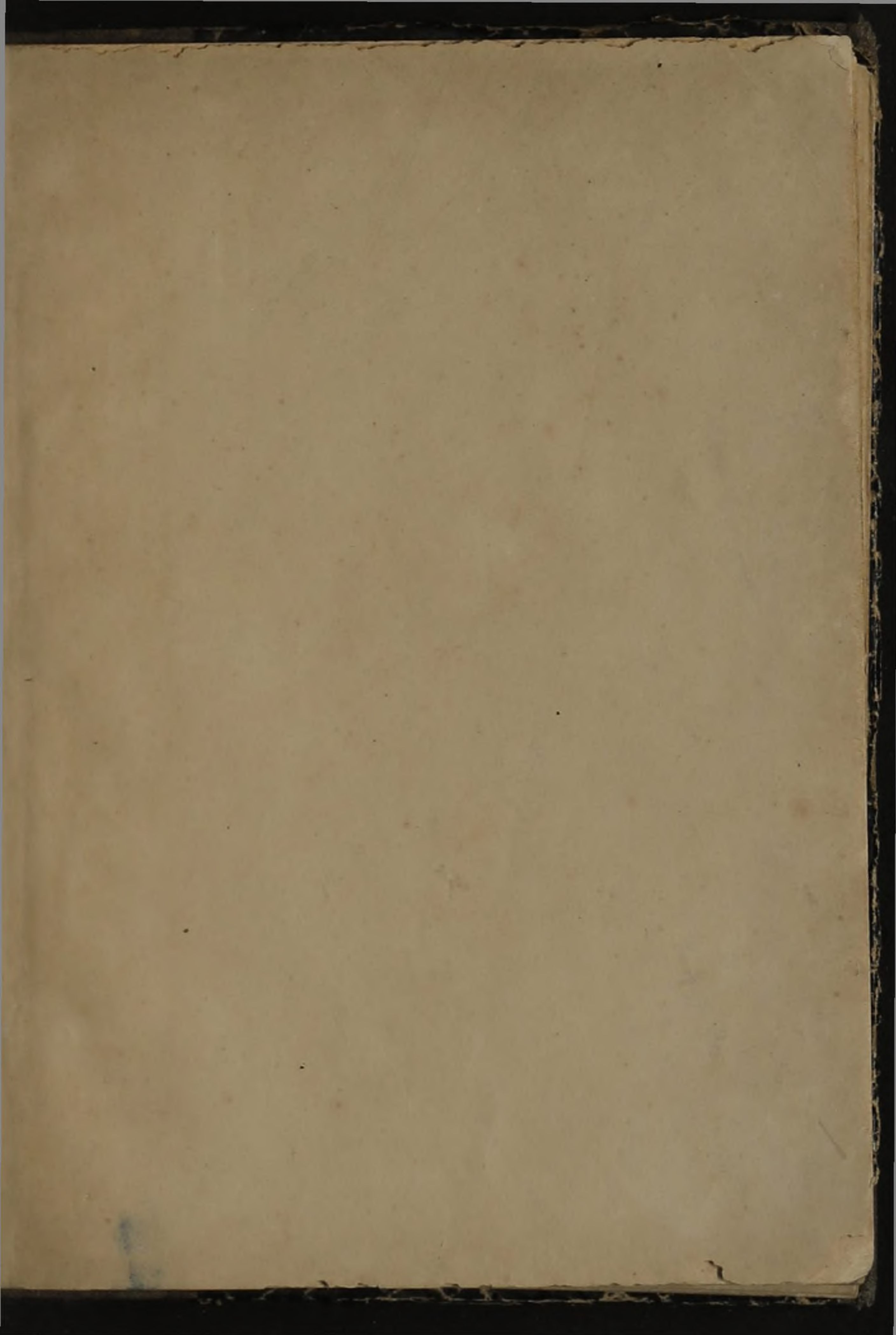




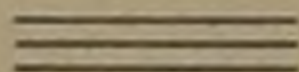


45
Biblioteca de la Universidad
Monte Casero 3131
Biblioteca de la Universidad

LA COCINERA ECONÓMICA

LA

COCINERA ECONÓMICA



SEGUNDA EDICIÓN

== CORREGIDA Y AUMENTADA ==

POR

A. L. W.



MONTEVIDEO

TALLERES GRÁFICOS «EL TELÉGRAFO MARÍTIMO»

1913

AL LECTOR

Al dar á la publicidad, esta colección de recetas de cocina, que he ordenado sin pretensión alguna, solo me guía el propósito de poner á disposición de los dueños de casa, un manual en que encuentre explicada, en forma fácil y sencilla la manera de preparar algunos platos con que obsequiar, en las comidas del hogar, á los que buscan en ellas, la alegría y el bienestar, después de las fatigas de la tarea diaria. — Volver á la casa y encontrarse en la mesa, todos los días con el mismo puchero ó con el mismo guiso, es algo que cansa y quita el apetito. — En cambio un plato nuevo, una salsa bien hecha, un condimento variado, que signifique aunque en apariencia, una modificación en los alimentos, gusta siempre y la novedad atrae á aquellos para quienes ha sido preparado, no solo por el placer de comer una cosa distinta, sino porque la proligidad de su preparación, revela la preocupación y el cuidado de la compañera ó de la madre.

No es, pues, para los grandes cocineros, maestros en el arte, que mi trabajo puede ser útil, y tonta vanidad sería el pretenderlo. Ellos tienen recursos y medios, de que no disponen en la gene-

ralidad de los casos, nuestras cocinas de familia, en las que es preciso conciliar muchas veces las exigencias del paladar con las cifras del presupuesto.

Abrigo la esperanza de que mi propósito será bien interpretado, disculpándoseme el lenguaje llano que he debido emplear y me hago la ilusión de creer que mi colección de recetas, ha de ser utilizada con éxito por las Señoras, (que felizmente en nuestro país son muchas), para quienes es una agradable distracción, ocupar algunas horas de la mañana en la preparación de MENUES variados y agradables.

Sírvame también y principalmente de excusa el fin caritativo á que destino los resultados pecuniarios de este libro, que serán insertados en el Sanatorio que con tanto acierto dirige la Comisión de Damas de Caridad.

A. L. W.

PUCHEROS

Puchero criollo

Se pone la olla al fuego con agua hasta la mitad y una vez que empieza á hervir se le echa un buen puñado de sal; el hueso y la carne.

Después de espumado se le echa la cebolla, los nabos, porros y zanahorias. Se deja hervir hora y media á fuego muy lento.

Luego se le echa el arroz, papas, batatas, choelos, (5 ó 6 chalas lavadas y atadas) zapallo, tocino, morcilla, chorizo y una hojita de laurel.

Se deja hervir otra hora y media á fuego muy lento.

Nota — El buen puchero precisa tres horas para hervir pues no se puede hacer á fuego fuerte.

Puchero de gallina

Se hace lo mismo que el anterior y se le añade al poner la carne una gallina bien pelada y lavada.

Se sirve el puchero junto con una salsita de tomate; ó de huevo cocido, bien picado y mezclado con aceite y vinagre.

También se puede servir con una ensalada de repollo.

Caldo á la minuta

Hay ciertos casos en los cuales se precisa hacer caldo y no se tiene nada preparado, para entonces es útil la receta siguiente :

Se toman 600 gramos de carne de vaca y se corta en pedazos, se ponen en una cacerola con agua con sal, una zanahoria, un hongo y un poco de apio. Se deja hervir por 1/2 hora -- Se espuma, se pasa por una muselina y con este caldo se puede hacer una sopa muy ligera, buena como para enfermos.

SOPAS

Sopa á la reina †

Se baten bien en una sopera 3 yemas crudas, luego se añade un vaso chico de leche, se revuelve bien y al fin se vierte poco á poco el caldo bien hirviendo.

Al mandarlo á la mesa se le agrega pedacitos de pan frito.

Sopa "Carème"

Se pasan en manteca una docena de zanahorias, dos de nabos y media de papas. Luego se ponen á cocer en una cacerola con agua, donde se ha hecho hervir por media hora una docena de puerros con un poco de sal. Se tapa y se deja cocinar todo junto por dos horas más.

Después se saca la verdura y se hace un puré, se vuelve á hervir otra vez con el agua se le añade una cucharada de manteca y se sirve en la sopera sobre cuatro yemas crudas bien batidas y si se quiere se le añade pan frito.

Sopa primaveral

Se hace sudar unos minutos sobre la plancha en cacerola seca y bien tapada, acederas, espinacas (dos atados de cada cosa) zanahorias, papas, nabos y apio todo cortado en tiritas.

Se revuelve y se agrega una cucharada de manteca.

Se hace saltar todo ligeramente y luego se vierte sobre esto, una buena cantidad de caldo desgrasado, y un puñado de arvejas que se habrán cocinado antes en agua y sal.

Se deja hervir un ratito se sazona y se sirve.

Sopa de fideos

En un buen caldo se hace hervir un buen puñado de fideos, una vez cocinados se les agrega una cucharada de extracto « Liebig »

Se hace liviana para que predomine el caldo.

Sopa de avena

Se compra para esta sopa un paquete de avena extranjera (Quaker Oats) y se hace de la manera siguiente :

Se revuelven dos ó tres cucharadas de esta avena (según la cantidad que se quiera hacer) en una taza con agua fría y luego se echa en el caldo hirviendo.

Una vez que está bien cocinada y espesa se

pasa por el colador y se vuelve á poner en la cacerola, se le dá otro hervor y se sirve.

Nota — Queda muy rica añadiéndole menudos de aves, cortados en pedacitos.

La cantidad de dos cucharadas de avena es para sopa de 6 personas.

Caldo vegetal

Se pone la noche antes en remojo, un puñado de arvejas, uno de habas y uno de garbanzos y porotos. Al día siguiente se ponen á cocinar en agua, y cuando hierven un buen rato, se les añade dos papas, una zanahoria y un nabo. Se deja hervir todo hasta que se deshaga. Después se revuelve, se sazona y se pasa por colador.

Nota — Esta sopa es para los que no pueden comer carne.

Sopa de huevo +

Se baten bien en la sopera tres yemas de huevo, luego se les añade media taza de leche y 2 cucharadas de queso rallado.

Después se calienta bien el caldo, cuando hierve se espesa con dos cucharadas de harina desleídas en agua fría.

Luego se va echando este poco á poco en la sopera y revolviendo sin cesar para que no se corten los huevos.

Nota — Se puede servir con cuadraditos de pan frito, ó de queso fresco.

Sopa de ostras

Esta se hace lo mismo que la anterior, con la diferencia que después de bien batidas las yemas en la sopera, se añaden las ostras y en vez de la media taza de leche se echa el agua de estas.

Sopa de tortuga

Se cocina una tortuga en agua y sal, agregándole perejil, laurel, cebolla, hongos, jamón y pimienta. Se le añade también 2 huevos duros bien pisaditos. Una vez todo bien cocinado se le añade una copa de vino.

Nota — Después de cocinar la tortuga, se cuela el caldo y se sirve sobre verduras cocidas cortadas en pedacitos.

Sopa Saint Germain

Se fríen en manteca unas cebollas, zanahorias y jamón, se añade unas arvejas y el caldo que se quiera usar.

Se pasa todo por tamiz y se vuelve á calentar antes de ponerlo en la sopera. Se sirve con cuadraditos de pan frito.

Consommé de tomates

Se hace primero un buen caldo, se cuele bien para desgrasarlo y se vierte en una cacerola con $3/4$ kilo de tomates maduros y cortados en rebanadas, 1 cebolla, 1 zanahoria también cortada, 12 granos de pimienta unas hojas de apio, 2 clavos, un poco de tomillo y orégano, una hoja de laurel y un poquito de perejil. Se pica finamente $1/2$ kilo de pulpa y se añade á lo demás, junto con 1 clara de huevo batida á merengue. Se revuelve todo bien y se deja remojar por 20 minutos. Luego se pone al fuego revolviendo hasta que empieza á hervir, entonces se retira y se deja sobre la plancha para que hierva despacio por $1/2$ hora.

Se cuele lo más despacio posible por una muselina, se vuelve á calentar y se sirve en la sopera con unas rebanaditas de pan frito.

Manera de dar buen color á las sopas

Cuando no se dispone de «Extracto Liebig» ó para aquellos que no deben comer carne pueden usar el siguiente procedimiento en el caldo que mejora mucho el gusto de las sopas.

Se hace un caramelo con una copita de agua y 250 gramos de azúcar, casi quemado se le añade un poco más de agua, se deja hervir hasta que tome la consistencia de la miel y se guarda en un frasco.

Esto se conserva por muchos días teniéndolo

en un frasco tapado y en paraje fresco y se usa la cantidad que se desea. Una cucharada de las de sopa llena de caramelo es bastante para una cantidad de caldo como para 6 personas.

Ox - tail soup (liviana)

Ingredientes :

1 cola de vaca, 1 zanahoria, 1 cebolla, 1 nabo, una cabeza de apio blanco, pimienta, sal, 2 clavos de olor y las claras de 2 huevos y sus cáscaras.

Modo de hacerla :

Se corta la cola en pequeños trozos, se cubren de agua y se dejan hervir añadiéndole al último la sal.

Después de agregar los demás ingredientes menos los huevos, se tapa bien la cacerola y se deja hervir muy suavemente por 4 horas. Después de este tiempo se retira la cola y se deja enfriar el caldo.

Una vez frío, se le saca la grasa, se clarifica con los huevos, se pasa por una franelita, se vuelve á calentar y se sirve con verduras finamente picadas y la cola en trozos pequeños.

Si se quiere se le añade 1 copita de vino y si se desea más espesa, se le agrega al servirla una cucharada de harina deshaciéndola primero en un poco de caldo antes de agregarla á la sopa.

Sopa de pescado (vigilia)

Ingredientes:

500 gramos pescado — fresco, una cucharada de manteca, 1 vaso de agua — 1/2 vaso de leche, 1/2 de crema, 1 cucharada de harina, 2 yemas de huevo, una zanahoria bien picada, 2 cebollas y un manojo perejil, unas gotas de limón, sal y pimienta al paladar.

Modo de hacerlo.

Se corta el pescado en pedazos, se colocan en la olla con el agua, la zanahoria, hongos, perejil y sal, se deja hervir 20 minutos y se cuele.

En la cacerola al fuego se derrite la manteca con la harina, luego se le añade la leche y crema después el caldo revolviéndolo por 4 ó 5 minutos.

Después se baten bien las yemas con la crema, se añaden á la sopa pero fuera del fuego para que no hierva, Se revuelve por 2 ó tres minutos y se sirve.

Se puede mandar á la mesa con cuadraditos de pan frito.

Sopa á la crème +

Se baten 2 yemas de huevo con 1 clara, se le añade 1/2 vaso de leche, sal, pimienta, nuez moscada y se pasa por un colador.

Después se vierte en una budinera untada con

manteca y se deja cocer al baño de María bien tapado con un papel untado con manteca.

Una vez cocinado, se deja enfriar, se corta en pedacitos y se sirve con un buen caldo ó una sopa de verduras.

Si se quiere se sazona el caldo con queso rallado.

Otra sopa de vigilia

Ingredientes :

3 ó 4 vasos de agua, 4 cucharadas manteca, 2 lechugas picaditas, 1 cabeza de apio blanco, cortada en cuadraditos, 2 lechugas y 3 ó 4 cucharadas de repollo también picado, 2 cucharitas de vinagre, 2 yemas de huevo, sal y pimienta.

Modo de hacerlo :

Se calienta la manteca y se añaden las legumbres, cubriendo bien la cacerola se dejan cocinar despacio por 1/2 hora.

Luego se agrega el agua hirviendo, se sazona bien y se deja en el fuego hasta que las verduras estén bien cocinadas.

Después se baten bien las 2 yemas de huevo se revuelven con unas cucharadas de caldo tibio y se añaden á la sopa revolviendo todo bien, se deja un rato hasta que el huevo se cocina, se sazona y se sirve.

Sopa de vigilia

Ingredientes :

6 vasos de leche, 2 cucharadas de manteca, 1 cucharada de harina, medio repollo finamente picado, sal y pimienta al paladar.

Modo de hacerla :

Se calienta la manteca en una cacerola enlozada y luego se añade el repollo dejándolo cocinar suavemente por 20 minutos. Después se agrega la leche hirviendo, se deja al fuego por 10 minutos más, después se añade la harina que se ha desleído de antemano en un poquito de agua caliente. Se sigue revolviendo el fuego otros 6 minutos, se sazona y se sirve.

SALSAS

Salsa de papa

Se deshacen bien dos papas cocidas y se baten con una yema de huevo crudo.

Luego se les agrega aceite y vinagre y un poquito de sal, se revuelve bien y se sirve.

Salsa de menta para acompañar el cordero asado

Se pican bien finitas unas hojas de menta fresca se ponen en la salsera y se revuelven con una cucharada de vinagre, un terrón de azúcar y bastante agua caliente.

Se sirve fría después de 2 ó 3 horas de haberla preparado.

Salsa de vino para aves

Se mezcla una copa de vino seco con la misma cantidad del jugo del ave, se añade pimienta y sal al paladar.

Se revuelve bien junto con una cucharada de

manteca y una de harina, se le hace dar un hervor y se sirve sobre la presa ó en salsera aparte.

Salsa de manteca para puchero ó budines

Ingredientes : dos cucharadas manteca, 1 cucharada mostaza francesa, perejil bien picado y azúcar en vez de sal.

Modo de hacerlo.

Se derrite bien la manteca, se añaden los demás ingredientes mezclándolos bien y se sirve en una salsera.

Salsa de frutas para el puchero

Se hace dorar una cebolla finamente picada en la sartén, con el aceite bien hirviendo y en seguida se echan unos tomates pelados y cortados, duraznos y peras en tajadas, una cucharadita de sal y otra de azúcar. Se tapa y se deja cocinar á fuego muy lento.

Se sirve caliente.

Salsa española

Se hacen dorar 2 cucharadas de harina en una cacerola con bastante caldo como para formar una salsa espesa y se deja cocinar 1/2 hora.

Después de sazónarla bien se le agrega un poquito de jamón, 1/2 copita de vino blanco y una

ó dos cucharadas de hongos frescos y bien picaditos.

Salsa holandesa

Se ponen en una soperita las yemas de 4 huevos, $\frac{1}{4}$ vaso de agua, jugo de limón, sal, pimienta y tres cucharadas de manteca en pedacitos.

Se revuelve todo al fuego hasta que espese y se sirve fría.

Salsa para pescado

Se ponen en una cacerolita dos cucharadas de manteca, se revuelven bien con una cucharada grande de harina, un poco de sal y pimienta, 1 taza de agua en donde ha hervido ya el pescado, $\frac{1}{2}$ cebolla sin picar y dos cucharadas de vino seco.

Una vez que haya hervido hasta espesar se retira del fuego y se sirve junto con el pescado. Antes de servirla se retira la cebolla.

Salsa blanca

Se derriten al fuego 25 gr. de manteca, donde se hace dorar la misma cantidad de harina que se deslíe con $\frac{1}{2}$ litro de leche. Se revuelve todo muy bien, hasta que hierva, entonces se retira del fuego y se deja sobre la plancha para que se cocine muy despacio, siempre revolviéndola. Una vez

pronta se sazona bien y si se quiere se le añaden unas yemas de huevo crudo.

Salsa de remolacha

Se hace derretir en una cacerolita al fuego una cucharada de manteca, luego se añade una de harina y una vez está bien dorada se le añade sal, pimienta y una taza de agua de remolachas, se deja espesar y se sirve en la salsera ó cubriendo el pescado ó budín etc.

Se adorna la fuente con las remolachas en rueditas.

Salsa dinamarquesa

Se baten bien dos huevos en una cacerola aporcelanada, después se le añaden $\frac{3}{4}$ partes de una taza de vinagre, 2 cucharadas de manteca derretida, 1 cucharada de azúcar, sal, pimienta, mostaza y 4 cucharadas de crema ó leche. Se bate hasta que espese sin dejarla hervir, después se deja enfriar y luego se cubre con esto cualquier picadillo de ave ó carne fría.

Salsa de cebollas

Se pelan cebollas, se cocinan en leche y con esto se hace una salsa blanca que se pasa por el tamiz, se sazona y si se quiere se le añaden 1 ó 2 yemas.

Salsa mousseline

Se ponen en una cacerola 3 yemas de huevo, un poco de manteca y una cucharadita de café de jugo de limón; se coloca esta cacerola al baño maría y se baten bien el contenido hasta que las yemas queden espesas como una mayonesa. Entonces se les añade 125 gramos de manteca que se van mezclando de á poquitos.

Esta salsa debe de quedar espesa y muy lisa, se sazona con sal y pimienta y á último momento se le incorpora dos cucharadas de crema bien fresca.

Salsa de anchoas

Se hace como la holandesa añadiéndole un poco de la salsa de anchoas en conserva.

Salsa de huevo duro +

Dos huevos cocidos se pican bien con un poco de perejil.

Se les agrega sal, pimienta, una cucharada de aceite, una de vinagre y una de caldo. Se revuelve todo bien y se sirve fría.

Salsa de mostaza

Una cucharada grande de manteca se revuelve bien con una yema de huevo, cuando esté bien

mezclada se le agrega una cucharadita de mostaza francesa y un poquito de vinagre.

Se baten bien y se pone en la salsera.

Nota — Es muy buena para el puchero.

Salsa tártara

Esta es una salsa mayonesa á la cual se le agregan alcaparras y perejil todo bien picadito.

Salsa mayonesa

Se mezcla bien una yema cocida y dos crudas. Luego se les va echando una taza de aceite, gota por gota y revolviendo sin cesar.

Cuando tome el espesor que se desea, se sazona con sal, pimienta y unas gotas de vinagre ó limón.

Salsa de chocolate

Se disuelven dos panes de chocolate Menier en una taza de agua caliente.

Luego se hacen hervir bien, junto con un pan francés tostado y bien pisado. Se sazona con sal y pimienta, y esto se añade al plato de ave ó de carne ya cocinado y se le da unos hervores antes de mandarlo á la mesa.

Nota — Especial para patos y becacinas.

Salsa de huevo al baño maría

Se revuelve en una cacerolita 2 yemas crudas, un cucharón de caldo, una cuchara grande de vinagre, sal y pimienta.

Se pone al baño maría revolviéndola hasta que espese.

Salsa de pan (para pato ó pavo)

Ingredientes :

1 vaso de leche, 1/2 cucharada manteca, 2 cucharadas pan rallado, 1 pedazo de cebolla, 1 clavo ó un poco de nuez noscada rallada, sal y pimienta al paladar.

Modo de hacerla :

Se hace hervir el clavo con la leche y cebolla, y en seguida se agrega el pan, se deja que hierva por 20 minutos, muy suavemente, después de este tiempo se saca la cebolla y el clavo, se revuelve con la manteca, se sazona y se sirve.

Otra salsa de menta

Se pica muy finamente un puñado de hojas de menta seca, se ponen en la salsera se le añade si son 4 cucharaditas de menta, 2 cucharaditas de azúcar y 1/2 vaso de vinagre ó vino blanco, se revuelve hasta que se disuelva el azúcar se deja reposar 2 horas y se sirve con el cordero.

