

VIII

Huevos i frituras

Huevos a la copa.—Una manera refinada de hacer los huevos a la copa, que parece el plato ménos complicado del mundo.

Se hace hervir mas o ménos un tercio de litro de agua por cada huevo; se necesita bastante agua para que la inmersión de los huevos no la enfríe sensiblemente. Cuando el agua hierve, se sumerjen todos los huevos a la vez, i se retira la cacerola del fuego.

Al cabo de cuatro minutos, el huevo está en punto; la clara se halla como una crema.

Si se prefieren un poco duros, se les deja un minuto mas. Si no se retiran todos a un mismo tiempo, i a fin de tener los que se coman despues en el mismo grado de suavidad que el primero, conviene añadir un poco de agua fria a la de la cocción, pero no tanta que se enfrien los huevos que aun quedan.

Huevos Bellavista.—Coced seis huevos a la piedra, es decir, duros, peladlos i cortadlos en dos mitades. Estraed las yemas i deshacedlas en un mortero, añadiéndoles un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo, sal, especias, un poco de nuez moscada rallada, y tres o cuatro yemas crudas.

DE SOBREMESA.—Copia de un álbum:

«El hombre verdaderamente amable es aquel que escucha con benevolencia las cosas que él sabe, de boca de aquel que las ignora.»

Cuando esta pasta se halla bien mezclada i sin pelotones, añadid una o dos claras batidas.

Tomad un azafate de porcelana que resista al fuego, i colocad una capa de esa pasta del grueso de un dedo. Llenad con la misma pasta las claras cocidas, dándoles la forma de un huevo entero; arregladlas en el azafate, sobre la capa que ya habeis puesto en él, i colocad en el horno, con fuego encima i debajo, hasta que tomen un hermoso color.

Los huevos así preparados tienen tan buen sabor i aspecto, que pueden servirse en el mas elegante almuerzo.

Huevos felpa.—Pelad una hermosa cebolla,—dos, si son pequeñas,—partidla en dos mitades, i cortad en seguida la parte dura de la cabeza i el tallo. Rebanadla en redondelas no mui delgadas, que sancochais en agua caliente unos cinco minutos.

Enjutadlas i ponedlas en una cacerola con 40 gramos de mantequilla. Revolvedlas con una cuchara hasta que se hayan dorado.

Cuando hayan tomado color, añadid 25 gramos de harina, medio litro de caldo, un poco de sal i un poco de pimienta. Revolved a fuego blando por unos 20 minutos.

Tendreis listos unos 6 huevos duros, que habeis pelado i lavado; cortadlos en rebanadas del mismo grueso que las de cebolla, i agregadlas a la cacerola. Dejad el tiempo necesario para que se calienten, aseguraos de la buena sazon, i servid.

Huevos fritos a la española.—Poned en la sarten un pedazo de manteca de cerdo mui pura, i en cantidad suficiente para que bañe completamente los huevos.

DE SOBREMESA.—Lójica infantil.

La mamá.—Te estás poniendo mui malo, hijito; si sigues así, voi a venderte i a comprar en tu lugar un niño bien bueno.

El chiquitín.—Pero si ese niño es tan bueno ¿por qué lo vende su mamá?

Quebrad cada huevo, nó sobre la sartén misma, sino sobre un cucharón o una taza pequeña, para vaciarlo en seguida suavemente del cucharón o taza en la sartén. Freid en fuego blando.

Sacadlos en seguida con una espumadera, enjutadlos i colocadlos sobre una servilleta dispuesta en el azafate.

Huevos fundidos.—Freis lijaramente en mantequilla unos seis huevos, dejándolos cocer lo ménos posible, i los manteneis al amor del fuego.

Amasais juntas una cucharada no mui llena de harina i una buena cucharada de mantequilla. Desleid al fuego, añadiendo gota a gota un vaso de leche. Cuando hierva, añadid una cucharada abundante de queso parmesano rallado. Sazonad con sal, pimienta, un poquito de ají bien molido, una sospecha de moscada rallada, i algunas mondaduras de callampas frescas, si las teneis a mano.

