2

62037

CIENCIA GASTRONOMICA.

RECETAS DE GUISOS

I

POTAJES PARA POSTRES.

Obra de la propiedad esclusiva de Eduardo Martin

BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE SANTIAGO

Santiago:

=FEBRERO DE 1851.=

Imprenta de la República.

CIENCIA GASTRONOMICA.

PATO DELICIOSO.

Un pato gordo se pone en una cacerola, se le echan unas papas grandes enteras i peladas, un pedazo de mantequilla, el jugo de un limon, pan rayado, perejil i apio, todo bien picado se cubre con caldo gordo, se tapa bien la cacerola i se pone a juego lento.

GALLINA PICANTE.

Se pone en una cacerola la gallina se le echa una cucharada de mantequilla, tres ajies dulces partidos cuidando que no le queden pepas, un poco de asafran molido, una cucharada de arina, caldo i se pone al fuego bien tapado.

PERDICES CON PAN.

Se despostan las perdices i se echan en salmuera, donde se

dejan durante dos horas, despues que se sacan i se echan en un plato con aceite para que se pasen bien, se vá sacando piesa por piesa i se envuelven en pan rayado: cuando están ya todas las piezas empapadas en el aceite se frien en poca grasa i se echa al sarten bastante pan rayado; despues que estén fritas se sacan con una espumareda para que no salgan con grasa, se ponen en un azafate i se les echa encima todo ese pan que habia en el sarten.

TORTOLAS CON VINO.

Se acomodan seis tórtolas en una cacerola con un vaso de vino blanco, la mitad de un limon en pedazos, pan rayado dos cucharadas de aceite un poco de perejil, cebolla, pimienta i caldo, se tapa todo i se pone al fuego.

POLLOS CON JUGO.

Se despotan los pollos i parten en pedazos chicos, se les echa un poco de mantequilla, zanahorias partidas en revanadas delgadas, una cucharada de vinagre fuerte, pimienta entera, dos cucharadas de arina flor i caldo, se tapan i se pone al fuego

CAPON CON OSTIONES.

Se cuida que el capon sea mui gordo, se pela i deshuesa; se le quita la carne dejando solo el cuero con las alas, las piernas i el pescuezo con cabeza. La carne del capon se pica con los ostiones remojados bien desde el dia anterior; se pica un pedazo de tocino i se echa todo en un sarten; i cuando esté junto, todo se saca del fuego i se le baten cuatro yemas de huevos, un poco de pan rayado, sal i pimienta, se une bien todo i se echa dentro del cuero del capon i se cose con un hilo para darle la forma del capon, despues se pone en un tiesto cubriéndole de gordura de riñonada i tocino para ponerlo en el horno.

GALLINA CLASICA.

Una gallina bien gorda despues de limpia se le pone en una cacerola con dos cucharadas de aceite i una de vinagre

fuerte, dos cebollas partidas en pedazos, una cabeza de ajo, dos ajies dulces partidos i sin pepas, ramas de apio i perejil, pimienta entera todo esto se tapa bien hasta que esté mui tierna la gallina.

GALLINA CON SALSA DE LECHE.

Se pone en una cacerola un vaso de leche, una cucharada bien llena de mantequilla, otra de aceite, luego que esté la mantequilla derretida se le echa la gallina partida en pedazos, despues que esté cocida se le añade unas zanahorias partidas i cuando hayan hervido se bate un huevo con arina i se echa para que espese la salsa.

GUISO DE PICHONES.

Se pica perejil i yerba buena en abundancia, cebolla, un poco de tocino todo bien picado se echará a freir en un poco de mantequilla, se le pone un poco de caldo aliñado con todas especies, se le añade una copa de vino blanco, una de vinagre i unas almendras molidas con una tostada de pan.

POLLOS O TORTOLAS CON SALSA DE AJI.

Se toman unos ajies dulces, unos tostados i otros remojados, tantos de unos como de otros, se muelen con dos tomates asados una miga de pan remojado en vino i unas nueces peladas, se echa caldo con todas estas especies, en seguida las tórtolas haciéndolas hervir bastante para que queden bien conservadas.

POLLOS EN REPOLLO.

Sea gallina, pollo o perdiz se pondrán en una cacerola, se toma lo mas delgado del repollo bien picado, se pondrá una capa de repollo en el fondo de la cacerola, encima el ave, pimienta, clavo de comer entero, unos dientes de ajo i un medio vaso de vino; todo esto se separa con otra capa de repollo i se pondrá en un fuego lento hasta que esté bien cocido el repollo i se cuidará no salga el vapor.

POLLOS EN SALSA DE MANTEQUILLA.

Se pondrán los pollos despues de limpios en una cacerola, se les pone dos cucharadas de mantequilla unas zanahorias cortadas en rebanadas, un poco de cebolla menuda i perejil i todo esto con los pollos se tendrá en un fuego lento hasta, la hora de comer.

FRICASE DE POLLOS.

Se laban los pollos en tres aguas tibias, se ponen a cocer en un poquito de agua con una rama de perejil, una de apio i tres zanahorias, pimienta un ajo i cabeza de cebolla, se toman tres onzas de mantequilá se deshacen en dos cucharadas de vino, se le pone todo esto al caldo media hora àntes de servirlo i se le añade tres yemas de huevos con una cucharada de vinagre.

FRICASE ITALIANO DE AVES I DE CARNE.

Se pone en una cacerola un poco de mantequilla, arina, clavo, canela i unos pedazos de jamon aparte, se pica ajos i cebolla partida despues de frito se le echa caldo i el ave o carne cruda poniéndole sal bastante, perejil picado, el jugo de un limon i al tiempo de servirlo se le echa tres yemas de huevos batidos.

POLLOS RELLENOS.

Se rellenan con pan rayado, huevos, cebollas, perejil, hígados o contres todo bien picado, en seguida se coloca en una cacerola una cucharada de vinagre, dos de caldo i una chica de arina, desecha en el mismo caldo, todo se pone al juego con mantequilla suficiente.

