

CAPITULO II

CALDOS, SOPAS Y PURES

25. *Caldo casero.*— Póngase en tres litros de agua un kilo de carne, dos huesos con tuétano de vaca, dos cebollas, zanahorias, perejil, apio y un pedazo de jamón. Se tiene cocinando durante dos o tres horas bien tapado, pero removiéndolo, de vez en cuando, salándolo y añadiéndole agua, si es necesario. Luego se retira, espúmese muy bien y se usa o se echa en una vasija vidriada, conservándolo en sitio fresco para preparar con él otros guisos.

26. *Caldo francés.*— Pónganse a cocer, lentamente, en una olla tapada, en litro y medio de agua, 500 gramos de carne de

paletilla, espumándola con frecuencia. Después de hervir tres horas, añádanse zanahorias, rábanos, cebolla picada, clavo de olor, un par de dientes de ajo, media coliflor, una hoja de laurel, apio y unos granos de pimienta. Cuézase todo, lentamente, durante dos horas, desengrásese y cuélese.

27. *Caldo alemán.*— En dos litros de agua, pónganse a cocer docena y media de zanahorias y otros tantos rabanitos, media docena de porrones y un par de cucharadas de grasa. Una vez cocido, añádase la cantidad necesaria de jugo de carne. Si con las legumbres se ponen a cocer despojos de ave y huesos con carne de vaca, aumenta mucho el gusto y calidad de este caldo.

28. *Valdiviano.*— Primeramente se asa un cuarto de kilo de charqui; después se machaca y luego se desmenuza. En seguida, se pone a freír en color, con sal, un poquito de ají y la cebolla cortada de pluma. Después de frito, se le agrega agua hirviente, se retira del fuego para que no se recueza la cebolla, se tuestan rebanadas de pan y se ponen en la sopera, donde deberá servirse. Antes de retirar la olla, se le agregan dos o tres huevos enteros.

29. *Consommé rico.*— En una olla con tapa, llena de caldo, se echa un kilo de carne de rñionada de vaca, una gallina o pato y medio kilo de jamón perfectamente limpio, pero con su corteza y hueso correspondientes. Después de sazónarlo, se deja cocer a fuego lento el tiempo necesario, pasado el cual se desengrasa perfectamente y se cuela. Por fin, se le añade, a razón de un vasito de buen vino por cada ración de caldo.

30. *Sopa de pan tostado.*— Se colocan en una sopera rebanadas de pan tostado a la parrilla, se echa sobre ellas caldo caliente y se sirve.

31. *Sopa Juliana.*— Se cortan zanahorias delgaditas, rábanos, porrones, papas, cebollas y apio. Se fríen en manteca de vaca para que tomen color y después se le añaden hojas de lechuga, perejil, todo muy picado. Si la estación lo permite, se le agregan arvejas tiernas y habas. Cuando las legumbres estén fritas, se echa el agua necesaria y se sazona y, fuera del

fuego, se le pone un trozo de manteca de vaca. Se le pone, para acompañar esta sopa, arroz o pan frito.

32. *Sopa de pescado.*— Se usa cualquier pescado de mar. Se cuecen, en la proporción de medio kilo de pescado por litro de agua, con sal, una zanahoria, apio, perejil, cebollas, una hoja de laurel y el aceite correspondiente. Cuando el pescado esté bien cocido, se pasa el caldo y se cuele. Las salsas blancas para el pescado se basan en este caldo. Se emplean también, para hacer este caldo, cabezas y colas de pescado con la sazón indicada.

33. *Sopa de ajo.*— Se pone, en una cacerola, pan cortado en rebanadas finas después de haberlo frito un poco; se añade agua y sal y se deja cocer un momento. Aparte, en una sartén, se fríen algunos ajos con cebolla y, una vez fritos, se separan y el aceite y la cebolla se añaden a la cacerola del pan, más una cucharada de pimentón dulce. Entonces se pone la cacerola en el horno y, si se quiere, se parten en ella unos huevos.

34. *Sopa de arroz.*— Se pone, en una cacerola, aceite, tomates, ajo y perejil bien picados y, cuando estén fritos, se añade el arroz y se le da unas vueltas antes de rellenar la olla de agua. Luego se deja cocer hasta que el arroz esté listo. Si en vez de agua, se le añade caldo, es mucho mejor.

35. *Sopa de pan.*— Se corta el pan en rebanadas delgadas y se pone en una olla con caldo y un poco de aceite crudo, dejando cocer todo durante veinte minutos o media hora.

