

bre. 17

PACIFICO

P UN

≡ MAGAZINE ≡



COMIDA DE FAMILIA

Ocurre con frecuencia que para celebrar el cumpleaños o el onomástico de la dueña de casa, o simplemente con el objeto de pasar un buen rato con los amigos, se desea disponer una comida en la propia casa.

Damos el menú para una de estas comidas de familia, arreglada al mes de Octubre. Su costo aproximado es de \$ 100.00. Se entiende que el número de personas de mesa es aproximadamente de ocho personas.

Nos ha parecido útil dar dos guisos de pescado y otros dos guisos de verdura, para que se pueda elegir entre ellos.

Los vinos se sirven en el orden siguiente:

El blanco, después de la sopa.

El tinto, después del guiso de carne.

El champaña, a los postres.

Los licores después del café.

MENU

Canapé peruano
Sopa muselina
Lenguado Normando
Pastel de pescado
Srassís con cebolla
Repollo Bechamel
Espinacas
Pavo asado
Ensalada verde
Crema de almendras
Jalea de curacao
Café
Vino blanco Macul
Vino Santa Carolina
Champagne
Cognac, Anisette

Ingredientes que se necesitan para la comida con sus precios y manera de hacer los guisos:

Canapé peruano: Tres paltas a \$ 0.30 cada una, una pechuga de ave 1.00, un limón 0.20, un pan de molde, 0.20, 100 gramos mantequilla 0.70, dos huevos 0.10 cada uno.

Se toman tres paltas, se pelan y se deshacen perfectamente, cuidando de sacarles las fibras. Se cuece la pechuga de un pollo y se pica en la máquina, se junta con la palta y se aliña con el jugo de un limón, mostaza francesa, una narigada de ají de cayena y sal. Se corta en tajadas delgadas un pan de molde, las que se doran en mantequilla. Sobre la tostada se pone la pasta, cuidando que la cubra bien y que quede un poco más alta en el centro, esto se tapa con la clara de dos huevos duros

picados muy finos y se le espolvorea ají para darle un tinte rosado.

Sopa muselina: Cincuenta gramos de mantequilla a \$ 0.40, un atado de vinagrillo 0.20, una marraqueta de pan 0.10, dos huevos a 0.10 cada uno, medio litro de leche 0.15.

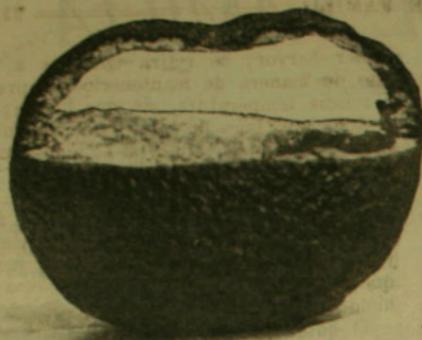
En una cacerola se pone un pedazo de mantequilla fresca y un puñado de acedras (vinagrillo) cortado muy fino; cuando la verdura esté bien dorada se le agrega caldo, sal y pimienta y se le da un ligero hervor. Se deshacen dos yemas de huevo con medio litro de leche hirviendo, se le agregan las claras batidas que formen copo de nieve y se bate todo junto durante cinco minutos. Esto se mezcla a la sopa revolviéndola en el momento de servirla, lo mismo los pedacitos de pan frito que se ponen en los platos y sobre ellos se echa el caldo.

Lenguado Normando: Un lenguado de 1 y medio kilo \$ 3.00, 300 gramos de mantequilla, una docena de callampas 1.20, una docena de ostras 0.80, dos huevos a 0.10 cada uno, crema 2.50.

Se le quitan las dos pieles al lenguado y se coloca en una fuente, que se pueda poner al horno con un poco de mantequilla, sal y 3 cucharadas de vino blanco; se pone al horno durante 5 minutos. Se cuece una docena de ostras y otra de callampas frescas o champignonnes. Se hace una salsa con 200 gramos de mantequilla, dos cucharadas de harina, se le agregan las ostras y callampas y se espesa con dos yemas de huevo, dos cucharadas de crema, sal, pimienta y nuez moscada. Las ostras y callampas se arreglan alrededor del pescado éste se cubre con la salsa y se le ponen algunas bolitas de mantequilla, en seguida se mete al horno hasta que esté bien dorado.

