

b
DUQUESA MARTELL

2

COCINA DE CUARESMA


SEGUNDA EDICIÓN


SANTIAGO

LIBRERÍA, IMPRENTA I ENCUADERNACION
de Guillermo E. Miranda
51, AHUMADA, 51

—
1904

COCINA de CUARESMA



DUQUESA MARTELL

COCINA DE CUARESMA



SEGUNDA EDICIÓN



SANTIAGO

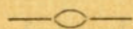
LIBRERÍA, IMPRENTA I ENCUADERNACION
de Guillermo E. Miranda

51, AHUMADA, 51

—
1904



SOPAS



Caldo de vigilia

Este caldo se prepara haciendo cocer en agua hasta que se deshagan en papilla, judías y guisantes por partes iguales, con su sal correspondiente; un ramito de perejil y apio, una zanahoria y una cebolla con un par de clavos de especia, incrustados en ella.

Este caldo se pasa por tamiz y puede servir en seguida como fondo de sopa de vigilia, añadiendo un buen trozo de manteca de vaca ó dos ó tres cucharadas de aceite, en el cual se hayan frito ya patatas ú otra substancia que no comunique gusto al aceite.

Pero no es esta sola su aplicación, porque este caldo sirve para mojar las salsas de vigilia y puede

conservarse muchos días teniendo cuidado, cuando esté frío, de decantarlo para separarlo de los posos que se forman y depositan en la vasija, sin lo cual se agriaría el caldo.

Caldo de pescado

Se preparan con cualquier pescado de mar. Se cuece en la proporción de una libra de pescado por litro de agua, con sal, una zanahoria, una penca de apio, perifollo, perejil, una cebolla con su clavo de especia, una hoja de laurel y un poco de manteca de vaca, ó una cucharada de aceite, como he dicho anteriormente.

Cuando el pescado ha cocido bien, se pasa el caldo y se escurre aquél, pero sin tocarlo para comprimirlo.

Todas las salsas blancas para el pescado tienen por base este caldo, cuando se hace con manteca de vacas y puede conservarse al fresco algunos días.

Se emplean también para hacer este caldo, según el vuelo de la cocina y el gobierno de una casa, cabezas y colas de pescados, con la sazón indicada.

Caldo de cangrejos

Se rehoga un poco de cebolla y perejil recortado, todo en aceite; se añade una cucharadita de fécula de maíz y alarga al sazonar con el doble del agua,

ha de hacer el caldo. Cuando cuece á borbotones, se echan veinticuatro cangrejos por litro de agua, se cuecen hasta reducción de la mitad del agua, y con el caldo se calan tostadas de pan y se sirven.

Caldo de verduras

Prepárese este caldo cociendo en agua hasta que esté casi reducido á puré, guisantes secos y judías blancas en partes iguales, con sal, perejil y apio, una zanahoria y una cebolla, picadas con clavos de especia. Este caldo, pasado por un colador, puede emplearse inmediatamente como una excelente sopa, añadiéndole un poco de aceite.

Caldo de tortugas, de cangrejos y de ranas

Se colocan, después de limpios, á cocer en un litro de agua por cada 180 gramos; se dejan cocer á fuego lento dos horas, y se cuela el caldo.

Sopa de ostras

En un mortero se machacan dos ó tres docenas de ostras pequeñas. Se echan en caldo de pescado y se dejan cocer durante media hora.

Se fríen en manteca de vacas unos picatostes, que se colocan en la sopera, y en el momento de servirse se vierte por encima el caldo de ostras pasado por pasadera y convertido en puré espesito.

Del mismo modo se puede hacer la sopa de caracoles; pero para que tenga sabor y color castizos, conviene condimentarla con aceite refinado y colorar el caldo con un poco de pimentón ó de azafrán.

Sopa marinera

Se separa el pescado grande y hermoso del pequeño ó morralla, se hace hervir este último en agua, y cuando está cocido se escurre, comprimiéndole en un colador; se ponen en una cacerola tantos cacillos de las escurriduras y de caldo, en el que habrá cocido el pescado, como comensales hay; se rocía con muy poco aceite de buena calidad, y se añade un manojo de hierbas, compuesto de hinojo, una ó dos hojas de laurel, corteza de limón, una cabeza de ajos y una cebolla; se echa sal y pimienta y se hierve muy vivamente sobre fuego ardiente hasta que el aceite quede bien mezclado, que no sobrenade y que forme con el jugo una salsa blanquecina y perlada; entonces se corta el pescado grande, que debe ser muy fresco, vivo en lo posible, principalmente el rojo ó dorado; se hierbe con mucho fuego, y cuando haya cocido se separa del fuego y se vierte el caldo sobre pan cortado en rebanadas, y se sirve.

Sopa de puré de guisantes, lentejas, judías, etc., etc.

Cocer cualquiera de estas legumbres verdes en caldo de pescados, añadiendo algunas ruedecitas de zanahorias y cebollas y un poco de aceite; cocidas que sean se machacan en un mortero y se pasan por tamiz; este zumo se echa sobre pedacitos de pan frito, y luego que estén bien colados pueden servirse, advirtiéndole que si se quiere que el puré conserve el color verde puede echarse el jugo de unas espinacas machacadas.

Sopa de puré de langosta

Se ponen á cocer dos langostas en agua hirviendo con sal, zanahorias, tomillo y laurel, con un manojito de hierbas, por espacio de veinte minutos; se sacan del fuego, y una vez frías, se quitarán las carnes de las colas, cuerpos y patas, como igualmente las huevecillas que tienen bajo la cola; se machacarán en un mortero todas estas carnes y huevecillas, reservando la de una de las colas; hecho todo pasta se incorporará con un medio cuartillo de salsa reducida y una copa de Jerez ó Madera; se operará en un todo como ya se sabe, y cuando se sirva se pondrá en la soperla la cola apartada, cortada en cuadraditos.

Sopa á la Juliana con huevos

Se cortan pedazos muy pequeños y se rehogan en mantequilla dos zanahorias, dos puerros, una cebolla, un par de hojas de lechuga, guisantes, perejil, berza y un nabo. Después se echará en medio litro de agua caliente con sal, pimienta, etc., y al empezar á hervir se agrega guisantes, salsa de tomate y sal. A los tres cuartos de hora puede retirarse y se coloca en una fuente de gratén que se introduce en el horno bien caliente. Se saca á los diez minutos y se agregan tantos huevos como comensales, volviendo la fuente al horno hasta que los huevos se cuajen.

Sopa de puré con camarones

Cocer unos camarones como si fuera para servir enteros; separar el cuerpo de la cola y vaciar completamente el interior.

Machacar los camarones en un mortero de mármol hasta reducirlos á pasta muy fina, añadiendo unas miguitas de pan cortadas en pedacitos y fritas en aceite. Cuando la pasta sea suficientemente fina, desleirla con caldo de pescado y echar en la sopa cortezas de pan frito.