Untad con mantequilla un azafate estendido de porcelana, que resista al fuego, rociadlo con jugo de carne, i colocad en él los huevos, que cubris con la salsa. Terminad espolvoreando queso parmesano rallado.

Poned a calentar al horno, sobre una asadera o budinera de lata, con agua fria, para que los huevos no se endurezcan. Esto es un punto esencial para el éxito de este excelente plato.

Huevos high-life.—Tomad uno de aquellos panes en forma de adoquin, llamados de molde o de cerveza, que son los que se emplean regularmente para sandwiches, i cortadlos en

DE SOBREMESA.—En una mesa de hotel.

—¿Quereis tener la bondad de pasarme el pan?

El interpelado con tono agrio:

—Me parece que bien podriais pedirselo al mozo.

—Oh! dispensadme: me habia equivocado.

—Como! ¿me habiais tomado por un mozo?

—Nó; os habia tomado por un hombre bien educado.

rebanadas de dos centímetros de grueso, en el sentido de lo ancho.

Con una copa o una taza cuyo diámetro en la boca sea un poco menor que el cuadrado de las rebanadas, imprimid en éstas una huella de un centímetro de profundidad, es decir, hasta la mitad del grueso de aquéllas.

Vaciad esta parte de la miga, con lo que quedará en la rebanada una especie de hueco o caja circular; alisad i emparejad esta cavidad, humedeciendo la miga lijeramente, si es preciso.

Poned en una sartén grande, capaz de contener cinco o seis rebanadas, un pedazo de mantequilla, de aceite o de grasa, según el gusto, i cuando esté caliente, sobre fuego vivo, i en punto de freir, echad en la sartén las rebanadas de pan, con la parte vaciada hácia arriba. Cuando la miga esté dorada, i sin pérdida de tiempo, vaciad en cada hueco un huevo.

Ya comprendéis lo demas. El huevo se frie en el círculo vacío de la rebanada, como en una pequeña sartén propia, al paso que las rebanadas mismas se convierten en tostadas bien doradas i sabrosas.

Colocad encima del azafate una servilleta bien aplauchada, arreglad sobre ella las rebanadas, i servid caliente.

Huevos a la rusa.—Coced algunos huevos hasta dejarlos duros, pero sin prolongar demasiado la coccion: basta tenerlos diez o doce minutos en agua hirviendo. Ponedlos despues en agua fria, i dejadlos enfriar otros diez minutos. Quebradlos entónces con cuidado, i una vez despojados de la cáscara, partidlos exactamente en dos mitades, por el centro, es decir, de modo que el tajo no pase por las puntas, sino por el medio, i que cada mitad forme una especie de tacita. Con la punta de una cucharita estraed las yemas.

DE SOBREMESA.—Grito del alma de un pesimista que echa de menos el buen tiempo pasado, i que es además un perfecto egoista:

—Las gentes de hoi no saben ni siquiera.....divertirme.

Cortad una redondela en las puntas, del tamaño de una moneda de veinte centavos, a fin de que cada mitad de huevo pueda mantenerse parada sobre la base.

Preparad en seguida una mayonesa, con una yema cruda en la cual diluis una pulgarada de mostaza en polvo, o sea la cuarta parte de una cucharadita. Deshaced la mostaza en la yema con el batidor, i vaciad en seguida, gota a gota, el aceite. Antes de vaciar todo el aceite, agregad una cucharadita de vinagre, sal i pimienta. Acabad de vaciar el aceite, batiendo siempre.

Agregad a esta mayonesa la cantidad de langosta en conserva suficiente para rellenar los huevos. Mezclad bien i rellenad el hueco de los huevos, cubriendo los bordes de la clara, i levantando un poco el centro, de manera que el relleno no quede plano, sino esférico.