Salsa para acompañar aves ó cordero hervido

Ingredientes :

1 vaso de caldo donde se ha hervido el ave ó carne, 1/2 vaso de leche, 1 cucharada de manteca. 1 de harina, 1 de perejil muy picadito sal y pimienta á gusto.

Modo de hacerla :

Se derrite al fuego en un sartencito, la manteca, luego se mezcla bien con la harina, 2 ó 3 minutos después se le añade la leche y el caldo. Se deja por un ratito sobre la plancha, se sazona, se le agrega el perejil y se sirve.

Hay que cuidar que no hierva el perejil, porque pierde su lindo colo verde.

Salsa para pescado hervido

Se hace lo mismo que la anterior, empleando el caldo del pescado.

Esta salsa no lleva leche.

Salsa tomate

Ingredientes :

1 kilo de tomates, 1/2 vaso de buen caldo, 1 cebolla pequeña cortada finamente, un ramito perejil, tomillo y laurel, 1 cucharada manteca, 1/2 cucharada harina, azúcar, sal y pimienta.

Modo de hacerla :

Se parten los tomates por la mitad y se apre-

tan para sacarles el jugo y se ponen en una cacerola, se añade el caldo, cebolla, perejil y otras hojas aromáticas, sal y pimienta y se cocinan por una hora y después se pasa todo por un tamiz.

En otra sartén se derrite la manteca y se deshace la harina cocinándola por 2 ó 3 minutos, después se añade el puré de tomates, se agrega el azúcar al gusto y se sirve.

Salsa soubise

Ingredientes:

1/2 vaso salsa Béchamel, 2 cucharadas de caldo, 2 cebollas, azúcar, sal y pimienta.

Modo de hacerla:

Se pelan y se cocinan bien las cebollas en agua y sal, después se retiran del agua y se cortan lo más finamente posible.

Se colocan después en una cacerolita con las dos cucharadas de caldo y se cocinan suavemente con la cacerola tapada, y se dejan hasta que se reduce toda el agua.

Luego se le añade la salsa Béchamel, se deja espesar, se añade azúcar, sal y pimienta y se sirve.

Salsa genovesa

1 vaso de leche, 2 cucharadas crema, 1 cucharada de manteca, 1 cucharita chica de harina, 2 cebollas, sal y pimienta al paladar.

Se pelan las cebollas y se les hace dar un hervor.

Se pone en una cacerolita con una nueva agua hirviendo y sal y se dejan hasta que se pongan tiernas por 1 hora.

Después se sacan del agua y se pican bien.

Por otro lado se derrite la manteca en una cacerolita, se le añade la harina, después la leche y crema, se deja espesar, se sazona bien y un ratito antes de servirla se le añaden las cebollas.

Salsa béchamel

Ingredientes :

1 cucharada muy llena de harina, 2 cucharadas de manteca, 1 vaso de leche ó caldo, una cebollita, perejil, tomillo y laurel, 8 ó 10 granitos de pimienta.

Modo de hacerla :

Se hace dar un hervor á la leche con cebolla, pimienta perejil, tomillo y laurel.

Por otro lado se derrite en la sartén al fuego la manteca, se añade la harina y se revuelve bien sin dejarla dorar agregue la leche deje hervir siempre revolviendo y después se deja sobre la plancha que se cocine despacio por 15 ó 20 minutos.

Se pasa después por una muselina ó linón y se vuelve á la sartén se sazona con nuez noscada un poco de sal y pimienta al paladar.

Salsa maître d'hotel

Ingredientes :

1 vaso de salsa Bechámel, 3 cucharadas manteca, el jugo de 1/2 limón, 1 cuchara perejil picadito, sal y pimienta á gusto.

Modo de hacerla :

Se pone la salsa Bechámel en una cacerolita con un poco de agua y se revuelve hasta que esta se reduzca, luego se le añade la manteca revolviendo bien. Se vierte en la salserita, se le añade el perejil, limón, sal y pimienta y en seguida se sirve bien caliente.

Receta para dar buen color á las salsas

Se procede lo mismo que con el caldo, usando el caramelo en menor ó mayor cantidad según se desea.

Salsa de anchoas

Ingredientes :

1/2 vaso de leche, medio vaso de caldo de pescado ó agua, una cucharada de manteca, una cucharita de harina y 1 de esencia de anchoas.

Modo de hacerla :

Se derrite bien la manteca y se deslíe en ella la harina, se deja cocinar 6 minutos. Se añade el caldo y leche, se deja hervir, después se retira del juego se le añade la esencia de anchoas y se emplea como se quiera.

Salsa de anchoas de otra manera

Ingredientes :

1 vaso de manteca derretida, 1 cucharita de esencia de anchoas.

Modo de hacerla :

Se mezcla la manteca con la esencia, se revuelve bien y se emplea á gusto.

Salsa perejil para el cordero

Ingredientes :

Una cucharada de harina, una cucharada perejil picado, una taza jugo del asado, 4 cucharadas agua ó leche, sal y pimienta.

Se mezcla la harina con el agua fría ó la leche.

Luego se hace hervir el jugo del asado y se mezcla con la harina dejándola cocinar por 2 ó 3 minutos.

Después se sazona y se añade el perejil, no dejándolo hervir pues toma un feo color.

Salsa de huevo (para pescado ó ave hervida)

Ingredientes :

4 cucharadas manteca derretida, 1 cucharita de té de jugo de limón, sal, pimienta y 2 huevos cocidos duros.

Se cocinan los huevos bien duros y se dejan

enfriar, se pelan y se separan las yemas que se deshacen bien pasándolas por el tamiz. Después se pican las claras muy finamente y se les añade la manteca hirviendo, se revuelve bien y se sazona. Al final se le incorporan las yemas y se sirve.

Crema para aves

Se pone en un tacho un poco de leche y un pedacito de cebolla, 8 gramos de pimienta y especias. Se deja hervir 10 minutos y se pasa después por un colador.

Con esta leche se hace una salsa blanca, estando espesa se retira del fuego y se mezcla con dos huevos batidos, hongos picaditos y 4 cucharadas nata cruda.

Sirve para acompañar aves asadas.

PESCADOS

Budín de corbinas

Ingredientes: dos corbinas, 1 lata sardinas sin espinas, 5 huevos.

Modo de hacerlo:

Se hierva el pescado, se le quitan las espinas y se pisa bien con las sardinas después de haberlas limpiado.

Luego se calienta un poco de aceite y en el se frie 1/2 cebolla bien picada.

En este aceite se echa el pescado, se remueve un poco y se retira del fuego. Se le añade entonces, sal y pimienta al paladar, tres yemas y tres claras batidas á merengue, se mezcla todo bien y se vierte en una budinera untada con manteca y pan rallado, Se deja en el horno hasta que se dore.

Puede servirse con salsa mayonesa caliente ó salsa de tomate.

Al mandarlo á la mesa se adorna con huevo duro muy picadito.

Coquillas de pescado

Se hierva bien el pescado y se le quitan las espinas.

Luego se hace un mojito en la sartén, de aceite, cebolla, tomate, ají, sal y pimienta. A esto se le agrega el pescado desmenuzado, y se revuelve bien, se retira del fuego y se le añade, siempre revolviéndolo, un huevo (yema y clara). Se rellenan con esto los timbales ó coquillas, se rocían con pan rallado y se ponen al horno hasta que se doren.

Coquillas de bacalao

Se hacen igual á las anteriores cuidando de no usar el bacalao hasta después de haberlo tenido una noche en remojo.

Bacalao con leche

Se pone una • noche el bacalao en remojo. Luego se hierva bien, se le quitan las espinas y se pisa en el mortero.

Se hace un mojo de aceite, cebolla picada, un diente de ajo, 1 tomate y 1 ají dulce.

Cuando esto está bien frito, se le echa el bacalao y se deja cocinar un rato.

Después se le añade medio pan remojado en leche y una cucharada de manteca.

A los pocos minutos se sirve con triangulitos de pan frito alrededor.

Nota — 1/2 kilo de bacalao es suficiente para una fuente regular.

Coquillas de ostras

Para seis coquillas se abre un tarro de ostras.

Modo de hacerlo; Se hace primero una salsa blanca de la siguiente manera.

Se derrite al fuego una cucharada de manteca con una de harina, se le agrega medio vaso de leche y medio vaso del agua de las ostras.

Se revuelve hasta que espese, se retira del fuego y se le añade una yema de huevo crudo, las ostras y un poquito de sal y pimienta.

Se rellena con esto las coquillas echándoles pan rallado por encima y se meten al horno hasta que se doren.

Pescado en escabeche

Se frie primero bien 2 ó 3 corbinas cortadas en pedazos de dos dedos de ancho.

Luego se pone á hervir 1 taza grande de aceite, 1/2 de vinagre, un limón cortado en rebanadas, unas hojas de laurel, pimienta en grano, sal y las especies más que se quieran. Con esto, se cubre el pescado y se deja por uno ó dos dias antes de comerlo.

Mejillones á la oriental

Se lavan con cuidado y se ponen al fuego en una cacerola en seco para que suelten el jugo,

luego se retiran del fuego, se aparta el jugo y se les quita una de las tapas.

Después se hace en una cazuela un mojo ó fritura de cebolla con aceite y se condimenta bien. se ponen los mejillones y se les echa el jugo y un poco de caldo, se les añade una cantidad de pan rallado ó arroz, en este caso hay que añadir más caldo para que el arroz se cocine bien.

Timbales á la montevideana

Se hierven bien en agua y sal 1 ó 2 corbinas chicas luego se les sacan las espinas y se desmenuzan bien.

Por otra parte se hace una salsa blanca, se agrega al pescado y se revuelve bien con dos yemas de huevo y dos claras batidas á merengue.

Se untan los timbales con manteca, se rellenan con la mezcla, se cubren de pan rallado y se meten al horno hasta que se doren.

Nota — Es mejor poner un poquito de manteca sobre cada timbal antes de meterlos en el horno.

Camarones au gratin

Se limpian bien los camarones en 2 ó 3 aguas se les quita las barbas y toda la cáscara dura y después se cocinan con leche y agua por unos diez minutos.

Una vez cocidos se retiran del agua, se cortan en pedacitos y se mezclan con 1 cucharadita perejil finamente picado, sal y pimienta.

Después se hace una salsa blanca muy espesa se le añade los camarones, se pone al fuego por un ratito y con esto se rellenan las conchas ó timbales.

Se rocían con jugo de limón y pan rallado y se coloca sobre cada uno un pedacito de manteca.

Se ponen un ratito á dorar al horno y se sirven bien caliente.

Pescado aux Champignons

Se pican unos hongos muy menuditos, se saltan bien con manteca y se sazonan con sal y pimienta.

Por otra parte se limpia y se escama bien una pescadilla, un lenguado ó cualquier otro pescado, después de bien limpio se corta en bifes bien delgados y se dejan un rato en una fuente rociándolos con limón, sal y pimienta.

Después se coloca en el centro de cada bife una cucharada de hongos, se arrolla bien y se van colocando en una fuente de horno untada con manteca.

Se mete la fuente en un horno suave por veinte minutos y al mandarlos á la mesa se cubren con una salsa blanca mezclada con el resto de los hongos.

Sardinás á la Provenzal

Se hierven bien en agua y sal 10 ó 12 atados de espinacas. Después se retiran del agua, se escu-

rren bien y se machacan por un rato hasta que queden casi como un puré. Luego se pone en una sartén al fuego una cucharada de manteca, se deja dorar, se añaden las espinacas, sal, nuez moscada, pimienta y un poco de pan bien remojado en leche, se revuelve bien y se retira del fuego.

Por otro lado se acomodan en una fuente de horno una camada de sardinas (en conserva) sacándoles el aceite de antemano, encima se pone una camada de espinacas, después otra de sardinas y por último otra de espinacas. Se polvorea con queso rallado y huevo duro bien picadito y se deja un ratito en el horno para que se caliente.

Se manda á la mesa en la misma fuente guarnecida de rebanadas de pan frito.

Croquetas de Ostras

Se cocinan en agua y sal 1 kilo de papas, se pisan bien, se revuelven con dos huevos, (yemas y claras) y una cucharada de manteca y se extiende la mezcla sobre un plato hasta que se enfrie.

Por otro lado se hace una salsa blanca bastante espesa y se mezcla con unas 8 ó 10 ostras cortadas en pedacitos y se deja enfriar.

Cuando ambas pastas están frías se forma con la de papas las croquetas poniendo en el centro de cada una un poco de la crema de ostras: se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen en grasa bien hirviendo.

Pescado au macaroni

Se limpia bien un lenguado grande ó cualquier otro pescado fino, se corta en bifés largos y delgados, se colocan por un rato en una fuente rociándolos con limón, sal y pimienta.

Por otro lado se hacen cocinar bien en agua y sal, un cuarto kilo fideos tallarines.

Después se unta con manteca una fuente de horno, se acomoda en el fondo una hilera de bifés, sobre éstos una cama de fideos y así sucesivamente hasta llenar la fuente.

Se humedecen con caldo ó leche y se mete la fuente al horno hasta que se cocine el pescado.

Un rato antes de mandarlo á la mesa se cubre con una salsa blanca bien condimentada con queso rallado. Se deja dorar un ratito al horno y se sirve.

Budín de bacalao

Ingredientes :

1/2 kilo de bacalao, 1 litro de leche, 6 huevos, 4 papas, un mojito de aceite cebolla, aji y tomates.

Modo de hacerlo :

Se cocina el bacalao y las papas con la leche, después se aparta, se le sacan las espinas y se deshace bien junto con las papas, se revuelve con 5 yemas de huevo y con la mitad del mojo de cebollas. Por último se le añaden las claras batidas á merengue, se sazona bien y se pone en budinera

untada con manteca y pan rallado al horno al baño maría.

Después que está pronto se cubre con la otra mitad del mojo de cebollas.

Pescado relleno

Se limpia bien cualquier clase de pescado, se abre por el lomo y se le saca las espinas cuidando de deshacerlo lo menos posible. Después se rellena y se pone en la sartén con 1/2 taza de aceite y bastante pan rallado para que no se pegue en el fondo. Se sirve después con una salsa blanca.

Relleno para el pescado

Se baten bien 4 claras y se mezclan con 1 pan remojado en leche, mostaza, sal, pimienta, 3 cucharadas de queso rallado, orégano y perejil muy picado.

Pescado á la catalana

Se cuece el pescado en vino blanco, después se pone en una fuente de horno, se cubre con salsa blanca y queso rallado y se deja en el horno hasta que se dore.

También se puede hacer con salsa de tomate en vez de salsa blanca y en este caso no se pone al horno.

Pescado á la colbert

Se lavan bien los pescados y después se remojan en leche. Por otra parte se cubre con aceite y miga de pan el fondo de una asadera, se coloca en ella el pescado, cubriéndolos de trecho en trecho con pedacitos de manteca. Se mete al horno y una vez prontos se sirven con una salsa á la maître d'hotel.

Coquillas de pescado á la bechamel

Se cocina bien el pescado se le sacan las espinas y se deshace en pedacitos.

Luego se mezcla con la siguiente salsa. Se derrete al fuego una cucharada de manteca y se revuelve con una cucharada grande de harina, se le agrega un cucharón de caldo ó leche y cuando está espesa se le echa una cucharada de vinagre, sal pimienta y nuez moscada al paladar.

Se saca del fuego, se mezcla con el pescado y con esta pasta pasta se rellenan las coquillas, se cubren con pan rallado y se dejan en el horno hasta que se doren.

Anchoa á "La catalana"

Se limpia bien una anchoa y se pone en una fuente de horno con aceite fino, 1/2 hoja de laurel, orégano, tomates, ajíes y cebollas en rueda; sal, pimentón y pimienta, dos dientes de ajo des-

hechos, igual cantidad de agua caliente que de aceite y una cucharada de vinagre.

Se pone á un horno regular por media hora, rociando siempre la anchoa con el jugo y se sirve con papas hervidas.

Croquetas de Bacalao

Se remoja el bacalao por espacio de 8 horas.

Se hace hervir después un cuarto de hora, se desmenuza y se va pisando en el mortero con un poquito de ajo.

Luego se hace una salsa blanca, se incorpora á ella el bacalao, un poco de sal y pimienta, perejil picado, nuez moscada, dos ó tres papas cocidas y pisadas y al fin dos huevos bien batidos.

Se revuelve toda esta pasta por un rato, luego se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado y huevo y se frien en aceite hirviendo.

Nota — Se pueden servir con salsa de tomate.

Bifes de corbina

Se untan con un poco de manteca unos bifes de corbina y se ponen á asar sobre la plancha muy caliente.

Se dejan dorar de los dos lados y se sirven con un poco de perejil picado por encima y papas cocidas alrededor.

Nota — Este es un plato que hay que hacerlo, unos minutos antes de mandarlo á la mesa.

Bacalao á la americana

Se pisa bien el bacalao (después de cocido) con igual cantidad de papas. Se revuelve bien con una cucharada grande de manteca, un poco de sal y bastante pimienta (que quede picante). Se pone en una fuentecita honda untada con manteca, y se deja en el horno hasta que se dore por encima.

Pastel de bacalao

Se remoja una noche antes el bacalao. Después se cocina bien, se deshace en pedacitos y se guisa como cualquier picadillo de pastel.

Luego se pone en una fuente de horno y se cubre con la siguiente pasta:

Se pisan unas papas cocidas y se revuelven con una cucharada de manteca, un poco de sal y pimienta.

Con esto se cubre el bacalao y se pone al horno por un rato.

Pescado á la argentina

Se hierva bien el pescado y se le sacan las espinas, se sazona con sal y pimienta se acomoda en el centro de una fuente de horno y se cubre con una salsa blanca.

Aparte, se cocinan unas papas y se hace con ellas un puré mezclado con dos yemas de huevo crudas y las dos claras batidas á merengue.

Esto se acomoda en forma de merenguitos alrededor del pescado y se pone la fuente al horno por unos minutos hasta que se dore. Se le pueden agregar ostras ó camarones á la salsa blanca.

Budín de pescado

Se cocinan bien dos corbinas, se le sacan las espinas y se deshacen bien, mezclándolas con 5 huevos, una tacita de leche con un poquito de pan muy deshecho, una cebollita frita con un poco de aceite, sal y pimienta. Todo bien unido se pone en un molde untado con manteca al baño de María.

Se sirve con una salsa blanca con alcaparras.

Fish cakes

Ingredientes :

Los restos de cualquier pescado del día anterior; si equivale á 500 gramos hay que añadirle 250 de papas pisadas, 2 huevos, una cucharada manteca, pan rallado, leche, sal y pimienta.

Se calienta la manteca en la sartén, se añade el pescado en pedazos, luego las papas, 1 yema de huevo, sal, pimienta y leche como para formar la pasta, se deja un rato al fuego y después se pone en una fuente.

Una vez frío se forman unas bolitas que se envuelven en la yema y las dos claras bien batidas, después en pan rallado y por último se fríen en aceite ó grasa bien hirviendo.

Pastel de pescado

Los mismos ingredientes que para los fish cakes, pero en vez de formar bolas, se coloca toda la pasta en una fuente de horno bien untada con manteca.

Se unta por encima con huevo, se polvorea con pan rallado y se mete al horno por 20 minutos.

Flish Klossh (receta australiana)

Ingredientes :

250 gramos pescado cocido y frío, una cucharada jamón ó tocino finamente picado, otra de cebolla, una de manteca, una de salsa de anchoa, sal y pimienta al paladar y un poco de leche.

Se fríe en la manteca la cebolla y el jamón se añade la harina, después la leche y se deja hervir 20 minutos.

Se mezcla después con el pescado, se sazona y se deja en un plato á enfriar.

Una vez frío se forman bolas que se hierven por 5 minutos en agua ó caldo del pescado.

Se escurren después bien y se sirven cubiertas de una rica salsa de tomate ú otra salsa cualquiera.

Revoltijo de pescado

Ingredientes :

3 huevos, 3 cucharadas de pescado cocido

bien desmenuzado, 2 cucharadas de manteca, una cucharada de crema ó leche, sal y pimienta.

Modo de hacerlo :

Se calienta la manteca en la sartén, se añade el pescado y cuando está muy caliente se agregan los huevos y se sazona bien.

Se deja cocinar todo lentamente, revolviendo sin cesar hasta que empiezen los huevos á endurecerse, entonces se acomodan sobre las tostadas de pan que se tienen ya calientes y se sirve enseguida.

Esta medida es para dos personas.

Pescado frito

Para freír bien pescado, después de haberlo lavado y cortado como se desea, hay que secarlo muy bien, luego envolverlo en harina, después en huevo batido sazonado con sal y pimienta y por último en pan rallado.

Se fríe en aceite hirviendo mezclado con grasa si se quiere.

Cuando los filets son largos y delgados quedan muy bien ensartándolos antes de freírlos en los fierritos (para asar á la parrilla), se fríen y se mandan en ellos á la mesa.

El lenguado queda muy bien frito así.

El pescado frito se sirve con una guarnición de perejil frito y bien encrespado.

Pescado á la parrilla

El pescado para cocinarlo así, se lava y se seca bien y después se unta con aceite se sazona con sal, pimienta y unas gotas de limón y se pone á dorar sobre la parrilla ó la plancha muy caliente.

Los filets de corbina quedan bien así.

Si el pescado es muy fino, mejor es envolverlo en un papel untado con aceite ó manteca — Se manda en el papel á la mesa.

Pescado hervido

Para hervir pescado es mejor tener una cacerola especial para este objeto, que tienen en el medio una división llena de agujeros que se puede levantar, así el pescado no se despedaza al sacarlo del agua.

Sobre esta división ó colador se coloca el pescado envuelto en una muselina, el agua debe apenas cubrirlo.

Se conoce cuando está bien cocido porque la carne se despega del hueso. Entonces se saca un poco del agua de la cacerola lo bastan'e para que el pescado quede en seco y así se deja hasta el momento de servirlo. Al agua es mejor agregarle limón ó vinagre así la carne del pescado se conserva blanca.

Se sirve con una salsa maître d'hotel y adornado en rebanaditas limón y una rueda de camarones ú ostras.

Huevos revueltos con ostras

Ingredientes :

1 docena ostras, 6 huevos, 1 cucharada manteca fresca, 1 cucharita de té de pasta de anchoa, sal y pimienta á gusto.

Modo de hacerlo :

Se mezcla la manteca con la pasta de anchoa y se pone á calentar en la sartén, después se le añaden los huevos batidos y sazonado con la sal y pimienta, se revuelven hasta que se empiezen á endurecer entonces se les agrega lo más ligeramente posible las ostras cortadas en pedacitos.

Se sirve sobre rebanadas de pan tostado untadas con manteca.

Ostras "on horsebach"

Ingredientes :

12 ostras, 12 rebanaditas de jamón, 12 rebanaditas de pan frito, media cucharadita perejil picado, jugo de limón, sal y pimienta.

Modo de hacerlo :

Se cortan rebanaditas de jamón largas y angostas, se sazonan con perejil, sal y pimienta, se pone una ostra sobre cada rebanada, se rocía con unas gotas de limón, se envuelve bien con el jamón y se asegura con un palito de dientes.

