

# CORDERO—CARNERO

---

## **Brochetas**

Se cortan rebanadas delgadas de tocino i de riñones crudos; se ensartan en un palito rebanadas de riñon i rebanadas de tocino, se le unta por todo bastante mantequilla derritida i se revuelcan en miga de pan, se pone a asar al horno en la parilla.

## **Bofes de carnero**

Despues de hervidos se cortan en tajaditas i se rehogan con manteca i sal, cuidando de espumarlos mucho, luego se frien con tomate, i ántes de servirlos se guisan con agua tibia i especias.

## **Cordero en salsa de perejil**

Se echa a cocer el espinacito de cordero i en este caldo se hace la salsa, se muele bastante perejil con papas o pan remojado, se frie en un poco de color i despues se junta con el caldo i las presas, se deja una salsita regular.

## **Cabezas de cordero o cabrito**

Abiertas por mitad, se rellenan con un pino dispuesto al efecto, el cual se prepara del modo siguiente: se pica un poco

### **Costilla de ternera**

Se parten las costillas en pedazos i se colocan en una cacerola, se les echa un poco de mantequilla, queso i pan rayado, perejil, pimienta i una cabeza de cebolla partida en pedazos i se pone a fuego lento.

### **Chuletas trasparente**

Se saca la carne de las costillas i se acomoda en forma de chuleta. Se prepara un poco de pan rayado, perejil, pimienta i dos huevos duros, segun la cantidad de carne. Se envuelven las chuletas en esta preparacion i despues se pasan en una clara de huevo medio batida i se frien en mantequilla o en grasa no mui caliente.

### **Despojos o menudos de cordero**

En estos se comprende la cabeza, el hígado, bofes, patitas i corazon; se quitan las quijadas i el hocico a la cabeza se hacen tajadas los menudos, se desangran i lavan bien con agua caliente, despues se ponen en una cacerola i se cuecen con sal; un momento ántes de servirlos se escurren i, excepto a la cabeza, a lo demas se le echa una salsa picante o lo que mas agrade, con dos yemas de huevo batidas, un poco de manteca i zumo de limon este guiso se pone en una fuente, la cabeza; en medio.

### **Espaldilla de carnero asada**

Se le rompe el hueso por encima con una enchilla, i se cuece en un asador preparado con lonjas de tocino; se añade lo que haya de desperdicio de carne, zanahorias, cebolla i un ramillete, echándole encima caldo, i si las sirve con su cocimiento reducidos, o sobre achicorias u otras legumbres con la especie de sustancia que se quiera.

### **Hígado de carnero**

Cuando esté la color hirviendo se echa el hígado partido en tajadas delgadas i largas, despues se hace el mismo guiso que a los bofes.

### **Lengua de carnero**

Se escaldan i se echan con tocino delgado i cuando estén a medio cocer se les quita el pellejo, se vuelven a dejar cocer media hora a fuego lento, i se sirven calientes con un pebre de aceite, perejil, laurel, pimienta i vinagre.

### **Lengua de carnero en parrilla**

Cocidas como se ha dicho, se parten en rebanadas dos o tres cebollas i se echan en manteca con un puñado de harina, se remojan en caldo o vino blanco, añadiendo perejil i cebolletas picadas mui menuda, mente, sal, pimienta i zumo de limon, i se ponen en la parrilla hasta que estén en punto.

### **Pecho de carnero**

Se prepara una cacerola con tiritas de tocino, sobre la cual se coloca la carne i se cubre con otras tiritas. Despues se echan tres cebollas en cascós, laurel i perejil, tomillo, sal i un plato de caldo, dejándolo a juego lento por tres horas, con fuego tambien por encima. Se puede servir de dos maneras: la una se dora con manteca desleida, se empapa con migas de pan, se polvorea con pimienta i sal, i se pone en la parrilla para servirla con salsa picante; la otra, se le quita la salsa i se presenta guarnecida de escarola, ápio u otra verdura.

### **Picadillo de carnero**

Para aprovechar la carne que sobra de un dia para otro, se echa en la sarten un poco de grasa, yerbas finas picadas, un vaso de vino blanco, sal i pimienta, se le añade un poco de caldo, i solo se le deja calentar sin hervir.

### **Picadillo de carnero con huevos**

Se pica mui menudamente la carne, i puesta en el plato se sirve con coscorrones fritos alrededor i huevos estrellados sobre una salsa de tomate u otra.

### **Patorra o chanfaina**

Se cortan pedazos de hígado, bofes i sangre cocida de carnero, se rehogan en manteca, echando cebollas, especias, perejil picado i pimenton; despues de bien rehogado todo se añade agua i se pone a cocer; se frie harina que se disuelve con agua cuando está bien frita, i se añade a la chanfaina para que se espese el caldo; si se quiere, puede echarse un batido de huevos.

### **Pierna con salsa de harina**

Se derrite una cucharada de mantequilla hasta que tome un color oscuro, i se deshace allí una cucharada de harina se le va echando el caldo de la pierna para hacer una salsita regular. La pierna se cuece con ramas de apio, perejil i cabezas de cebolla. Se frien unas revanaditas de papas en mantequilla o grasa. Se une todo i se sirve.