Pasad las yemas duras por un colador de agujeros no mui grandes. Las yemas pasan en forma de hilo o fideos, que cuidareis no de hacer. Recojed estos filamentos con precaucion, con una cuchara, por pequeñas cantidades, i cubrid con ellos el relleno. Procurad poner los mas posibles en cada huevo, arreglándolos en pirámide.

Adornad los intervalos entre cada huevo i el rededor de la fuente con perejil cortado en ramitas pequeñas, i mantened en lugar fresco ántes de servir.

Huevos Mireille.—Poned a cocer, hasta que queden completamente duros, tantos huevos como haya comensales.

Dejadlos enfriar, i cortadles entónces la estremidad mas delgada, de modo que podais estraer las yemas. Deshaced juntas

DE SOBREMESA.—El jóven Antonio, futuro ingeniero, es invitado por primera vez a un baile.

—¿De qué debo hablar con mi pareja miétras bailamos, amigo Don Bernabé?

—De su belleza.

—¿I si es fea?

—Pues de la fealdad de las demás.

estas yemas, agregándole otra yema cruda, callampas picadas i cocidas i unos pedacitos de langostas en conserva.

Rellenad las claras con esta pasta, tapadlas cada una con la redondela que le sacásteis, apanadlas en seguida a la inglesa (miga de pan deshecha en huevo) i freidlas en abundante grasa bien caliente.

Arregladlas en un azafate cubierto con una servilleta, i servid solas, o con una salsa blanca o mantequilla derretida.

Huevos a la sportman.—Comenzad por preparar una salsa portuguesa, friendo una cebolla cortada en rebanaditas. Una vez frita, agregad un par de ajíes dulces, cortados en cuatro partes. Saltadlos con la cebolla unos cinco minutos. Añadid en seguida unas cuatro cucharadas de salsa de tomate, i en tiempo de esta legumbre, escojed tres o cuatro bien maduros i ponedlos en rebanadas. Saltadlos diez minutos, sazonando el todo con sal, pimienta, i espolvoreando con perejil picado.

Preparada esta salsa, freid unas tajadas de jamon, vaciadles encima la salsa i dejad cocer todo junto unos cinco minutos.

Arreglad en seguida las tajadas de jamon en una fuente que resista al fuego; rociad cada una con un poco de salsa, echad sobre ellas un huevo i poned al horno el tiempo necesario para la coccion de los huevos.

Servid con un poco de perejil picado encima.

Huevos con queso.—Un plato de apuro, que puede improvisarse fácilmente, i que es excelente, son los huevos estrellados con queso. No a todos les gusta el queso, pero a los que lo comen con agrado, este plato puede parecerles exquisito.

Estrellais los huevos, sea en agua hirviendo con sal i vinagre, sea en fritura de grasa o aceite, i en seguida, en un plato

DE SOBREMESA.—Papá, la sal se saca del agua salada ¿no es cierto?

—Sí, hijo mio.

—¿I el azúcar?

—Del agua dulce.

de loza que resista al fuego derretis mantequilla fresca con buen queso rallado; cuando estos ingredientes esten bien mezclados i disueltos, colocais delicadamente en este lecho los huevos, que espolvoreais con pimienta blanca i sal fina.

Servis inmediatamente i encontrareis buena acogida.

Fundido a la borgoñona.—Lo que los franceses llaman *fondue* i que la escasez de nuestro vocabulario de cocina nos obliga a traducir literalmente *fundido*, es una mezcla de huevos i queso que suele ofrecer las mas agradables combinaciones.

Entre estas podeis ensayar sin dificultad el fundido a la borgoñona.

Mezclad bien seis yemas de huevo, i las vaciais en una soperá que contenga una taza de crema fresca i espesa. Batid bien la mezcla i luego agregais un pedazo de queso suizo o parmesano rallado, revolviendo para incorporar el todo.

Batid luego en nevada las claras, i vaciadlas sobre los huevos con crema, mezclando bien el todo. Antes de poner sal, probad, por si es necesario, porque a veces suele bastar para la suficiente sazón el queso solo, que por sí mismo es salado.