ESTOFADO FRANCES.

Se pone la carne limpia en la olla en pedazos, se le echa tocino partido, cebollas, zanahorias, piñones, orégano, poco tocino, clavo, sal, pimienta, vino, poco vinagre i ojas de naranjo: se pone a fuego vivo i en hirviendo a fuego manso, i al servirlo si está seco se le pone un poco de caldo.

FILES DE CARNE.

Se toma un pedazo de lomo i se mecha bien con tocino, en la cacerola en que se ha de poner este lomo habrá dos cucharadas de manteca de puerco, media copa de vino tinto, pimienta, sal i poco caldo, i al tiempo de echarlo al azafate si hai un poco de salsa de alcaparras se le echa una cucharada i quedará esquisito.

LENGUA GUISADA A LA FRANCESA.

Esta se cuese i se rebanan unos ajies dulces, se le quitan las venas i se tuestan i muelen con perejil i orégano, despues se les pone aceite, vinagre i mantequilla, se pone al fuego cuidando de que le quede un poco de caldo para servirlo.

ASADO DE LOMO DE VACA.

Un lomo de barriga se mecha con tocino, se pone en aceite i vinagre, sal, pimienta molida i unas ramas de apio i perejil. Todo se hace el dia anterior de ponerlo en el horno.

COSTILLAS DE TERNERA.

Se parten las costillas en pedazos i se ponen en una cacerola con media cucharada de mantequilla, una copa de vino, tocino partido en rajitas delgadas, una cucharada de arina, pimientas i caldo, se tapa i se pone al fuego.

CARNE CON SALSA DE VINO.

Un pedaso de lomo que sea tierno i mui gordo se pone en una cacerola con media cucharada de color, pan rayado, medio vaso de vino, pimienta molida, i un poquito de caldo, se deja cocer hasta que esté tierno.

QUESO DE CARNE.

Se cortan unas rebanadas de carne, i se golpean lo mismo

que para bistek, se colocan al fondo i derredor de una cacerola chica, dentro se le echa carne picada, papas i zanahorias partidas en pedacitos delgados, tocino en rajitas, perejil picado i pimienta; todo esto se tapa con otras rebanadas de carne preparada como la primera, i se pone al fuego hasta que esté bien asado i se le dá vuelta en un azafate.

QUESO DE CABEZA.

Se toma una cabeza de vaca o de cerdo, se cuese en un poco de agua i se le echa vinagre i algunas yervas i olores: cuando este bien cosida se saca i asi caliente se vá cortando la carne en rebanadas delgadas i se van colocando bien acomodadas en un molde que estara preparado con una telita de carnero, al fondo i derredor a cada tapa de carne, se le polvorea bastante pimienta i sal, i se siguen poniendo las capas hasta que esté el molde tan lleno que sobresalga la carne dos dedos, se le echa encima un poco de esa gordura que quedó en el caldo que se coció la cabeza para que se introduzca en las rendijas que puedan haber quedado; en seguida se le pone encima una tablita limpia, i bastante peso, i se deja asi aprensado hasta el dia siguiente que se saca del molde. Es presiso que todo esto esté con la carne mui caliente, porque de lo contrario las revanadas no pegan i no queda el queso bien unido.

LENGUA AMOSTAZADA.

Se hace un batido de huevos i se le echa un poco de mantequilla, bastantes verduras picadas, como apio, perejil, yervabuena i algunos otro olores, pimienta molida; se unta la lengua en este batido i se revuelve en pan rallado En seguida se envuelve en un pliego de papel que estará untado con mantequilla i se pone sobre la parrilla o en el horno. Se previene que la lengua ha de estar bien cocida ántes de hacer la preparacion.

MISTURA.

Se echa en una cacerola bastante cantidad de hígados de gallina o pollos i riñones de carnero partidos en rebanadas, se le echa tocino partido en pedacitos chicos, cebollas bien picada, perejil, bastante pimienta molida, pedacitos de gordura de riñonada, i se deja que todo esto se fria de modo que no

queden duras; en seguida se echa en el plato en que se ha de servir, se le pone encima pedacitos de pan fritos en mantequilla i mui pequeños. Este guiso debe servirse mui caliente, pues de lo contraria es malo.

BISTEK.

Se corta el lomo en rebanaditas i se golpea, se le pone pimienta, sal, un poquito de mantequilla, arina i aceitunas, se pone en una cacerola bien tapada.

LOMO.

Se corta en ruedecitas se le pone sal, pimienta, una cucharada de vinagre, tres de aceite i mostaza, se bate mucho ántes de echarlo a la carne i tambien se le pone yerbas finas i ajies.

RIÑONES CON SALSA.

Se partirán los riñones en pedacitos con un poco de cebolla menuda, un poco de grasa quemada o mantequilla se le echará dos cucharadas de arina, dos de vinagre i se pondrá a fuego lento.

GUISO DE LOMO.

Se corta como para bistek i se pone en una cacerola se le echa un sapallito picado menudo, un poco de maiz cortado, un poco de vinagre, una cucharada de arina, una de mantequilla i un poco de grasa quemada, todo se tapa i se pone al fuego hasta que se haga una salsa.

CHULETAS TRASPARENTES.

Se pondrá la carne en forma de chuletas, i se tendrá preparado un poco de pan rayado, perejil, pimienta, dos huevos duros si es mucha la cantidad, mas luego que esté preparado se envolverá la chuleta con esto i se pasa en una clara de huevo un poco batido i despues se frien en mantequilla o grasa no mui caliente.

COSTILLAS DE TERNERA.

Se partiran las costillas en pedazos i se pondran en una cacerola, se echa un poco de mantequilla, un poco de queso, un poco de pan rayado, una cabeza de cebolla partida en pedazos, perejil, i pimienta.

PIERNA DE CORDERO.