Se fríen en la sartén ó se cocinan en el horno, solo el tiempo necesario para calentar el jamón de lo contrario la ostra se vuelve dura, después se

les sacan los palitos y se sirven sobre el pan frito, para empezar el almuerzo ó comida.

Canapés de caviar

Prepare unos triangulos ó cuadraditos de pan de molde, no más largos de 4 ó 5 centímetros, se tuestan ligeramente, úntelos con manteca, después con caviar y por último se rocían con unas gotas de limón y pimienta si se quiere.

Pique finamente un huevo cocido y adorne con esto los canapés.

Canapés de sardinas

Estos se hacen como los anteriores, pero en vez de caviar, se emplean sardinas, bien peladas y deshechas con manteca hasta formar una pasta que se sazona con sal y pimienta.

Nota — También se pueden hacer estos canapés de langosta ó cualquier otra conserva.

Se varía el adorno, usando aceitunas, remolachas, zanahorias etc., etc.

Este plato se sirve para empezar el almuerzo ó comida.

Canapés de anchoas

Ingredientes :

6 anchoitas en conserva, media cucharada de manteca, 1 yema de huevo, 1/2 cucharita de pere-

jil finamente picado, pan tostado en cuadritos ó triangulitos de un centímetro de espesor y 3 ó 4 de largo, sal y pimienta.

Modo de hacerlo :

Se pelan y se sacan las espinas al pescado y se desmenuza bien.

Se calienta la manteca al fuego se añaden las anchoas perejil yema de huevo y pimienta, se revuelve un poco hasta que espese la pasta. Después se extiende sobre las rebanaditas de pan y se sirve lo más caliente posible.

Se sirve para empezar el almuerzo ó comida.

Ostras a la crème

Para 5 timbales se abre un tarro de ostras.

Modo de hacerlo :

Se hace primero una salsa blanca de la siguiente manera :

Se derrite al fuego una cucharada manteca con una de harina, se le agrega medio vaso de leche y medio vaso del agua de las ostras.

Se revuelve hasta que espese, se retira del fuego, se le añade una yema de huevo crudo, las ostras y un poquito de sal y pimienta se deja cocinar un ratito. Por otro lado se coloca en el fondo de los timbales lechuga picadita. se cubre con la crema de ostras y por encima se adorna con huevo duro picadito y una ostra en el centro de cada timbal.

Sardinas á l'imperatrice

Se cocinan 6 huevos, se pelan y parten por la mitad, se deshacen bien las yemas y se mezclan con 6 sardinas en conserva sin espinas y bien peladas, se añade una cucharada de manteca, sal y pimienta.

Con esto se rellena las mitades de las claras, se acomodan de manera de imitar la yema que se sacó y se ponen en una fuentecita rodeadas de perejil.

Es plato para empezar un almuerzo.

Ensalada de arroz y sardinas

+

Se lava una taza de arroz, después se seca muy bien. Luego se echa en el agua hirviendo con un poco de sal y unas ramitas de perejil.

Una vez bien cocido se saca del agua y se pone en un colador hasta que se seque bien. Después de frío se revuelve con aceite y vinagre, se coloca en pirámide en el centro de una fuente y alrededor se colocan las sardinas de manera que queden recostadas sobre la pirámide. Se puede adornar con unas ruedas de zanahoria cocida y huevo duro picadito.

White bait

Estos pescaditos tan chiquitos son muy difíciles para freír bien.

Una buena manera es la siguiente :

Se escogen los pescaditos más chicos que hay, y se refriegan con un poco de sal gruesa, luego se lavan bien, apretándolos un poco para sacarles las tripas, se lavan después en varias aguas y si hay hielo se dejan un rato en él.

Después se ponen en un paño limpio y se secan bien.

En otro paño se vierte harina y se vuelven á poner los pescaditos, y de ahí se pasan á un colador grande forma canasta y se hacen saltar un rato para sacarles la harina que tengan de más. El mismo colador con los pescados se sumerge en la sartén con el aceite bien hirviendo y se dejan freír 3 ó 4 minutos, moviendo el colador todo el tiempo para que se doren los pescados por todos lados. Después se retira el colador de la sartén, se deja escurrir la grasa ó aceite un rato y se sigue así hasta concluir toda la cantidad. Luego se sazonan con sal y pimienta y se sirven con ruedas de limón.

Nota — También se frien ensartándolos de 3 á 4 pescaditos en un palito de dientes y se ponen en el aceite hirviendo, hasta que se doren.

Sardinas con tomates

Se toman 8 sardinas en conserva y se pelan bien. Por otra parte se cocinan 2 tomates y se pasan por un linón, se pone este puré en una cacerolita y cuando está caliente se añade una cucha-

radita de té de maizena desleída en un poquito de jugo del tomate, se revuelve bien y se sazona con sal y pimienta y un poco de queso rallado.

Con esto se cubren 8 rebanadas de pan tostado y untado con manteca; sobre cada tostada se acomoda la sardina se cubre con otro poquito de la salsa se meten al horno para que se calienten y se sirven en enseguida.

Se adornan con un huevo duro picadito ó perejil.

Bacalao á la criolla

Se ponen en la sartén junto al fuego 2 tazas de aceite, 6 cebollas finamente picadas, perejil y laurel.

Una vez la cebolla dorada se le añade 1 cucharada de pimentón, 4 ó 6 tomates cocidos y bien pelados sal y nuez moscada.

Después se pone en una cacerola una camada de bacalao puesta en remojo del día antes y sin espinas, luego una camada del mojo y así sucesivamente hasta concluirlo.

Se tapa bien y se hace cocinar á fuego muy lento.

Para esta cantidad de aceite es bastante 1/2 kilo de bacalao.

Ensalada rusa

Se cocina bien en agua y sal una anchoa, una ó dos pescadillas ó cualquier clase de pescado.

Después se saca del agua y se desmenuza bien sacándole las espinas.

Se mezcla con una taza de salsa de mayonesa, una zanahoria, 2 papas y 2 remolachas cocidas y cortadas en cuadritos, se sazona bien y después se revuelve con 5 colas de pescado desleídas en agua caliente.

Se vierte todo en un molde para que tome forma.

Si es Verano es mejor ponerlo en la heladera.

Nota — Se sirve este budín rodeado de lechuga ú otra ensalada.

Pescado au Gratin

Se lava y se limpia bien una linda brótola, un lenguado ú otro pescado fino.

Con el cuchillo se le hacen varios cortes á lo ancho del pescado.

Se coloca con ese lado para afuera en una fuente de metal bien mantecada, se sazona con sal y pimienta, se le añade un medio vaso de vino, unas gotas de limón y perejil picado. Se cubre con una buena salsa Bechamu, se polvorea con pan rallado, se colocan unos pedacitos de manteca encima del pan y se mete al horno por 30 minutos, según el tamaño del pescado.

Filets de pescado au gratin

Se hace lo mismo que la receta anterior, pero en vez de cocinar el pescado entero se hace en bifes.

Brótola hervida

Se lava y limpia bien una brótola, se le sacan las aletas y se hace hervir 10 ó 12 minutos en agua y sal (ver pescado hervido).

Luego se saca del agua, se escurre bien, se coloca en una fuente sobre una servilleta bien doblada, se le acomodan por encima una fila de rueditas de limón y alrededor unas ramitas de perejil y una hilera de camarones.

Se sirve acompañada de una salsa blanca mezclada con ostras.

Salsa para el pescado

Se hace una salsa blanca común y un ratito antes de servirla se le agregan unas ostras en conserva cortadas en pedacitos, se revuelve bien y se vierte en la salsera.

HUEVOS PREPARADOS

DE DISTINTOS MODOS

"Panqueques" ✕

Ingredientes :

2 huevos con clara, 4 cucharadas de harina, un poco de ralladura de limón, 1 taza de leche (si se quiere hervida con vainilla), un poco de azúcar y sal.

Modo de hacerlos :

Se mezcla todo bien, se unta el fondo de el sartén con manteca y se echa una cucharada de la mezcla, se hace correr para que cubra el fondo de aquel, se pone al fuego y una vez que el panqueque se dora de ambos lados, se saca y pone sobre un plato. Luego se va haciendo sucesivamente la misma operación hasta que se concluya toda la mezcla. Se sirven polvoreados con azúcar molida y casquitos de limón alrededor.

También se pueden rellenar con jalea de membrillo. En este caso se envuelven y se llevan á la mesa en forma de rollitos.

Poached eggs on muffins

Se pone sobre la mitad de muffin, scone, ó una rebanada de pan tostado, una rebanada de jamón ligeramente frita y sobre esta se estrella un huevo; se pone al horno por 4 ó 5 minutos y se sirven.

Nota — Para esto se usan las fuentecitas especiales para huevos al plato.

Huevos al plato

Estos huevos es mejor hacerlos en las fuentecitas especiales para ellos, pero sinó se tienen se pueden utilizar unos platitos de tazas de té un poquito hondos.

Se hacen así: Se vierte en cada platito un poquito de leche, solamente como para humedecer el plato, se estrella el huevo, se polvorea con sal y pimienta y se pone al horno por unos minutos, en seguida se sirven.

Huevos au gratin

Se cortan los huevos bien duros en 4 pedazos cada uno y se colocan en una fuente de horno bien mantecada, se polvorea con queso rallado, pimienta, sal y nuez moscada y se dejan unos minutos en el horno.

Huevos á la vinagrette ✕

Se derrite al fuego una cucharada de manteca con una de harina, luego se le agrega una taza de caldo, después unas papas cocidas cortadas en rebanadas y al mandarlo á la mesa se le añade una cucharada de vinagre y los huevos cocidos cortados en rebanadas (sal y pimienta al paladar).

Huevos á la richelieu

Se estrellan 12 huevos muy frescos en un plato untado con manteca y polvoreado con un poquito de sal y se meten al horno hasta que se cocinen.

Por otra parte se hace saltar en manteca una cierta cantidad de salchicha la cual se pincha antes con un tenedor para que no reviente al cocinarse.

Cuando los huevos están prontos se sirven, rodeándolos con un cordón de salsa de tomates y alrededor la salchicha.

Se sirven bien calientes.

Huevos á la Montagnard †

Se cocinan en agua hirviendo por 6 minutos diez huevos bien frescos. Una vez cocido se pelan y se parten en dos mitades. Por otro lado se cocina por 10 minutos en agua hirviendo 300 gramos de arroz después de este tiempo se quita el arroz

del agua y se pone en una cacerola con una buena taza de caldo hirviendo, donde se deja cocer el arroz hasta que quede en seco. Entonces se toma una fuente de horno, se unta con manteca y se cubre el fondo con el arroz. Sobre éste se vierte una camada de manteca líquida y de trecho en trecho se forman con una cuchara unas pequeñas cavidades donde se colocan las mitades de los huevos que se cubre cada una con queso rallado.

Se pone la fuente al horno por unos minutos y se sirve.

Croquetas de huevos

Se cocinan hasta que se pongan duros 12 ó más huevos. Se pican bien las claras y se pisan las yemas en el mortero con sal, pimienta, nuez moscada y un poco de perejil picado.

Se unen las yemas con las claras junto con un poco de salsa blanca muy espesa.

Se dejan enfriar y después se forman las croquetas que se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen en grasa hirviendo.

Se sirven con perejil frito alrededor.

Tortilla de fruta

Se cortan en rebanadas finas, dos bananas ó dos manzanas y unas cuantas frutillas.

Se polvorean con azúcar y se saltan con manteca, rociándolas después con unas gotas de marasquino.

Se hace aparte una tortilla común y antes de arrollarla se coloca la fruta en su interior.

Se polvorea con azúcar y se quema con el fierro caliente.

Oeufs chasseur

Se prepara un puré de espinacas y se cubren con un poco jugo de asado (ó de Liebig). Por otra parte se hacen cocinar los huevos que se quieran, se les saca la cáscara y se le sirven bien calientes sobre la verdura.

Nota — Los huevos deben de quedar con la clara dura y la yema muy blanda, esto se consigue poniéndoles á hervir enteros con su propia cáscara, en una cacerolita con agua fría, se cuida que después que hierve ésta, solo queden tres minutos.

Tortilla para postre de almuerzo +

Se batan bien 8 huevos con una narigada de sal, se vierten en la sartén donde se ha derretido antes una cucharita de manteca, se remueve un poco el batido para cuidar que no se pegue en el fondo y una vez que está la parte de abajo bien cocinada y la de arriba como una crema espesa, se dobla y se saca del fuego. Se rellena después el medio con dulce de frutilla ó cualquier otro y se sirve.

Huevos con manteca

Se hacen cocinar hasta que se pongan bien duros 6 ú 8 huevos, luego se pelan, se parten por el medio y se deshacen bien las yemas con una cucharada grande de manteca, perejil finamente picado y sal al paladar.

Con esto se rellenan las mitades de los huevos y se acomodan bien en una fuente rodeándolos con perejil, se cubren con salsa blanca antes de servirlos. Se sirven frios ó calientes.

Torta de panqueques

Se preparan primero 16 ó 18 panqueques. Luego se pone en una fuente un panqueque y una camada de espinacas, luego otro panqueque y otra camada de verdura y así se sigue sucesivamente hasta concluir, cuidando que lo último sea el panqueque. Entonces se meten al horno por un ratito y luego se sirven.

Las espinacas para esto deben ser cocinadas en agua y sal muy bien picadas y saltadas en manteca.

También se puede hacer con alcauciles ó cabezas de espárragos.

Coquillas au jambon

Para seis coquillas se cocinan tres huevos duros.

Se cortan estos por la mitad y se pone medio huevo en cada coquilla y sobre el huevo se vierte una buena salsa blanca mezclada con pedacitos de jamón.

Se dejan en el horno hasta que se doren.

Huevos á l'emperatrice ^{cur}~~atice~~

Se cocinan unas 8 ó 10 papas bien grandes, después se les saca parte del centro para que formen como cacerolitas. Lo que se saca de la papa se mezcla con un poquito de salsa blanca y jamón, se vuelven á rellenar las papas y se estrella sobre cada una un huevo fresco.

Se ponen al horno por unos minutos en un plato untado con manteca para que las papas no se peguen.

Tortilla de papas +

Se cocinan primero en agua y sal 3 ó 4 papas, después de frías se cortan en pedacitos y se hacen saltar con un poco de grasa ó aceite.

Por otro lado se baten bien 6 ú 8 yemas de huevos con 3 cucharadas de leche mezclada con una cucharada de harina, sal, pimienta y perejil picado, se mezcla con las claras batidas á merengue y se une todo junto con las papas.

Después se hace derretir un poquito de manteca en la sartén lo bastante para que el huevo no se pegue al fondo de ésta y cuando está hirviendo

se vierten los huevos en ella y se revuelve un rato.

Cuando esté bien dorado un lado, se da vuelta ~~la~~ tortilla.

Nota — Como ésta, se pueden hacer de sardinas, ostras, pescaditos chicos fritos, salchichas, espinacas, lechuga, batatas, etc.

Omelette soufflée

Se baten bien 4 yemas con tres cucharadas de azúcar y unas gotas de esencia de limón ó vainilla. Luego se mezclan con las 4 claras batidas á merengue, se revuelven un momento y se vierte el batido en una fuente untada con manteca.

Se mete al horno una vez que sube y se manda á la mesa, polvoreándolo con azúcar molida por encima.

Huevos á la milanese ✕

Se cocinan hasta que se pongan duros 8 ó 10 huevos. Luego se parten por la mitad, se sacan las yemas y se pisan bien éstas con manteca, sal, pimienta y un poquito de perejil picado.

Se ponen montoncitos de esta mezcla entre 2 claras para figurar la yema que se ha sacado antes, se unen las dos mitades con un palito, se envuelven en la pasta para freir y se frien en la grasa bien hirviendo.

Huevos con alcauciles

Ingredientes:

18 alcauciles, 8 huevos, sal, azúcar pimienta, 1 cebolla y aceite.

Modo de hacerlo:

Se lavan los alcauciles, se les sacan las hojas duras y se despuntan las otras. Se ponen en un mojo de aceite y sal, azúcar, pimienta y cebolla picada. Se les agrega agua y se dejan cocinar. Una vez reducida el agua se estrellan los huevos encima, se dejan endurecer un poquito y se sirven.

Es mejor hacerlos en fuente de horno.

Huevos con arvejas

Se hace como la anterior, pero con arvejas en vez de alcauciles.

Huevos con espárragos

También se hace como las anteriores, utilizando las cabezas de los espárragos.

Huevos á la "María Elisa"

Se cortan unos cuadrados de pan de molde de 2 dedos de alto por 4 de largo, se les saca parte del mijón del centro como para formar un hueco grande y se fríen en grasa hirviendo.

Una vez dorado se estrella dentro de los agujeros de las rebanadas de pan un huevo en cada una, se dejan un rato en el horno para que se cocinen y en seguida se sirven, vertiendo sobre cada huevo un poco de salsa blanca y encima otro poco de salsa de tomate hecha con azúcar.

Nota — También se sirven sin salsa, poniendo sobre cada huevo antes de meterlos en el horno un pedacito de manteca sal y perejil picado.

Huevos revueltos con hongos +

Se fríen ligeramente una cucharada de hongos picaditos en una sartén con un poco de manteca, después se les añaden 4 huevos batidos con dos cucharadas de leche y con sal y pimienta al paladar (la leche se mezcla con 1 cucharita de harina).

Se revuelve todo el tiempo hasta que los huevos se cocinen y entonces se mandan á la mesa apilados sobre tostadas de pan y manteca que se tienen preparada de antemano.

Esta cantidad es para 3 ó 4 personas.

Nota — Se hace lo mismo con tomates, ajíes, arvejas, chauchas etc.

Huevos con salsa tomate

Ingredientes :

6 huevos, 4 cucharadas de arroz, 1 cucharada de manteca, 4 cucharadas salsa de tomate, 1 vaso de agua ó caldo, sal y pimienta.

Modo de hacerlo :

Se lava bien y se seca el arroz, se pone después en una cacerola junto con el caldo y se deja cocinar muy suavemente hasta que se consuma todo el caldo, dejando el arroz, tierno y seco. Luego se le añade la manteca y se sazona.

Se acomoda bien en una fuente bien caliente se colocan encima los 6 huevos que se han frito de antemano en agua y se cubren por encima con una salsa de tomate bien caliente.

Nota — También se puede hacer colocando el arroz en una fuente de horno donde se estrellan los huevos y se mete al horno por un ratito.

Después se cubre con la salsa de tomate.

Huevos en gelatina

Se hace una gelatina «ver Aspic Jelly».

Después en unos moldecitos se vierte un poco de la gelatina, luego se acomodan tiritas de remolacha cocida formando como una estrella, después se pone un huevo frito en agua, luego una camada de jamón picadito y unas arvejas cocidas, se cubren los moldes con el resto de la gelatina y se dejan en un lugar fresco á enfriar.

Una vez bien congelados se sacan de los moldes y se sirven, adornando la fuente con un cordón de ensalada de escarola ó lechuga.

Nota — Hay que emplear la gelatina cuando está caliente, es decir, en seguida de pasarla por la franela.

Huevos sobre tomates

Ingredientes :

6 huevos frescos, 6 tomates frescos y muy sanos, rebanadas de pan frito, sal, pimienta y ensalada.

Modo de hacerlo :

Se lavan bien los tomates, se les corta á cada uno un redondel en uno de sus extremos, se vacían bien, se polvorean interiormente con sal y pimienta y se estrella en cada uno un huevo y encima un poco de manteca.

Se meten al horno solo por unos minutos lo bastante para que el huevo se congele.

Se sirve cada tomate sobre una tostada de pan y rodeados de una ensalada de lechuga.

Huevos á l'Imperatrice

Se cocinan 6 huevos, luego se pelan y se parten por la mitad, se deshacen bien las yemas con una cucharada grande de manteca, se añade una cucharada de perejil finamente picado sal y pimienta al paladar.

Se rellena con esto las mitades de las claras, se arreglan de manera á imitar la yema que se sacó, se acomodan en una fuente rodeados de perejil picado.

Se sirven al empezar el almuerzo.

Scotch Eggs

Ingredientes :

3 huevos cocidos duros 250 gr. de chorizos 1 huevo, pan rallado, 6 rebanadas de pan frito.

Modo de hacerlos :

Se saca el pellejo de los chorizos y se pican bien dividiéndolos en 3 partes iguales.

Se pelan los huevos y se envuelve cada uno en el salchichón picado, después se moja en el huevo batido y por último se envuelve en pan rallado.

Se fríen en grasa hirviendo. Después se sacan de la grasa se escurren bien, se parten por la mitad y se sirve cada una de ellas sobre una rebanada de pan tostado y guarnecidos de perejil. Se acompañan con una salsa de tomate en una salse-rita aparte.

Omelette soufflée (otro modo de hacerlo)

Se baten á nieve 6 claras de huevo.

Por otro lado se baten tres yemas con 3 cucharadas de azúcar y la ralladura de medio limón.

Un momento antes de meterlo en el horno, se mezclan bien con un batidor de alambre, las yemas con las claras y se vierten en una fuente untada con manteca.

Se deja en el horno muy caliente por 10 minutos y una vez que sube ya se sirve.

Para que quede bien hay que esperar per el, de lo contrario si se deja un rato en el fuego se asienta.

Tortilla de arroz ✕

Se hace lo mismo que la de papas, utilizando en vez de estas una ó 2 cucharadas de arroz bien cocido en agua y sal, poniéndolo á secar después.

Huevos sobre espinacas

Ingredientes :

18 atados espinacas ó acelgas, 1 diente de ajo, 1/2 litro de leche, 6 huevos, 2 cucharadas de queso rallado, 1 cucharada grande de manteca, 2 cucharadas harina, 1 cucharada chica de azúcar sal y pimienta al paladar.

Modo de hacerlo :

Se cocinan bien las espinacas, teniendo cuidado de no ponerlas hasta que el agua no hierva y se le añade una narigada de bicarbonato para que no pierdan el color verde, después de bien cocidas y escurridas se pican muy finamente con el ajo.

Se calienta la manteca, se revuelve bién con la harina se añaden las espinacas y una vez bien mezclado todo se se le agrega el queso, sal azúcar y pimienta.

Se vierte todo en una fuente de horno, se

estrellan los huevos, se dejan un ratito en el horno y se sirven.

Tortilla de garbanzos +

Se cocina bien bien después de haber estado unas horas en remojo, 1/4 kilo de garbanzos, después se pasan por la máquina de hacer puré, se sazonan bien y se fríen bien en forma de tortilla en una sartén con bastante aceite, cuando está dorado de un lado, se da vuelta y se dora del otro.

Nota—Se puede hacer también con huevos como las tortillas comunes.

Huevos fritos en agua +

Se pone á hervir agua en la sartén en la proporción de una cucharada de vinagre para 2 vasos de agua, se sazona con sal y cuando rompe el hervor se retira del fuego y se estrellan los huevos, que se van partiendo primero en un platito de uno á la vez.