Operada la mezcla, vaciadla en una cacerola o budinera de porcelana i poned a cocer al horno.

Tortilla vienesa.—Se cuecen almendras dulces por espacio de quince minutos, se pelan i muelen con suficiente azúcar i un poco de canela, i se forma una pasta bien unida.

Se tienen los huevos batidos, clara i yema por separado, según la cantidad que se necesite, se agrega la pasta, se hace la tortilla bien dorada i se espolvorea azúcar encima.

DE SOBREMESA.—En el restaurant:

—¡Mozo!

—¿Señor?

El parroquiano, mostrando tres pelos que ha encontrado sucesivamente en la sopa:

—En este caso, en vez de cuchara se pone una peineta!

Tortilla con limon.— Se parten seis huevos, se separan las claras de las yemas, se baten las claras hasta que levanten bien firmes; se baten las yemas durante cinco minutos con 125 gramos de azúcar en polvo i raspaduras de un limon.

Se mezclan las claras con las yemas; se prepara una fuente untada con mantequilla, se vácia el batido i se estiende por pa-rejo con un cuchillo, haciendo levantar el batido lo mas que se pueda. Se espolvorea con azúcar en polvo i se pone al horno *muy caliente*. Se deja cocer durante cinco minutos i se sirve inmediatamente.

Tortilla al kirsch.—Quebrad los huevos en una fuente, i agregadles corteza de limon rallada, i una cucharadita de kirsch. Batid, i proceded como para una tortilla ordinaria.

Haced calentar en una cacerola honda un poco de kirsch, vaciadlo sobre la tortilla bien espolvoreada con azúcar molida, i prendedle fuego en el momento de presentar a la mesa.

Tortilla rusa.—Desmenuzad un bizcochuelo duro,— para lo cual debe tener ya tres o cuatro dias de hecho,—y haced con él una masa o pasta espesa, con vino blanco, o mejor aun con un vino jeneroso.

Batid con esta pasta los huevos con que vais a trabajar vuestra tortilla, i proceded en seguida como para una tortilla comun de huevos, dorándola por ámbas caras.

Una vez hecha la tortilla, espolvoreadla con azúcar, i acaramelad esta azúcar con una plancha caliente por el método ordinario i servid.

DE SOBREMESA.—Sobre el Congreso internacional de la Haya.

—Me alegro que de las conferencias sobre el desarme universal no haya resultado nada práctico. Las guerras son muy necesarias a las naciones, las balas son muy útiles, los.....

—¿Pero es usted militar?

—Nó, señor; soi ortopédico i fabrico piernas postizas.

Tortilla en fuente.— Todas vosotras sabeis sin duda la manera de hacer una tortilla en la sartén; pero seguramente no habeis tenido ocasion de probar una tortilla en fuente.

Tomad algunas hojas de espinacas, otras tantas de acelgas, una rama de perejil, chalota, o las legumbres mejores de que podais disponer. Picadlas grueso, i saltadlas un instante en mantequilla o grasa. Al cabo de un minuto, añadid la miga de un pan, préviamente remojada en leche caliente. Formais así una especie de pasta o masa, que sazonais con sal i pimienta, i que dejareis calentar un instante, revolviendo para mezclarlo todo.

Vaciad esta mezcla en un plato i dejad enfriar a medias. Quebrad seis huevos batidos como para una tortilla comun, ponedles sal i pimienta, mezcladlos vivamente con la pasta de pan i verduras, i vaciad el todo en una fuente untada con grasa o mantequilla. Poned al horno unos diez minutos.

Tortilla Celestina.—Haced, en la forma ordinaria, una tortilla con azúcar.

Cuando esté cocida, i ántes de doblarla, poned en el centro una cucharada de jalea de membrillo. Dobladla en seguida, espolvoreadla con azúcar molida, i doradla con un hierro enrojado.

