

CONSEJOS UTILES

Y PEQUEÑOS SECRETOS PARA OBTENER MEJOR RESULTADO EN LA CONFECCION DE ESTAS RECETAS

Para probar la edad de los huevos que se van a usar:

Se echan a un tiesto hondo con agua fría:

Absolutamente frescos:	Se quedan al fondo sobre el costado.
De 3 a 4 días:	Se quedan haciendo ángulo.
De 10 días o más:	Se quedan de punta.
Viejos y ya inútiles.	Flotan a la superficie.

Se ponen los huevos al hielo por una hora o más para que den mejor rendimiento y el batido sea más firme.

Si las claras de huevo se resisten a levantar durante el batido, se les agregarán una cucharadita de agua fría, una pizca de sal y una pizca de Baking Powder. Esto además permitirá guardarlo por más tiempo sin que se deshaga.

Cuando un batido se haya subido en el horno:

Conviene espolvorear sal adentro del horno sobre lo derramado para evitar que se queme y pueda dar humo y mal olor.

Para que las tortillas y soufflés resulten más esponjados y ligeros se les echa una cucharadita de Baking Powder.

Para hacer revivir las legumbres:

Conviene sumergirlas por una hora en agua helada con un poco de vinagre o el jugo de un limón.

La mejor manera y más rápida de pelar zanahorias:

Es rasparlas con un rallador.

Todas las legumbres, en general, quedan mejor si se cuecen al vapor y justo lo necesario.

Algunas de ellas ganan en sabor si se les echa un poquito de azúcar al cocerlas: las arvejas, el maíz, zanahorias, zapallo, etc.

Las papas fritas quedan mejor de color si se les espolvorea un poco de harina antes de freírlas.

Si no se dispone de mucho tiempo para asar las papas, se puede cocerlas primero en agua por unos 15 minutos, y sólo terminarlas en el horno, lo que tardará la mitad del tiempo.

Para pelar fácilmente las papas, se lavan y se dejan caer en una cacerola con agua hirviendo. Se retira del fuego y al cabo de diez minutos se desprenderá la cáscara con la mayor facilidad y las papas quedarán como crudas para prepararlas en la forma que se quiera.

Los camotes se frotan con aceite antes de usarlos. Tardarán alrededor de 15 minutos en quedar a punto.

Para conservar las trufas, una vez que se haya abierto el tarro, se guardan en Jerez o Cognac.

Si la sopa queda demasiado salada, se le añade una papa grande cortada en mitades y se le deja cociendo por 15 minutos más.

Luego se saca la papa que habrá absorbido casi toda la sal de exceso.

Para escamar fácilmente un pescado:

Se extiende el pescado en una fuente grande y se le deja caer encima el agua hirviendo. Se saca inmediatamente de allí, y se sumerge por completo en agua fría.

En seguida se raspan las escamas con un rallador y saldrán con la mayor facilidad.

Para freír ostras, se mezcla un poquito de Baking Powder con la harina en que se han de revolver. Eso las esponja extraordinariamente.

Para ablandar las machas:

Se lavan y se echan a una cacerola. Se deja caer sobre ellas una tetera con agua hirviendo.

Se aliñan al gusto.

Los locos se ablandan golpeándolos de tres maneras:

Primero:

Con ceniza, se dejan una hora cubiertos en la ceniza y en seguida se golpean cada uno separadamente cubiertos de ceniza y con una varillita delgada.

Segundo:

Con harina con bicarbonato. $\frac{1}{2}$ kilo de harina, 2 cucharaditas de bicarbonato.

Tercero:

Con sal gruesa de cocina. $\frac{1}{2}$ kilo de sal.

En realidad, el secreto consiste en quitarles la vida, que es casi imperceptible a la simple vista, y para conseguir el objeto, el mejor sistema es meterlos en un saco o lienzo y golpearlos contra algo duro. No hay loco que resista a la combinación de sal gruesa con algo de bicarbonato y harina.

Para cocer la langosta:

Se hace hervir el agua con tres cucharadas de vinagre, una cucharada de pimienta, dos de sal y ramitas de perejil.

Se ata la langosta y se deja caer en el agua hirviendo.

Con 20 minutos de cocción a fuego vivo es suficiente.

Las langostas cocidas en agua hirviendo conviene sacarlas y pasarlas por agua fría antes de continuar su preparación.

El luche debe remojarse de 12 a 24 horas en vinagre de vino antes de cocerlo.

Para ablandar las aves y blanquearlas, se les refriega, después de limpiadas, por dentro y por fuera con medio limón. Se le echará una cucharada de vinagre o limón durante el cocimiento.

Para que no se coagule la sangre de un pájaro o animal degollado debe echársele unas tres cucharadas de cognac o aguardiente.