Pastel de pescado: Una liza de 1 y medio kilo \$ 3.00, una cabeza de cebolla a 0.20, 50 gramos de mantequilla 0.40, 1 y medio kilo de papas a 0.20 kilo, dos huevos a 0.10 cada uno, un limón a 0.20.

Se aliña una liza con cebolla, pimienta y sal, se le untan en mantequilla y se asa en una pescadera, después de asada se corta en trozos quitándole la espina y se coloca en una fuente. Se prepara un pebre, se batan dos huevos con el pebre y se forma un borde alrededor de la fuente. Se hace



una salsa de harina; con esta salsa se cubre el pescado y se pone al horno para que se dore; al tiempo de servirlo se le ponen torrijas de limón sobre el pebre.

Srassis con cebolla: Dos kilos de filete de buey \$ 2.40, tres cebollas a 0.20 cada una, 150 gramos de mantequilla 1.20, posta rosada para hacer el jugo 0.40, una marraqueta de pan 0.10, perejil 0.10.

Se le quita la grasa y los nervios a un trozo de filete de buey, se cortan ocho tiras de siete centímetros de largo por cinco de ancho, se golpean ligeramente y se les echa sal y pimienta. Dos o tres cebollas se cortan en pluma, se doran en una cacerola con mantequilla, se les echa sal y pimienta, se remojan con cuatro cucharadas de jugo y se ponen al fuego hasta que se reduzcan a la mitad. Se espolvorea a la cebolla con un puñado de miga de pan rallado y perejil picado; este pino se divide en ocho partes las que se colocan sobre los trozos de carne que se enrollan y se amarran con un hilo firme, se colocan en una cacerola con mantequilla, que se pone al fuego y se cuida de darles vuelta, cuando estén un poco dorados se le echa jugo de carne y vino blanco de manera que quede medio cubierto, se tapa y se le pone brasas encima, hasta que esté enteramente cocido. Se le sacan los hilos y se arreglan en la fuente, poniéndole adornos de torrijas de papa, zanshoría y ramas de perejil.

Repollo a la Bechamel: Dos repollos a \$ 0.20 cada uno, 150 gramos de mantequilla 0.70, una taza de leche 0.10.

Se lavan dos repollos chicos, se cortan en 4 partes cada uno, se les sacan los tallos y se cuecen en agua hirviendo con un poco de sal. Una vez cocidos se secan bien, se prepara una salsa Bechamel. El repollo se coloca en un azafate y se cubre con la salsa que se prepara de la manera siguiente: se derrite un pedazo de mante-

quilla que sea más o menos una cucharada grande, se le mezcla una cucharada de harina que se deshace en la mantequilla, se añade un vaso de leche y se bate hasta que la salsa espese, se sazona con sal y pimienta blanca molida.

Espinacas: Cinco atados de espinacas a \$ 0.20 cada uno, cuatro gramos de bicarbonato de soda 0.10, medio kilo de harina a 0.25, medio kilo de manteca 1.20.

Se lavan las espinacas y se les saca el nervio de la hoja; para que se conserven bien verdes se las echa en una cacerola con bastante agua hirviendo y muy salada, se cuecen a fuego vivo, es mejor agregarles tres o cuatro gramos de bicarbonato para dejarlas aún más verdes. Cuando estén cocidas se las deja destilar y se aprietan un poco entre las manos para que despidan toda el agua; después se pican muy fino. Se hace una masa con manteca y se cortan estrellitas, las que se freirán. A las espinacas se les echa 50 gramos de mantequilla y una cucharada de harina, se ponen al fuego revolviendo todo el tiempo; se agrega una taza de leche, una cucharada de azúcar en polvo y se deja cocer durante media hora en fuego suave. Se sirve poniendo la masa sobre las espinacas. Las espinacas no deben quedar espesas como masa, sino suaves como pebre.

Pavo asado: Un pavo \$ 14.00, 4 docenas de chorizos a 0.40 la docena, 200 gramos mantequilla 0.40, un kilo castañas 0.40, un limón 0.20.