36. *Sopa de grasa.*— Para esta sopa, se utiliza la grasa sobrante de asar carnes. Basta derretir la grasa en una sartén y freír en él el pan partido en rebanadas y luego se le echa caldo, se deja cocer un cuarto de hora y, en seguida, se sirve.

37. *Sopa de pan rallado.*— En caldo hirviente, se van dejando caer cucharadas de pan rallado, al que se hará cocer durante unos diez minutos. Poco antes de retirarlo del fuego, se añade vino blanco de buena calidad, se retira y se sirve.

38. *Sopa de arvejas.*— Es una sopa de pan rallado, a la que se añaden arvejas. Si son en conserva, basta que se cuezan

con caldo y pan por cinco minutos. Si son crudas, conviene cocerlas, previamente, en poca agua.

39. *Sopa a la jardinera.*— Se cortan zanahorias y rábanos en trocitos delgados y largos. Se pican dos lechugas y se fríe todo en manteca de vaca, añadiendo caldo, arvejas y puntas de espárragos. Una vez que esté todo bien cocido, espúmese y échese en una sopera, en la que se hayan puesto trocitos de pan fritos.

40. *Sopa de cebolla.*— Fríase en manteca de vaca una cebolla grande partida en torrejas delgadas. Estando bien dorada, añádanse dos litros de leche y sal y déjese cocer. Cuando esté cocido, échese en una sopera, en la que se habrá puesto, previamente, pan cortado en rebanadas muy finas, alternando con queso rallado.

41. *Sopa de castañas.*— Después de descascaradas y peladas, se cuece un kilo de castañas, a fuego lento. Cuando estén blandas, se pasan por una máquina moledora y se les añade caldo, sirviéndolas con trocitos de pan tostado.

42. *Consommé real.*— Pónganse en una sopera cuatro huevos frescos y una conveniente cantidad de leche, pimienta molida, nuez moscada y bátase y mézclese muy bien. Echese entonces, en un molde untado de manteca de vaca y póngase al baño de maría hasta que esté a punto de flan, hecho lo cual se saca y enfría durante dos horas. Cuando esté frío, se quita del molde, se parte en pedazos iguales y se echa cada uno de estos pedazos en las tazas de consommé que se van a servir.

43. *Cazuela de ave.*— Escójase una gallina no muy nueva y déjese muerta y limpia el día anterior. Se despresa y se pone a cocer en agua fría. Cuando el ave esté a medio cocer, se sacan las presas y se cuele el caldo. En una cacerola limpia, se pone un poco de manteca, se fríen las presas, una papa por persona, cebolla cortada en cascós y zanahorias en torrejas, verdura y una cucharada y media de arroz, echando el caldo encima para cocer todo. Al servirla, se pone en la sopera una yema de huevo batida con un poquito de leche.

44. *Cazuela de cordero.*— Se elige cordero de la cola o espinazo, se lava la carne y se pone a cocer en agua fría,

cuidando de espumarlo bien. Déjese hervir durante hora y media y, en seguida, se ponen a freír las presas en un poco de color, con un diente de ajo y algunos granos de pimienta. En cuanto a las papas, el arroz, porotos verdes, arvejas, zanahorias partidas en torrejias, se hace que den un hervor muy fuerte y después se ponen a fuego lento.

45. *Cazuela de chancho.*— Se corta la carne en pedazos no muy grandes y se pone en agua. Cuando haya hervido, se le agrega sal, un diente de ajo, se espuma y se deja hervir una hora y media. Se prepara otra olla con un poco de manteca bien caliente y ahí se pone cebolla cortada en cascós, junto con la carne, las papas, orégano seco y bastante comino. Un momento antes de servir, se le agregan dos cucharadas bien colmadas de chuchoca.

46. *Puré de papas.*— Se cuecen papas con la cáscara. Después se pelan y pasan por una máquina moledora. Añádase a la pasta que resulta, manteca de vaca y leche hasta que espese, al gusto que convenga; se sazona y se hace hervir lentamente. Sírvasse caliente con el asado.

47. *Puré de arvejas, habas y garbanzos, frejoles y lentejas.*— Se cuecen las legumbres en caldo. Cuando estén blandas, se deshacen en un mortero y se pasan por una máquina moledora, sin perder el caldo en que se cocieron. Se pone a hervir el puré un momento, removiéndolo para que no se pegue y se sirve con pedacitos de pan tostado. Si se trata de acelgas, zanahorias, etc., cuando estén cocidas y reducidas a puré, se frien con manteca abundante, se ponen en una fuente y se adornan con pedazos de pan tostado o trocitos de ternera o jamón.