Una vez que la clara está congelada se sacan con mucho cuidado del agua con una espumadera y se sirven sobre rebanadas de jamón ó tostadas.

Toman más ó menos 5 minutos de cocción.

Si se quiere se usa limón en vez de vinagre para mezclar con el agua.

Nota—Hay que cuidar de no echar los huevos cuando rompe el hervor pues toman fea forma.

Huevos á la irlandesa

Se pica finamente un poco de jamón, perejil y se cubre con esto, el fondo de los timbales después de untarlos bien con manteca. Luego se estrella en cada timbal un huevo, se polvorea con sal y pimienta, se pone un pedacito de manteca y se meten al horno en una asadera con un poco de agua.

Una vez que la clara se congele se sacan de los moldes y se sirven sobre tostadas de pan y manteca.

Coquillas de huevos y espinacas

Se cocinan bien en agua y sal unos atados de espinacas, después se pican y se sazonan á gusto. Luego se vierte una cucharada de las espinacas en cada coquilla sobre esto una cucharada de crema sobre la que se estrella un huevo.

Se sazona con sal y pimienta y se mete al horno por 8 minutos.

Rum Omelet ✕

Se baten bien 4 yemas de huevos con 4 cucharadas de agua y un pedacito de manteca del tamaño de una nuez.

Se baten las 4 claras á merengue con una narigada de sal, se mezclan con las yemas y se fríe

como cualquier tortilla en un poco de manteca, se dobla en tres, se polvorea con azúcar, se quema con el fierro bien colorado y se rocía con 2 cucharadas de rum ó coñac.

En la mesa se enciende el coñac.

Tortilla lechuga

Se cocinan en agua y sal 4 lechugas, después se ezcurren bien y se pican lo más finamente posible.

Por otro lado se baten bien 6 yemas de huevo, se les añaden 3 cucharadas de leche mezcladas con 1 cucharita de harina, se sazona bien se añaden las lechugas y luego las 6 claras batidas á nieve.

Se pone en la sartén una cucharita de manteca ó grasa, una vez bien caliente, se vierte todo el batido, y cuando la tortilla está bien dorada de un lado se da vuelta y se dora del otro. Se sirve dándole tres dobleces.

Tortilla pan +

Se procede lo mismo que para la anterior, empleando en vez de lechugas, pan frito cortado en pedacitos muy menudos.

Nota—Asi se hace la tortilla, espinacas jamón, alverjas, etc., etc.

Pastel de verduras

Se hierven bien las espinacas y se machacan como para hacer cualquier budín, se sazonan bien y se pasan un poco por manteca.

Con esto se rellena el fondo de una fuente de horno, luego se cubre con rebanadas de huevo duro y al final con un puré de papas batidas, con dos yemas de huevo y una cucharada de manteca y las 2 claras á punto de nieve.

Se pone al horno hasta que se dore.

Nota — Asi también se puede hacer con alcauciles, coliflor, salsifís, etc.

Filleul au gratin

Se compran cabezas de hinojo y se hierven bien con agua y sal. Se cortan después en 4 pedazos cada una y se ponen en una fuente de horno con manteca derretida, queso rallado y un poco de caldo.

Se deja en el horno hasta que se dore por encima.

Es un plato bueno como para acompañar ave asada.

Pastel de sémola

Se hace lo mismo que el pastel de verduras, pero en vez de cubrirlo con papas, se hace lo mismo con sémola cocida en agua ó leche, bien

batida con 2 yemas de huevo y las 2 claras á punto de nieve.

Porotos á la bretona

Se hierven con agua y sal, 1 kilo porotos de manteca.

Una vez bien cocidos, se hacen saltar junto con un puré de cebollas cocidas y deshechas en buena manteca. Se les agrega un poco de leche, y se sirven con perejil picado y un poco jugo de limón.

Berengenas Rellenas

Se cocinan primero las berengenas en agua y sal, luego se escurren bien,, se parten á lo largo en dos pedazos y se les quita el corazón. Esto que se les quita de adentro se machaca bien y se mezcla con huevos batidos, queso y un poco de aceite frito (con una cebollita para quitarle el gusto fuerte) se une todo esto y se rellenan las mitades.

Después se colocan en la sartén, se cubre el relleno con aceite, pasándolo por encima con una pluma y se polvorea con pan rallado. Se asan al horno, ó sobre la hornalla cubriendo la tapa de la sartén con brasas. Se cubre con aceite el fondo de la cacerola para que no se pegue.

Pimientos Rellenos

Estos se hacen lo mismo que las berengenas ó sinó en vez del relleno con pan y queso se les pone solamente una pasta de arroz.

Torta de Chauchas

Se cocinan las chauchas con agua y sal, después de escurridas se pican muy bien, se les añaden, pan remojado en leche, 3 ó 4 huevos una cucharada manteca, 1 cebolla bien frita en aceite, una cucharada de queso rallado y todo esto bien unido se vierte en budinera untada de aceite y miga de pan. Se pone al horno hasta que se cocine.

Lo mismo se hace con alcauciles, acelgas, espinacas, etc.

Nota — Si no les gusta cebolla, se retira esta y se deja solo el aceite.

Alcauciles á la lionesa

Se cuecen los alcauciles con agua y sal y se sirven después de bien escurridos con la siguiente salsa.

Se pican 2 cebollas y 10 hongos en conserva, se frien en manteca y se juntan con una salsa española.

Salsifí con salsa blanca

Se hierven hasta que se pongan tiernos unos cuantos salsifís, se cortan luego en 3 ó 4 pedazos y se ponen en una fuente de horno cubriéndolos con una buena salsa blanca, bien sazonada con sal pimienta, nuez moscada y unas cucharitas de vinagre. Se polvorea con queso y antes de mandarlo á la mesa se adorna por encima con huevo duro picadito.

Apio blanco á la piamontesa

Se corta el apio, después de bien lavado, en tiras de 5 ó 6 dedos de largo y dos de ancho.

Se cocinan bien en agua y sal y se hacen después saltar en manteca ó grasa. Se sirven con una salsa bechamel por encima.

Quedan muy bien para acompañar el asado, entonces se cubren solo con el jugo de este.

Papas "Reina" X

Se cocinan las papas en agua y sal, cuando están á medio cocinar se sacan del agua, se escurren bien, se les saca con una cucharita un pedazo del centro lo bastante como para formar un hueco para el relleno. Esto que se saca se pisa y se mezcla con queso, sal y perejil bien picados, y una cebolla frita de antemano en un poco de acei-

te. Una vez todo esto bien unido se va colocando dentro de los huecos que se le han hecho á las papas, después se cubren con pan rallado y un poco de manteca y se meten en el horno en una asadera, donde se ha vertido antes un poco de caldo y aceite.

Papas bechamel +

Se cocinan las papas en agua y sal, luego se cortan en rebanadas y se van colocando por camadas en una fuente de horno, alternando una de papas, otra de salsa blanca y una de queso rallado y así sucesivamente hasta llenar la fuente. Después se polvorea todo con pan rallado, se ponen pedacitos de manteca encima y se hace dorar en el horno no muy fuerte.

Membrillos rellenos

Se les corta un extremo para formar como cerolitas con tapa, se les quita la semilla y se cocinan en agua y sal.

Después se rellenan con huevo, pan y queso, ó con picadillo y se ponen por un rato en la cerola con un poquito de caldo y el resto del relleno.

Nota — Asi se hacen también los zapallitos.

Humitas criollas

Ingredientes :

24 cholos bien rallados, 3 huevos, 3 cucharadas de leche, 1/2 cucharada de azúcar, 1 cucharita de sal.

Modo de hacerlo :

Se mezclan todos estos ingredientes y se revuelven bien en la sartén en un mojo que ya se tiene preparado de antemano que consiste en una taza de aceite, 1 cebolla, 2 tomates y un ají, todo bien frito.

Luego se deja enfriar y después se colocan en las chalas envolviéndolas como quien hace un atadito y se atan con tiras de lo mismo.

Cuando se vayan á mandar á la mesa se calientan en agua hirviendo.

Nota — En tiempo de fruta es bueno agregarles también unos pedazos de duraznos, peras, etc., ya cocinados.

Alverjas au jambon

Se pelan y se cocinan bien 1 ó 2 kilos de alverjas tiernas luego se mezclan con pedacitos de jamón y se salta todo con manteca en una sartén á fuego fuerte para que no precisen cocinarse mucho tiempo más.

Se sirven en el centro de la fuente y alrede-

ador se coloca un borde de coliflores cocidas ya de antemano.

Se sirve bien caliente.

Puré de manzana

Se hierven estas bien y se procede lo mismo que con el puré de papas, cuidando de agregarles un poco de sal y de azúcar.

Nota — Queda riquísimo para acompañar el cordero ó las aves.

Puré de papas "Chasseur"

Después de preparar el puré de papas común se mezcla con unas cucharadas de agua de espinacas que le da un color verde muy original.

Nota — El agua de espinacas consiste en hacer hervir un atado de estas en muy poquita agua para que quede muy espesa y con mucho color. También puede hacerse esprimiendo la espinaca cruda.

Guiso potpourri

Ingredientes :

1 taza de arroz, 1/2 kilo porotos manteca, 1/2 kilo porotos negros, 3 ó 4 zanahorias cortadas en rueditas, 1/2 kilo arvejas, 1/2 kilo chauchas cortadas en pedacitos y 4 ó 5 papas.

Se hace un mojito con aceite y cebolla, se le

agrega sal, pimienta, un cucharón de caldo y se van echando las verduras por orden, según las que demoran más en hervir.

Croquetas de papas X

Se hacen cocinar en agua y sal 1 kilo de buenas papas. Después se pasan por la máquina y calientes se mezclan con un poquito de manteca, pimienta, nuez moscada y dos yemas de huevo.

Una vez la pasta fría, se forman las croquetas, se envuelven en harina, después en huevo batido y al último en pan rallado.

Se frien en grasa hirviendo y se sirven polvoreadas con azúcar y con una guarnición de perejil frito ó lonjas de jamón.

Nota — Se pueden hacer también poniéndoles un picadillo de cualquier cosa en el centro antes de formar las croquetas.

Papas al gratin

Se pasan por el tamiz 1/2 kilo de papas cocinadas en agua y sal.

Se mezcla con este puré 5 gramos de sal, 5 gramos de azúcar, 50 gramos de manteca, 2 cucharadas de crema ó leche, una cucharadita de pimienta y de nuez moscada 2 huevos enteros y una yema batida de antemano y por último 50 gramos de queso rallado.

Se vierte todo esto en una fuente de horno,

se rocía con manteca derretida, se polvorea con queso y se mete al horno por 12 ó 15 minutos.

Croquetas de arroz con limón †

Se lavan 125 gramos de arroz y se ponen al fuego en una cacerola con agua fría. Al primer hervor se retira del fuego, se quita el agua de la cacerola se vierte en vez de esta un medio litro de leche y la ralladura de un limón. Se vuelve á poner al fuego y al dar el hervor se retira y se deja hervir sobre la plancha para que se cocine lentamente. Una vez que la leche se ha evaporado y el arroz queda en seco, se le añade 65 gramos de azúcar en polvo y 25 gramos de manteca, se deja cocinar $\frac{1}{4}$ de hora más y después se saca del fuego y se vierte el arroz en un plato hondo. Una vez frío se mezcla con dos yemas de huevo, se forman las croquetas que se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen en grasa ó manteca.

Alcauciles á la Barigoule

Se preparan bien los alcauciles quitándoles los tallos y recortándoles las puntas de las hojas y se dejan por 10 minutos en una cacerola con agua hirviendo y un poco de sal. Después se sacan estos y se les exprime bien para quitarles el agua. Se les saca todas las hojas del interior para formar un hueco que se les rellena con una salsita blanca mezclada con unas tiritas de jamón. Se calientan

al horno en la asadera, untada con aceite y pan rallado.

Budín de berros

Se limpian bien 5 ó 6 atados de berros, se les quita to las las ramitas duras y se ponen á cocinar en agua y sal.

Después se escurren bien y se machacan con el cuchillo lo mismo que como se hace con las espinacas y acelgas.

Una vez picaditos se ponen en una palanganita y se mezclan con los siguientes ingredientes: 3 yemas de huevo, una cucharada de manteca, 1 pancito bien deshecho con leche, pimienta, nuez moscada, un poquito de jamón si se quiere y por último las 3 claras batidas á merengue.

Una vez todo bien unido, se vierte en una budinera untada con manteca y pan rallado y se mete al horno hasta que se cocine.

Para que no se seque mucho es bueno poner unos pedacitos de manteca encima de todo cuando ya está en la budinera.

Arvejas azucaradas

Para este plato hay que escoger las arvejas nuevas y tiernas para que no haya que hervirlas sinó al momento de preparar el plato.

Se pone en una cacerola dos cucharitas de agua fría, 50 gramos de manteca, 1 cucharita de azúcar

y otra de sal; después se añade un kilo de arvejas, un hongo, un cogollito de lechuga y unas hojas de perejil atadas en un manojito.

Se coloca después la cacerola sobre un fuego muy suave, y se tiene tapada, cuidando sin embargo de revolver de tiempo en tiempo para que las arvejas se mezclen bien con la manteca.

Una vez que las arvejas estén cocidas se les añade unos 30 gramos más de manteca. Mientras que esta manteca se derrite hay que revolver bien las arvejas y enseguida se sirven.

Budín de tomate

Se fríe media cebolla con un poco de jamón y manteca. Se echan dentro 6 tomates exprimidos cortados en 4 pedazos, se sazonan con sal, pimienta y un poco de azúcar.

Una vez esto frito se baña con jugo de asado ó ave. Se pasa por tamiz y se deja enfriar. Después se mezcla con 6 yemas y 2 huevos con clara, se vierte en una budinera untada con manteca y se deja al baño maría por tres horas.

Nota—Horno más bien fuerte. Se sirve con salsa de tomate.

Zapallitos rellenos con choclos

Se escojen unos zapallitos de igual tamaño y se hierven un rato en agua y sal.

Después se quitan del agua, se les saca un

extremo y se forma un hueco quitándoles las semillas y la parte de la pulpa. Estos huecos se rellenan con choclos lo mismo que el que sirve para las humitas y se polvorea con queso y pan rallado. Se ponen en una cacerola con un poco de aceite y pan rallado para que no se peguen y se meten al horno por un ratito.

Es bueno poner sobre cada zapallito un pedacito de manteca al meterlos en el horno así no se seca el relleno.

Nota — Así también se pueden hacer las papas.

Tomates á la Flamenca

Se escojen 8 ó 10 tomates maduros y muy sanos. Se lavan bien, se les corta uno de los extremos y se le saca toda la semilla y pulpa que contienen, de manera que queden como unas cacerolitas.

Después se hace por otro lado una salsa mayonesa, se mezcla con arvejas, zanahorias, chauchas, papas, apio, etc. bien cocinados de antemano en agua y sal y todo cortado en pedacitos muy chicos.

Una vez hecha esta mayonesa se rellena con ella los tomates y se adornan con huevo cocido picadito.

Al arreglarlos en la fuente, se ponen los tomates rodeados de lechuga cortada bastante finita.

Guiso de garbanzos

Se ponen á cocinar por separado 1/2 kilo de garbanzos puestos ya en remojo el día anterior y unos 6 ú 8 atados de espinacas. Después se hace un mojo con un poquito de aceite, sal y 1/4 de cebolla finamente picada. En esto se guisan las espinacas y garbanzos si se quiere se le añade unos pedacitos de tocino, se cubren con un poquito de caldo y se deja cocinar despacio sobre la plancha.

Guiso de repollo y tocino

Se hace como el precedente pero con repollo, porotos negros y tocino.

Budín de verdura

Se pica muy finito 1 repollo, 4 zanahorias, 4 papas un atadito salsifís bien limpios, 1 ó 2 remolachas y coliflor si se quiere, se pone todo esto á cocinar y una vez bien cocidos se sacan del agua se exprimen bien, se les agrega 4 huevos, 1 cucharada de manteca y 2 de aceite, sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado. Una vez esto bien mezclado se pone en un molde untado con manteca y pan ra-

llado, se cocina al horno al baño maría y se sirve cubierto con una salsa blanca.

Nota—Se le puede añadir unas arvejas cocidas y que queden enteras.

Budín de choclo

Se lo mismo que el anterior pero en vez de mezclar verduras y legumbres se emplea solo el choclo cocido y bien rallado y un poco de azúcar y pan remojado en leche.

Nota—Se sirve cubierto con una salsa de tomate.

Arvejas á la inglesa

Se hierven con agua y sal, después se escurren bien, y calientes se revuelven con manteca sin volverlas á poner al fuego.

Se sirven en seguida.

Arroz possilipo

Se saltan separados, varios tomates cortados en ruedas y berengenas en tiritas.

Después se ponen en la misma cacerola se les agrega una taza de arroz, un cucharada de salsa de anchoas y dos tazas de agua hirviendo.

Se deja cocer destapado hasta que se consuma el agua: entonces se mezcla con una cucharada de queso rallado y se sirve.

Modo de conservar bien los tomates

Se eligen los tomates bien maduros y muy sanos, se limpian bien por fuera y se meten dentro de un tarro de vidrio.

Se cubren después con agua mezclada con vinagre en proporción de 8 partes de agua para una de vinagre y una parte de sal gruesa. Se cubre después todo con una capa de aceite de un centímetro de espesor y se cuida de cerrar bien el tarro y guardarlo en paraje seco.

Perejil Frito +

Se lavan las ramitas del perejil y después se envuelven en un paño para secarlas muy bien.

Una vez que la grasa está hirviendo, se echa el perejil y se deja hasta que se encrespa bien.

Esta guarnición es para el pescado ó en cualquier clase de croquetas.

Boniatos glacés

Se pelan los boniatos, se cortan en rebanadas, se sacan y se envuelven con azúcar molida.

Se fríen en grasa ó manteca hirviendo.

Papas en sus "Jackets"

Se escojen lindas papas y se lavan bien cuidando de no estropearles la cáscara. Después se ponen en una cacerola con el agua hirviendo y se le añade una cucharita de sal.

Á los 25 ó 30 minutos si las papas están tiernas se sacan del agua y se pinchan con un tenedor.

Después se ponen en la cacerola en seco y se dejan un rato evaporar junto al fuego tapado un poquito la cacerola para que así se vuelvan bien harinosas.

Puré de castañas

Ingredientes :

1 kilo castañas, 1 vaso caldo ó agua, 1 cucharada manteca, una narigada de azúcar, sal y pimienta al paladar.

Modo de hacerlo :

Se asan bien las castañas por 20 minutos. Después se pelan y se hacen hervir en el caldo hasta que se pongan tiernas y se consuma

todo el líquido. Luego se hace lo mismo que con las papas para hacer el puré, pasándolas por la máquina se le añaden los demás ingredientes.

Se emplean para acompañar el pavo asado.

Puré de papas †

Se cocinan con su cáscara 1 kilo de papas.

Cuando están tiernas se les escurre bien el agua, se pelan y bien calientes se pasan por la máquina, se mezclan con una cucharada manteca, se sazonan con sal y pimienta y en seguida se sirven.

Nota — En vez de manteca se puede emplear leche.

Pastel de choclo (vigilia)

Se rallan bien dos docenas de choclos, se mezclan con un pancito remojado en leche, se revuelve todo con 3 yemas de huevo y se sazona con sal y una cucharadita de azúcar.

Por otro lado se hace un mojo con aceite, 1 cebolla blanca, 3 tomates ya pelados y 2 ajís, todo finamente picado. Se hace freir bien y luego se le incorpora 1/2 taza de agua, después peras, manzanas, duraznos, batatas y membrillos cocidos ya cortados en pedazo's.

Se tapa bien la cacerola y al rato se le vuelve á añadir dos cucharadas de azúcar, aceitunas y huevo picadito.

Con este relleno se llena una fuente de horno, se cubre con el choclo y se mete el horno.

Una vez pronto se adorna con la clara batida á merengue, se hace dorar y se sirve.

Guiso de papas (vigilia)

Se hace un mojito con aceite, 2 tomares y 1 cebolla finamente picada, se le agrega después medio litro de leche y las papas cortadas en pedazos y una cucharadita de azúcar.

Cuando se consuma la leche, si las papas no están bien cocinadas se les añade más leche.

Se sirven polvoreadas de queso rayado.

Guiso de porotos (vigilia)

Se hace lo mismo que el de papas, utilizando porotos puestos en remojo del día anterior.

Beetroot dressed

Ingredientes :

2 remolachas grandes asadas, 2 anchoitas en conserva, 2 huevos cocidos duros, 1 cucharada alcaparras picaditas y 1 cucharada de manteca, esencia de anchoa, jugo de limón, rebanadas de pan negro, pimienta y sal.

Se cortan rebanaditas de pan moreno de tres

dedos de largo y ancho y se untan con manteca. Sobre cada una se pone una rueda delgada de remolacha de manteca que cubra todo el pan. Después se cortan los huevos en rueditas, se les saca la yema y se pone una ruedita de clara sobre cada tostada de pan.

Luego se pasan las yemas por el tamiz y se forma una pasta, mezclándolas con la manteca, esencia, alcaparras, sal y limón.

Esta pasta se acomoda en montoncitos, uno en el medio de cada ruedita de clara, se adornan por encima con tiritas de anchoas y se sirven para empezar la comida ó almuerzo.

Papas fritas

Se pelan las papas, se cortan en rebanadas delgadas, se lavan y se envuelven en un trapo para secarlas bien. Luego se polvorean con sal y se fríen en grasa hirviendo hasta que se pongan tiernas. Después se sacan y se ponen en un colador, se vuelve á hervir la grasa y se echan otra vez las papas por dos ó tres minutos para que se encrespen bien.

Zapallitos milanesa

Se escojen zapallitos redondos no muy grandes. Se lavan bien, se cortan en ruedas que se envuelven en huevo batido y pan rallado y se fríen como cualquier milanesa.

Nota — Antes de freirlos es mejor dejarlos un rato polvoreados con sal y pimienta.

Agua de arroz para enfermos

Ingredientes :

1 cucharada de arroz, 1 litro de agua fría, una cascarita de limón.

Se lava bien el arroz y se deja secar. Después se pone en el agua tibia por 3 horas y luego se hierva por 1 hora. Se cuela después bien. Se puede perfumar con limón, clavos de olor, etc.

Croquetas de fideos X

Se cocinan unos fideos en agua y sal. se dejan enfriar, se sazonan con sal, pimienta, queso rallado y unos hongos picaditos saltados antes en un poquito de aceite ó grasa. Luego se revuelve todo con dos yemas de huevo y si la pasta está muy blanda se endurece con un poco de pan rallado. Se forman bolas que se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen como todas las croquetas.

Croquetas de arroz

Se hacen lo mismo que las anteriores empleando arroz en vez de fideos.

Croquetas espinacas

Se hace primero una salsa blanca muy espesa, se mezcla con las espinacas que se tienen ya hervidas y muy picaditas, se sazonan con queso, nuez moscada y sal se deja enfriar bien la pasta y se hacen las croquetas como de costumbre.

Buñuelitos boniato *f*

Ingredientes :

1 kilo boniatos, 2 huevos, 1 cucharita de té, de polvo de levadura, 1 cucharada harina.