Panqueques al natural.—Poned en una fuente cien gramos de harina, cuatro yemas de huevo, dos claras, una cucharada no mui llena de azúcar molida, un poquito de sal, i revolved suavemente todo para mezclarlo bien.

DE SOBREMESA.—En un exámen de física.

Examinador.—¿Sabe usted lo que se llaman cuerpos transparentes?

Alumno.—Sí, señor; son los cuerpos a través de los cuales se puede ver.

—Diga un ejemplo.

—El ojo de una chap

Agregad un poco de leche fria, para dar a la pasta la consistencia de una crema, i pasad por un colador grueso, a fin de que no queden en la crema pelotoncitos de harina.

Untad con un pedazo de grasa o mantequilla el fondo de una sartén, i se hacen dos o tres panqueques a la vez, segun el tamaño de la sartén. Una cucharada no llena de pasta basta para cubrir el fondo de aquélla con una capa de ménos de medio centímetro de espesor, que es lo que debe tener el panqueque,—es decir, un grueso de tres o cuatro milímetros.

Dejad así dos minutos; en seguida dad vuelta, i dejad cocer otros tres minutos.

Poned los panqueques unos sobre otros, para que no se enfrien. Cada uno los arregla a su gusto, en hoja, tal como salen de la sartén, o arrollados, o doblados en cuatro como servilleta.

Panqueques a la crema.—Preparadlos como en la receta anterior, i presentadlos estendidos.

Poned en cada uno una cucharadita de crema a la vainilla, i arrolladlos al servirlos.

Panqueques a la Celestina.—La misma preparacion anterior.

Al servirlos, en vez de crema, poned en cada panqueque una cucharadita de jalea de membrillo, o un dulce cualquiera de almíbar.

Fritos de frutillas.—Escojed frutillas grandes i sanas, i despues de lavarlas, ponedlas en un azafate, i espolvoreadlas con bastante azúcar, dejándolas así por dos o tres horas.

DE SOBREMESA.—Entre médicos.

—La enfermedad de Perez ha tenido un desenlace fatal.

—¿Ha muerto?

—Nó; pero no me ha pagado la cuenta.

Revolcadlas en seguida en un batido de huevo con harina, i freid.

Fritos de dulce de guindas.—Poned en un cedazo cierta cantidad de dulce, a fin de que destile todo el almibar claro, i solo quede adherido a la guinda el mas consistente.

En seguida, encerrad una o mas guindas en obleas ácimas, —como las hostias, o las que usan en las boticas, —pasadlas por un batido de huevo con harina, freid con grasa mui caliente, i servid espolvoreando con azúcar molida.

Para el almuerzo, estos fritos son irreprochablemente elegantes.

Fritos de alcachofas.—Haceis un batido ordinario para fritura, revolcais en él los fondos de alcachofas, i luego los poneis en la sarten, con grasa bien caliente. Colocais estos fritos en el azafate, los espolvoreais con sal fina, i los servis con una rebanadita de limon.

Naturalmente, los fondos de alcachofas deben estar cocidos primero en agua con sal ántes de emplearlos.

Las hojas pueden comerse aparte, con salsa de aceite i vinagre, con lo cual la legumbre se aprovecha íntegramente.

Fritos de papas.—Coced unas seis papas, peladlas i deshacedlas en un mortero con 50 gramos de mantequilla. Revolved i mezclad bien. Agregad cuatro yemas crudas de huevo, perejil picado i un poco de nuez moscada. Incorporad todo, formando una pasta homojénea.

Estended esta pasta sobre la mesa previamente espolvoreada

DE SOBREMESA.—Fin de comida, en una mesa de hotel.

Un señor gordo i pantagruélico, que durante una hora no ha cesado de mascar i engullir, se inclina delicadamente hácia su vecina:

—Señorita, disculpe usted, soi un poco miope... hágame el servicio de decirme si he comido de todo.

con harina, para que no se pegue, i doradla en pequeñas porciones, como para croquetas, dándoles la forma que mas os agrade.

Pasadlas por un batido de huevo con pan rallado, i freid, dejándolas doradas.