Una pierna de cordero se pondrá en una cacerola, se echa una cabeza de cebolla en pedazo, perejil i olores, i todo se pone a que hierva un poco despues se toman dos cucharadas grandes de arina frita en grasa o mantequilla caliente, despues que está frita se le echa un poco de caldo; de modo que no quede mui claro ni espeso, se reune con la carne i se tiene a fuego lento hasta la hora que se quiera servir i entónces se le pone encima papas fritas,

LOMO CON SALSA DE TOMATE.

Se pondrá el lomo a sancochar en la olla del cosido, despues se pondrá en una cacerola con un poco de caldo un poco de cebolla menuda, otra de mantequilla o grasa quemada, advirtiendo que en la grasa o mantequilla se frie la cebolla con pimienta, perejil, i una cucharada de arina, luego se desasen unos tomates cocidos o asados i todo se le pone al lomo que se tiene preparado: al traerlo a la mesa se adorna con papas fritas.

COSTILLAS CON ASELGAS.

Se pican bien las aselgas, despues de cocidas se le echa un poco de pan rallado, otro de queso, i se aliña con huevos batidos, las costillas se cortan i se ponen en adobo, se rebosan con pan i huevos; se frien en mantequilla, i se ponen en ruedecitas las aselgas fritas al rededor.

ESTOMAGUILLO.

Se echa en una cacerola con un poco de agua, i despues que esté coiedo se le pone maiz cortado, unos frijolitos nue-

vos, tomates cortados, unas papas, perejil i olores, i se deja tapado, moviéndolo de cuando en cuando.

SALSA PARA PESCADO O CARNE·

Se pone un sarten al juego, con mantequilla se le echa un poco de perejil picado, un poco de arina, clavos, canela molida i vino, i se mueve sin cesar, i despues de estar en la fuente se adorna con huevos duros.

SALSA BLANCA,

Dos cucharadas de mantequilla, un poco de cebolla menuda i un poco de leche se pone a hervir.

SALSA DE ARINA FRITA·

Se pondrá un poco de mantequilla, grasa o manteca i cuando esté caliente se echan dos cucharadas de arina, un poco de cebolla picada, olores, i un poco de caldo o agua caliente, i se dejará en un estado claro, para echar lo que se quiera.

LOMO DE BARRIGA.

Se mecha un lomo de barriga, i la noche anterior se pone en aceite i vinagre, un poco de sal, pimienta molida i unas ramas de apio, perejil, i se pone al horno.

LOMO CON SALSA DE TOMATE.

Se sancocha el lomo i se pone en una cacerola con un poco de caldo, en un poco de mantequilla o grasa quemada, se frie una cuaharada de arina, cebolla menuda, pimienta i perejil; luego se deshasen unos tomates cocidos o asados i todos se echa al lomo, i al ponerlo a la mesa se adornará con unas papas fritas enteras.

COSTILLAS DE TERNERA O CORDERO.

Las costillas bien labadas se pondrán en una cacerola en

dos cucharadas de grasa, un poco de cebolla picada, perejil, pimienta i sal, se tapan i se ponen al fuego; en otro tiesto, se pondrá a freir un poco de arros en aceite, cuando esté bien frito se le echará un poco de tocino una cabeza de cebolla partida en pedazos un poco de azafran, pimienta, perejil i caldo, cuando se vayan sacando se le echará un poco mas, al tiempo de servilo se mueve todo.

GUISO DE LOMO BRASOLI

Se tomará un pedazo de lomo, se corta como para bistek, se golpea, se sasona con sal i pimienta i se le añade un poco de vinagre, este se carga i se tiene asi como media hora, se hace un relleno con queso rayado, miga de pan bastante perejil. huevos picados, se aliñan en aceite i jugo de limon, con este relleno se va rellenando hoja por hoja de la carne, i se amarran con hilo, en una cacerola se pondrá tanta agua como vinagre i la sal precisa, i se pone a cocer, los rellenos se componen aparte de una salsa de sumo de perejil, hasta dejar la salsa bien gruesa, los brasolis se colocan secos en la fuente que vá a la mesa, i encima se derama la salsa adornándolas con huevos bien picados.

ASADO EN FUENTE.

Despues de bien labada la carne se pondrá en una fuente con sal suficiente, cuando esté un poco asada, se cortarán papas en rebanadas i se le ponen al rededor para que se cuesan con el jugo de la carne.

ANTICUCHA.

Se cortará el lomo de ternera como para bistek se golpeará i sazonará con sal i pimienta i se pondrá en vino, despues se pondrá a cocer con tanta agua como vino. Cuando ya esté cocido se preparará un poco de agrio de limon, i en este jugo se va mojando hoja por hoja la carne, en seguida en huevo bien batido i últimamente en miga de pan rayado. Cada una de estas tajadas se envuelve en papel i se frien en grasa. Se prepara una salsa de mantequilla con arina frita en grasa i yemas de huevos. Al tiempo de servir este guiso se le quita el papel, se coloca en una fuente i encima se le echa la salsa.

GUISO DE LOMO.

Se cortará el lomo en rebanadas i se le echará sal i pimienta, en una cacerola se pondrá capa de cebolla, el lomo i luego otra capa de cebolla, encima un poco de color, dos horas ántes de llevarlo a la mesa se le añadirá unas papas fritas en rebanadas.

GUISO DE PAPAS.

Se limpian las papas crudas i se muelen i frien en mantequilla, se les echa clavo, canela i azafran todo molido, se acomoda una capa de papas, otra de queso i otra de tomates fritos poniéndole especie molida, i así se pone a cocer entre dos fuegos i al servirlos se le echa perejil picado.

PAPAS A LA MAI TRE DE HOTEL

Se laban las papas cambrayes o moradas varias veces, se echan a coser en agua caliente, se estrujan bien, se pelan i se cortan en tajadas. Se echan en una cacerola con perejil, cebolla mui menuda i labada, sal i pimienta, se echa en ellas las papas i se ponen al fuego, se mueven bastante a medida que la mantequilla se derrita i para ligar en caso que no estén suficientemente se les pone un poco de caldo, en el momento de vaciarlas se les esprime el jugo de un limon o un poco de gras de huba moscatel.