Modo de hacerlo :

Se cocinan los boniatos en agua y sal, luego se sacan del agua, se pasan por la máquina y se dejan enfriar.

Una vez frío este puré se revuelve bien con dos huevos, se le añade los polvos de levadura mezclados con la harina y se fríen por cucharadas en grasa hirviendo.

Se sirven polvoreados de azúcar molida.

Nota — Quedan bien también sin los polvos de levadura.

Buñuelitos arroz

Se cocina bien en agua y sal una cascarita de limón y una tazita de arroz.

Una vez bien cocinado y frío se revuelve con 1 ó 2 huevos y una cuchara mediana llena de harina. Se fríen como los anteriores.

Nota — En vez de limón se pueden perfumar con canela.

Habas con tocino ✕

Se escoje un kilo de habas bien grandes y se ponen en una cacerola donde se tiene ya preparado un mojito de aceite y cebolla. Se añaden rebanadas de tocino, se tapa la cacerola y se deja cocinar las habas al vapor revolviendo de tiempo en tiempo para que no se quemen.

Bocadillos alcauciles

Se hace una pasta con 10 cucharadas de harina, leche, un poco de sal y 4 yemas de huevo y después se añaden las 4 claras batidas á nieve.

Por otra parte se cocinan bien los alcauciles dejándoles solamente la parte tierna, se cortan por la mitad, se mojan en la pasta y se fríen en grasa hirviendo.

Fainá

Se pone á remojar $1/2$ kilo de harina de garbanzos y cuando está como crema se le añade sal y se pone en una asadera untada de aceite, cubriéndola también con aceite por encima y se mete en el horno y se deja dorar.

Al servirla se polvorea con sal y pimienta. Debe quedar de un dedo de grosor.

Guiso de castañas

Se pone la noche antes $1/4$ kilo de porotos en remojo. Al día siguiente se pelan bien $1/4$ kilo de castañas y se ponen en agua hirviendo por una hora, es decir renovando el agua cada vez que se enfria. Después se ponen á cocinar junto con los porotos en agua y sal y una vez que están bien tiernos se sacan del agua y se ponen en un mojito de aceite, cebolla, pimienta, pimentón y una cuchara de azúcar, se dejan en esto un rato y después se les agrega un poco de caldo, se dejan hervir á fuego lento y cuando el caldo se consume se puede servir adornándolo con huevo duro picadito.

Repollo á la crème

Ingredientes :

1 repollo, 1 vaso de salsa blanca.

Modo de hacerlo :

Se limpia el repollo de sus hojas marchitas se

lava y se pone en agua bien hirviendo con una media cucharita de sal y otra de bicarbonato. Después de un rato se retira el repollo de esta agua y se pone en una nueva agua hirviendo para concluirlo de cocinar. Luego se saca del agua se escurre esta bien y se sirve cubierto con una salsa blanca. Se adorna la fuente con rebanadas de pan frito.

Budín de zanahorias

Ingredientes :

1 kilo de zanahorias cocidas y bien pisadas, la mitad de su peso en pan rallado, 1 ó 2 huevos, 2 cucharadas manteca, sal y pimienta al paladar, salsa blanca para cubrirlo.

Modo de hacerlo :

Se mezclan las zanahorias, el pan, las yemas, manteca, sal y pimienta, después las claras batidas á merengue y se vierte todo en una budinera untada con manteca y se mete al horno por 1 hora ú hora y media.

Después se saca del molde y se sirve cubierto con la salsa blanca, se polvorea con perejil muy picadito y rodeado de pan frito.

Nota — Cuando no se tienen huevos se usa en vez un poco de leche y una cucharada ó dos de harina,

Repollo con jambon +

Ingredientes :

1 repollo, 1 tajadita jamón, 1/2 cucharada de manteca, 2 vasos de caldo, 1 copita vinagre, sal y pimienta al paladar.

Modo de hacerlo :

Se lava bien el repollo, se corta muy finamente y se pone en una cacerola con el jamón también picado, la manteca, el vinagre y la mitad del caldo.

Se tapa bien la cacerola y se deja sobre la plancha para que se cocine lentamente por una hora. Después de este tiempo si ya está tierno, se le añade el resto del caldo, la sal y pimienta, se pone otro ratito al fuego para que se consuma y se sirve rodeado de tostadas.

Apio blanco en pasta frita

Se cocinan dos cabezas de apio en agua y sal.

Después se corta la parte blanca en trozos de dos ó 3 dedos de largo se mojan en la pasta para freír y se fríen en grasa hirviendo.

Pasta para freír +

Ingredientes :

4 cucharadas de harina, media cucharada de manteca derretida, 1 de crema ó de aceite 1

yema de huevo, 2 claras de huevo sal al paladar,
una copita de agua.

Modo de hacerle

Se mezcla la harina, sal manteca crema y yema de huevo hasta formar una pasta lisa, luego se añade el agua, se bate por 20 minutos y por último se agregan las claras batidas á merengue.

Bananas fritas

Se pelan las bananas y se cortan á lo largo en 4 rebanadas, se envuelven en harina y se fríen en manteca ó aceite.

Se sirven con huevos fritos.

Buñuelos banana ✕

Se cortan las bananas como la receta anterior, se mojan en la pasta para freír y se fríen en manteca ó grasa.

Se sirven polvoreadas de azúcar molida.

Nota—Hay que elejir las bananas muy maduras.

Espinacas en pasta frita

Se cocinan dos atados de espinacas en agua hirviendo con 1/2 cucharadita sal y de bicarbonato para que no pierdan el color.

Después se escurren bien, se toma hoja por hoja y se bañan en la pasta para freír.

Se fríen en grasa hirviendo.

Bocadillos choclos

Se cocinan un poco unos 8 ó 10 choclos, luego se sacan del agua, se rallan bien, se mezclan con dos huevos, una cuchara manteca, sal y pimienta á gusto. Esta pasta se aplana bien y se deja unas horas reposar.

Después se forman unas tortitas y se fríen en grasa hirviendo y se sirven polvoreadas de azúcar

Choclo en pasta frita

Se cocinan primero los choclos, después se rallan bien. Se sazonan con sal y azúcar. Se mezclan con uno ó dos huevos, se toma por cucharadas de esta pasta, se mojan en la pasta para freír y se fríen en grasa hirviendo.

Croquettes de riz aux épinards

Se cocina $1\frac{1}{4}$ kilo de arroz en agua y sal.

Después de bien cocido se escurre bien, se sazona con queso rallado, pimienta, tomillo y una cuchara de perejil picado. Se revuelve con 2 yemas de huevo y se pone en una fuente á enfriar. Por otro lado se cocinan en agua hirviendo y $1\frac{1}{2}$ cucharita bicarbonato, 6 atados de espinacas.

Una vez cocidas se escurren bien, se pican, se sazonan y se saltan en manteca ó en tocino.

Después se arman las croquetas de arroz y se rellenan con las espinacas, se les dá una forma de bolas de un tamaño regular, se envuelven en huevo y pan y se fríen en grasa hirviendo. Se sirven con una salsa de tomate.

Ensalada ápio blanco

Se lava bien el ápio blanco, se escoje la parte blanca que se raspa bien para quitarle la aspreza, lo mismo como se hace con las zanahorias y luego se corta en pedacitos. Se mezclan con papas cocidas también cortadas en pedacitos, unas alverjas ú otra legumbre. Por otro lado se prepara una salsita mayonesa, se mezcla con el ápio, papas etc. y se sirve acompañando cualquier fiambre.

Ensalada remolacha

La mejor manera de cocinar las remolachas, es asándolas en el horno ó entre la ceniza pues así no pierden su sabor.

Después se pelan y frías ya, se se cortan en rueditas, se sazonan con aceite y vinagre y se sirven en la ensaladera cubiertas con huevo duro y perejil picado.

ENTRADAS Y ASADOS

Costillitas á la Villeroy

Se preparan 8 ó 10 costillas de cordero, limpiándoles bien los cabitos. Después se sazonan con sal y pimienta y se fríen en grasa ó aceite. Sólo se fríen exteriormente. Por otra parte se hace una salsa blanca bien espesa y con ella se untan las costillas. Se les dá una bonita forma, se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen en grasa hirviendo. Al mandarlas á la mesa se envuelven los cabitos en papel picado.

Pastel de papas y carne

Se cocina de antemano un rico picadillo de 1 kilo de carne, aceitunas, pasas, etc., y se rellena con esto el fondo de una fuente de horno.

Por otra parte se cocinan 1 kilo de papas en agua y sal, una vez bien cocidas se sacan del agua se pasan por la máquina y se mezclan con 3 yemas de huevo, una cuchara de manteca y las 3 claras

batidas á merengue. (Un poco de manteca si se quiere).

Se cubre con este puré el picadillo y se pone á un horno regular. Cuando sube el puré se polvorea con bastante azúcar, se humedece con huevo y se deja dorar un ratito más al horno.

Pollo ó gallina Aux Champignons

Se dora primero el ave partida en pedazos en un poco de aceite y cuando está bien dorado se le añade una copa de vino seco y se deja cocer hasta que el vino se consuma todo, siempre á fuego lento. Después se sazona con sal y pimienta.

Luégo se hace dorar en la salsa una cuchara da de harina y se concluye añadiendo caldo á la salsa según el espesor que uno desee darle.

Los hongos en conserva se añaden un rato antes de servirlo.

Buñuelos de carne

Se hace una pasta que equivalga á un kilo de carne, papas y zanahorias cocidas y bien pisadas. Se sazonan bien con sal, pimienta y cebolla frita, se revuelve con dos huevos crudos y se forman las tortitas envolviéndolas en harina que se fríen en grasa hirviendo.

Mondongo á la moda de Caen

Se hierva bien un pedazo de mondongo de ternera, despues de bien pelado y lavado con agua, y vinagre.

Se retira del agua y se pone cortado en pedacitos en una cacerola de barro en donde se ha puesto de antemano una camada de tocino fresco. Se añaden depués hongos finamente picados, zanahorias, laurel, tomillo, pimienta y sal.

Se moja con vino blanco y caldo hasta cubrirlo todo, se tapa hermeticamente la cacerola y se deja á un fuego muy suave por 6 ó 7 horas. Se manda á la mesa en la misma cacerola de barro cubriéndola alrededor con una servilleta.

Lomo ó chorizo á la alemana

Se mecha bien con tocino un buen pedazo de lomo ó chorizo redondo. Se pone en la asadera con sal y pimienta se polvorea con harina, se cubre con 1/2 litro de leche y se mete al horno, cuidando de rociarlo á cada rato con su jugo. Se sirve con una guarnición de papas, zanaborias y navos bien cocinados y cortados en rueditas.

Poulet Au Kart

Se derrite en la cacerola un poco de manteca y luego se le incorpora dos cucharadas de hongos

finamente picados y dos cucharadas de coco rallado. Luego se le añade el pollo cortado en pedazos, los cuales se hacen saltar al fuego por 10 minutos.

Se sazona todo con sal, pimienta, especias, una narigada de Kari en polvo y un polvito de azafrán.

Se cubre todo con caldo y se tapa bien la cacerola, que se retira del fuego y se deja sobre la plancha para que el pollo se siga cocinando muy despacio. Después cuando el pollo ya está pronto se saca de la cacerola y se espesa la salsa fuera del fuego con dos cucharadas de crema mezclada con dos yemas de huevo, se vuelve á colocar el ave en esto, se calienta y se sirve con un buen budín de arroz.

Pato asado

Después de bien limpio se pone en la asadera, con sal, pimienta y una taza de buen aceite. Fuego no muy fuerte. Ya casi pronto se le agregan unas papas hervidas para que se doren en el jugo y se sirve acompañado de una buena salsa de pan ó puré de manzanas.

Costillitas á la milanesa

Se preparan y se sazonan bien 8 ó 10 costillas de ternera ó cordero, se pasan por manteca caliente, después en queso rallado y por último en miga de pan tostado. Se repite esta operación después

que se enfrían y luego se fríen en grasa bien hirviendo.

Perdices con tocino

Se corta $1/4$ de kilo de tocino en rebanadas. Se pone á derretir en la sartén y luego se echan las perdices. Se sazonan con sal y pimienta, se dejan dorar y se sirven rodeadas de rebanadas de pan frito.

Nota— Si el tocino es muy salado se deja 1 ó 2 horas en remojo antes de usarlo.

Locro á la porteña

Se cocina bien en agua y sal $1/4$ kilo de trigo pisado con un buen pedazo de carne de aguja, una vez bien cocido se saca y se echa en un buen mojo hecho con aceite, cebolla, aji dulce, tomate y pimentón, se deja á fuego lento, agregándole un poco de caldo. Dos cucharadas de vinagre antes de servirlo.

Nota— Puede hacerse lo mismo con pechos de cordero cortados en pedazos.

Pavo asado

Después de bien limpio se deja una noche en un lebrillo con el siguiente adobo. Se pisan bien en el mortero 4 dientes de ajo, se le agrega pimienta, pimentón, sal, tomillo y orégano. Se re-

vuelve bien con bastante vinagre ó vino seco y aceite. Al día siguiente se rellena con sus menudos bien picados y pisados con un pan remojado en leche, aceitunas picadas y 5 huevos. Este relleno se revuelve un poco en la sartén con un poco de aceite y cebolla picada. Una vez el ave rellena se cose bien con hilo grueso y se pone en la asadera con un poco de buen aceite por encima.

Horno no muy fuerte y tener cuidado de bañarlo de cuando en cuando con su jugo hasta que se dore.

Perdices con apio

Se limpian bien 4 ó 6 perdices, se rellenan con apio blanco y se saltan ligeramente en la cacerola con 1/2 taza de vinagre, 1 taza de aceite, sal, pimienta y laurel.

Después se les agrega bastante caldo, se tapan bien y se dejan sobre la plancha para que se vayan cocinando muy despacio.

Nota—Quedan mejor como fiambre.

Perdices con zanahoria

Se hacen lo mismo que las anteriores pero en vez de apio se les echan zanahorias bien picaditas y un poco de azúcar.

Nota—Estas se sirven calientes.

Perdices con leche

Se doran las perdices en la cacerola con aceite, sal, pimienta, pimentón y cebolla. Luego se les echa para 6 perdices medio litro de leche y se dejan hervir á fuego lento hasta que esten cocidas. Se sirven sobre rebanas de pan frito.

Bifes con leche ✕

Se compra un lindo pedazo de lomo, se cortan los bifes y se procede como las perdices con leche.

Perdices á la portuguesa

Se fríen seis perdices, se cortan por la mitad, se polvorean con azúcar molida y se fríen en aceite bien hirviendo ó manteca.

Fiambre económico

Se pisa bien un poco de carne (cocida ó asada del día anterior) se mezcla con medio pan remojado en agua ó leche, unas rebanaditas de salchichón y una cucharada grande de manteca.

Una vez bien pisado se añade, sal, pimienta, nuez moscada y dos huevos crudos con yema y clara. Se revuelve todo bien y se pone en una budinera untada con manteca y se úeja en el horno hasta que se cocine bien.

Después se saca, se deja enfriar y al día siguiente se sirve frío, cortado en rebanaditas (y adornado con jalea de patas si se quiere).

Croquetas bongout

Se pica bien menudito un trozo de lengua salada, otro de carne de ternera cocida y algunos restos de ave. Se forma por otro lado una pasta con un trozo de hígado de ternera ya cocido sesos si se quiere, perejil picadito, sal y pimienta. Se junta todo y se le agrega una salsa blanca bien espesa, se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado y huevo batido y se frien en aceite ó grasa hirviendo. Se sirven con una salsa de tomates.

Pichones ó becacinas

Después de desplumados y bien limpios los pichones se salan, se envuelven en harina y se frien hasta que se doren bien. Después se ponen en un mojo preparado con manteca, harina tostada, media copita de vino madera, una taza de caldo y una cucharada de extracto de carne « Liebig » desleída en el caldo.

Se sirve con una guarnición de coliflor saltada con manteca.

Guiso de riñones

Después de bien lavados y pelados los riñones se cortan en pedazos chicos y se echan en el mojo siguiente :

Se pone en la cacerola $1/2$ taza de aceite y 3 cucharadas de grasa, una vez que esto hierve se le añade 1 tomate, 1 ají y 1 cebolla finamente cortada, perejil, pimienta y sal.

Una vez todo esto bien frito se cubre con 1 cucharón de caldo y un poco de pan rallado para espesar la salsa, Se sirven alrededor de una pirámide de arroz ó de un puré de papas.

Perdices á la antigua

Se frien 6 perdices en $1/4$ litro de aceite con un poco de cebolla, sal pimienta. Una vez doradas, se les añade 1 copa de vino blanco y dos cucharadas de vinagre, 2 ó 3 hojas laurel y un poco de azafrán. Se tapan bien para que no salga el vapor y se dejan sobre la plancha hasta que se consuma el vino y el vinagre y no quede más que el aceite.

Pichones á la crapaudine

Se abren los pichones por la mitad sin separar las partes se salan, se mojan en miga de pan rallado y huevo y se cocinan en manteca. Se sir-

ven cubiertos con una salsa Tartare y sobre rebanadas de pan frito.

Masa para empanadas

Se mezcla bien $1/2$ kilo de harina, $1/4$ kilo de grasa de vaca y cerdo $1/2$ vaso de leche ó agua, 3 yemas de huevo, 1 cucharadita de sal fina y otra de azúcar. Se soba bien la masa y se forman las empanadas con un buen picadillo de carne, ó verduras.

Pasteles fritos á la criolla

Se amasa con un poco de salmuera tibia $1/2$ kilo de harina con 2 huevos y un poco de grasa derretida. Una vez sobada se estira bien fina con el palote, se unta con grasa, se polvorea con harina y se dobla, cuidando que las orillas queden bien juntas. Esta operación se puede hacer 5 veces siempre untando con grasa y polvoreando con harina. Después se cortan los pasteles de la forma que se quiera, se rellenan y se frien en grasa bien hirviendo. Se mandan á la mesa polvoreados de azúcar molida.

Patitas de ternera guisadas

Se hierven las patitas en agua y sal, y una vez bien cocinadas se sacan del agua, se escurren bien y se onen en una salsa blanca hecha con

caldo y muy liviana. Se dejan un rato á cocinar en ella antes de servir las.

Budín de ternera

Se pica bien 1 kilo de carne de ternera. Luego se pisa en el mortero con 1/2 pan remojado, una ó dos rebanaditas de jamón crudo ó cocido.

Una vez bien pisado se sazona con sal, nuez moscada, pimienta, tomillo y orégano. Se le añaden 3 huevos y se revuelven bien. Después se pone en una budinera untada con manteca una camada de la mezcla y un huevo con clara sin revolver y así sucesivamente otra de carne y otro huevo hasta que se llene la budinera.

Después de cocinado se saca de la budinera, se sirve cubierto con la salsa siguiente:

En un poco de aceite caliente se derrite una cucharada y media de harina, una vez dorada se le agrega un vaso de agua y sal. Se deja espesar y antes de echarla sobre el budín se revuelve con una cucharadita de mostaza francesa.

Pavo relleno

Una vez que el ave está bien pelado, salado y preparado en adobo como la receta «pavo asado» se le hace un corte en el buche donde se introduce el relleno que ya se tiene de antemano preparado, se le dan unas puntadas para que este no se salga, se cubre la pechuga por

encima con una buena rebanada de tocino ó de papel untado con malteca, se ponen unos pedazos de esta en el fondo de la asadera y se mete al horno, cuidando de rociarlo todo el tiempo con su jugo.

Un pavo que pesa más de 5 kilos precisa 3 horas de horno.

Se sirve con papas doradas y su misma salsa en una salserita aparte.

Relleno para el pavo

Se toma 1/2 kilo de castañas asadas, se pelan bien y se ponen á cocinar por 20 minutos en un buen jugo de ternera.

Cuando están bien tiernas, se retiran de la salsa y una vez frías se pican lo más menudo posible.

Después se les añade un poquito de jamón finamente picado, dos cucharitas de pimienta blanca, 4 cucharas de pan rallado, ralladura de limón y 1/4 kilo de manteca, se mezcla todo esto bien y por último se añaden 2 yemas de huevo bien batidos.

Turkey soufflé

Se pisa en el mortero 125 gramos de pavo asado ó cualquier otra ave, se mezcla con cuatro yemas de huevos bien batidas y una cucharada de crema ó manteca, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se pone en una budinera untada con man-

teca, se cubre bien con un trapo y se deja cocinar al baño maría por una hora.

Después se saca de la budinera y se manda á la mesa cubierto con una buena salsa de asado ó de extracto Liebig's.

Kromeskys de ave

Se hace primero una mezcla con 125 gramos de harina, una cucharada grande de aceite fino, una copa agua, sal y 2 claras bien batidas, cuidando que quede una pasta muy lisa y no muy espesa, de lo contrario se echará un poco más de agua.

Por otra parte se pisa en el mortero restos de ave, jamón y lengua, que equivalgan á un cuarto de kilo. Se pone al fuego en una cacerola con la mitad de su peso en manteca.

Después que ésta se derrite, se retira del fuego y se le añade un huevo, 10 gramos de harina y unas gotas de limón. Se revuelve todo bien y se deja enfriar.

Una vez frío se toman cucharadas de esta pasta, se envuelven en el batido y se fríen en grasa hirviendo.

Ropa vieja

Los restos del puchero ó asado se cortan en pedazos menudos. Luego se hace dorar 1/2 cebolla finamente picada en un poco de aceite, se sazona

con sal, y pimienta y una cucharada de perejil picado, después se echa la carne y legumbres si se quiere, se doran un poco y antes de servirlo se revuelve este guiso con 2 huevos batidos.

Costillitas á la australiana

Se pican bien los restos de carne fría ó ave, junto con un puñado de hongos y un poco de jamón. Se pone en una fuente y se revuelve con 3 yemas de huevo crudo y unas cucharadas de salsa béchamel.

Se deja cocinar en una cacerolita sobre fuego suave hasta que se forme una pasta bien dura, entonces se pone sobre una fuente chata y se estira dejándolo enfriar. Una vez bien frío se corta y se le da la forma de jamoncitos, se envuelven en pan y huevo se les mete un palito para hacer las veces de mango y se fríen. (Quedan como costillitas). Se sirven con guarnición de perejil frito.

Rissoles de gallina

Para este plato puede emplearse cualquier clase de carne fría, pero generalmente gusta más cuando se hace con los restos de gallina ó pato.

Se necesita una buena masa que puede hacerse con 250 gr. de harina, 180 gr. de manteca y suficiente agua fría hasta que la pasta esté dura y compacta.

Después se pica la carne junto con una cuarta

parte de jamón ó lengua cocida y 6 ú 8 hongos bien picados. Se hace un poco de salsa blanca y se echa dentro del picadillo sazónándolo con sal y pimienta.

Se pone al fuego á revolver un rato y cuando esté bien caliente se le añade las yemas de dos ó tres huevos, después de bien revueltos estos se retira del fuego, se extiende sobre un plato y se deja enfriar.