Fritos de manzana.—Pelad cuatro manzanas, estraedles las pepas con un saca-bocados, i dividid cada manzana en seis cascós.

Ponedlos todos en una fuente con un poco de azúcar molida i unas gotas de ron o cognac, i dejadlos reposar por dos o tres horas.

Pasad en seguida los cascós uno a uno, por un batido para fritura, i freid en grasa caliente, hasta que queden dorados.

Espolvoread con azúcar molida.

Quenelas a la milanese.—Quebrad mui menudo un poco de fideos, mezcladlos con mantequilla, yemas de huevo, queso rallado, sal i un poco de nuez moscada. Revolved bien todo, i amasad hasta formar una pasta compacta.

Estraed porciones de esta pasta con una cucharita, formad con ella croquetas del tamaño de una nuez, i dejadlas caer una a una en agua hirviendo. Coced diez minutos, i enjutadlas.

Pasadlas por un batido de huevo i pan rallado, i freid en grasa caliente.

Buñuelos de naranja.—Pelad algunas naranjas, i despues de despojarlas de la cáscara, quitadles con un cuchillo chico la parte blanca adherente a la fruta, que es amarga.

Cortad los dos polos o estremidades de la fruta, i en seguida partid ésta en cuatro rebanadas, a las cuales les sacáis las pepas.

DE SOBREMESA.—Niños fin de siglo.

—Acuérdate, hijo mio, que hai en el mundo cosas que valen mas que la plata...

—Lo sé, padre mio; pero todas ellas se compran con plata!

Ponedlas en una fuente, espolvoreadlas con azúcar molida, i rociadlas con ron, con cognac o con buen aguardiente. Dejadlas unos veinte minutos.

Preparad una pasta de freir,—huevo i harina,—añadidle corteza de naranja rallada, algunas gotas de ron, cognac o aguardiente, i el jugo que hayan despedido las rebanadas de naranja.

Batid en seguida las claras de huevo, e incorporadlas a la pasta. Calentad en la sartén buena grasa, enjutad las rebanadas en una servilleta, revolcadlas en la pasta, i ponedlas en la grasa bien caliente.

Sacadlas cuando estén doradas, i servidlas espolvoreadas con azúcar molida.

Buñuelos de Berlin.—Poned en un lebrillo unos 500. gramos de harina bien cernida, i haced en el centro un hoyo

En una ensaladera o fuente honda, deshaced una cucharada de mantequilla en media taza de leche tibia, añadid 50 gramos de harina, i amasad; poned al horno esta masa, tapándola, hasta que haya levantado el doble de su volúmen. Vaciadla en seguida al lebrillo.

Revolved todo con la mano, agregando 150 gramos de mantequilla derretida. Seguid amasando, i luego agregad cuatro huevos. Cuando la masa haya tomado consistencia, mezcladle una cucharada grande de azúcar en polvo, i un poco de sal blanca.

Tapad el lebrillo, i ponedlo al horno, a calor suave, i sin corriente de aire; cuando se levante la masa, sacadla, revolvedla i bajadla con la mano; repetid dos veces la misma operacion.

Vaciadla despues sobre la mesa, i amasadla para enfriarla.

—DE SOBREMESA. — Despues de oir a un bravo coronel la relacion de diversos combates, una señorita le pregunta:

—¿I en qué momento ha necesitado usted desplegar mas valor?

—Señorita, en el momento de casarme!

Una vez fria, estendedla con el huslero, i cortad en su superficie, con un vaso, treinta i seis redondelas; sobre diez i ocho de éstas, colocad una cucharadita de alguna mermelada espesa, o dulce de almíbar; humedeced lijeramente las otras diez i ocho redondelas, i cubrid con ellas las primeras. Apoyad bien los bordes de ámbas, una contra otra, i en seguida, volved a cortar con el vaso, para que quede una forma perfectamente circular.