Sopa á la Juliana

Se prepara en cantidades iguales zanahorias, lechuga, apio, acederas, habas, guisantes y se rehogan en aceite, con cebolla cortada, se echa agua á la cacerola y se cuece á fuego lento y al servirse échense pedacitos de pan frito.

Sopa de pescado

Se hace un caldo con merluza, sin despreciar la cabeza y cola, y se aprovecha este caldo para luego hacer una sopa de ajo.

Sopa Saint-Germain

Tomar para cada persona una cucharada de guisantes frescos ó secos y hacer un puré; rehogar acederas, mezclarlo todo y servir muy caliente con pedacitos de pan cuadrados y fritos.

Sopa á la Conti

Poner á remojo durante tres ó cuatro horas lentejas. Poner las lentejas al fuego con mucha agua para que se remojen bien.

Cuando estén cocidas, lo que dura aproximadamente una hora, pasarlas por el colador. Poner á dorar mantequilla, echar el puré de lentejas y dejar

cocer durante un cuarto de hora, meneando de vez en cuando.

Al servirla echar en la sopera unos pedacitos de pan frito.

Sopa de hierbas

Córtese en ruedecitas largas, zanahorias, cebollas y nabos, y póngase á freir con manteca ó aceite, y se cuece todo en medio litro de agua, añadiendo la sal, y una vez consumido el líquido, se añade más agua, dejándolo cocer un par de horas; se sazona con dos clavos de especia y poquito de pimienta, y cuando las legumbres están cocidas, se cuela el caldo y se moja la sopa, y también se puede servir sin colarla.

Macarrones á la italiana, de vigilia

Lavar una docena de almejas pequeñas, ponerlas en una cacerola y hacerlas saltar á la lumbre hasta que se abran, echándolas luego en una tortera. Rehogar en aceite una mezclanza de legumbres: apio, zanahoria, puerro, perejil, ajedrea y mondaduras de setas. Espolvorearlas con harina, y á los dos minutos mojarlas con el caldo de las almejas y unas cucharadas de salsa de tomate. Menear hasta la ebullición, moderar la lumbre y un cuarto de hora después pasar por el tamiz. Cocer aparte 500 gramos

de macarrones, escurrirlos, volver á la misma cacerola (enjugada), agregándoles una porción de manteca y unas cucharadas de queso parmesano rallado. Incorporarles, poco á poco, la salsa, como también las almejas desprendidas de sus conchas. Colocar en una fuente y servirlos, espolvoreados con queso de Parma, rallado.

Arroz con pescado

Córtese el mero en pedazos cuadrados y fríase. Aparte fríase también cebolla, tomate, ajo, y en la misma sartén fríase el arroz, y cuando empieza á tomar color échese en una cazuela ó *paella*, echándose la cantidad proporcional de agua que, como es sabido, corresponde por cada jícara de arroz dos de agua. Siendo mucho mejor poner de una vez toda el agua que se necesite.

Añádase almejas ó mariscos, etc., etc.

Este arroz puede hacerse con bacalao y con toda clase de pescado, y si se quiere se puede añadir guisantes y alcachofas, cocidas de antemano.

Gazpacho á la andaluza

Para este gazpacho se machacan dos ajos muy bien y después se le agregan unas cuantas almendras crudas, quitándoles antes el pellejo, se machacan y se *juntan* á los ajos; una vez hecha esta ope-

ración se echan dos cucharadas de aceite, diluyéndolo en el almirez. En una taza con agua se tiene preparada de antemano una miga de pan, y se agrega á los ajos y almendras, que se les añadirán dos cucharadas de vinagre; después se va agregando el agua mezclándolo bien; después se le echan los mendrugos de pan, que no sean muy grandes, y es un refresco excelente.

PURES

Puré de apio

Se toman doce pencas de apio; se mondan y lavan bien para quitarles la tierra; luego se blanquean por diez minutos; se refrescan y cortan en cuatro partes; se rehogan con mantequilla y un poco de azúcar; se cubren con caldo y dejan cocer bien; se aumenta medio cuartillo de salsa española; se pasan, como todas ellas, y caliente se pone un poco de mantequilla y caldo de aves con nuez moscada, y se sirve.

Puré de habas

Se lava medio kilo de habas, que se ponen en agua fría con sal, y se dejan cocer una hora; se re-

tiran y machacan, se pasan por un colador, se vuelven á calentar un instante, se añade un pedazo de mantequilla y se vierten sobre los costrones fritos en mantequilla y preparados de antemano. Se sirven en seguida, á fin de que los costrones no se ablanden al empaparse de puré.

Puré de patatas

Se cuecen en agua algunas patatas, que se pelan y machacan, diluyéndolas con leche; póngase en una cacerola con mantequilla y remuévase continuamente durante media hora escasa para que el puré tome una consistencia de una papilla un poco espesa.

Puré de cangrejos

Se toma la carne de la cola y de las patas de los cangrejos, que se corta á pedazos pequeños; se pone en una cacerola con mantequilla y se calienta al baño maría para no perder la que está en la cáscara, como también los huevos; se machaca con más mantequilla y se pone al baño maría.

Puré de raíces variadas

Se mondan, lavan y cortan dos cebolletas, ocho zanahorias, dos nabos y dos chirivías; se pone al

agua hirviendo por un cuarto de hora á fuego fuerte; se refrescan y esponjan poniéndolas en un cedazo; se rehogan con manteca de vacas, revolviéndolas de cuando en cuando para que no se peguen al fondo de la cacerola, y cuando están, se mojan en caldo de pescado, haciéndolas hervir despacio al lado de la hornilla; después de cocidas se pasan como las anteriores, se calientan, sazonan y se sirven.

Puré de tomates

Se pica un ajo y dos cebollas y se doran con mantequilla á fuego lento. Cuando están doradas se parten los tomates y echan en la sartén, meneándolos á menudo. Se dejan hasta que quedan hechos pasta y se pasan por un cedazo.

Sirve este puré exclusivamente para salsas y componentes.

POTAJES

Potaje catalán

Cuézanse judías y échese en la misma olla arroz, fideos, en igual cantidad, y en pedazos menudos col y patatas, y déjese hervir á fuego muy lento. Aparte fríanse tres cucharadas de aceite refinado ó man-

teca (1) con un poco de cebolla picada y viértase en el potaje.

Potaje económico

Cuézanse judías, y antes de que estén cocidas, se les añade igual cantidad de arroz y unas patatas cortadas en pedazos muy pequeños.

Aparte fríase en una sartén, cebolla y tomate, y échese en el potaje. En el mortero se machaca ajo y perejil, echando pimienta, lo cual se echa en el potaje, y á fuego muy lento concluye la cocción, procurando quede algo espeso.