ASELGAS.

Despues de estar cocidas se muelen en la piedra, i se pone en una cacerola con bastante mantequilla sazonándolas con la sal i pimienta suficiente.

TORTILLA DE VERDURAS.

Se baten mucho 12 huevos i se echarán a un sarten que estará al fuego con un poco de mantequilla, se revuelve bien i se deja un rato sosegado, para que no se pegue se levanta con un cuchillo, cuando esté bien dorado se le coloca encima bien

acomodado una capa de espárragos bien cocidos i se va doblando con cuidado en dos o tres veces.

POLLOS A LA BORDOIFFE.

Hacer cocer dos coles hasta que falte un poco para que sean bien cocidas, se estrujan bien i se le quitan las hojas gruesas de encima, se toma un tiesto que sufra el fuego i se le pone abajo una capa de hojas de col, encima tajadas delgadas de queso i sobre estas rebanadas de pan se vuelve a poner nuevamente hojas de col, el queso i pan hasta el fin se sazona cada capa con sal, pimienta i especeria, majándolo con caldo i hacerlo coser por espacio de una hora. Esto se sirve con una taza de caldo que cada uno se servirá.

PESCADO BORRACHO.

Se coloca la pescadera bien limpia, se echa un poco de pimienta i perejil una copa de vino i otra de salsa de callampas i se pone a fuego lento.

SALSA DE OSTIONES.

Se bate una yema de huevo con aceite i azafran desecho i se le pone papas enteras.

PESCADO FRITO EN SALSA DE PAN.

Se pondrá a freir un pan en pedazos i tambien unas papas en tajadas bien delgadas i se pasarán ántes de fritas por arina, se acomodan en una cacerola, encima el pescado i el pan molido con un poco de caldo o agua caliente, cebolla menuda, pimienta, vinagre, se echa encima del pescado i se tiene al fuego hasta el tiempo de servirlo.

PESCADO EN VINO.

Despues de estar bien limpio el pescado se sala por dentro i fuera i tambien se le untará pimienta i mantequilla. En una fuente se pondrá una capa de cebolla en rebanada i dos cucharadas de color, encima se colocará el pescado i luego otra capa

de cebollas i media taza de vino. Se tapa i se pone a hervir, cuando esté bien conservado se le añade media cucharada de arina teniendo cuidado de echarlo al tiempo del hervor.

FRITOS DE PAPAS.

La papa bien cocida se molerá, se le pondrá un poco de mantequilla, azúcar i dos huevos, todo esto se bate bien, luego se tendrán preparados pedacitos de jamon, en cada cucharada de este batido, se pone por entre medio pedacitos de jamon, se frie dándole la forma de una papa.

BUDIN DE PAN DE CERBEZA.

Se unta la budinera con mantequilla, miga de pan, se hacen tostadas de pan de cerbeza de a cuartillo se les pone bastante mantequilla i una capa de estas tostadas se pone en la budinera, otra de dulce de membrillo i pasas i estas se repiten hasta que solo falten dos dedos para llenar la budinera, se baten doce yemas i seis claras de huevos con azúcar al paladar, raspadura de limon, canela, un poco de nuez moscada, i a todo esto se le echa leche revuelto con un poco de vino o coñac, se le echa este batido sobre las tostadas hasta que queden enteramente tapadas i se echa al horno.

CHIQUEQUE.

Un plato de requeson se aliña con seis yemas de huevos, una copita de vino blanco, media libra de pasas bien picadas, azúcar en polvo i canela; se une bien todo esto i se echa en un molde que estará preparado con masa de hojas encima, se le echan unos pedacitos de mantequilla i se pone al horno.

QUESO DE CREMA.

Se bate una yema de huevo en un poco de leche fria cocida i si es del dia anterior mejor, se pone en un lugar en que haya calor i al otro dia que ya estará cortada, se echa en un paño, que habrá sobre una tabla con un poco de declive, se deja asi por algun tiempo para que suelte el suero: se echa en una taza de loza se le añade algunas cucharadas de crema i se bate

mucho hasta que no tenga grano; sino ha quedado bastante espesa, se vuelve a echar en el paño. Despues se pone en el tiezto que se ha de servir, i se toma con azúcar en polvo.

PASTELITOS DE DAMAS.

Seis yemas de huevos se baten mucho, cuando el batido tiene un color blanquizco, se le echa poco a poco una cucharada de arina flor, azúcar en polvo i media copa de licor, nueces peladas i molidas, mantequilla derretida una cucharada i canela. Esto se echa en moldecitos de lata que estarán preparados en masa de hojas.

TORTILLA ESPONJADA.

Seis claras de huevos se baten hasta ponerlas en punto de merengues; las yemas se baten por separado, con cuatro cucharadas de azúcar, cuando estén bien batidas, se unen con las claras siempre batiéndolas, i se echan en un sarten que estará al fuego con mantequilla mui caliente, se mueve siempre para que se incorpore la mantequilla con los huevos, despues se deja un rato sin moverlo; en seguida se dobla i se pone en el azafate, se le echa azúcar en polvo por encima, i con una palita ardiendo se le hacen los dibujos que se quieran.

SALSA DE NARANJA.

Se saca el jugo de la naranja i se aliña con azúcar, clavo, canela i se pone a hervir i despues se le echa el colapiz desbeido, se cuela i se deja enfriar en los moldes.

MASA ALEMANA.

Libra i media de arina, doce onzas de azúcar, media liba de mantequilla fresca, i raspadura de dos limones, se amarra todo esto i se corta de la figura que se quiera para echarle al horno.

CARLOTA DE MANZANA.

Se pelan veinte manzanas, se parten i se le quita el co-

razon, se pone en una cacerola con un pedazo de mantequilla fresca, azúcar, canela i raspadura de limon, se pone a cocer todo hasta que se consuma el agua i despues se echa a enfriar en un tiesto de loza. Se cortan revanadas de pan mui delgadas, se empapa en mantequilla derretida, se colocan al derredor i fondo de la cacerola, i se echa adentro la mermelada i se tapa con otras rebanadas. Se pone en el horno por espacio de una hora, i se dá vuelta en un plato.