A medida que se van arreglando así, se colocan los buñuelos sobre un lienzo dispuesto en una lata para dulces, i una vez arreglados todos, se ponen al horno, para hacerlos levantar, hasta que estén elásticos al tacto.

Poned en una sartén honda bastante manteca de cerdo, i calentad suavemente; cuando la manteca humee, id friendo en ella de a seis buñuelos, tapando la sartén, i dejándola así unos tres minutos: despues de este tiempo, destapadla, i abanicad la superficie con una tapa de cacerola o un abanico, para enfriar la capa superior de la fritura, dad vuelta los buñuelos, i cuando esten dorados por ámbos lados, enjutadlos con la espumadera, i revolcadlos en azúcar molida.

Para servirlos, colocad una servilleta en un azafate redondo, i arregladlos encima en forma de pirámide. Pueden comerse calientes o frios. Para que queden bien hechos, deben tener un hermoso color dorado, con una raya blanca en el medio.

Buñuelos de frutas.— Los buñuelos de frutas son una fritura que permite aprovechar los duraznos, las ciruelas, los damascos, i otras frutas demasiado maduras o un poco maltratadas. I ademias, son una golosina sana i agradable.

Pelais las frutas, las cortais en mitades o en cuartos, las espolvoreais con azúcar, i las rociais con ron, cognac o buen aguardiente. Lo mejor es el ron.

DE SOBREMESA.—Un bohemio dice a uno de sus amigos:

—¿Puedes prestarme algo?

—Sí, hombre. Te prestaré toda la atencion posible. ¡Soi todo orejas!

Algunos momentos despues las enjutais; revolcadlas en tostadas de bizcochuelos deshechas i molidas; rebosadlas en un batido comun para frituras,—i por fin, freidlas en grasa caliente.

Enjutais en un lienzo limpio, espolvoreais con azúcar molida, servis,—i recojereis la aprobacion unánime.

Buñuelos de crema de chocolate.—Poned a hervir un litro de leche, hasta que se haya reducido en una cuarta parte, es decir, hasta que queden unos tres cuartos de litro, mas o ménos.

Deshaced en un poco de esta leche un cuarto de libra de chocolate, de manera que se forme una papilla; vaciad ésta en la leche, agregad un cuarto de libra de azúcar, dos cucharadas de chuño o almidon de papa, i seis yemas de huevo.

Dejad hervir el todo unos tres minutos, revolviendo siempre en el mismo sentido. Vaciad en seguida en una fuente i dejad enfriar. Cuando esté fria, esta mezcla debe tener la consistencia de una pasta.

Se corta entónces en bizcochos, se revuelcan éstos en un batido de fritura, i en seguida se frien hasta darles un hermoso color dorado.

Servid caliente.

Escoton.— Es bastante delicada la fritura llamada *escoton* por los españoles.

Haced una mazamorra espesa, con harina de maiz i agua, agregad un poco de sal, i ponedla a cocer unos veinte minutos, revolviendo constantemente para que no se pegue.

DE SOBREMESA. —Lójica infantil.

—Mamá ¿por qué tienes cabellos blancos i cabellos negros?

—Porque tú eres mala i me das muchos disgustos.

—Pues entónces, tú serás peor que yo.

—¿Por qué, hija mia?

—Porque mi abuelita tiene toda la cabeza blanca.

Vaciad en seguida en una fuente algo honda, i dejadla en ella hasta el dia siguiente.

Estendedla entónces, cortadla en torrejitas de dos a tres centímetros de espesor, revolcadlas en harina de trigo, i freid en grasa. Servid mui caliente, espolvoreando con bastante azúcar molida.

Crema frita.—Haced con leche caliente, harina flor, azúcar i vainilla una mazamorra espesa. Dejadla enfriar a medias, i agregad cuatro yemas de huevo.

Vaciadla en seguida a un azafate, i dejadla enfriar por algunas horas. Debe quedar bien consistente.

Una vez completamente fria i sólida, cortadla en cuadritos, pasadla por huevo batido con un poco de azúcar, apanadla, i freid.