Luego se estira por otro lado la masa con el palote se cortan ruedas delgadas y en el centro de cada una se pone un poquito de la mezcla, se humedecen los bordes y se doblan como si fueran pastelitos. Se untan con huevo, se cubren con pan rallado y se fríen en grasa hasta que se doren.

Patitas á la milanesa

Se cocinan bien 6 ú 8 patitas, se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen como cualquier milanesa,

Se sirven con una salsa picante ó de tomate.

Cotelettes de Mouton Fermière

Se lavan bien y se aplanan unas 8 ó 10 costillitas de cordero, se sazonan y se saltan ligeramente en manteca ó grasa. Se colocan después en una sartén sobre rebanadas finas de jamón ó tocino.

Por otra parte se hace hervir en agua unos hongos, 3 navos y 5 zanahorias, cortados en peda-

bitos, se hacen saltar en la grasa ó manteca sazónándolos bien y se cubre con esto las costillas. Se moja todo con caldo y se vuelve á poner al fuego por unos 30 ó 40 minutos.

Se sirve con un puré de papas alrededor.

Gigot de Mouton Flamande

Se toma una linda pierna de corderito, se le saca el hueso, se lava bien y se mecha con tiritas de tocino. Después se hace dorar en una cacerola al fuego fuerte, añadiéndole pedacitos de zanahoria y cebolla finamente picada, unos cuantos hongos, pimienta, sal, nuez moscada y una vez esto bien dorado se rocía con un poco de caldo, se tapa bien y se deja sobre la plancha para que se cocine á fuego muy lento.

Se sirve con achicorías á la crème.

Mange-tout á la Paysanne

Se hace primero un guisito de 1 kilo de alverjas y cuando está casi pronto se le añade una buena cantidad de tocino inglés cortado en rebanadas ($1/4$ kilo es suficiente) y unas papas también cortadas en rebanadas. Una vez que estas están cocidas se pueden servir.

Nota — Si lo hacen en cacerola de barro se manda en ella misma á la mesa, teniendo la proligidad de cubrirla con una servilleta todo alrededor.

En esta clase de cacerolas queda mejor el guiso.

Croquetas de crema †

Se hace una crema bastante espesa con vaini-
lla ó con limón. Se deja enfriar y se arman las
croquetas, envolviéndolas primero en pan rallado
y después en huevo y en pan.

Se frien en grasa bien caliente y se sirven
polvoreadas con azúcar.

Budín de mondongo †

Después de bien limpio un pedazo de mondon-
go de ternera se pone á cocinar con agua y sal,
se pisa bien el mortero y se mezcla con que-
so rallado, 1 cucharada de manteca, 2 ó 3 huevos,
un poco de pan remojado con leche, sal y pimien-
ta. Se pone en una budinera untada con manteca
y se mete al horno hasta que se cocine.

Se sirve cubierto con una salsita cualquiera.

Bifes á la crema

Se cortan unos trozos anchos de dos ó más
dedos de alto de lomo de vaca ó ternera y se
doran en la sartén ó sobre la plancha sazonándolos
con sal y pimienta.

Después se hace una salsita blanca ó cualquier
otra que guste más y se tiene preparada á un
lado. Luego que los bifes están cocinadas se les
saca un poco de la carne del centro, lo bastante
para formar un agujero como para llevar la crema

y se sirven bien calientes sobre rebanadas de pan frito,

Nota—Algunos ponen encima de la crema rebanaditas de bananas ó zanahorias fritas.

Coquillas de sesos

Para seis coquillas se precisan tres sesos de cordero ó dos de ternera.

Modo de hacerlos :

Se derrite en el fuego una cucharada de manteca y se revuelve con otra grande de harina, se le agrega un cucharón de caldo y cuando está espeso una cucharada de vinagre y sal. Se saca del fuego, se mezcla con los sesos que ya se tienen de antemano bien hervidos y cortados en pedacitos. Se llenan las coquillas, se cubren con pan rallado y se meten en el horno por 1/2 hora.

Nota. — También se pueden hacer con leche en vez de caldo.

Pollo Mascotte

Se fríe en aceite ó grasa una rebanada de jamón y otra de pan (que quede este dorado). Luego se sacan y se pisan bien. En el aceite se fríe después un poco de cebolla, se echa el pollo cortado en pedazos, se revuelve bien, se le agrega el jamón y pan pisado, los menudos también picados y al último un poco de caldo.

Se deja hervir á fuego lento y cuando está

pronto se sirve con un budín de arroz á la Valenciana ó puré.

Hígado á la italiana

Se despelleja bien el hígado de ternera, se lava, se raspa y se corta en tiras. Se pone en la cacerola, se cubre de ruedas de cebolla se le echa vinagre, sal y pimienta, se cubre con grasa de cerdo, y se deja hervir á fuego muy fuerte. Una hora antes de servirlo se le añade un cucharón de caldo ó agua.

Empanadas criollas

Se pone medio kilo de harina sobre la mesa y se le hace un agujero en el medio del montón donde se echa un puñadito de sal, un poco de agua y un cucharón de grasa.

Se une y se soba hasta que suene, si no se une bien se le añade más agua.

Luego se toma montoncitos de la masa y se amasan de uno á la vez se estiran con el palote se les pone el relleno y se forman las empanadas.

Se les da la forma que se quiera, se untan con huevo y se meten al horno hasta que estén prontas.

El relleno debe de ser crudo.

Patitas á la Continental

Se cocinan bien 8 patitas de cordero y se les sacan los huesos. Se ponen sobre la tabla y se pican bien con un pedacito de jamón ó tocino, perejil y un poquito de orégano y un diente de ajo.

Se pone una cucharada de manteca en la sartén, se le echa una narigada de hongos remojados, y se fríen junto con una cucharada de harina y un poquito de caldo hasta que espesen. Luego se junta con las patitas, se deja enfriar, se une con dos huevos y se fríe como una tortilla. Una vez fría se corta en cuadrados y se guisa con sobrensa de tomate. En lugar de caldo se echa leche.

Perdices á la montevideana

Se derrite un poco de tocino y en este se doran 4 ó 6 perdices cortadas en dos pedazos. Una vez medio cocidas se sacan del tocino y en este mismo se frie una cebolla picada y un diente de ajo. Se vuelven á poner las perdices en esto, se les agrega sal, un poco de «mixed spices» y un vaso de vino de mesa, se tapan y se dejan cocinar á fuego lento por una hora.

Se sirven solas ó con puré.

Perdices con salsa de pan rallado

Se lavan bien 4 ó 6 perdices y se ponen en la cacerola. Se cubren con 1/2 pancito tostado y bien pisado, 1 cebolla entera, 1 hoja de laurel, sal, pimienta en grano, 1 taza de aceite y 1 taza de vinagre.

Se dejan hervir un ratito, se les agrega 1 taza de caldo y al fuego muy lento se concluyen de cocinar.

Una vez bien cocidas se retiran del fuego, se les añade dos ó tres rebanaditas de limón y se sirven frías al día siguiente.

Hígado de ternera á la Provenzal

Se hace dorar ligeramente en manteca un hígado de ternera. Luego se sazona y se retira de la cacerola y en la manteca que resta, se echa una cucharadita de ajo picado y una de perejil, esto se revuelve bien añadiéndole caldo y jugo de limón y se vierte hirviendo sobre las tajadas de hígado, cuidando que éstas estén de antemano calientes. Se sirve enseguida.

Meat Sanders

Ingredientes :

1 kilos papas cocidas y frias, 2 cucharadas de

manteca, sal, harina, picadillo ya cocinado de carne ó jamón una ó dos claras de huevo.

Modo de hacerlo :

Se deshacen bien las papas, se les agrega la manteca (ó grasa), sal y bastante harina como para hacer una pasta ó masa que se pueda estirar con el palote.

Se corta en cuadrados, se pone en el medio un poco de picadillo ó el jamón cortado en pedacitos y se arrollan como croquetas. Se les pasa una pluma con clara de huevo y se ponen en un buen horno hasta que se doren.

Nota — También se pueden rellenar con bacalao.

Pastelitos de pan

Se corta un pan de molde en 4 rebanadas de tres dedos de alto y estos á su vez en 4 pedazos cada una.

A estos pedazos se les saca la cáscara gruesa y se frien en grasa hirviendo. Una vez dorados por fuera se sacan y se agujerean con un cuchillo en el centro, formando un hueco bastante hondo y teniendo cuidado que no pase para el otro lado.

Estos huecos se rellenan con una buena crema y se ponen al horno para que se calienten un momento antes de mandarlos á la mesa.

Crema para los pastelitos de pan

Se hace una crema con una cucharada de manteca, una de harina, un poco de sal, pimienta y un vaso de leche, cuando esto espese se retira del fuego y se le agrega una yema de huevo y jamón cortado en pedacitos.

Pastel de pan á la genovesa

Se hace un buen picadillo y después de cocinado se pone en una fuente de horno.

Luego se cubre con una pasta hecha de la siguiente manera:

Se pone á remojar un pan chico en un poco de leche y después se bate junto con dos huevos *clara y yema* una cucharada de manteca, un poquito de sal y una cucharada de azúcar. Una vez bien batido se cubre con esto el picadillo y se pone al horno hasta que se dore.

Bifes de hígado

Se lava bien un hígado de ternera y se exprime para quitarle bien el agua. Después se corta en bifes que se frien en tocino. Se tiene cuidado de ponerlos en la sartén antes de que el tocino se halla derretido del todo, así se pueden servir sobre rebanaditas de este último.

Bifes de lomo con tocino

Se hacen como los de hígado pero con lomo de ternera ó de vaca.

Mollejas de ternera á la milanese

Se hierven bien las mollejas y se fríen envueltas en huevo y pan rallado.

Se sirven acompañados de la siguiente salsa :

Se cocinan dos huevos y se pican bien menuditos con un poco de perejil, sal, pimienta, una cucharada de aceite y otra de vinagre. Se revuelve todo y se manda á la mesa en una salsera aparte.

Christmas Turkey

Primero se prepara el pavo en adobo como la receta « pavo asado ».

Ingredientes :

1 pavo regular tamaño, 1/4 kilo pan rallado, ó 1/2 kilo de chorizos 150 gramos riñonada bien picadita, 2 cucharadas de jamón picado, 2 huevos, ralladura limón, 3 cucharadas perejil picado, algunas hojas aromáticas, sal y leche.

Se mezclan todos los ingredientes con los huevos y si es necesario se añade la leche, se rellena con esto el pavo se cose bien, se le cubre

la pechuga con una tajada de jamón ó tocino (que se saca una vez el ave bien asada), se pone en la asadera con un poquito de manteca ó aceite y se mete en el horno fuerte mojándolo de tiempo en tiempo con su jugo.

Un pavo que pese más de 3 kilos precisa dos horas y media de horno.

Otro relleno para pavo ú otras aves

Ingredientes :

Dos encharadas de riñonada finamente picada, 4 cucharadas de pan rallado, 1 de perejil picado, 1/2 de hojas tomillo, laurel y otras hojas aromáticas, 1 cucharita de ralladura de limón, 1 huevo, leche, sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Se mezclan bien todos estos ingredientes uniéndolos con el huevo y la leche. Se forma una pasta con la cual se rellena el ave y se cocina en el horno.

Nota — Si es un pavo hay que aumentar 4 ó 5 veces esta cantidad.

Filets de mondongo †

Se escoje un mondongo de ternera chica, se pela y limpia bien y se pone en remojo con agua y vinagre por 3 ó 4 horas. Después se cocina bien en agua y sal con unas hojas de laurel y tomillo.

Una vez bien tierno se saca del fuego, se escurre bien el agua, se corta en filets no muy gran-

des, que se envuelven en huevo batido y pan rallado y se fríen como cualquier milanesa.

Se sirven con una ensalada de lechuga ó una salsita de huevo.

Pastel de tallarines

Se hace un picadillo con 1 kilo de ternera, pasas, aceitunas, sal, pimienta, cebolla y aceite y se cocina bien. Se pone en una fuente de horno untada con manteca, una camada de tallarines ó fideos cocinados en agua y sal; sobre esta camada se pone una de picadillo de carne, luego otra de fideos y así sucesivamente hasta llenar la fuente, cuidando que la última sea de tallarines. Después se polvorea con queso rallado, se pone unos 4 ó 5 pedacitos de manteca encima de todo y se mete la fuente al horno por un rato. Cuando se doren los tallarines se sirve.

Ensalada patitas

Se cocinan bien 6 ú 8 patitas en agua y sal y 1 cebolla. Luego se sacan del agua y se dejan enfriar. Después se les sacan los huesos y se cortan en pedacitos, se les añade papas, remolachas, zanahorias, chauchas, etc., bien cocidas y finamente picadas, se agrega una cucharada de perejil también muy picadito, aceite y vinagre, sal y pimienta al paladar. Se coloca todo en el centro de una fuente, se rodea con un cordón de lechuga ú otra

ensalada, y se adorno por encima con huevo picadito.

Ensalada pata de ternera

Se hace lo mismo que la de patitas, utilizando las patas de ternera que se han hervido para hacer la gelatina.

Asado á la cacerola

Se lava bien y se sala un kilo de carne de chorizo ó de nalga, se unta con un poco de grasa de cerdo, se polvorea con sal y pimienta y se pone en una cacerola bien tapada á cocinar muy suavemente sobre la plancha. Cuanto más tarda en hacerse mejor queda el asado.

Pastel económico

Este pastel se hace aprovechando los restos de ave ó asado del día anterior.

Se hace un mojito de aceite y cebolla, se le agrega la carne picadita, unas pasas y unas aceitunas. Una vez pronto se pone en una fuente de horno untada con manteca, se cubre con una camada de papas cocidas bien pisadas y revueltas con dos yemas de huevo. Se mete en el horno y cuando está pronto se saca y se cubre con las claras batidas á merengue, se dora un poquito en el horno y se sirve.

Nota—Sobre las claras se puede poner azúcar molida antes de meterlo al horno. Esto es si se quiere dulce.

Yorkshire Pudding

Ingredientes :

2 huevos, 1/2 litro de leche, 1 taza muy llena de harina, 2 cucharaditas de Royal bien mezcladas con la harina.

Modo de hacerlo :

Se baten por separado las yemas y las claras.

Se unen bien y se les agrega sal, la harina y la leche. Se pone en una latita untada con manteca, se mete en el horno y una vez cocido se le vierte por encima un poco de manteca y salsa del asado.

Se deja otro rato al horno para que se impregne bien del jugo y se sirve acompañando el asado.

Almendras saladas

Ingredientes :

250 gramos de almendras dulces, medio vaso de aceite fino, una cucharada de sal, una cucharita de pimienta blanca.

Modo de hacerlo :

Se fríen las almendras en el aceite hasta que tomen un lindo color dorado, se sacan y se escurren bien, se pasan por la sal y pimienta, se colocan en la mesa en cajitas de papel y se toman antes de empezar á comer.

Aspic jelly

Ingredientes :

2 patas de ternera, 10 vasos de agua, 1 cebolla, 1 zanahoria, 2 ramitas apio blanco, laurel, perejil y tomillo, pimienta en grano, sal, 1 limón, 2 cucharadas vinagre, las claras y cáscaras de 2 huevos, una copita jerez,

Modo de hacerlo :

Se lavan bien las patas, se dividen en pedazos y se ponen á hervir con el agua. Una vez que rompe el hervor se espuma bien y se le añaden todas las legumbres y se dejan hervir muy suavemente por 5 horas, con la cacerola muy tapada. Luego se cuela el caldo, se deja enfriar y se le quita toda la grasa. Después se vuelve á poner al fuego añadiéndole sal, jugo de limón, las claras, cáscaras, vino y vinagre, se revuelve hasta que rompa el hervor, después se retira y se deja sobre la plancha por media hora, entonces se pasa por una franela y se emplea como se quiere.

Nota — Si no se congela bien se le añade un poco de cola de pescado antes de clarificarla.

Aspic jelly hecha con gelatina

Ingredientes :

93 gramos cola de pescado, 2 vasos de buen caldo, 2 claras y 2 cáscaras de huevo, 1 limón, 1 cucharita vinagre ó 1 copita buen vino, 1 cebolla, 1 zanahoria, 2 ó 3 ramas de apio blanco, perejil,

laurel y orégano, 10 granitos pimienta y sal al paladar.

Se baten bien las claras y se mezclan con todos los demás ingredientes, poniéndolos á hervir muy suavemente por 20 minutos, batiendo todo el tiempo.

Después se pasa todo por una franela y se emplea como se desea.

Si queda muy dura se puede desleir con un poco de agua ó vino Jerez.

Esta gelatina es más apropiada para rellenar moldes.

Cordero en gelatina

Se limpian y machacan bien 6 costillitas cordero, dándoles una linda forma.

Se saltan en manteca, se sazonan y se ponen en una prensa por unas horas.

Después en un molde ó sarten largo y angosto, se vierte un poco de jalea, sobre ella se extienden de plano las costillas y se cubren con el resto de la jalea.

Se deja en un paraje fresco y una vez bien congelado se cortan las costillas, cada una por separado cuidando de que todas tomen igual forma dejando como un dedo de jalea todo al rededor.

Se sirven acompañadas de una mayonesa de alverjas, zanahorias papas etc.

Arroz á la americana

Ingredientes :

125 gramos de arroz, 125 gramos de jamón cocido. Una lechuga, pimienta y sal al paladar.

Modo de hacerlo :

Se lava bien el arroz y se deja secar, después se pone en una cacerola con agua hirviendo y sal y se deja hasta que se ponga tierno. Después se escurre bien el agua y se hace secar el arroz.

Se corta finamente el jamón, se añade el arroz una vez frío, se sazona bien y se sirve con un cordón de lechugas alrededor sazonadas con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Nota — Este es un plato como para almuerzo. Esta cantidad es para 2 ó 3 personas.

Irish stew

Ingredientes :

375 gramos de cordero (pecho ó costillas) 2 kilos papas, 2 cebollas, 3 vasos caldo ó agua, sal pimienta y una cucharada grande de perejil picado, alverjas y zanahorias.

Modo de hacerlo :

Se corta la carne en pedazos, se lava bien. Luego se pela y lavan las papas zanahorias y cebollas cortándolas en pedazos.

Después se pone en la cacerola una camada de legumbres, luego una de carne y cebollas, se sazona, después se repite la operación hasta que

se concluyan los ingredientes. Después se le agrega el caldo, una vez que hierva se desgrasa.

La cacerola debe estar bien tapada y sobre el fuego muy suave se cocina hora y media ó hasta que las papas y carne esten bien cocinadas y se consume el caldo. Se sirve polvoreado de perejil. Si se desea se le añaden unos hongos picaditos un rato antes de servirlo.

Bombas con crema

Hacer lo mismo que con las bombas con crema para postre pero rellenándolas con una salsa blanca con trufas y jamón ú otro relleno que más guste.

Ternera con salsa blanca

Ingredientes :

1 kilo de pulpa ternera, 1 vaso de salsa blanca, 1 cucharada de manteca, 1 de perejil picado, 1 de jugo de limón, 1 yema de huevo, sal y pimienta.

Modo de hacerlo :

Si la carne no está bien cortada, se le dá una buena forma con el palote machacándola bien.

Después se fríe un poco en la manteca y una vez dorada se le añade la salsa blanca sazónando bien. Se tapa la cacerola y se hace cocinar suavemente por 2 horas. Después se saca un ratito la carne y en la salsa se añade el perejil, limón y se espesa con la yema de huevo, después se vierte sobre la ternera y se sirve.

Pierna de cordero rellena

Ingredientes :

1 pierna cordero sin el hueso, 2 cucharadas de tocino ó jamón finamente picado, 4 cucharadas de pan rallado, 2 de riñonada muy picadita, 1 de perejil picado, 1 de tomillo, laurel y orégano, sal, nuez moscada y pimienta, 1 huevo, leche y un buen jugo de asado ú otra salsa oscura.

Modo de prepararla :

Se mezclan todos los ingredientes humedeciéndolos con la leche y el huevo para formar una pasta, con la que se rellena el interior de la pierna donde se ha sacado el hueso. Se coce después bien y se pone á cocinar en el horno por 2 horas y media, untándola con un poquito de grasa y sazonándola con sal y pimienta. Una vez pronta se sirve acompañada de una buena salsa.

Chaud-froid de cordero

Ingredientes :

8 costillitas de cordero fritas ligeramente en manteca y bien redondeadas. Un tarrito de paté, 6 hojas de cola pescado, 1 tazita salsa tomate, 1 taza salsa Béchamel, ensalada lechuga.

Modo de hacerlo :

Se sazonan bien las costillitas con sal y pimienta y se untan ó cubren con el paté. Después se disuelve la cola en 2 cucharadas de agua fría y se divide entre las dos salsas que deben estar calientes cuando se mezclen con la gelatina. Después se dejan enfriar un

poco y se cubre el fondo de una sartén ó fuente, con la salsa blanca, se acomodan bien las costillas, que queden acostadas de plano sobre esta salsa y después se cubren con la salsa de tomate. Se dejan enfriar en el hielo ó en un paraje fresco y luego se separan las costillas, teniendo cuidado de recortarlas en forma redondeada.

Se colocan en la fuente alrededor de una ensalada, cuidando de colocarlas, una del lado de la salsa blanca y la siguiente del lado de la salsa tomate y así sucesivamente.

Nota — Hay que cuidar de no cubrirlas con la salsa de tomate hasta que la salsa blanca no esté ya medio congelada, así se notan bien los colores distintos de ambos lados.

Croutes á l'argentina

Se derrite una cucharada de manteca en la sartén y en ella se dora bien una cucharada harina, luego se añaden 2 cucharadas de caldo, sal, pimienta, una cucharita de worcester sauce ú otra salsa picante y 4 cucharadas de ternera picadita ú otra carne, se deja cocinar y luego que espesa se sirve apilada sobre rebanadas de pan frito. Se adornan las tostadas con huevo picadito y aceitunas.

Pierna cordero asado

Se escoje una linda pierna se le saca la gordura de más que tenga.

Se pone en la asadera y se cubre con un poco de grasa caliente, se sazona con sal, pimienta y unas hojas de laurel y tomillo. Se pone en un horno bien caliente así se dora por afuera y todo el tiempo se rocía con su jugo. Una vez pronta, se rocía con azúcar molida, se quema con el fierro caliente y se sirve con papas hervidas ó doradas y salsa de menta ó manzanas asadas.

Paleta rellena

Se escoje una linda paleta de cordero y se le quita el hueso. Se rellena con orégano, tomillo, laurel, perejil y huevo picado, se coce bien y se asa al horno lo mismo que la pierna de la receta anterior.

También se hace rellena de verduras y puede hacerse en la cacerola en vez de hacerla asada.

Milanesa de cordero

Se cortan unos bifes redondos del asado de cordero que ha quedado del día anterior, se sazonan bien se envuelven en un puré de papas, luego en huevo y pan rallado y se frien en grasa hirviendo como cualquier milanesa.

Se sirven con una ensalada de lechuga.

