK GIN

Tumbler:

Hielo.
20 Gotas Angostura.
1 Vaso Dry Gin.
Completar con agua helada.

PINK LADY

Shaker:

Hielo.
1/2 Clara de huevo.
40 Gotas granadina.
40 Gotas jugo de limón.
1 Sexto de Cognac.
1/2 Dry Gin.

PLANTER'S COCKTAIL.

Seco:

Tumbler: Hielo

1 Sexto jugo de limón.
1 Sexto jugo de naranja.
2 Tercios Rhum.

Dulce:

Tumbler: Hielo

1 Tercio jugo de limón.
1 Tercio jugo de naranja.
1 Tercio Rhum.

PORTO FLIP

Shaker:

Hielo
1 Cuchardita de azúcar.
1 Yema de huevo.
1 Vaso de Oporto.
Mezclar enérgicamente nuez moscada.

PRAIRIE OYSTER

1 Yema de huevo entero sin quebrar.
1 Cucharada salsa inglesa.
1 Cucharada Tomato Ketchup.
40 Gotas Jerez seco.
Sal, pimienta.

PRIERE D'UN VIERGE
Versailles

Partir 4 huesos de guindas, utilizando las almendras.

Agregar 75 ccl. Kirsch. 25 ccl. Cherry - Brandy. 1 Cucharadita Marrasquino.
Shaker. Hielo.
Sacar las almendras para servir.

QUARANTINE COCKTAIL

Shaker:
5 Ccl. Rhum Bacardi.
1 Cucharadita Vermouth seco tipo francés.
2½ Ccl. jugo de naranjas.
2 Cucharaditas jugo de limón.
Azúcar.
1 Cucharada clara de huevo.
10 Gotas Anís (o una cucharadita Anisette).
Hielo.

RAFFLES GIN SLING
Según Baker

Jugo de limón.
2 Old Tom Gin.
1 Cherry Brandy.
1 Benedictine.
Hielo.
Soda o Ginger Aie.
Vaso High Ball.

THE RANGOON STAR RUBY
Burma

55 Ccl. Cognac.

1 1/2 Ccl. Cherry Brandy.
1 1/2 Ccl. Vermouth francés.
10 Gotas jugo de limón.
10 Gotas Bitter de naranja.
1 Cucharadita Kirsch o media Marrasquino.
Hielo. Shaker.
Servir con hielo y 6 gotas granadina al centro de cada vaso.

ROSADO

Seco:

1 Sexto Cherry.
1 Sexto Vermouth Martini.
2 Tercios Kirsch seco.
1 Cereza.

Medio seco:

1 Cucharadita jarabe de Frambuesas.
2 Tercios Vermouth seco.
1 Tercio Kirsch.
1 Cereza.

Dulce:

1 Sexto jarabe Frambuesas.
1 Sexto Kirsch.
2 Tercios Vermouth seco.
1 Cereza.

SHERRY COBBLER

Vaso whiskero:

Frutas de estación.
Hielo en copas.
40 Gotas Curacao rojo.
60 Gotas jugo de naranjas.
Llenar con Jerez.
1 Tajada de naranja.
1 Tajada de limón.

SHANGAI COSSACK PUNCH

1 Parte Cognac o Brandy.
1/2 Parte Curacao amarillo.
1/2 Rhum.
2 Pedazos cáscaras de limón (parte amarilla).
4 Jugos limones.
2 Partes té.
1 1/2 Cucharadas de horchata.
Gotas agua de azahar

TAYLOR'S HOTEL NACIONAL ESPECIAL

Santiago de Cuba

Shaker Hielo:

55 Ccl. Rhum Bacardi.
1/4 Jugo de limón.
55 Ccl. jugo de piña.
1 Cucharadita aguardiente de de damasco.

SIAMES TIGER'S MILK

Bangkok

Vaso:

7 1/2 Ccl. Cognac.
7 1/2 Ccl. Rhum Bacardi.
1/2 Taza nata espesa.
1/2 Taza leche.
1 a 2 cucharaditas goma o granadina.
Hielo.
Nuez rallada.

THE TIMKE LOCOMOTIVE

Vaso:

1 1/2 Vaso Borgoña.
1 1/2 Ccl. Curacao de naranja.
3 Ccl. miel con una y media cucharadita azúcar.
Calentar.

TOMATO

Shaker:

Hielo.
20 Gotas salga inglesa.
20 Gotas jugo de limón.
1 Vaso jugo de tomato.
Salsa de apio.
Cayena.

TOM COLLINS

Vaso:

1 Cubito de hielo en un vaso wiskero.
1 Cucharada de azúcar.
Jugo de un limón.
1 Vaso de Gin.
Soda.

VERMOUTH COCKTAIL

Shaker:

Hielo.
20 Gotas Angostura.
20 Gotas Orange Bitter.
20 Gotas Goma.
1/2 Vaso Vermotuh seco.
1/2 Vaso Vermouth italiano.
Zumo de limón.

LA VIE EN ROSE

Shaker:

Hielo.
1 Sexto jugo de limón.
1 Sexto granadina.
1 Tercio Gin.
1 Tercio Kirsch

WHISKY SOUR

Shaker:

1 Cucharadita azúcar.
1 Tercio jugo de limón.
2 Tercios Rye Whisky o Escosés.

BIBLIOTECA NACIONAL
SECCIÓN CHILENA

EN SUS COCTELES
CON VERMOUTH O GINGER ALE
CUANDO diga Gin
DIGA "Siga
GIN
Materias primas escogidas.
Preparación cuidadosa
SEAGER EVANS
SEAGER'S
LONDON
DRY GIN
GIN SEAGER'S

No presenta dificultad alguna celebrar la más simpática y más completa fiesta. Flores, champagne, licores, helados, música y el mejor menú, puede mandárselo todo a su casa nuestro departamento especial de Atención a Domicilio. Llame al fono 63201 y le daremos presupuesto sin compromiso.

Hotel Crillon

AGUSTINAS 1025