Potaje de guisantes

Se echan en la olla cuando está hirviendo, con unos cogollos de lechuga y acederas, poniéndoles el guiso que á los demás potajes, y si fuesen secos los guisantes, se guisan lo mismo que los garbanzos.

Potaje de habas

Se mondan las habas, procurando que sean tiernas; se pone aceite en una cazuela ú olla de barro, y se pone sobre las brasas; cuando esté caliente se

(1) Cuando hablamos de manteca, entiéndase manteca de vacas, y muchas veces puede sustituir á ésta el aceite.

echan las habas, teniendo de antemano prevenidas lechugas lavadas y deshojadas lo más menudo que se pueda, sin hacer uso de cuchillo; se les exprime el agua y se mezclan con las habas, de suerte que una y otra legumbre se rehoguen juntas. Las habas irán dando de sí agua bastante para servir de caldo; después se le aplican todas las especias y verdura, cilantro verde más que otra cosa; se sazona con sal, añadiendo agua caliente y vinagre; se cuece hasta que esté reblandecido todo, echando, finalmente, huevos crudos para que salgan cuajados con las habas.

Potaje á la Condé

Cocer en caldo de pescado una porción de frejoles morados con dos zanahorias, otras tantas cebollas, un poco de mantequilla y dos ó tres clavos de especias. Así que están completamente cocidos los frejoles, pasarlos por tamiz. Y con ello bien caliente, rociar las cortezas de pan, fritas en mantequilla, que ya se tendrán prevenidas en la sopera.

Potaje á la María

Se toman ocho yemas de huevo y se deslíen en medio litro de caldo de cabezas de pescado. En seguida se pone al baño maría esta especie de crema, y una vez fría se corta en pedacitos. Se vierte el

caldo de pescados en la sopera y se colocan los pedacitos de la crema antes dicha en vez de pan.

Potaje de garbanzos

Después de remojados los garbanzos, se ponen á cocer en agua hirviendo y sal. Cuando estén á medio cocer, se les echa un manojo de espinacas bien limpias y lavadas de antemano.

Aparte fríase en buen aceite una cebolla, un puerro y un ajo; después de frito todo esto se machaca en el mortero con un puñado de almendras; bien machacado todo se vierte en los garbanzos; deslíase luego una cucharada de harina tostada y un polvillo de pimentón, viértase en el potaje y sazónese con un poquito de nuez moscada y un polvo de pimienta.

Que cueza lentamente hasta que complete su sazón, procurando tenga poca salsa el potaje.

Judías á la borgoñona

Poner á cocer unas judías con un caldo en el cual habrá muchas hierbas finas y un poco de mantequilla, un ramito compuesto, cebollas y clavos de especia.

Cuando las judías estén cocidas quitar el ramito y las cebollas y echar un vaso de vino tinto, sazonar con sal y pimienta y servir.



PESCADOS

Acedías en parrilla

Se vacían, se lavan y secan; en seguida se untan de aceite y se espolvorean con sal y pimienta; se ponen unas pajas sobre la parrilla, y encima los pescados; se asan á fuego lento y se colocan en el plato, regándolos en una salsa clara á la italiana.

Anchoas

Después de bien lavadas y abiertas á lo largo, se les quita la espina dorsal; se fríen en aceite, y se sirven con huevos duros y perejil bien picados. También se sirven con ensalada.

Almejas guisadas

Después de bien limpias, se ponen en una cazuela con manteca, y á medida que se van abriendo por la acción del fuego se quita su mitad, y cuando estén todas abiertas, se registran para quitarlas las langostillas que tengan y se pasa por tamiz el agua que ha salido de ellas; después se mezcla un trozo de manteca con perejil picado, agua ó vino blanco; déjese hervir algunos minutos, y al tiempo de ser-

virilas se les echa un batido de huevos y agrio de limón.

Almejas cocidas

Limpias de antemano, se cuecen y abren; se deja su agua aparte, añádese manteca y perejil picado, y sírvanse con su agua y zumo de limón.

Anguila con salsa holandesa

Vaciada y limpia, se coloca en una besuguera y se cubre con mitad de vino blanco y mitad de agua, añadiendo apio picado, cebolla, un ramillete compuesto y sal. Cuando haya dado unos hervores se aparta la besuguera á un lado para que durante media hora siga cociendo sin ebullición. Se escurre y se sirve rodeada de perejil y de una salsa holandesa.

Anguila á la tártara

Después de bien preparadas se abren y se cortan en pedazos y se cuecen en poca agua con un poco de sal; después de frías, se les quita toda el agua, se rebozan en miga de pan rallada, y luego en dos yemas de huevo batidas y mezclada con mantequilla derretida; se vuelven á rebozar con el pan rallado, se les hace tomar un poco de color sobre la parrilla y se sirven con una salsa.

En lugar de cocerlas con agua, se pueden cocer con vino blanco y pedazos de zanahoria, cebollas cortadas y perejil. La anguila cocida de este modo tiene un gusto mucho mejor.

Anguila al papel

Después de bien enjuta, se envuelve en una hoja de papel untado de aceite, se asa por ambos lados; pártase el lomo para llenarla de una masa, compuesta de mantequilla, hierbas finas y pan rallado; debe servirse con zumo de limón.

Atún al natural

Untados con aceite con el pincel de cocina los trozos de atún frescos y espolvoreados con pimienta, se asan á fuego suave en parrillas hasta que crujan las dos caras de cada pedazo.

Se sirve con una salsa remolona ó tártara.

Atún asado

Poner el atún en el asador después de haberlo mechado con anchoas y anguilas.

Rociar de cuando en cuando con un adobo compuesto de limón, vinagre, aceite, laurel, cebollas picadas, sal y pimienta. Antes de servir quitar la grasa.

Atún á la María

De una rueda de escabeche de atún, se cortan al biés unas hojas muy delgadas que se empapan en una pasta de freir, y se fríen con buen aceite.

Salpicón de atún

Después de desalado y cocido el atún, se hacen unas rebanadas de lo más grueso, y entresacando lo magro, se corta cebolla cruda y se hace el salpicón echando el aceite, vinagre y pimienta.

Barbo y barbadillo

Desocupado y lavado, se cuece en vino blanco con aceite, agua, sal, pimienta, zanahorias, cebollas, perejil y ajos. Después de cocido y bien sazonado se saca, se enjuga con un paño suavemente, y se sirve como un plato de asado sobre una servilleta guarnecida de perejil.

OTRO MODO

Se toma un barbo crecido, y después de escamado y quitado las alas y cola, se pone á cocer con agua y sal; cuando esté cocido se sirve en un plato con un poco de aceite crudo, un polvo de pimienta, perejil y agrio de naranja.

Besugo cocido

Se pone la suficiente agua en una besuguera, y cuando esté hirviendo se pone el besugo; después de un hervor se le da vuelta, y habiendo cocido lo suficiente, se reduce el caldo; se fríe aceite con algunos ajos y se le echa por encima; al tiempo de servirse se le echa vinagre.