Pollo ó gallina rellena

Se limpia bien el ave, se rellena y se coce bien para que no se salga éste y se pone en la

asadera con un poco de manteca ó aceite, se polvorea con sal y pimienta se le añade unas hojas de laurel y se mete al horno, cuidando durante todo el tiempo que dure la cocción de rociarla con su propio jugo.

De esta manera queda bien tierna.

Relleno para el ave.

Se deshace bien un pancito en leche se revuelve con 2 huevos y se le añade queso rallado, tocino picadito, aceitunas, pasas, nuez moscada rallada, tomillo, una cucharada de perejil picado, una de manteca y sal al paladar. Una vez bien mezclado se llena el interior del ave y se cose bien con hilo fuerte para que no se salga.

Macaroni pudding

Ingredientes :

125 gramos de macaroni, 78 gramos queso rallado, 39 gramos manteca, una cucharada de harina, 1 vaso de leche y 2 huevos pan rallado, sal y pimienta.

Modo de hacerlo :

Se cocinan en agua y sal los macaroni, una vez tiernos se mezclan con una salsa blanca hecha con la leche, manteca, harina y 2 yemas de huevo, se sazona bien se le añaden las claras batidas á merengue y el queso rallado y se pone en una budinera untada con manteca y pan rallado.

Al horno hasta que se cocine.

Nota — Si la pasta queda muy blanda se enduce con pan rallado.

Buñuelitos de limón *

Se baten ligeramente 2 yemas de huevo, después se les añaden media taza de leche, media taza de harina y una cucharada de sal. Se revuelve bien y luego se agrega al batido, una cucharada de jugo de limón y ralladura del mismo y una cucharada de aceite. Una vez bien unidos estos ingredientes se mezcla todo con las 2 claras batidas á nieve.

Se fríe por cucharadas en grasa hirviendo, haciéndolos saltar en la sartén para que se doren sin quemarse.

Tienen que freírse despacio y estar por lo tanto un buen rato al fuego, de lo contrario no quedan livianos.

Se sirven polvoreados de azúcar.

Galantina de perdices

Ingredientes :

1 litro buen caldo, 76 gramos gelatina pescado, 2 claras de huevo y 2 cáscaras de los mismos, 1 cucharada vinagre y vino si se quiere, sal y pimienta á gusto.

Modo de hacerlo :

Se pone todo esto al fuego revolviendo hasta que empieza á hervir por diez minutos bien tapado. Se pasa después por una franela y se deja entibiar. Se unta el molde con agua fría, se colocan las perdices ya cocinadas de antemano y se cubre todo

con la jalea. Una vez ésta endurecida, se saca del molde y se sirve el budín rodeado de lonjas de jamón ú otra guarnición.

Caldo para la jalea

Este caldo es mejor hacerlo el día antes que se piensa hacer el budín. Se hace hervir en agua por 4 ó 5 horas una pata de ternera, 1 buen hueso de caracú, unos nabos, zanahorias y cebolla si se quiere. Después de hervir bien se le añade la sal, de lo contrario queda muy salado.

Patitas á la valenciana

Se dora en un poco de aceite 2 cebollas verdes, tomillo y laurel, luego se agregan las patitas cocidas de antemane en agua y sal, después unas papas cocidas cortadas en pedazos. Se calienta, se sazona bien y se sirve.

Si la salsa está muy liviana se espesa con un poco de harina.

Bocadillo de sesos

Se cocinan en agua y sal 2 sesos de ternera, después se pisan bien y se mezclan con 2 huevos, pimienta, sal, queso rallado, una cucharada perejil picado, nuez moscada rallada y una ilusión de ajo. Se fríen por cucharadas en grasa hirviendo y si la pasta está muy liviana se espesa con un poco de harina.

Ravioles

Se hace una masa con 1 kilo de harina, 2 huevos, sal, un poquito de aceite fino y agua tibia bastante para formar la masa. Después se estira con el palote lo más fina posible y se divide en dos mitades. En una mitad se pone de trecho en trecho montoncitos del relleno, se cubre con la otra mitad y se cortan cuadraditos con una ruedita especial para ésto.

Relleno de los ravioles:

Se cocinan bien 8 atados espinacas, 3 de escarola, 8 de acelgas y 1 seso. Después se machaca todo bien y se mezcla con queso rallado, 3 ó 4 huevos, salchichas, pan rallado mojado en leche, sal y pimienta.

Perdices en escabeche

Después de limpias las perdices se saltan ligeramente en aceite y se colocan en una cacerola con una taza de agua, dos de vinagre, un manojito de hojas aromáticas, dos nabos, 2 zanahorias, 2 cebollas, 1 cabeza apio blanco, una cucharada perejil picado, laurel, especias y 1 diente de ajo (si se quiere). Se dejan cocinar hasta que se consuma la salsa.

Después se ponen en una fuente, se cubren con aceite y vinagre que se ha hecho hervir por separado y por último se cubren con lo que ha quedado en la cacerola donde se hirvieron que se pasa por un colador fino.

Roast beef

Se escoje un lindo pedazo de la cadera se lava bien, se palvorea con harina, sal y pimienta se unta con un poquito de grasa y se pone en la asadera, á cocinar en un horno fuerte. Durante todo el tiempo que dure la cocción hay que darlo vuelta de tiempo en tiempo y rociarlo con su propio jugo.

Se sirve acompañado de « Yorkshire Pudding » papas y ensalada de berros ó lechuga.

Nota — Se le puede poner también hojas de laurel ú otras hojas aromáticas que más gusten junto con la sal y pimienta

Cordero saltado

Se corta un buen pedazo de cordero en trozos pequeños se polvorean con sal, pimienta y nuez moscada y se hace dorar en un mojito de aceite con 2 tomates, 2 cebollas finamente picadas, 1 diente de ajo y perejil. Después se añade un cucharón de caldo y se deja cocinar á fuego lento por media hora. Un rato antes de mandarlo á la mesa se le añade una copa de vino seco, se hace esperar la salsa y se sirve.

Pasteles "Luisa"

Se pone sobre la mesa medio kilo de harina. Se hace un montón en el centro y se le echan 2

yemas de huevo, luego se va formando la masa con un vaso de sa'muera (agua con sal), se le agregan 4 cucharadas de grasa medio derretida, se mezcla bien y se estira, se unta con grasa, se polvorea y se vuelve á estirar, esta operación se hace 4 veces.

Después se cortan los pasteles se rellenan de dulce ú otra cosa y se frien en grasa hirviendo.

Pasteles de dulce

500 gramos harina, 375 gramos grasa de cerdo
1 cucharada Royal un poco de agua.

Modo de hacer la masa:

Se divide la grasa en 4 partes y una de ellas se trabaja con la harina mezclada con el Royal hasta que quede como miga de pan rallado. Después se moja con agua fría hasta former una bien seca.

Luego [se estira con el palote, se cubre con una camada de grasa extendiéndola con el cuchillo para no tocarla con la mano y se doble en 4 dobles, se hace esta operación tres veces, siempre con la misma cantidad de grasa.

Después se estira finamente y se forra el molde del pastel. Se rellena con dulce ó con picadillo de carne.

Masa para pasteles de horno

Ingredientes:

250 gramos harina, 76 gramos manteca, 76

gramos grasa cerdo, 1 yema de huevo, 1 cucharadita de polvos levadura, una narigada sal y una copita de agua.

Modo de hacerlo :

Se mezcla lijeramente la manteca y la grasa con la harina, se añade la levadura, sal, yema de huevo y el agua necesaria para formar una pasta dura.

Se estira bien con el palote y se usa como se quiere, forrando un molde grande ó chiquitos.

Se pone á cocinar á un fuego regular, precisa $1/4$ de hora de horno.

Nota — El relleno sea de dulce carne ó verdura se cocina antes y se pone dentro del pastel al ponerlo en el horno.

Pastel "Elisa"

Ingredientes :

500 gramos harina, 250 gramos grasa cerdo, una cucharita sal, una cucharita azúcar y una copita de agua.

Modo de hacerlo :

Se colocan estos ingredientes en una fuente y con la punta de un cuchillo se mezclan hasta que quede como miga de pan rallado. Se une después con la copita de agua, luego se pone sobre la mesa, se estira con el palote y se forra el molde del pastel. Se cubre después con el relleno de frutas ó de espinacas ya cocinado de antemano, se le pone la tapa hecha de la misma masa, se ador-

na con tiritas de lo mismo y se mete al horno. Se saca del molde una vez pronto y se sirve frío ó caliente como mejor guste.

Este pastel queda muy bien con un relleno de frutas.

Jalea de pollo

Se escoje un pollo ó gallina bien gordo, se limpia bien y se corta en 5 ó 6 pedazos. Después se pone á hervir muy suavemente en una cacerola con 4 ó 5 vasos de agua.

Un rato antes de este tiempo se le echa sal, pimienta y hojas aromáticas si gustan. Después se saca el ave, se quita toda la carne de los huesos, se vuelven á poner estos en la cacerola y se sigue la cocción por 1 hora más. La carne se acomoda en un molde y una vez que el caldo ha concluído de hervir se vierte en el molde cubriendo bien la carne. Se deja enfriar, y al mandarlo á la mesa se saca del molde y se sirve con una mayonesa de verdura.

Tortitas de sémola

Se hierva en agua y sal 1/4 kilo de sémola. Una vez que está bien cocinada y tan espesa que cueste revolverla, se retira del fuego y se deja entibiar. Después se revuelve con dos huevos y se vierte en una fuente chata aplanándola por encima para que quede bien lisa.

gramos grasa cerdo, 1 yema de huevo, 1 cucharadita de polvos levadura, una narigada sal y una copita de agua.

Modo de hacerlo :

Se mezcla lijeramente la manteca y la grasa con la harina, se añade la levadura, sal, yema de huevo y el agua necesaria para formar una pasta dura.

Se estira bien con el palote y se usa como se quiere, forrando un molde grande ó chiquitos.

Se pone á cocinar á un fuego regular, precisa $1/4$ de hora de horno.

Nota — El relleno sea de dulce carne ó verdura se cocina antes y se pone dentro del pastel al ponerlo en el horno.

Pastel "Elisa"

Ingredientes :

500 gramos harina, 250 gramos grasa cerdo, una cucharita sal, una cucharita azúcar y una copita de agua.

Modo de hacerlo :

Se colocan estos ingredientes en una fuente y con la punta de un cuchillo se mezclan hasta que quede como miga de pan rallado. Se une después con la copita de agua, luego se pone sobre la mesa, se estira con el palote y se forra el molde del pastel. Se cubre después con el relleno de frutas ó de espinacas ya cocinado de antemano, se le pone la tapa hecha de la misma masa, se ador-

na con tiritas de lo mismo y se mete al horno. Se saca del molde una vez pronto y se sirve frío ó caliente como mejor guste.

Este pastel queda muy bien con un relleno de frutas.

Jalea de pollo

Se escoje un pollo ó gallina bien gordo, se limpia bien y se corta en 5 ó 6 pedazos. Después se pone á hervir muy suavemente en una cacerola con 4 ó 5 vasos de agua.

Un rato antes de este tiempo se le echa sal, pimienta y hojas aromáticas si gustan. Después se saca el ave, se quita toda la carne de los huesos, se vuelven á poner estos en la cacerola y se sigue la cocción por 1 hora más. La carne se acomoda en un molde y una vez que el caldo ha concluído de hervir se vierte en el molde cubriendo bien la carne. Se deja enfriar, y al mandarlo á la mesa se saca del molde y se sirve con una mayonesa de verdura.

Tortitas de sémola

Se hierva en agua y sal 1/4 kilo de sémola. Una vez que está bien cocinada y tan espesa que cueste revolverla, se retira del fuego y se deja entibiar. Después se revuelve con dos huevos y se vierte en una fuente chata aplanándola por encima para que quede bien lisa.

Se deja así por 5 ó 6 horas y luego con un molde ó cuchillo se cortan las tortitas que se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen como cualquier milanesa. Se sirven polvoreadas de azúcar.

Nota — Al agua donde hierve la sémola se le añade unas cascaritas de limón ó canela y si gustan dulces se agrega una cucharada de azúcar.

Kromeskys de ave

Se hace una pasta con 2 cucharadas de leche, 3 cucharadas de harina, 1 de manteca ó de aceite, un huevo y sal al paladar.

En esto se mojan los restos de ave del día anterior y se fríen en grasa hirviendo como los buñuelos.

Queda mejor envolviendo cada pedazo de ave en una tajadita de tocino ó jamón.

Pastel de fuente

Se cocina primero un rico picadillo de carne ó ave con aceitunas y pasas bastante como para rellenar una fuente de horno de regular tamaño.

Luego se baten bien 4 yemas de huevos con 4 cucharadas de azúcar; una vez bien batidas se agregan las claras batidas á merengue y por último 3 cucharadas de harina.

Se vierte batido sobre el picadillo y se mete en seguida en el horno.

Una vez que el bizcochuelo está pronto se

polvorea de azúcar molida y se manda á la mesa en su misma fuente.

Mayonesa de pollo

Ingredientes :

1 pollo cocido y frío 1 taza de salsa mayonesa 5 colas de pescado disueltas en agua caliente, ensalada,

Modo de hacerlo :

Se pica finamente el pollo sacándole todos los huevos, luego se mezcla con la salsa mayonesa, después con la cola de pescado derretida y caliente. Una vez todo bien mezclado se pone en un molde para que tome forma.

Se sirve rodeado de ensalada de lechuga. Si es verano se pone en la heladera.

Bifes á la alemana

Se pica bien 1 kilo de ternera como para hacer albóndigas, se mezcla con 1/2 kilo cebolla finamente picada, 3 huevos, pan, pimienta y un pancito remojado en leche.

Después se forman como unas tortitas chatas del tamaño de un bife común, se aplastan bien y se fríen en grasa ó manteca. Se sirven en cebolla frita muy picadita.

Budincitos jalea

Se prepara primero un poco de « Aspic jelly » ó gelatina hecha con cola de pescado. Después en los moldecitos se vierte un poco de gelatina, después una camada de paté mezclado con jamón ó ave bien picadita, luego se concluyen de llenar los moldecitos con la gelatina.

Se dejan enfriar y toman forma.

Después se sacan de los moldecitos y se sirven acompañados de una mayonesa de legumbres.

Nota — Si se quiere en vez de hacer varios moldecitos se hace en uno grande que quede como budín.

Lomo aux champignons

Se dora primero en un poco de aceite un lindo pedazo de lomo de ternera, se sazona con sal y pimienta, se le añade una copa de vino seco y se deja cocinar á fuego lento hasta que se consuma el vino. Se dora en la salsa una cucharada de harina y se le agrega caldo, según el espesor que se quiera dar á la salsa. Un rato antes de servirlo se agregan unos hongos en conserva.

Se sirve acompañado de arvejas saltadas en manteca.

Macaroni con salsa tomate

Se cocina 1/2 kilo de macaroni en agua y sal. Luego se sacan del agua y se escurre esta bien, se

mezclan con una buena salsa blanca, se ponen en una fuente de horno, se polvorean con queso y pan rallado y se meten al horno por un rato.

Se prepara por otro lado un buen puré de tomates y un momento antes de mandar los macaroni á la mesa se cubren con este puré.

Nota — También se pueden hacer en los timbales.

Soufflè de sémola

Ingredientes :

1/4 kilo sémola, 2 cucharadas queso rallado, 1 cucharada manteca, 1 vaso leche y 2 huevos, sal, pimienta y mostaza á gusto.

Modo de hacerlo :

Se hierva bien la leche y se le añade la sémola, cocinándola hasta que espese, siempre revolviéndola. Después se le añade el queso, manteca huevo y se sazona. Luego se vierte en una fuente de horno ó en timbales bien untados de manteca, se polvorea con pan rallado, queso y se pone por encima unos pedacitos de manteca. Se pone á dorar en un horno fuerte y se sirve en la misma fuente.

Pollos (para enfermos)

Después de bien limpio el pollo se unta con aceite, se sazona con sal y se dora un poco en la cacerola, después se retira del fuego y se deja

cocinar sobre la plancha muy lentamente añadiéndole de tiempo en tiempo, un cucharón de la gordura del caldo. Precisa 2 horas de fuego muy lento para cocinarse, si se hace ligero no queda bien.

Nota — Si se quiere más gustoso se le añade una cebolla y perejil picado.

Mollejas á la cubana

Se echan por un rato las mollejas en agua hirviendo y después se lavan bien. Luego se cortan en cuadritos y se saltan en manteca. Por otro lado se hace cocinar en agua una taza de arroz. Se hace un mojito de aceite cebolla etc. se le agrega una taza de caldo, después las mollejas ($\frac{1}{4}$ de kilo es suficiente) y por último el arroz. Se deja un rato á fuego lento y se sirve sobre rebanadas de pan frito.

Croquetas de crema †

Se hace una crema muy espesa con $\frac{1}{2}$ litro de leche, una cucharada harina y otra de manteca, se revuelve con 1 huevo, se sazona bien, se le añade una cucharada de queso rallado y un poco de perejil picado. Se deja enfriar. Después se arman las croquetas, se envuelven en huevo y pan rallado y se frien en grasa hirviendo.

POSTRES, TORTAS Y BIZCOCHOS

Bizcochuelo con crema de naranja +

Se toma un bizcochuelo de regular tamaño y bastante alto, se agujerea en el centro y éste se rellena con una crema espesa. Después se tapa con parte del pedazo que se le ha quitado, se cubre con merengue y se pone á secar al horno suave por unos minutos.

Nota — Se puede adornar con grajeas ó confites plateados.

La crema es la siguiente:

Se baten bien 4 yemas de huevo con 4 cucharadas de azúcar, luego se le añade el jugo de 4 naranjas y se revuelve al fuego lo mismo que el sambayon, sin dejarlo hervir; una vez espeso se retira del fuego y se rellena el bizcochuelo.

Bavarois

Se baten bien 4 cucharadas de azúcar con 4 yemas de huevo, se le añaden 4 colas de pescado desleídas de antemano, en agua caliente y al final

las 4 claras batidas á merengue. Se revuelve todo bien y se pone en una budinera á enfriar.

Si se quiere la mitad de la mezcla se revuelve con un poco de chocolate desleído en agua, y se vierte sobre la otra mitad sin chocolate, así queda de 2 colores.

Budín de huevos †

Ingredientes :

8 yemas, 2 claras, 1 taza de leche cocida y fría.

Modo de hacerlo :

Se baten bien las yemas y claras junto con el azúcar, después de batidas se les añade la leche y una vez bien revuelta ésta, se vierte todo en una budinera acaramelada y se deja cocinar al horno en baño-María por una hora.

Si se quiere se le pone vainilla ó raspadura de limón.

Cheese straws

Ingredientes ;

2 encharadas de manteca, 2 de harina, 2 de galleta rallada y 2 de queso rallado.

Modo de hacerlo :

Se mezcla todo y se hace una pasta, se estira y se corta en tiritas, que se ponen en el horno sobre un papel y en unos minutos están prontos.

Galletitas de Paysandú

Se forma un montón en el centro de la mesa con 18 cucharadas de harina, 8 de azúcar, 1 de té de sal, 1 de bicarbonato, 1 de cremor, 5 cucharadas de manteca y una taza de leche.

Se amasa un poco, se estira con el palote y se cortan las galletas en la forma que se quiera.

Se ponen al horno en latas untadas con harina.

Budín económico X

Se pone á remojar un pancito en un poco de agua, luego se mezcla con un poco de leche y azúcar y se revuelve un rato al fuego.

Se deja enfriar y se le añaden 3 yemas, se revuelven bien y después se le echan las 3 claras batidas á merengue y pedacitos de dulce seco. Se pone en budinera acaramelada y se hace cocinar al baño-maría por 1 hora.

Nota—Queda bien bañándolo después con sam-bayon.

Rosquitas de maizena

Ingredientes :

1 paquete de maizena, 5 yemas y 1 clara de huevo, 1/4 kilo azúcar molida y un poquito de canela. Se unen bien todos estos ingredientes y se amasan un ratito, luego se toman pedazos de la masa y se arman las rosquitas.

Se ponen al horno en una lata untada con harina. Es mejor horno templado,

Bizcochos de limón

Se mezcla bien medio kilo de harina con tres cucharaditas de Baking Powder y raspadura de limón.

Después se baten á parte 6 cucharadas de manteca con 4 de azúcar y 1 huevo (yema y clara).

A esto se le agrega la harina y se mezcla bien. Se forman los bizcochos en forma de polvorones y se ponen al horno en una lata untada con harina.

Crema frangipane

Se derrite bien en una soperita muy caliente 200 gramos de manteca y se le incorpora poco á poco hasta 4 yemas de huevo y un poco de vainilla. Se bate muy bien y cuando queda como espuma se le añade dos vasos de almíbar bastante espesa, siempre batiéndolo. Se puede mezclar con una cucharada de café ó chocolate en polvo ó con 50 gramos de avellanas bien tostadas y pisadas.

Jalea de vino

1 vaso y medio de agua, 76 gramos de gelatina de pescado, 228 gramos de azúcar y la cáscara de un limón. Después se derrite todo se mezcla con 2 vasos de vino, 1/2 vaso de jugo de limón, dos claras batidas á merengue, dos cáscaras de huevo y

se pone á hervir á un fuego suave por 20 minutos bien tapado. Después se pasa por una franela, se colorea con 2 gotas de esencia rosada y se deja enfriar.

Lemón tart

Se forra un molde de pasteles con una masa hecha con 1/2 kilo de harina, 1/4 de grasa de cerdo ó manteca y 3 cucharadas de azúcar. Se rellena con una crema de limón y se pone al horno hasta que se cocine. Se sirve frío.

Crema para el relleno

Se bate bien 125 gramos de manteca con 1/2 kilo de azúcar, se le agrega 6 yemas y 3 claras bien batidas, 2 limones rallados enteros, se sigue batiendo y por ultimo se añade 1 copa de cognac y 1/2 nuez moscada rallada.

Budín crema

Se hace una crema con 1 litro de leche, 4 yemas, 3 cucharadas de azúcar y 38 gramos de gelatina de pescado.

Se moja un molde con agua fría, se cubre el fondo con tajaditas de dulce seco y se llena con la crema.

Se deja un buen rato hasta que tome forma.

Esponja chocolate

4 barras chocolate Menier, 3 vasos de leche, 135 gramos de azúcar, 38 gramos de gelatina, 2 cucharaditas esencia vainilla, 2 yemas de huevo.

Se revuelven bien estos ingredientes y se ponen á calentar por un rato al fuego. Después se deja enfriar y se mezcla con 4 claras de huevo batidas á nieve.

Se vierte todo en un molde, mojado el interior con agua fría y se deja un rato para que tome forma.

Para mandarlo á la mesa se puede adornar con merengue alrededor ó con helado de crema.

Bizcocho arrollado +

Ingredientes :

75 gramos harina, 57 gramos azúcar, 1 cucharadita polvos levadura inglesa, 2 huevos y un poco de leche. Se baten los huevos con el azúcar, después se le agrega la harina mezclada con la levadura y se extiende este batido en una asadera muy chata.

Se mete al horno y cuando se cocina, todavía caliente se cubre con una camada de dulce y se arrolla en seguida.

Se puede servir con una crema por encima, ó azúcar molida.