Se degüella un pavo dos días antes de guisarlo y se mete con pluma y todo en un balde con agua fría, se le deja un día entero, en seguida se despluma y destripa, se le saca el buche y se limpia perfectamente; al día siguiente se pasa por la llama para quitarle las plumillas que no se pueden sacar a mano. Todos los huecos se rellenan con salchichas fritas en mantequilla y castañas ligeramente asadas, de manera que no quede ningún hueco y se cuece sin dejarle ninguna abertura.

Si se tiene un asador es preferible hacerlo en él, pero de otra manera se pondrá en una fuente grande, teniendo cuidado de darle vuelta y antes de ponerlo en el asador se le restriega limón y mantequilla.

Ensalada de verduras: Una coliflor \$ 0.30, dos atados espárragos verdes 0.80 cada uno, un decálitro arvejas 0.80, 8 naranjas 0.05 cada una, tres limones 0.20 cada uno.

Se cuecen una coliflor, dos atados de espárragos verdes y medio decálitro de arvejas, cada cosa por separado; de una vez frías las verduras, se cortan las puntas de los espárragos y la flor de la coliflor.

Se toman ocho naranjas, se cortan las

cáscaras por la mitad, sacándoles la comida sin romper la cáscara y la parte de arriba se corta de manera que forme un aro y queda como un canasto, donde se colocan las verduras que se habrán aliado con limón, aceite y pimienta molida. (Las naranjas se cortan como lo indica la figura).

Crema de almendras: Seis huevos a \$ 0.10 cada uno, un cuarto kilo azúcar a 0.35, un palo vainilla 0.10.

Se baten cuatro huevos frescos con dos claras más, hasta que queden blancos. Se hace almíbar de un cuarto de azúcar con vainilla, cuando esté bien de punto se saca del fuego, se vacía el batido en hilito y se sigue batiendo hasta que esté bien frío; se le agregan almendras dulces molidas y se pone en copitas.

Jalea de curacao: Cincuenta gramos colapiz \$ 1.00, tres cuartos kilo de azúcar 1.00, dos huevos a 0.10 cada uno, tres limones 0.20, tres naranjas a 0.05 cada una, una copa de curacao 0.60.

Se reblandecen 50 gramos de colapiz en agua fría, se le vacía el agua y se echa en una cacerola con tres cuartos de litro de agua tibia; se deshace perfectamente revolviéndola, se le mezclan 350 gramos de azúcar en pan, se saca del fuego, dejándola enfriarse.

Se baten un minuto dos claras de huevo, se le mezcla el jugo de tres limones y una naranja, la cuarta parte de un vaso de agua fría, juntándolo todo con la gelatina disuelta; se agita el líquido hasta que dé el

primer hervor; se retira entonces a un lado de manera de mantenerlo siempre a la misma temperatura, sin que hierva; se le agrega el jugo de otro limón, se cubre la cacerola con la tapa y se le pone ceniza caliente; un cuarto de hora después la jalea debe estar clara; entonces se echa en un filtro y se pasa, cuando esté casi fría se le agregan las tres cuartas partes de un vaso de curacao. Se vacía en un molde que se coloca en una heladera llena de hielo.

Tres cuartos de hora después el molde se moja en agua caliente para despegarlo y una vez que está en la compotera se adorna con rebanadas de naranja en la base.

Café: Un cuarto de kilo \$ 1.00.

Una cucharadita de café por persona. Se pone el café en la cafetera, se exprime un poco con el aplastador y éste se saca antes de echarle el agua hirviendo; se deja que el café se penetre del agua y se sigue echándole hasta calcular más o menos la cantidad de café que se necesita. Se tapa bien y se echa agua caliente en la parte de abajo de la cafetera, pero apenas comienza a pasar el café, esta agua se bota. Cuando el café ha pasado, se saca el filtro y se sirve. Es muy esencial se prepare en el momento de servirlo.

Vinos: Tres botellas vino blanco Macul \$ 4.00, tres botellas tinto Sta. Carolina 3.00, una botella anisette 12.00, una botella cognac 12.00, una botella de champagne 18.