Besugo guisado

Se limpia y escama y se le divide en cuatro partes, ó si se quiere se deja entero. Se fríe en una cazuela besuguera cebolla bien picada y en ella se pone el besugo como se ha dicho; cuando esté rehogado se tuesta pan y se hace polvo en el almirez; se saca la cebolla de la cazuela y se une al polvo del pan, de modo que forme una especie de masilla. Se añade un poco de pimienta, y si no gustase el picante, un poco de perejil fresco machacado. Este conjunto se deslíe con un poco de caldo y echándolo sobre el besugo con zumo de limón, se sirve.

Escabeche de besugo ó cualquier pescado blanco

Se limpia y prepara bien, se le echa un poco de sal bien molida y deja cuatro ó cinco horas colgado á la sombra ó envuelto en servilleta en punto ven-

tilado; después se parte á trozos y se fríen en aceite hasta que estén dorados, y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas rajadas de limón y hojas de laurel, se echa en la olla misma en que se han arreglado los trozos de besugo y se tapa muy bien; á los pocos días ya se podrá servir.

Calamares á la parisién

Se lavan por dentro y se limpia la especie de bolsa que forman para quitarles la arena que puedan tener, teniendo cuidado de no reventarles el depósito negro que tienen cerca de donde nacen todas sus extremidades; se partirán en pedazos, echándoles en una cacerola, en la que se habrá frito un poco de cebolla muy picada, un ajo y perejil en aceite bien caliente, rehogándolo bien en ella y dejándolos cocer por unos tres cuartos de hora despacio, ó hasta que estén cocidos, procurando que no les quede mucha salsa, sino que esté bien reducida; se sazonan y sirven.

Calamares asados

Se asan en la parrilla con tinta ó sin ella, después de emparrillados con un polvo de harina y yema de huevo, pimienta molida, sal y agrio de limón, de modo que resulte una salsa muy ligera. También

se rehogan con aceite ó manteca de vacas, y se sirven con una salsa hecha con agua, sal, miga de pan, azafrán y un poco de nuez moscada.

Calamares rellenos á la andaluza

Después de bien lavados se hace un picadillo compuesto de miga de pan, queso rayado, huevos duros, perejil, cebollas muy picadas, sal, pimienta, un poco de nuez moscada y la cantidad suficiente de vino blanco para formar con todo lo dicho una pasta, que es la que sirve para rellenar los calamares.

Después de rellenos se pasan por harina y se fríen en buen aceite, echándoles, para formar la salsa piñones mondados y molidos, caldo ó agua, sal y un poco de pimienta. Sírvasse después de cocidos, cuidando que la salsa no esté clara.

Caracoles á la marsellesa

Se sacan de la cáscara echándoles en un perol de agua hirviendo un poco de sal y ceniza, y después de un cuarto de hora se sacan, quitándoles las conchas; lávense y vuélvanse á cocer; se les quita aquella agua, poniéndoles en una cacerola con mantequilla ó aceite, perejil, una cabeza de ajos, pimienta, tomillo, laurel y un poco de harina, y se espesan sin cocer con yemas de huevos; para servirlos se les pone un poco de zumo de limón.

Caracoles guisados

Se remojan y lavan con dos ó tres aguas y sal, y se ponen á cocer y se espuman bien. Se les echa sal, tomillo, laurel y orégano, y cuando estuvieren cocidos se escurren bien, se fríe cebolla y se echan á la sartén á que se frían, dándoles vueltas á menudo.

Carpa á la Sajonia

En una cacerola se ponen con sal, pimienta, especias, cebollas cortadas en ruedas delgadas, y cuando estén ya bien fritas se les añade cerveza hasta que las cubra, dejándolas cocer hasta que vayan embebiendo la salsa.

Carpa en parrilla

Hágase unas incisiones sobre el lomo y se ponen en la parrilla después de haberlas frotado y embebido en aceite con sal y pimienta; después se sirven con una salsa de alcaparras ó anchoas.

Cangrejos al natural

Los cangrejos grandes, que los hay mayores que las langostas, se aderezan echándoles dentro un poco de vino, pimienta, mantequilla y zumo de li-

món; en seguida se ponen sobre la parrilla á estofar, advirtiéndole que han de estar cocidos de antemano; los cangrejos pequeños se han de estofar vivos, con agua, sal, vino, unas gotas de vinagre y pimienta.

Cangrejos á la marinera

Después de cocidos se les quitan las patas más pequeñas y el extremo de la cola; hecho esto ponerlos en una salsa marinera, y sírvanse adornados con cortezas de pan frito y se riega el todo con la salsa dicha.

Congrio con aceite y vinagre

Se cuece en agua con sal y se deja mermar el caldo: se prepara una salsa de ajos asados y un poco de pimienta espesada con harina; se echa el congrio, y al mismo tiempo de servirle se le rocía con vinagre.

Congrio frito

El congrio se fríe, por lo regular sin empanarle, y así como la merluza, se sirve con pimienta.

Bacalao guisado

Cortado en trozos, se tiene en agua hasta que se desale, variándola á menudo; se cuece y se pone á

escurrir en una tabla; se fríe cebolla y tomate con abundancia, se acomodan los trozos en una cazuela proporcionada y se extienden sobre ella; se les echa encima la cebolla y el tomate con perejil, pimienta y ajos machacados, prosiguiendo así con los demás trozos, si los hay, hasta llenar la vasija. Después se echa agua; en cuanto cubra se deja hervir lentamente una hora y se sazona con sal, sin otra ninguna especia.

Bacalao á la vizcaina

Después de mojado y hecho trozos, se hace que dé un hervor mientras se asan en parrilla unos cuantos tomates; se les quita el pellejo, y con cuchara de madera se deshacen bien en un plato; se pica mucha cebolla menuda, y se pone en aceite á rehogar, y cuando esté aún sin tomar color se añade el tomate y se concluye de rehogar. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el tomate, cebolla y aceite en que se frieron y se deja á fuego lento hasta que el bacalao esté bien cocido. Es preciso tener cuidado de menear á menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo á fuego lento.

Bacalao con patatas

Se tiene á remojo, y después se corta en pedazos y fríe en aceite; cuando está bien dorado se echa

agua y unas patatas y que cueza todo lentamente; después se machacan ajos fritos, perejil, pimienta y una miga de pan para espesar el caldo, sirviéndose al cabo de un rato.

Bacalao á la provenzal

Póngase un trozo de bacalao en agua fría, y déjesele estar veinticuatro horas para desalarlo, y después se pone á cocer en una olla, retirándolo cuando principia á hervir; se pondrá en seguida en una cazuela mantequilla, aceite, ajo y perejil, que se dejará desleir á fuego manso; en el ínterin se limpia el bacalao y se corta en pedazos; póngase en la cazuela, y de tiempo en tiempo se le va echando un poco de aceite, manteca ó leche, y cuando esté ya espeso se cuidará de menear mucho la cazuela sobre el fuego, con lo cual se consigue que el bacalao se reduzca á una especie de nata; este es un guiso exquisito.