BUDIN INGLES.

Se rayan dos panes que queden en la miga mui fina, i se echa lecha caliente, se baten mucho, ocho yemas de huevos i una clara, se le echa azúcar fina i media libra de pasas; unido todo con la miga de pan, se amarra en nn paño que estará untado en mantequilla, i se pone en nu tiesto con agua hirviendo para que se cuesa, cuando esté bien cocido se derrite i se pone en una budinera. Para este budin se hace una salsa de agua i arina i se cuese, despues que se saca del juego, azúcar refinada i vino; esto se derrama sobre el budin o se sirve por separado en una salsera.

BUDIN DE FIDEOS.

Seis yemas de huevos i una clara se baten mucho, i en seguide se le echa lecha, i azúcar refinada, en una budinera de loza se pone una capa de fideos, se le echa el batido i se pone al horno.

BUDIN DE CARAMELOS

Media libra de arina, doce onzas de riñonadas de ternero, picada mui fina, media libra de pasas, ocho huevos mui batidos una copita de aguardiente, azafran, un limon rayado, canela en polvo i leche; todo se une mui bien i se echa en un molde untado de mantequilla i se pone al horno, cuando esté cocido se seca del molde i se le echa por todo azúcar molida i con una palita de fierro mui caliente se dora hasta que forme caramelo.

PASTELITOS DE MAIZ.

Se hace una masa lo mismo que para empanada, se cor-

ta con un vaso i se le hace repulgo todo el derredor para que forme una tazita, se hace un pino de carne, se pone una capa de este pino dentro de la tazita de masa, i se acaban de llenar con maiz preparado lo mismo que para humitas. Estos pasteslitos se frien al tiempo de servirlos a la mesa.

PLANTILLITA DE MANTEQUILLA.

Diez i ocho huevos i cuatro claras, una libra de azúcar i otra de mantequilla fresca que se hará hervir quitándole la espuma, despues se bate un poco hasta que se mezcla con la azúcar, se echará la mantequilla tibia i arina necesaria hasta que se pueda hacer una masa blanda, se uslerea i se pone sobre papeles con arina: el horno ha de estar suave; tambien lleva la masa canela i vino.

CAJITAS DE PAPEL.

Para una libra de azúcar refinada, cinco onzas de almendra en pasta, cuatro claras de huevos, i un poco de limon rayado, aniz i canela, esta clara con la azúcar se baten como para merengues, cuando esté bien batido se le echa la almendra molida i tostada juntamente con los olores, el horno debe ser suave, el batido se echa en cajitas de papel, que se ponen sobre latas.

GALLETAS SUPERIORES.

A veinte i cuatro yemas de huevos se les pone una libra de azúcar refinada i mui molida, se bate esto con un poquito de canela, limon rayado i una cucharada de mantequilla fria, un poco de vino, en seguida se le añade arina, hasta hacer una masa suelta, se cortan i se ponen al horno, en latas i tienen la ventaja de durar mucho tiempo.

ROSQUITAS DE AGUA.

Para medio almud de harina, media libra de azúcar 18 huevos un cuartillo de grasa, se lava mui bien se hacen las rosquitas se tienen dos minutos con agua hirviendo se dejan otros dos minutos enfreándose i se echan al horno.

BOLLITOS.

Se baten seis huevos con sinco claras como para bizco-

chuelos, media libra de azúcar, cuatro reales de mantequilla, un poco de aníz machucado i la harina precisa para que quede la masa blanda, se hacen los bollitos, se echan al horno no mui caliente.

GALLETA DE MEDIA LIBRA.

Media libra de harina, media de mantequilla, seis de azúcar, un poco de canela i un poquito de leche, se amasa hasta que quede en punto de echarlas al horno.

ÑOCLOS.

Para una libra de harina flor se le pone ocho onzas de mantequilla, ocho yemas de huevos, media libra de azúcar bien molida, canela, una copa de vino blanco, una cucharada de limon rayado, un poquito de aníz molido, se amasa bien i se ponen en lata en horno o pastelera cortado en pedacitos.

BIZCOCHITOS DE MEDIA HORA.

A la libra de harina cuatro onzas de mantequilla, cuatro de azúcar bien molida, un poco de leche i se soba esta masa media hora, se cuecen en latas untadas de mantequilla i en el horno suave.

QUESO DE FLANDES.

Para un queso se toma un aro de caja, una libra de almendras bien molidas, tres libras de azúcar, un real de leche, seis yemas de huevos, un real de clavo, medio de canela, medio de aguardiente anizado, se pone la leche al fuego i cuando empieze a hervir, se le empieza a echar la azúcar hasta que se acabe, se deshacen las almendras con un poquito de la misma leche i se le echa en la cacerola moviéndola sin cesar para que no se quemen, se le echa la canela i el clavo i cuando se vaya secando se van echando las yemas de huevo separando del fuego la cacerola para que no se cuajen las yemas, despues se sigue haciendo hervir hasta que tome punto mui suvido que se despegue i para sacarlo se le echa un poquito de aguardiente de ámbar, se pone sobre una fuente con azú-

car molida i se hace la moya o dulce, se llena el aro i se despolvorea azúcar por encima, se mantiene así hasta que esté frio i se deshace el aro para servirlo.

PANGUES.

Una libra de harina, otra de azúcar i otra de mantequilla bien labada para quitarle la sal i se bate con la azúcar hasta que quede suelta i blanca como batido de merengues; por separado se baten doce huevos con claras como para bizcochuelos, cuando esté en este punto el batido se une con la mantequilla i se bate otro rato, i se le va echando la harina poco a poco sin dejar de batirla, una copa de anisete o aguardiente anizado, raspadura de limon, canela i pasas, se tienen los moldes untados de mantequilla i se echan lijero al horno para que no se asiente la harina.

BIZCOCHUELOS.