El beefsteak hecho en una sartén gana infinitamente en calidad y sabor, si cuando principie a blanquear con el cocimiento, primero por un lado y en seguida por el otro, se saca de allí y se sumerge en agua helada por unos 10 minutos.

Tan pronto como esté bien frío, se vuelve a poner al fuego y la carne se esponja y queda muy tierna. Tarda un poco más en asarse después de haberlo mojado (alrededor de un cuarto de hora en la sartén).

Para ablandar un beefsteak: Se le unta bien con aceite y vinagre y se le deja así por dos horas antes de cocinarlo.

Otra: Una cucharadita de vinagre o una cucharadita de jugo de limón mientras se asa o cuece el trozo de carne.

Otra: Se refriega bien por todos lados con bicarbonato de soda, del que se usa para que levante el pan, y se deja así durante varias horas. Se lava antes de usarla.

Para calcular la sal necesaria para una salmuera en que se vaya a conservar una lengua o trozo de carne hay que hacer flotar en ella una papa cruda. Si no estuviera bastante salada la papa se va al fondo.

Para evitar que el jugo quede con grumos se mezcla una pizca de sal con la harina antes de echarle el líquido que se use para espesar el jugo.

Los grumos de los batidos se pueden evitar echando la sal a la harina antes de mojarla. Y al hacer la mezcla, hay que echar la harina al líquido y batirla con un tenedor, hasta que esté completamente unida.

Para guardar unos días la levadura, se cubre completamente con sal y eso evita que se decomponga.

Para que quede brillante el pan hecho en casa, se pinta cuando ya está casi terminado con un linón humedecido en vinagre. Se vuelve a poner al horno por unos minutos.

Para refrescar el pan de la víspera se humedece interiormente un saco de papel o se rocia el pan mismo con agua y se echa al saco que se cerrará en un extremo tan apretado como sea posible. Se pone al horno por unos minutos.

Para cortar el pan fresco:

Conviene calentar en agua hirviendo el cuchillo que se va a usar. Se seca y se puede cortar con él hasta la rebanada más delgada.

Pan frito. Facilita mucho la fritura, y quedan infinitamente mejor las tajadas o rebanadas de pan remojándolas en leche, por un instante, antes de sumergirlas en la manteca muy caliente.

A los guisos que contienen crema o leche que pudiera cortarse en el fuego, o con jugo de limón, conviene echarles una pizca de bicarbonato para evitar la catástrofe.

Si hay que hervir un plato con crema fresca, conviene echarla primero en una batidora que esté en baño-maría, o en fuego muy lento, y mientras se le revuelve con una cuchara se le deja caer gradualmente la salsa con que se va a usar. Cuando la crema esté bien mezclada con lo demás ya no se corre ningún riesgo haciéndola hervir a fuego lento.

Para cuando la crema no quiere levantar con el batido se le echa una pizca de sal, o bien se le agrega una clara de huevo batida firme, pero que no alcance a estar seca. Se vacía la crema sobre esto, y se pone el tiesto al hielo hasta que esté helado. Después levantará fácilmente al batirla. La crema se bate mejor en una jarra que en una batidora abierta.

Una o dos gotas de vainilla y la azúcar necesaria.

Un excelente sustituto para la crema de Chantilly:

Se agrega un plátano en rebanadas a una clara de huevo. Se bate vigorosamente hasta que quede como para merengue. El plátano se disuelve con la mayor facilidad.

Mientras se esté batiendo se le echarán *tres* o *cuatro* gotas de jugo de limón, lo que espesará notablemente la crema.

Para aligerar un cake se mezcla una cucharadita de glicerina por cada libra de harina. También tiene el mismo efecto una cucharada de agua tibia agregada a los huevos antes de mezclarlos al resto de los ingredientes.

Para quitar las quemaduras a un cake o pan que se ha arrebatado en el horno, se le raspa lo negro con un pequeño rallador.

Para evitar que las pasas se amontonen y hundan al fondo del molde de un cake, conviene calentarlas bastante en el horno antes de mezclarlas con el batido. Se revuelven al último momento y quedarán como se dejaron.

Se puede recalentar un «pie» o pastel si se pone al baño-maría por unos 30 minutos y en seguida unos 20 minutos en el horno para calentar la masa. Quedará así como fresco.

Para refrescar los pancitos del té, galletas, etc., de la víspera, se les rocía con agua y se les pone en una fuente que se colocará dentro de otra que contenga agua, un baño-maría, en resumen, y esto se pondrá al horno por unos minutos.

Para cocer el arroz:

Una cucharadita de limón por cada litro de agua evitará que los granos se peguen unos a otros durante el cocimiento.

Si el horno se calienta demasiado para lo que se quiera hacer, basta colocar una fuente con agua helada en la parte inferior.

Para que no se azucare el almíbar, se le echan unas gotas de ácido acético.