Bacalao en cazuela

Córtese el bacalao en trozos, poniéndolo en una cazuela de modo que cubra el fondo; póngase después sobre él una espesa capa de pan rallado, ajos y perejil, encima otra capa de bacalao, y así sucesivamente hasta que se llene la cazuela; después se echa por encima aceite crudo, ajos, pimienta y agua

que cubra todo; tápese la cazuela y déjese cocer á fuego lento hasta que quede casi enjuto, sirviéndolo en la misma cazuela.

Bacalao á la parisién

Después de cocido el bacalao, tómese la fuente en que haya de servirse, que deberá ser un poco honda; póngase en ella un poco de ajo majado, cebolla, perejil, ruedas de limón sin cáscara ni pepita, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de manteca, si es de vacas, del tamaño de un huevo; póngase el bacalao por encima, y cúbrase con una capa de igual mezcla, y rocíese con pan rallado; después póngase la fuente á fuego lento para que hierva poco á poco; añádase un poco de zumo de limón y pimienta por encima.

Bacalao en albóndigas

Píquese el bacalao después de cocido, y mézclese con miga de pan, sal, pimienta, ajos y perejil, todo molido, y huevos batidos, en proporción para que tome una consistencia regular, y después de bien mezclado todo, se hacen bolas, se envuelven en miga de pan y se fríen. Pueden guisarse después con caldo de pescado, aceite y ajo frito, y una corteza de pan machacado con perejil, pimienta y un poco de azafrán, y se echa sobre las albondiguillas.

Bacalao á estilo de arriero

Cocido y enjuto, se pone en plato; fríase aceite y un ajo, y échese después pimienta dulce ó picante, y la misma cantidad de vinagre que de aceite, y esta salsa se echa por encima del bacalao al tiempo de servirlo.

Bacalao á lo marinero

Cocido el bacalao, se pone en la fuente con un poco de su propio caldo, en el cual se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta; échese aceite crudo, vinagre y cebolletas cocidas en el mismo bacalao.

Bacalao á la brandade

Se toman como unas dos libras de bacalao bien desalado, pero procurando que sea de la parte más gruesa; se corta en pedazos cuadrados y se pone con bastante cantidad de agua fría para que cueza á fuego lento, y cuando va á levantar el hervor se aparta y se cubre con su tapadera, dejándolo en esta disposición unos diez minutos, pasados los cuales se escurrirá por un cedazo, y luego por un lienzo ó cañamazo para que no quede ninguna humedad; se quitarán las espinas con cuidado, dejando

los pellejos; se freirá en una cacerola en aceite muy fino, una cebolla picada con una hoja de laurel, poniendo después el bacalao dentro y revolviéndolo fuertemente con la espátula hasta que se haga una pasta; durante este trabajo se irán poniendo algunas cucharadas de aceite muy fino, dejándolo caer muy poco á poco, y al mismo tiempo algunas gotas de limón; á fuerza de trabajo y con la ayuda del aceite y limón, el bacalao adquiere una blancura y elasticidad sorprendentes. Es menester tener cuidado de no dejar caer mucho aceite á la vez, porque sería muy fácil que se desuniera, como acontece con la mayonesa y el ajo-aceite ó aliolí; pero esto se evita fácilmente echándolo muy poco á poco; la cantidad de aceite no puede tasarse fijamente, atendido que hay bacalao que lo toma más que otro; pero el término medio podrá ser, para unas dos libras, un medio cuartillo. A última hora podrá ponerse un poco de leche ó si se tiene nata, una cucharada de perejil cortado, nuez moscada y sal si fuere menester. Para servirlo se calienta, meneándolo fuertemente al fuego, y se sirve bien arreglado sobre la fuente ó dentro de un *vol-au-vent*, empanada, ó pastel caliente de masa de hojaldre.

Lenguado al “gratin”

Untar una fuente con manteca de vacas; echar sal, pimienta y chalotas picadas muy menudas;

poner el lenguado con el lado negro debajo, y encima del lenguado motitas de mantequilla y perejil picado. Añadir medio vaso de agua y vino blanco, de manera que el pescado esté casi cubierto; poner en el horno media hora, y cinco minutos antes de servir añadir pan picado muy fino, otras motas de mantequilla y setas; una vez bien dorado, servir.

Lenguado á la Colbert

Hacer freir bien un lenguado. Cuando haya tomado buen color, escurrirlo, quitar la espina é introducir en su lugar una salsa «*maître d'hôtel*» con bastante jugo de limón. Sírvasse en una fuente caliente, espolvoreando con sal fina.

Lenguados asados

Póngase en una cazuela una salsa de manteca y hierbas finas, sal, ajos y pimienta picado, y encima se ponen los lenguados cubiertos con una capa ligera de corteza de pan rallado y un poco de mostaza derretida; échese un poco de vino blanco y póngase en el horno á fuego lento, y cuando esté en punto se aparta, y sírvasse con zumo de limón.

Lenguados fritos

Se limpian y vacían, se mojan en leche, se envuelven en harina por los dos lados y se echan en

la fritura bien caliente. Cúbrase la fuente con una servilleta; sobre ésta se ponen los lenguados con limones enteros.

Lenguado fiambre

Se prepara como para freirlo, y se le hace una abertura á lo largo de la espina donde está la piel negra, se le envuelve en harina y se fríe.

Después de dejarlo enjugar, se le saca cuidadosamente la espina, y en su lugar se introduce un relleno compuesto de hongos fritos, picados muy menudamente con perejil, cebolletas, sal, pimienta y nuez moscada, salpicándolo todo con aceite y zumo de limón, cuyo relleno, después de amasado, se rehoga bien y forma con el pescado una especie de embutido muy sabroso.

Lamprea de río

Se lavan las lampreas antes de cortarlas, después se destripan y se hacen pedazos, se echan en una vasija con ajos fritos, pimienta, azafrán, clavillo, canela y un poco de perejil machacado. Luego se cuecen, y con la misma sangre que arrojan se hace una buena salsa para sí propias.

Lamprea á la marinera

Se prepara, cuece y guisa como la anguila á la marinera, y se sirve como se ha dicho para la carpa en marinera, observando solamente que se debe tirar la cabeza.

Langosta

Las langostas se comen cocidas con agua, sal y pimienta; la parte que está dentro de la concha mayor, después de bien cocida, se abre, y con una cuchara se saca un poco de carne de ella, se deshace poniéndole vino, pimienta y nuez moscada, un poco de manteca fresca, zumo de limón y sal, y se ponen luego sobre las parrillas á que den un hervor. Los demás tuétanos se comen, descarnándolos, con pimienta y sal.