Una libra de azúcar refinada se bate con doce huevos, se pesa once onzas de almidon servido i mui seco, despues de batido el huevo con la azúcar i un poco de canela, se le pone el almidon i se revuelve mucho, se ponen en los moldes i se echan al horno que no ha de estar fuerte.

PASTEL DE TAPIOCA.

Se echa a remojar en leche o en agua una tacita de tapioca hasta que esté bien blanda, se baten doce huevos con clavos, se les echan una libra de azúcar, canela, tres o cuatro cascaritas de limon, un posillo de vino blanco, un poquito de leche i una cucharada de mantequilla, se pone en una fuente para echarlo al horno.

LECHE BLANCA.

Se miden tantas copitas de leche cuantas personas hai de mesa, se echa en una cacerola i se le pone una tasa llena de natas, se baten dos claras de huevo como para merengues, se aliña la leche con cuatro cucharadas de azúcar, cáscara de limon, canela i nuez moscada.

PANGUES EN HORNO.

Se toman diez i seis huevos i una libra de azúcar, se baten bien i despues se les echa una libra de harina i otra de mantequilla, se sigue batiendo hasta que todo esté unido, i luego se echa en moldes que se ponen en el horno como para cocer pan.

LECHE A LA PERCIADA.

Para una fuente de leche, diez yemas de huevos con azúcar, i cuando esté la leche cocida se baja del fuego, i se le echa el batido como para leche clema, se tiene echa la armibar con una libra de azúcar, i miéntras se está cociendo la leche de clema, se están batiendo cinco claras de huevos con unos palitos, i cuando esté el batido brillante, se le echa la armibar en punto de volar i se sigue batiendo hasta que se pone encima de la fuente. Miéntras se está haciendo todo, otra persona debe estar poniendo en una fuente de plata o de loza curada, una capa de tostadas i otra de clema, en seguida se le echa el merengue encima i despues al horno suave, se saca cuando esté dorada.

CROGUIÑONES.

Seis huevos i seis onzas de azúcar en polvo, se baten como para bizcochuelos, se hace una masa de este batido con almendras, un pedazo de mantequilla con un huevo i la harina precisa, se estiende con un urlero i se pone al horno a medio cocer, se saca i se parte en pedacitos como para bizcochuelos i se vuelven a echar al horno hasta que se acaben de cocer.

TIVINES.

Media libra de harina, cuatro onzas de azúcar, dos de mantequilla, dos huevos i raspadura de limon.

PASATIEMPO.

Una libra de harina, media de mantequilla, otra de azúcar, aníz i un poco de leche.

TORTITAS DE MAIS.

Se batirán diez huevos con una libra de azúcar hasta que el batido esté blanco, en este estado se le irá poniendo harina de maiz, se sobará bastante i se forma la figura que se quiera, se ponen en papeles en el horno, i si quiere se pasan despues por armibar.

PLANTILLAS.

Para una bandeja grande se baten diez huevos hasta que estén espesos se le echarán seis onzas de arina i dos de almidon, se pondrán en la boca del horno i con una cuchara se revuelve bien i se pondrán en papeles en figura de plantillas, se le echa por encima azúcar molida: el horno debe estar en calor regular.

VIGOTELAS.

Para cuatro onzas de azúcar, diez i ocho huevos, siete de ellos con claras, se baten como para vizcochuelo, se revuelven con cuatro onzas de almidon mui fino, se van echando en cajitas de papel roseándolas por encima con ajonjolì, se untan con armibar mui en punto compuesta con canela, clavo i pastilla, i se ponen a secar.

CARLOTA RUSA.

Colocada al fondo i derredor de un molde liso llenareis de la composicion siguiente, tomad ocho yemas de huevos frescos, deshaced estas yemas en una botella de crema, en que se habrá puesto en infuccion, dos narigadas de azare juntando allí un cuarteron de almendras dulces i cuatro amargas bien molidas. Echad todo en la crema caliente i ponerle tres cuarterones de azúcar en polvo. en un fuego lento.

se coloca i se revuelve sin cesar hasta que se cuecen los huevos, se pasa por cedazo, i cuando esté fria se yela despues.

SALSA BLANCA.

Se deshace una cucharada de arina flor o de chuño en una cantidad de agua suficiente para que quede bastante clara, se puede tambien deshacer en caldo, se sazona con sal i pimienta i nuez moscada, cuando la arina o chuño esté cocido se retira del fuego i se le pone un poco de mantequilla fresca. Antes de serbirla se le añade el jugo de un limon o vinagre, una o dos yemas de huevos deshecho en esta salsa, la hacen mas agradable.

SALSA DE CREMA.

Se derrite un poco de mantequilla fresca i se le añade una cucharada de arina flor, se revuelve bien, se sazona con sal i pimienta. se echa vaso i medio de leche cocida de ante mano, i se le hace hesvir, mudándole lentamente dos o tres yemas de huevos desechos en una cucharada de leche.

SALSA BLANCA SIN MANTEQUILLA.

En una cacerola se pone tres o cuatro yemas de huevos crudos, seis cucharadas de aceite, sal, pimienta i nuez moscada, todo en polvo, se calienta agua en otra cacerola mayor que la de la salsa, i cuando esté tan caliente que no se pueda tener la mano adentro, se coloca dentro la que contiene los huevos se revuelve bien para mesclar el aceite con los huevos, cuando este bien unida se retira del fuego la cacerola i se sirven inmediatamente, esta salsa no debe estar mas que de un poco mas de tivia, porque teniendo mas calor se cuaja; se emplea con preferencia para los espárragos o alcachofas, cocidos naturalmente o sobre aves, o sobre pescado cocido no mas que en agua i sal.

SALSA BAYONESA.

Se deshace una o dos yemas de huevos con el jugo de un limon. se le pone sal i especias mesclados a estos huevos,

se les va echando poco a poco aceite, i se va batiendo sin cesar, esto empesará a espesar mui pronto, de cuando en cuando se le irá echando un poquito de vinagre fuerte i aromático. Esta salsa sirve para pescado, aves i legumbres cocidas, si se quiere se añade mostaza.