### **Pierna de cordero guisada con liebre**

Se toma una pierna de cordero i se le corta la punta para darle una figura redonda; se le quita la gordura i cueresito. Se golpea mucho i se refriega con sal por todos lados, se pone en una fuente honda con pedazos de cebolla, hojas de laurel, dos clavitos de olor, pimienta entera, una botella de vino tinto i vinagre, con un vaso. Tres dias enteros tiene que estar en este aliño, bien cubierta con él, teniendo cuidado de moverla de un lado a otro. Para guisarla se saca de su aliño, se mecha por los dos lados bien finito; se pone un pedazo de mantequilla en una cacerola i se pone allí la pierna nada mas que para que tome allí bonito color, i se le va echando del mismo aliño en que estaba, con un poco de agua caliente i se deja así hervir hasta que esté cocida, rociándola de cuando en cuando con la misma salsa. Se saca la carne i la salsa se cuele i se espesa con un poquito de chuño; se pone en la fuente la carne i la salsa encima, se rodea de bolitas de papas; éstas se pueden cocer en cualquier caldo i si se quiere en la salsa colada ántes de echarle el chuño. Para las bolitas se necesita papas cocidas rayadas, miga de pan, huevos i nuez moscada.

### **Pierna rellena**

Se frie la pierna en un poco de color, cuando esté dorada se le pone caldo, pedazos de cebollas, ramas de verdura i pimienta entera. Cuando esté cocida, se le corta un cuadro en el medio i se rellena con papas cocidas deshechas con una cuchara i se le echa huevo duro picado, cebolla picada fina i pasada por agua caliente, aceite i vinagre, lo que sobra de este pino se echa al caldo en que se ha cocido la pierna para que forme salsa.

### **Pierna guisada**

Se cuece la pierna como para estofado despues se corta en pedazos grandes; se revuelcan en mantequilla derretida, en seguida en sal, pimienta molida i migas de pan, se acomoda en una fuente, poniendo bastante de la salsa en que se coció, unas papas cocidas cortadas en rebanadas i unos huevos duros tambien cortados, se le espolvorea miga de pan i la mantequilla que ha quedado i se pone al horno a que dore.

### **Pierna de carnero a la inglesa**

Se envuelve en un lienzo con hojas de laurel, tomillo, especia i pimienta. Hecho esto, se mete en agua hirviendo, en donde se tendrá tautas horas como libras tenga de peso. Despues se saca, se desenvuelve i se sirve con una salsa de alcaparras. Penetrada esta pierna por el agua hirviendo conserva todo su jugo, aun todavía mejor que si se hubiese asado.

### **Patitas rebozadas**

Se cuecen las patitas, se revuelcan en batido de huevo i se frien; se hace una cremita clara con tres yemas, se le pone un poquito de azúcar, i al tiempo de mandarlas a la mesa, se une las patitas con la salsa. En lugar de esta crema de leche se puede servir un caldo con cebolla picada i un huevo duro.

### **Patitas o criadillas con arroz**

Se sancochan, se frie un poco de cebolla en dos cucharadas de grasa quemada, se le hecha el arroz para que se fria un poquito, se echan las patitas con los huevos machacados, se le pone bastante agua i se deja hervir. Las criadillas se guisan lo mismo.

### **Patitas o criadillas en locro**

Se sancochan i despues se guisan con un locro como para los maricos.

### **Patitas de carnero a la gallineta**

Se escaldan, se limpian con cuidado, se le quitan los huesos grandes i se ponen a cocer en agua con sal, por espacio de cuatro o cinco horas. Cuando estén tiernas i que los otros huesos se despeguen con facilidad, se puede asegurar que están cocidas; se hace entónces una salsa de pollo, en la que hervirán poco a poco media hora para que tomen gusto se espesa la salsa i se sirve bien caliente.

### **Riñones de carnero asados**

Despues de bien limpios i partidos, sin separarlos enteramente, se ponen en un asador pequeño para que se mantengan abiertos; se echa despues un poco de manteca en el fondo de una cacerola, dentro de los riñones; se coloca todo a un fuego vivo; cuando estén a punto se pone en su interior una albondiguilla de mantequilla desleida con yerbas finas o manteca de anchoas i un poco de zumo de limon.

### **Sangre de carnero**

Se cortan a lo largo cebollas en abundancia, echándole sal i pimienta, cuando se degüelle el carnero se menea la sangre i se junta con la cebolla, se pone todo en una cacerola de asar i se mete en el horno, cuando esté bien tostado

se saca i puede comerse caliente o frio; sino se quiere llevar al horno, se saca poniendo la cacerola a fuego fuerte con brasas en la tapa. Tambien puede hacerse la sangre del modo siguiente: se pone aceite a hervir en una sarten, recién sacada la sangre, se echa a cucharadas; sale como buñuelos i se sirve con pimienta i sal.

### **Seso de carnero**

Se preparan como los de vaca o de ternera, lo jeneral es cocerlos i rebozarlos con harina; despues pueden guisarse con cualquiera salsa.