Langosta á la Grimaldi

Escoger una langosta muy gorda; separar la cola del cuerpo y quitar la carne sin romperla. Cortar la carne de la cola en ruedas y colocarla en una fuente; sazónarla con sal, pimienta, vinagre y aceite. Vaciar el caparacho y limpiarlo bien, arreglándolo para que se pueda tener tieso en medio de la fuente. Tomar un molde que se pueda llenar de ensala-

da alrededor. Hacer un guiso con unas trufas, champiñones, almejas y ostras, que se sazonará con una mayonesa. Quitar el molde y en su sitio echar el guiso; poner las ruedas de langosta encima, la ensalada y el caparacho en medio.

Langosta á la bordalesa

Rehogar ligeramente en aceite una cebolla y unas chalotas picadas, añadir las colas de dos langostas, escaldarlas y cortarlas en trocitos, y saltarlas á buen fuego, sazonando con sal y cayena, un ramito y un diente de ajo. A los tres ó cuatro minutos, mojar con dos vasos de vino blanco y cocer durante un cuarto de hora. Trasladar con la espumadera á un plato los trozos de langosta, formando pirámide, y cubrirlos de perejil picado. Trabar el cocimiento con unas cucharadas de salsa de tomate y mantequilla amasada, y á los dos ó tres hervores, verterlo sobre los trozos de langosta á través de un tamiz.

Merluza salsa á la vinagreta

La merluza se cuece, entero el trozo, en agua fría y sobre fuego vivo. Al primer hervor se retira del fuego la vasija, pues está cocido el pescado.

La salsa vinagreta caliente consiste en trabajar durante un cuarto de hora un picado de cebolla, ajo, perejil y todas especias con buen vinagre de estragón.

Ya revuelto esto, se agregan seis yemas de huevos duros y se aplastan y mezclan con lo anterior.

Se añaden las claras duras, reducidas á pedazos diminutos, y en el momento de servir se coloca la merluza en fuente honda. Se vierte por encima aceite frito y rusiente en cantidad que complete el aliño preparado, que se echa sobre el todo.

Merluza con salsa de avellanas

Después de limpia se elige un buen trozo del medio ó de la cola; cuézase con sal en agua ó vino blanco; májense después piñones ó avellanas, un poco de perejil, un ajo pequeño y un poco de pan tostado; macháquese en el almirez todo esto y viértase en la cazuela donde se cueza la merluza, desatando este compuesto con caldo, vino ó agua, y sírvase después de haber dado un hervor.

Merluza en pastel

Picada la merluza muy menuda, después de cocida con sal, se le añaden huevos batidos á proporción, con pasas, algunos pedacitos de peras ó limoncillos en dulce; póngase esta masa en una tartera ó molde, dejando que se ase á fuego lento; también se pueden rellenar con esto las masas de hojaldre.

Merluza asada

Después de bien escamada y limpia, se le quita la cabeza, y bien enjuta con una servilleta, se pone en las parrillas hasta que tome buen color dorado, con fuego manso; después se echa en una cazuela ó sartén un cuarterón de manteca de vacas ó de aceite para dos libras de pescado; se derrite, quitando la espuma; añádese medio cuartillo de vino blanco, pan rallado y perejil; se hace una salsa, dándole un par de hervores, y se rocía la merluza con esta salsa al tiempo de servirla.

Merluza guisada

Lavada y cortada en rodajas la merluza, se pondrá en una cacerola con aceite y ajos, de modo que se rehogue sin freirse mucho. Después se le añade una salsa hecha de ajos, perejil y pan frito, dos yemas muy batidas y una onza ó dos de avellanas machacadas. Disuelta la salsa con agua fría, de modo que no quede muy clara, se echa sobre la merluza y se deja que hierva con ella por espacio de ocho ó diez minutos, y para servirla se agregarán un par de cucharadas de vinagre ó zumo de limón.

Ostras

La ostra es uno de los alimentos más completos y de más fácil digestión. Todos los enfermos y débiles pueden comer dos y tres docenas diarias y aun más para reparar las fuerzas, sin temor de que les hagan daño.

Lo más común es comerlas crudas con un polvo de pimienta y zumo de limón. Si se quiere conservarlas frescas después de abiertas, no quitarles la concha de encima.

Ostras en concha

Escójanse conchas de las mayores, y en cada una se echan cuatro ó seis ostras con su picado y salsa correspondiente, y se cubre con pan rallado; así se ponen sobre la parrilla y se sirven asadas.

Ostras escabechadas

Se escabechan lo mismo que los demás pescados, sin freirlas, usando del vinagre y agua, receta página 52.

Pescadillas fritas

Quítenseles las tripas, dejándoles el hígado, y déseles cuatro ó cinco ligeros cortes en cada lado;

hecho esto se rebozan con harina, se fríen sobre fuego vivo, y se sirven encima de una servilleta doblada, espolvoreándolas con sal.

Pescadillas á la napolitana

Prepárense como las anteriores, adóbense con limón, sal, cebollas en pedazos y perejil en rama; se enharinan y fríen; se sirven con una italiana por encima.

Rodaballo á la inglesa

El lomo del rodaballo se espolvorea con sal, pimienta moscada, se humedece con huevos batidos y empana; fríase y se asa en parrilla á fuego lento, y se sirve con salsa clara y zumo de limón.

Rodaballo al «gratin»

Después de cocido en medio caldo de pescado y enfriado, se saca la carne y pone en una bechamel de vigilia; se calienta y adereza en un plato que resista el fuego; se espolvorea de miga de pan y de queso rallado; se vierte encima mantequilla derretida; se pone en el plato sobre un fuego moderado con un horno de campaña encima, y cuando el pescado tiene un hermoso color, se sirve.

Raya guisada

Se cuece la raya en agua bien cargada de sal, y después de quince ó veinte minutos de hervor, se retira para quitarle con un cuchillo los cuerpos duros que la cubren; se añade el hígado cuando ya está cocida y se va á sacar del fuego. También se puede servir con una salsa de alcaparras.

Raya en salsa blanca

Vaciarla y lavarla. Poner en una cacerola mucha agua, de manera que la raya esté bien mojada por ambos lados; un ramito de laurel, tomillo, perejil, etc., sal y pimienta. No poner la raya hasta que el agua hierva. Dejarla en agua durante veinte minutos; al cabo de este tiempo, si está bien cocida á punto, sacarla del agua y ponerla á escurrir, colocarla en la fuente, quitar la piel y echar encima una salsa blanca.

Salmón guisado

El mejor condimento de este pescado, si es fresco, es cocerle y echarle aceite crudo por encima, sazonándolo con sal y agrio de limón y un polvo de pimienta. Si es salado se tiene veinticuatro horas en agua; después se saca y se estrega con un es-

parto limpio para componerle como se ha dicho ó con cualquiera otro guiso.