SALSA DE ACEITE.

Se cortan unas ruedas de limon, sacándole la cortesa bien, se echa en una cacerola con aceite, sal i pimienta, vinagre i perejil.

PASTILLITAS DE ALMENDRA.

Para cada media libra de almendras que se pelarán i molerá bien, se echa diez huevos, cinco con claras, un poquito de canela i otro polvo de arina para que cuaje, un poco de pastilla, todo esto se pondrá en sarten, despues de bien batido, se frie en mantequilla, se echa con una cuchara en figura de plantillas, i se pasan en armiba un poco subida en punto, despues que den un hervor se sacan i se ponen en una fuente.

TORTA DE ALMENDRA.

Para una fuente de almendras peladas i molidas con unas gotas de agua se hará armivar con cuatro libras de azúcar, cuando esté suvida de punto, se saca un poco de está para remojar unas rebanadas de bizcochuelo que se pondrán en la fuente, en la demas armivar, se echa la admendra hasta que dé un poco de punto poniéndole olores, se pondrà sobre las rebanadas de bizcochuelo, un poco de dulce o huevo molle, i en sima la pasta de almendra, enfriándose se le haran unos piquitos a la masa por los lados i en seguida se pone en el horno para que cuaje i endurezca.

BUDIN EN FUENTE.

Se baten doce huevos, la mitad con claras i dos libras de azúcar hasta que esté espeso se le pondrá un poco de canela se haran natas con dos reales de leche, i éstas se mesclarán con el batido i se pone al horno, echándole azúcar por encima.

BIZCOCHOS.

A una libra de azúcar se le pone un jarro de agua hirviendo, se agregan treinta yemas de huevos bien batidos, canela i bastante grasa caliente, luego flor de harina cuanta sea necesaria para que quede bien blanda la masa o bien sobada.

OTRA CLASE.

A una libra de harina flor se le pone ocho onzas de mantequilla sin sal, un posillo de leche, canela, un poco de clavo de olor i media libra de azúcar, se amasa como de costumbre, se cortan en forma i se cuecen en horno o pastelera.

ROSQUETES DE HUEVOS.

A tres docenas de huevos bien batidos se le pone un poco de azúcar i arina la necesaria para que se forme una masa consistente, se soba bien, se forman las roscas i pasándolas por agua hirviendo se ponen despues al horno.

PANCITOS DE TURENA.

Se pone en una tasa media libra de harina, cuatro onzas de azúcar, dos huevos i raspadura de limon, teniéndose cuidado de que la masa quede mui blanda.

GALLETAS.

Se pone medio almud de harina, una libra de azúcar molida i cernida, media libra de mantequilla sin sal i seis huevos, cuatro con claras i los demas sin ellas, se revuelve la masa i sova por media hora, se cortan las galletas i se ponen en horno caliente como para pan.

PANCITOS.

A doce yemas de huevos batidas como para bizcochuelos, se le ponen cuatro onzas de azucar, cuatro de mantequilla,

una copita vino blanco, canela i la harina necesaria para que quede una masa blanda.

BOLLITOS.

A seis huevos batidos como para bizcochuelos, se agregan, media libra de azúcar, un poco de aníz quebrantado, cuatro onzas de mantequilla, un poco de agua de azahar i la harina precisa para que quede la masa mui blanda.

ROSQUETES.

A veinte yemas de huevos se pone la harina necesaria para que quede una masa blanda; se frien las roscas en un poco de grasa, i se pasan por almibar revolcándolas en azúcar.

ESTRELLITAS.

Se toman diez yemas de huevos, cuatro onzas de azúcar i cuatro de mantequilla, un poco de salmuera, canela i la harina necesaria para que quede uua masa blanda, se cortan en forma i se ponen al horno o pastelera.

CORAZONES.

Se ponen tres claras de huevos i una yema, una tasa de leche con azúcar i canela, un poco de grasa i la harina necesaria para que quede una masa blanda se cortan los corazones i se ponen en el horno.

PASTELES DE MASA REAL.

A una libra de manteca de chancho, se pone otra de azúcar en polvo, cinco huevos, dos de ellos sin claras, canela, clavo i flor de harina la necesaria para formar una masa que se pueda cortar para ponerlos al horno sobre latas.

CAJITAS.

A una libra de azúcar cinco claras mui batidas, media li-

bra de almendras i limon rayado al tiempo de echarlos al horno, se ponen en cajitas de papel teniendo cuidado que no les dé el aire.

LECHE EN POILLOS.

Para una fuente de leche se pone la canela necesaria, una libra de azúcar i cuarenta yemas de huevos mui batidos.

MELINDRES.

Se toma una clara de huevo, otro tanto de goma de membrillo las dos cosas juntas se baten mucho, se le ponen cuatro onzas de almendras mui molidas, dos libras de azúcar refinada i echa polvo, todo esto se une i se hace una masita, se cortan i se ponen en el horno o pastelera rellenándolos con el dulce que se quiere.

LECHE ASADA.

Para una fuente se ponen tres docenas de yemas de huevos batidos como para bizcochuelos, se pone el batido en la fuente i se agrega un baso de leche con canela i azúcar; se tiene una libra de azúcar en polvo para ponerle encima.

LECHE EN BUDINERA

A veinte yemas de huevos se le ponen tres claras a medio batir, media libra de azúcar, un poco de canela, i como la tercera parte del molde de leche cocida i fria, se tendrá pronto el molde con azúcar quemada para que no se pegue, luego se pondrá en agua hirviendo, i la prueba de estar cocido es meter una plumita i que salga seca para sacarla del fuego, el molde se deja enfriar.

BIZCOCHULOS EN CAJITAS.

Se ponen seis huevos mui batidos, doce onzas de azúcar, cuatro de harina i cuatro de almendras.

BUDILING.