Salmón en puré

Se toman dos libras de patatas, se cuecen mucho con sal, y se hacen pasta en un mortero. Al mismo tiempo se habrá cocido el salmón con sal, poca, un polvo de pimienta y cebollitas enteras, y una vez cocido, se colocará para servirlo, sobre el puré de patatas, echando por encima del pescado aceite crudo, zumo de limón, y adornándole con rodajas de huevos cocidos.

Salmón saltado

Tomar unas cuantas rebanadas de salmón suprimiendo la piel, y colocarlas una junto á otra á la lumbre, en una cacerola plana, con mantequilla derretida. Sazonarlas con sal y pimienta, y saltarlas. Poner en otra cacerola unas cucharadas de buen caldo de pescado reducido. Calentarlo, añadir la mantequilla que sirvió para saltar los pedazos de salmón y además perejil escaldado y picado, moscada y zumo de limón. Trabar la salsa con yemas de huevo y verterlas sobre el salmón, bien escurrido ya y puesto en una fuente.

Salmón á la parrilla

Se toma una cola de salmón ó rodajas cortadas transversalmente; se limpia bien, se las hace marinada con aceite bueno, sal fina, timo, laurel, cebollitas y perejil en rama. Se pone el pescado en las parrillas y se rocía mientras cuece con su marinada. Cuando la cocción es perfecta, se coloca en un plato el pescado, después de haberle quitado la piel y cubierto con una salsa blanca con alcaparras.

Salmonete asado

Este pescado no se escama; es menester vaciarlo y lavarlo; se guardan sus hígados, se asa sobre las parrillas y se sirve con salsa. La sola diferencia es que se incorpora su hígado en las salsas antes de servir el salmonete.

Salmonetes fritos

Se limpian, se enharinan y luego se rebozan en huevo batido, friéndolos así hasta que quedan muy dorados.

Salmonetes á la catalana

Se toman los salmonetes necesarios, y después de limpios y lavados, se ponen á marinar con sal y

aceite por dos ó tres horas, dándoles vuelta con frecuencia; concluído esto se separan, cortándoles la cabeza y las colas; diez minutos antes de servirse se pasan por este sazónamiento á un plato que resista el fuego, pasándolos con miga de pan raspada, poniéndolos al horno hasta que estén cocidos, que se sacarán y colocarán sobre la fuente en pirámide; se les echa una salsa de tomate mezclada con el fondo en que han cocido, una cucharada de perejil cortado, y un diente de ajo blanqueado, dos anchoas pasadas por tamiz, el jugo de un limón y manteca de vaca, todo revuelto y trabajado cerca del fuego.

Sardinas al natural

Se enjugan y se les quita la cabeza y la cola, pártanse por el lomo y se abren á lo largo; riéguese con buen aceite y se ponen muy poco á la parrilla y deben servirse con la mostaza y vinagreras.

Sardinas guisadas

Escamadas, lavadas y enjutas, se asan en parrillas y se sirven con la siguiente salsa: se pone la suficiente mantequilla en la cacerola con harina, zumo de limón ó vinagre, un polvito de mostaza, sal y pimienta y un poco de agua; se liga esta salsa al fuego y se echa sobre las sardinas.

Sollos fritos

Después de limpios se les hace una incisión en el lomo en toda su longitud, se enharinan y ponen á freir; para servirlos se espolvorean con sal blanca molida y se sirven acompañados de unas rajitas de limón.

Sollo al horno

Váciense, límpiese y suprimanse las agallas, abriéndolo luego por el vientre sin separar las dos mitades. Colóquese en un plato hondo que resista al fuego, con sal, pimienta, especias, aceite, vino blanco y el zumo de un limón. Póngase á cocer en el horno. Sírvasse con su fuego, deducido y acompañado de una salsa de aceite.

Truchas á la provenzal

En una tartera de metal que ha de ir á la mesa, se echa aceite fino para bañar el fondo y se colocan cuatro ó cinco truchas de media libra cada una. Se sazonan con sal y pimienta, y sobre fuego vivo se doran, moviendo la tartera para que no se peguen.

Cuando están doradas por un lado, se vuelven del otro, y se cubren entonces con pan rallado, mezclado con sal, pimienta, perejil, cebolleta y ajo, picado todo muy menudo.

Con poquísimo fuego por debajo y encima, sobre la tapadera de la sartén, se cuece durante un cuarto de hora, teniendo cuidado de humedecer á menudo la superficie con el poco aceite que está en el fondo, y se sirve cuando toma buen color.

Truchas á la casera

Se cuecen á fuego activo con vino blanco, manteca de vacas y harina, cebolla, perejil, una cabeza de ajos, hierbabuena, clavos, albahaca y tomillo, y antes de cocerlas deben tenerse una hora cubiertas de sal; luego que están cocidas se apartan y sirven en la misma salsa, de la que se quitará la cebolla, tomillo y ajos.

Truchas en salsa verde

Fríanse en manteca ó aceite; pero antes deben ponerse en adobo con comino, aceite, sal, pimienta, laurel y cebolla; después de fritas se hace una salsa de perejil, acederas, hierbabuena, espinacas y yerbas finas, espesándola con pan remojado; en ella se echa ácido de limón y cebolla frita y se tiene un poco de tiempo al fuego, revolviéndolo; póngase esta salsa verde en una fuente, y encima se ponen las truchas.

Truchas rellenas

Lavarlas y vaciarlas. Rellenarlas con una masa de albondiguillas de carpa, trufas cortadas en dados y setas chicas. Atarles la cabeza. Cocerlas en medio caldo; retirarlas. Escurrirlas. Bañarlas en huevo batido, y empanarlas. Momentos antes de servir freirlas hasta que tomen color. Presentarlas acompañadas de una salsa de tomate.

Tencas á la papillot

Se ponen en adobo de aceite, cebollas, perejil, ajos, tomillo, laurel, sal y pimienta; y con este mismo adobo se envuelven en un papel untado con aceite, poniéndolo en la parrilla; cuando estén ya asadas, quítese el papel y sírvanse las tencas adornadas con rajas de cebolla cruda y de limón.

VARIOS PLATOS

Alcachofas á la italiana

Suprimidas las hojas más duras, despuntadas y retirada la pelusa, partirlas en cuartos. Bañarlas en

zumo de limón. Cocerlas en agua con sal y un poco de manteca dulce. Cuando estén en buen punto, sacarlas y escurrir las. Servirlas en la fuente acompañadas de una salsa.

Coliflores á la italiana

Expurgarlas, lavarlas y cocerlas en agua con sal. Escurrirlas y partirlas en ramitos, los cuales se colocarán en plato hondo que resista al fuego, por capas sobrepuestas, rociando cada una de ellas con salsa blanca, y espolvoreándola con queso de Parma rayado. Bañar la capa superior con abundante manteca de vacas derretida. Veinte minutos antes de servir, se pondrá el plato en el horno, ó entre dos lumbres, hasta que la capa de encima forme corteza.