Cuatro o seis panes sin cáscara se ponen a remojar en leche, cuando estèn bien remojados, se deshacen o deslian, ocho yemas de huevos i cuatro claras bien batidas, una libra de azúcar, un poco de raspadura de limon, canela, media libra de pasas sin pepas, una copa de coñac, dos cucharadas de mantequilla i la leche necesaria para que quede una masa clara, se tendrá cuidado que el molde esté untado con mantequilla o almidon para que no se pegue.

ALFAJORES.

Para veinte yemas de huevos bien batidos, se pone la harina necesaria para que quede una masa blanda, se sova bien i se cortan las ojarasquitas delgadas rellenándolas con pasta de almendras o con otro dulce.

TORTA.

Una libra i media de azúcar, se hace armibar que este en punto de caramelo, se agrega otra de limon, otra de almendra bien molida, haciendnse hervir con la armibar.

MERENGUES.

Una libra de azúcar se le ponen cinco claras de huevos bien batidos, un poco de goma araviga i unas gotas de limon, de la azúcar se hace una armibar mui gruesa, se cuecen en pastelera teniendo cuidado que no les de el aire.

ALMENDRAS CONFITADAS

A libra de azúcar se le pone otra de almendras una clara de huevos bien batido i unos casquetes de limon.

JALEA DE MENBRILLO.

Se toman cuatro libras de menbrillo bien desecho se ponen

tres vasos de agua destilada, luego se ponen a estrujar en una servilleta, i al sumo se ponen tres libras de azúcar refinada, un poco de goma de menbrillo, i se le da punto, se vasea en tiestos de loza o cristal.

HUEVOS CHIMBOS.

Tres docenas de yemas de huevos, se vaten como para bizcochuelos, se untan los tiestos con mantequila bien labada, se pone al horno fuerte como para pan, o se cuecen en un poco de agua, metiendo dentro el tiesto o molde en que está el batido, se cubre con latas con fuego encima cuidando no le entre agua al molde adentro, se conocen en que están buenos metiendoles un palito, se sacan i se ponen el armíbar, para cada docena de huevos, una libra de azúcar, se echa a remojar en la armibar clara hasta el otro dia, es preciso tener cuidado no les dé el aire cuando se sacan del horno o de la agua en que se cuecen.

DAMASCOS EN AGUARDIENTE.

Se limpian los damacos con un paño grueso, se pican i echan en agua hirviendo, i cuando esten un poco labados se sacan en uua canasta para que destilen, luego se hace nna armíbar gruesa, i se pone un jarro de aguardiente, jarro i medio de armíbar, se pondran los damascos en un tuvo de cristal o de loza echándoles unos pedazos de canela entera, luela armíbar i aguardiente bien mesclado, i se tapa bien.

PLUM PUDILING.

A una libra de harina flor se le pone ocho huevos, cuatro de ellos con claras, una libra de azúcar, un vaso de coñac o vino blanco, una libra de riñonada de carnero o ternera mui fresca, todo esto que sea bien picado o mui batido, se le pandrá una nuez moscada, raspadura de limon, una libra de pasas sin pepas, para hacerlo se pone en una servilleta con un poco de harina para que no le entre el agua se pone un plato en el fondo de la cacerola con agua hiviendo, se hace hervir por dos horas teniendo cuidado al principio de moverlo, la salsa se compone de vino blanco, azúcar, nuez moscada i se hace hervir.

HUEVOS MOLLES.

A la libra de azúcar se le pone quince yemas de huevos mui batidos i un poco de almendra, teniendo cuidado que la armibar estê mui en punto.

PASTEL DE BAFSTENH.

A una libra de arina flor se le pone un poco de agua con sal, se hace una masa regular, se soba i se uslera bien, se le pone un poco de mantequilla, se hace esto mismo por cinco veces teniendo cuidado que sea el mismo doble, se tendrá el besfsteah pronto en una fuente, se pone toda clase de olores, cebollas i perejir, un poco de caldo se cuece i despues se pone la masa encima con un poco de mantequilla i harina, tocino encima del besfsteah.

PADELIN DE PAPAS.

Se cuecen las papas, despues se majan bien, se le echan cinco yemas de huevos, dos claras, la azúcar necesaria, un poco de canela i un pedazo de mantequilla, se tendrá cuidado de untar el molde con mantequilla luego, se pone al fuego hasta que lebante mas arriba del molde teniendo cuidado que quede tastado por encima.

COLIFLOR.

Despues de cocida la coliflor se hace una salsa deshaciendo un poco de harina en leche, se pone a cocer hasta que espese, se le echa nn poco de mantequilla, pimienta i luego que esté, se le pone encima a la coliflor.

CHULETAS.

Se cortan unas tajaditas de pulpas de cordero, se sancochan i se echan por mui pocos minutos en vinagre, se le pone migas de pan molidas, un poco de mantequilla i cebolla picada, perejil i despnes se frien en grasa envueltas en papel.

ALBERJAS EN MANTEQUILLA.

Se cocen las alberjas con sal, se baten tres o cuatro yemas de huevos, se le ponen un poco de mantequilla derretida i se echan las alberjas, i si se quiere se le ponen unos huevos fritos.

MASA DE PASTEL.

A un poco de harina, se ponen cuatro yemas de huevos, un poco de leche, azúcar, canela, sal i un poco de grasa caliente.

SALSA DE ALMENDRAS.

Se hace una leche de almendras, se le pone un poco de mantequilla i pimienta.

PASTELITOS DE HOJA.

A una libra de harina flor, se ponen tres yemas de huevos, un poco de salmuera la suficiente para que quede una masa blanda, se sova bien i despues se golpea, se urlerea i se dobla; esto se hace por tres veces, despues se hace lo mismo con la diferencia que en estas tres veces se pone una libra de mantequilla bien labada del dia ántes.

PASTELITOS DE JAIBAS.

Se cuecen las jaibas, se les saca la comida i se tiene un poco de cebolla picada, huevos duros, pasas, aceitunas, azúcar, canela, con todo esto llenan las jaibas, i se les ponen un batido de huevos con harina i azúcar, i despues se frien.