Espárragos

Procúrese cortar los con una cuchilla por arriba, á fin de que todos sean iguales. Echese sal en el agua, y cuando ésta hierva en su más alto grado, échense los espárragos, y á los doce minutos estarán en su punto.

Albondiguillas de patatas

Se mondan y cuecen á vapor patatas manchegas, se machacan al mortero con yemas de huevo, en la

proporción de ocho yemas y cuatro onzas de azúcar por cada libra de patatas. Bien molido todo, se hacen las albondiguillas con la mano enharinada, y se fríen en manteca de vacas ó aceite hirviendo. Pueden espolvorearlas con azúcar y canela.

Patatas Merlín

Fríase harina hasta que se dore, deslíese con caldo de vigilia, échense las patatas crudas, peladas y en pedazos delgados, añádase sal, pimienta, perejil en rama y demás hierbas, y cuézase lentamente.

Setas á la polaca

Se limpian bien las setas (que sean frescas), y colocadas en una cacerola con un poco de agua, mantequilla, sal y zumo de limón, se hacen hervir, cuidando de tapar la cacerola.

Cuando estén cocidas se cuele la salsa y se deja reducir, ligándola con manteca y yemas de huevo. Al servir las se colocan en una fuente, sobre rebanadas de pan frito, y se riegan con la salsa.

Acederas con huevos duros

Después de limpiar bien las acederas, escaldarlas en agua hirviendo y escurrirlas en un tamiz.

Picarlas mucho y ponerlas en una cacerola con

un buen aceite, sal y pimienta, dándolas vueltas hasta que estén bien derretidas. Añadir un poco de nata y dos ó tres yemas de huevos, y servir las adornadas con huevos duros partidos por la mitad.

Tomates rellenos

Cortar los tomates por la mitad; vaciarlos y poner la carne en una sartén con mantequilla. Poner á remojo bastante miga de pan en leche; cuando el pan esté bien remojado, dejarlo escurrir y hacer un relleno con la carne de los tomates, la miga de pan y unas setas picadas. Poner en el fondo del tomate un poco de aceite, después el relleno, otro poco de aceite y pan rallado y tostado; poner en el horno durante veinte minutos y servir los tomates en la misma fuente que hayan cocido.

Frito de pescados

En general para toda clase de pescado frito se ha de escamar, abrir y desocupar. Después se parte en ruedas, se reboza en harina y se fríe en sartén que tenga el aceite muy caliente. La carpa y otros pescados se fríen también con mantequilla y se sirven con huevos estrellados, todo guarnecido de perejil frito. Las sardinas, boquerones, pecesitos de río y demás de esta clase se sirven enteros y desocupados.

Escabeche de pescados

Frito el pescado sin harina, se hace un adobo de hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, un polvito de azafrán, tomillo, hinojo, orégano y unos pedacitos de naranja agria; con todo se hace un cocimiento y se echa el pescado frito en él; si no tiene bastante sal se le pone á proporción.

Huevos á la María

En una fuente untada ligeramente con mantequilla cúbrase de anchoas, una al lado de otra.

Rómpanse los huevos encima de esta capa y hágase cocer al horno.

No olvidar espolvorearlos con buena pimienta.

Huevos á la vinagreta

Escálfense los huevos, retírense del agua y déjense enfriar.

Prepárese una salsa con aceite y vinagre; macháquese aparte la yema de un huevo duro, échese pimienta é incóporese á la salsa; bien mezclado todo, viértase por encima de los huevos. Espolvóreese con perejil ó estragón picado.

Tortilla de cebolletas

Para seis huevos se toman cinco cebolletas muy limpias y despellejadas, cocidas previamente, escurridas y picadas. Se ponen en una sartén con dos onzas de mantequilla, y se doran y se echan los huevos bien batidos. Añádanse raspaduras de nuez moscada y dos onzas de mantequilla más. Se mueve con un tenedor, y cuando esté cuajada, se dobla y sirve.

Tortilla de bacalao

Ténganse 125 gramos de bacalao que haya estado en remojo un día entero y cuézase; séquese luego y se desmenuza, volviéndolo á exprimir nuevamente. Hecho esto, se dora en dos onzas de mantequilla y se agregan los huevos batidos, con sal, y dos onzas más de manteca.

Muévase sin cesar, y en cuanto esté á punto de cuajarse se añade un poco más de manteca, se revuelve, se dobla la tortilla y se sirve.

Tortilla de harina

Se deslíe en una taza una cucharada de harina en tres ó cuatro de leche.

Esta salsa se mezcla con los huevos y se bate todo á la perfección.

Hágase luego la tortilla corriente, envolviéndola en sí misma.

Tortilla al ron

Hacer una tortilla francesa, pero sin perejil, y compuesta sólo de huevos. Cuando está hecha la tortilla se echa azúcar por encima, y con hierros candentes se va rayando la tortilla.

En el momento de servirla se echa ron y se le prende fuego.



ÍNDICE

SOPAS

Caldo de vigilia.....	5
Id. de pescado.....	6
Id. de cangrejos.....	6
Id. de verduras.....	7
Id. de tortugas, de can- grejos y de ranas.....	7
Sopa de ostras.....	7
Id. marinera.....	8
Id. de puré de guisan- tes, lentejas, etc.....	9
Id. de id. de langosta..	9
Id. á la Juliana con huevos.....	10
Id. de puré con cama- rones.....	10
Id. á la Juliana.....	11
Id. de pescado.....	11
Id. Saint-Germain.....	11
Id. á la Conti.....	11
Id. de hierbas.....	12
Macarrones á la italiana, de vigilia.....	12
Arroz con pescado.....	13
Gazpacho á la andaluza..	13

PURES

Puré de apio.....	14
Id. de habas.....	14
Id. de patatas.....	15
Id. de cangrejos.....	15
Id. de raíces variadas...	15
Id. de tomates.....	16

POTAJES

Potaje catalán.....	16
Id. económico.....	17
Id. de guisantes.....	17
Id. de habas.....	17
Id. á la Condé.....	18
Id. á la María.....	18
Id. de garbanzos.....	19
Judías á la borgoñona...	19

PESCADOS

Acedías en parrilla.....	20
Anchoas.....	20
Almejas guisadas.....	20
Id. cocidas.....	21
Anguila con salsa holan- desa.....	21
Id. á la tártara.....	21
Id. al papel.....	22
Atún al natural.....	22
Id. asado.....	22
Id. á la María.....	23
Salpicón de atún.....	23
Barbo y barbadillo.....	23
Besugo cocido.....	24
Id. guisado.....	24
Escabeche de besugo ó cualquier pescado.....	24
Calamares á la parisién..	25
Id. asados.....	25
Id. rellenos á la anda- luza.....	26
Caracoles á la marsellesa	26