Torta "Noël"

1/2 kilo harina, 1/2 kilo manteca, 1/2 kilo azúcar molida, 1/2 kilo pasas de uva, 1/4 kilo sultanas, 1/4 kilo corintos, 75 gramos dulces secos cortados en tiritas, un poco de nuez moscada rallada, 1/2 vaso de cerveza negra caliente mezclada con 1/2 cucharadita de bicarbonato.

Se mezcla la harina con la manteca hasta quedar como polvo, después se añaden los demás ingredientes y al último se juntan con 4 huevos sin batir y se mezcla todo bien.

Se pone en budineras untadas con manteca á un horno regular.

Panetón

Ingredientes :

1/2 taza de manteca, 1 taza de azúcar, 2 huevos, 1 vaso de leche, 1/2 kilo de harina, 1 cucharada de Royal ú otros polvos de levadura y 2 cucharadas canela en polvo.

Modo de hacerlo :

Se bate la manteca con el azúcar hasta formar como una crema, luego se añade la leche, después las yemas y las 2 claras batidas á merengue, poco á poco el harina mezclada con el Royal y al último la canela.

Se pone al horno en budinera untada con manteca.

Si se quiere se unta con azúcar molida y yema de huevo.

Dulce de durazno

Si se quiere emplear $1/2$ kilo de duraznos hay que usar $1/4$ parte menos de su peso en azúcar y para cada $1/2$ kilo de azúcar medio vaso de agua.

Modo de hacerlo :

Se pone el azúcar y el agua á hervir por $1/2$ hora, después se ponen los duraznos cortados en pedazos y se dejan hervir por otra hora.

Si se quiere hacer jalea se corta la fruta muy menuda y se deshace bien con una pala de madera.

Silver cake

Ingredientes :

$1/4$ kilo manteca, $1/4$ kilo azúcar, $1/4$ kilo harina, $1/2$ nuez moscada rallada, 1 cucharada grande de agua de azahar, 1 cucharada mediana de Royal Powder (levadura inglesa).

Modo de hacerlo :

Se bate el azúcar y la manteca á una crema, se le agrega los demás ingredientes y al final 8 claras batidas á merengue.

Se pone una hora y cuarto en un horno regular.

Crema germana

Se baten bien 4 claras de huevos con 4 cucharadas de azúcar molida y poco á poco se le añade hasta dos barras de chocolate Menier bien rallado.

Cuando el batido queda como nieve, se forma

una pirámide en el centro de una fuente un poco honda y se rodea con una crema de vainilla no muy dulce.

Nota—La crema de vainilla se hace batiendo bien 4 yemas de huevos con dos cucharadas de azúcar, luego se le añade 1/2 litro de leche y se pone á espesar al fuego.

Se perfuma con vainilla y si se quiere se espesa con una cucharadita de maizena.

Ginger Cake

Dos tazas de harina, 1 taza azúcar, 1 cucharita ginger (gengibre) y 1/2 cucharita especies.

Se mezcla esto bien y se revuelve con un huevo.

Por otro lado se calienta al baño de maría una taza de leche, dos cucharadas de grasa de cerdo y dos cucharadas de azúcar quemada.

Luego se mezcla con una cucharadita de bicarbonato desleído en un poco de leche, se revuelve bien y se incorpora á la harina.

Se bate todo por un buen rato, se pone en una asadera más bien chata, untada con manteca y se deja cocinar á un horno regular.

Bizcochos cordobeses

Se baten bien 450 gramos de azúcar con 6 yemas de huevo. Media hora después se le añade 4 cucharadas de agua, 6 claras batidas á merengue y 250 gramos de harina.

Se pone en budineras untadas con manteca y salpicadas de azúcar molida.

Horno más bien frío que caliente.

Budín de pasas

152 gramos de manteca, 152 idem azúcar, 152 idem harina, 152 idem pasas sin semilla, 2 huevos batidos aparte.

Se mezclan bien todos estos ingredientes, se vierten en una budinera bien tapada para que no pueda entrar el agua y se deja cocinar al baño María.

Se sirve cubierto con una crema hecha con azúcar, dos huevos y un poco de cognac.

Se sirve todo bien caliente.

Budín de naranja tangerina

Se exprime el jugo de las naranjas tanto como se precise para llenar un vaso grande.

Se pone al fuego en una cacerolita aporcelanada con azúcar al paladar.

Una vez que rompe el primer hervor se revuelve bien con una cucharada grande de maicena (medida de las de sopa) que se ha desleído antes con unas cucharadas de agua fría y se sigue revolviendo hasta que espese.

Después se retira del fuego y se pone á enfriar en una budinera para que tome forma.

Se puede hacer también con naranjas brasileras ó del país.

Jalea de naranja

228 gramos azúcar, 2 vasos de agua, 38 gramos gelatina pescado.

Todo esto se pone á calentar hasta que se derrite la gelatina y después de tibio se mezcla con el jugo de 8 naranjas y el de un limón.

Se pone en un molde en un sitio fresco hasta que se congele.

Esponja de limón

2 vasos de agua, la cáscara de un limón, 19 gramos gelatina, 1 cucharada azúcar.

Se calienta todo hasta que se derrita la gelatina y después se pasa por el colador. Una vez tibio se mezcla con 2 claras de huevo batidas á punto de nieve y con el jugo de 1 limón.

Se pone en un molde para que tome forma, sin ponerlo más al fuego.

Compota de naranjas

Se pelan bien 8 ó 10 naranjas se parten por la mitad y se les saca con cuidado todas las semillas.

Después se hace hervir por cinco minutos un cuarto kilo azúcar con medio litro de agua, se pone en ésta almibar las naranjas se dejan hervir cinco minutos más y luego se retiran del fuego.

Se sirven en una compotera frías ó calientes

añadiéndoles una copa de coñac ó curacao. Se puede mandar á la mesa acompañadas de cremas muy batida con azúcar y perfumada de vainilla.

Plum pudding

500 gramos pasas corinto, 500 gramos pasas sultanas, 500 gramos pasas de uva, 250 gramos de dulce de naranja seca, 500 gramos sebo riñonada picado muy chiquito, 375 gramos pan rallado, 125 gramos harina, 500 gramos azúcar y una nuez moscada rallada.

Se une todo esto bien en una palangana y después se mezcla con 10 huevos bien batidos y con medio vaso de coñac.

Después se pone en los moldes untados de manteca, se atan las tapas con un trapo para que no les entre agua y se ponen á hervir al baño maría por 12 horas. Esta cantidad es para uno ó dos moldes y si se tiene budinera especial para cocinar al baño maría es mejor.

Salsa para el plum-pudding

Ingredientes :

1 copa coñac, 1 copa vino madera, 2 cucharadas de manteca, azúcar al paladar.

Modo de hacerlo :

Se pone á derretir cerca del fuego la manteca y el azúcar, luego se le añade, el vino y coñac y cuando está bien caliente sin dejarlo hervir se sirve en una salserita aparte.

El Plum pudding es mejor servirlo cubierto con una cucharada de rum ó coñac y se lleva encendido á la mesa.

La salsa lo acompaña en su salserita.

Salsa de frutas

Ingredientes :

3 cucharadas jalea de cualquier fruta, un vaso de agua, 1/2 vaso vino Jerez, 1 cucharada de azúcar y una cucharadita de té de maizena.

Modo de hacerlo :

Se pone el agua, jalea, azúcar y dulce en una cacerolita al fuego y se deja hervir. Después se le añade el vino donde antes se ha desleído la maizena y se hace espesar sin hervir.

Se sirve acompañando un budín de arroz, pan, ó maizena y se puede tomar fría ó caliente.

Nota — También se puede hacer con jarabe de grosella en vez de jalea.

Salsa limón ✕

Ingredientes :

1 vaso de agua, 1 copita vino Jeréz, el jugo y la ralladura de un limón, 2 yemas, 1 cucharada manteca, 1/2 de maizena, 3 ó 4 terrones de azúcar. Se derrite la manteca con la maizena y se deja cocinar un ratito sin dejarla dorar, después se le añade el agua que se revuelve hasta que hierve. Después el azúcar el limón y se retira del fuego.

Se mezcla las yemas con el vino y una vez que la salsa está tibia se unen á ella revolviendo siempre y sin dejarlos hervir.

Se retira del fuego cuando espese.

Baños para tortas y bizcochos

Estos baños se hacen con una azúcar especial llamada *Icing sugar*, que la vende el almacén de Vanrell, y hay que revolver la pasta con cuchara de madera. Para cubrir las tortas se emplea la hoja del cuchillo, calentándola de tiempo en tiempo en agua caliente y para hacer los adornos se emplean cartuchos de papel ó de goma, cuyos picos llevan las formas que se quieren emplear.

Baño chocolate

100 gramos chocolate rallado, 250 gramos azúcar de baño, medio vaso de agua. Se derrite junto al fuego el chocolate en el agua, después se retira del fuego y se añade el azúcar gradualmente hasta formar una pasta lisa que se emplea caliente sobre las tortas.

Nota — Como esta azúcar es sumamente dura es mejor pisarla antes de emplearla.

Baño Royal

250 gramos azúcar de baño, una eucharadita de jugo de limón y una clara de huevo.

Se revuelve la clara con el azúcar hasta formar una pasta lisa y brillante. Se añade el limón y se emplea sobre el bizcocho.

Baño Blanco

Ingredientes :

1 taza de te llena de azúcar de baño, un poco de agua caliente. Se pisa el azúcar y se pone en una palanganita de porcelana, se le va añadiendo el agua hasta formar una crema lisa y espesa. Se bate bien, se perfuma con limón ú otra esencia y se baña el bizcocho.

Baño de Naranja

Ingredientes :

230 gramos azúcar de baño, el jugo de una naranja.

Se hace como el anterior usando el jugo de naranja en vez de agua.

Modo de dar color rosa á los baños :

Esto se consigue usando unas gotas de carmín al revolver el azúcar.

Crema planchada

Se baten bien 4 yemas de huevo con 4 cucharadas de azúcar, después se mezclan con 1/2 litro de leche hervida fría, se pone al fuego y cuando está caliente se añade una cucharada de harina bien desleída con un poquito de leche, luego se revuel-

ve bien y se deja al fuego siempre revolviendo, al baño María, hasta que espese. Después se pone en una fuente chata y un rato antes de mandarla á la mesa se polvorea con bastante azúcar y se quema con un fierro colorado.

Angélicas

250 gramos manteca, 375 gramos azúcar molida, 500 gramos harina, 4 huevos y ralladura limón, 1 cucharada polvos lavadura y leche. Se bate bien el azúcar con la manteca hasta formar una crema, se añaden los huevos de uno á la vez y por último el polvo de levadura bien mezclado con la harina y el limón.

Se añade leche para alivianar la pasta.

Se vierte en un moldecito mantecados y se hacen cocinar en un horno templado.

Crema para helados

Se baten bien 5 yemas de huevo con 8 cucharadas de azúcar luego se mezclan con 1 litro de leche cocida y con una cucharada de harina. bien desleída en un poquito de leche, se pone todo al baño de maría, hasta que espese y se perfuma con vainilla.

Después se deja enfriar y se pone en la heladera,

Crema cacao para helados

Se hace como la anterior, no usando huevos y mezclando la leche con 3 cucharadas de cacao.

Nota — Cuando hay crema fresca es mejor añadirles un poco antes de ponerlos en la heladera.

Budín de pan +

Ingredientes :

Medio pan chico, medio litro leche, azúcar al paladar, 2 cucharadas parmesano rallado, dulce naranja en tajaditas, 3 huevos y media copita de cognac.

Se mezcla todo bien, se pone en una budinera acaramelada y se mete al horno hasta que se cocina.

Nota — Hay que cuidar que no se endurezca en el horno.

Sponge fruit

Ingredientes :

1 lata de damascos en almíbar, 6 plantillas, 1/2 litro crema.

En una fuente de helados se colocan hileras de la fruta y de las plantillas cortadas en pedazos.

Se bate bien la crema con un poco de azúcar molida hasta que quede como merengue y se cubre con esto el centro de la fuente. Se pone en la heladera hasta el momento de servirse.

Brioches

684 gramos harina, 456 idem manteca, 456 idem azúcar, 456 idem pasas de uvas, 456 idem pasas corinto, 4 huevos bien batidos, 2 cucharadas leche, 4 cucharitas polvo Royal, 162 gramos dulce naranja cortada fina.

Se prepara una masa seca con la harina, manteca y los polvos, después se añade el azúcar y demás ingredientes y al último los huevos y la leche.

Se pone en moldes untados con manteca. Horno regular.

Pain de Gênes

Se bate bien 125 gramos de manteca con 300 gramos de azúcar molida. Cuando está la manteca como crema se le incorpora de uno á la vez hasta 5 huevos, se baten un rato y luego se le añade 250 gramos de almendras dulces muy pisadas, se perfuma con una copita de Kirsch y por último 80 gramos de harina ó maizena.

Se vierte todo en una budinera bien mantecada y cubierta con un papel bueno y se pone á un horno regular hasta que se cocine.

Una vez cocinado no se saca de la budinera hasta que esté frío.

Galletitas de harina de arroz

Ingredientes :

250 gramos de harina de arroz, 125 gramos azúcar molida, 125 idem manteca, 1 huevo.

Modo de hacerlas :

Se bate la manteca y el azúcar, se le añade la harina y el huevo batido de antemano. Esta pasta se coloca sobre la mesa y se estira bien con el palote.

Se cortan las galletitas de la forma que más guste y se dejan cocinar en un horno muy templado por 10 ó 12 minutos.

Esta cantidad es para 18 galletitas.

Scones

Ingredientes :

125 gramos harina, 1 cucharada de manteca, 1 de azúcar, 1/2 cucharadita de té de cremor tártaro, 1/4 de cucharita de té de bicarbonato de soda, 1 huevo y un poco de agua fría.

Modo de hacerlo :

Mezcle lo más ligero posible la harina y manteca, se le añade el azúcar, bicarbonato y cremor. Se bate el huevo con un poco de agua para formar una pasta muy liviana y se añade á la masa.

Se estira con el palote sin amasar, se cortan los scones con una copa ó molde redondo, se pinchan con el tenedor y se ponen en una lata polvoreadas con harina.

Horno fuerte. Cuando suben y toman el color del pan fresco se sacan.

Con esta cantidad salen 12 scones.

Se sirven partiéndolos por la mitad y untándolos con manteca.

Pasta de naranjas agrias

Se rallan las naranjas con sus cáscaras con un rallador regularmente grueso. Se les sacan las semillas y se pone todo en un linón y se ata bien. Se sumerge para lavarlo bien en 7 aguas escurriéndolo bien cada vez.

Después se hace un almíbar espeso, kilo de azúcar por kilo de fruta y cuando el almíbar está en punto se retira del fuego y se deja entibiar. Luego se le echa la naranja, se vuelve á poner al fuego, revolviendo sin cesar, hasta que se desprege del tacho. Entonces se echa en los moldes.

Nota — Si después de lavar 7 veces la naranja está siempre muy amarga, se lava un poco más.

Dulce blanco de membrillo

Para este dulce se escojen los membrillos verdes.

Se pelan. y se cocinan en poquito fuego se pisan bien y se pesan para 1 kilo de fruta kilo y medio de azúcar.

Después se hace una almíbar muy espesa, se retira del fuego y se agrega la fruta.

Se revuelve bien y cuando hierve se vuelve á retirar del fuego, se pone otra vez sobre este. Se repite esta operación dos veces.

Después se coloca en moldes, sacándolo al día siguiente y se pone por 3 días al sol para que se sequen y se abrillantén.

Duraznos en almíbar

Se pelan los duraznos muy maduros y frescos, se ponen en una palangana de loza bastante honda y se cubren con agua hirviendo, dejándolos en ella por 4 horas.

Después se hace una almíbar clara de 1 kilo de azúcar por kilo de fruta y en ella se dejan hervir los duraznos.

Una que estos esten á medio cocinar se sacan del almíbar, se escurren bien y se colocan en tarros de vidrio.

Después se hace espesar el almíbar otra vez y cuando está con mucho punto se deja enfriar y luego se echa sobre los duraznos.

Se deje un vacío en cada frasco para cubrirlo con espíritu de vino. Se tapan después bien los frascos y se guardan en sitio fresco.

Otra pasta de almendras

Ingredientes:

375 gramos azúcar en polvo, 250 gramos almendras dulces bien pisadas, 9 yemas y 4 claras de huevo.

Modo de hacerlo :

Se bate todo bien, y se vierte en una fuente untada con manteca.

Se hace cocinar en un horno regular, se cubre con merengue y se vuelve al horno para que se seque.

Nota—El batido es como para hacer bizcochuelo.

Scones

Ingredientes :

2 tazas de almuerzo llenas de harina, 1 cucharada manteca ó grasa cerdo, 1 cucharada polvos levadura, 1 huevo, 1 taza de leche, una narigada de sal y otra de azúcar.

Modo de hacerlos :

Se mezcla ligeramente la manteca y la harina bien cernida con los polvos levadura, sal y azúcar.

Después se añade el huevo batido con la leche, se forma la pasta muy blanda y pegajosa. Se untan las manos con harina y se une la masa lo mejor que se puede, poniéndola sobre la mesa, se aplastá un poco con el palote y con una copita ó molde de lata se cortan unos redondeles de unos dos dedos de grosor. Se pinchan con el tenedor, se colocan en una lata polvoreada de harina y se meten en el horno fuerte por 6 ó 7 minutos, se sirven un poco calientes, cortándolos por la mitad y untándolos con manteca.

Bizcochuelo con dulce

Ingredientes :

450 gramos azúcar, 6 yemas huevo, 6 claras batidas á merengue, 4 cucharadas de agua, 250 gramos de harina.

Modo de hacerlo :

Se bate bien durante media hora el azúcar con las yemas, después de este tiempo se le añade el agua, luego la harina, y por último las claras bien batidas.

Se vierte en una budinera mentecada y se mete en el horno más bien templado. Una vez cocinado se deja enfriar, se saca de la budinera se corta en capas que se untan con dulce, se acomodan otra vez bien y se cubre todo con un baño Royal ó de chocolate.

Masa fina para masitas

Ingredientes :

500 gramos harina fina, 375 gramos manteca, 1 huevo.

Modo de hacerla :

Se lava bien la manteca en 2 ó 3 aguas, después se seca bien con un paño y se pone á derretir muy suavemente cerca del fuego. Luego se deja entibiar y se va mezclando bien con la harina y el huevo, hasta formar una pasta ligera, se estira con el palote hasta que quede muy delgada y se forran unos moldecitos como para quimbos.

Se rellenan con dulce y se meten en el horno suave.

Bread - Pie

Se baten 2 yemas de huevo se les añade medio litro de leche, azúcar al paladar, un pan chico en pedacitos una cucharita manteca, unas pasas ó dulces secos cortados en pedacitos y un poquito vainilla ó ralladura de limón. Se vierte todo en una fuente de horno untada con manteca, se pone al horno, y cuando se cocina, se cubre con las dos claras batidas á nieve con dos cucharadas de azúcar.

Se vuelve otro ratito al horno para que se doren y se sirve frío ó caliente en su misma fuente.

Nota — Los dulces secos y las pasas se pueden suprimir si se desea.

Budín de arroz y caramelo †

Ingredientes :

125 gramos arroz, 2 vasos de leche, 1 cucharada grande de azúcar, 2 huevos, esencia vainilla.

Modo de hacerlo :

Se hace primero un caramelo con 125 gramos de azúcar y un poco de agua y se unta bien una budinera. Después se cocina bien el arroz con la leche, una vez blando se entría y luego se mezcla con los huevos bien batidos, el azúcar y la vainilla.

Se vierte en el molde y se cocina al horno al baño maría por 1 hora, cubriéndolo con un papel untado de manteca.

Se sirve cubierto con el caramelo.

Budín de caramelo

Ingredientes para el caramelo:

56 gramos azúcar, 2 cucharadas de agua.

Ingredientes para la crema:

1 vaso de leche cocida y fría, 4 yemas y 2 claras de huevo, 1 cucharada de azúcar y unas gotas de vainilla.

Modo de hacerlo:

Se hace un caramelo y se unta bien la budinera. Después se baten los huevos con el azúcar, se perfuma con vainilla y se añade la leche.

Se vierte todo en la budinera acaramelada y se hace cocinar al horno al baño de maría, por 40 minutos, cubriéndola con papel untado con manteca.

Una vez pronto y frío se saca del molde y se sirve cubierto con el caramelo.

Nota — También se puede hacer en 6 moldes chicos.

Tapioca cream

Se pone en remojo en agua fría por 3 horas, tres cucharadas de tapioca. Después se escurre bien el agua y se hierve la tapioca con medio

litro de leche, se deja sobre el fuego hasta que se ponga tierna. Luego se baten 3 yemas de huevo con 3 cucharadas de azúcar y y ralladura de medio limón, se mezclan con la tapioca y se vuelve al fuego hasta que espese; después se vierte en una fuente de horno untada con manteca. Se cubre por encima con las 3 claras batidas á merengue con 2 cucharadas de azúcar. Se mete al horno hasta que se dore.

Se sirve en la misma fuente.

Nota — En vez de limón se puede emplear vainilla.

Crema au caramel

Se hace un caramelo muy oscuro con 6 cucharadas de azúcar y un poco de agua.

Una vez frio se vierte sobre el caramelo medio litro de leche mezclada con 3 yemas bien batidas y se revuelve sobre el fuego al baño María hasta que espese.

Nota — Así también se hace la crema para helados.

Salsa de frutillas

Se baten dos cucharadas de manteca hasta formar una crema y gradualmente se le añade una taza de las de té de azúcar molida, después se añade una frutilla deshaciéndola bien, luego otra y así sucesivamente hasta que la salsa obtenga un lindo color rosa.

Café helado

Medio litro de café negro endulzado al paladar se vierte en la heladera y se da vuelta hasta que se ponga bien frío.

Después se bate á merengue una clara de huevo, se le añade una cucharada de azúcar y se bate un rato más. Luego se mezcla el merengue con el café y se sirve en los pocillos.

Paradise pudding

Se hace hervir un vaso de agua y un vaso de jugo de naranjas ó de otra fruta con 1/2 cucharadita de sal y azúcar al paladar.

Por otro lado se deslíen 2 cucharadas de maizena en un poquito de agua, se añaden al agua hirviendo y se deja cocinar 10 minutos revolviéndolo bien. Después se retira del fuego y se mezcla con las 3 claras de huevo batidas á merengue, se vierte en un molde y se pone en la heladera. Se sirve con una crema hecha con las 3 yemas de huevo.

Lemon cake

Ingredientes:

8 huevos, 1 cucharada llena de agua de azahar,

250 gramos de azúcar molida, 1 limón y 500 gramos de harina.

Modo de hacerlo :

Se baten bien las yemas con el azúcar después se le añade el agua de azahar y el jugo y ralladura del limón, después las claras batidas á merengue y por último la harina pasada por cernidor. Se vierte en una budinera alta, pues sube mucho. La budinera se unta bien con manteca y se polvorea con azúcar molida.

Horno regular hora y media.

Petits fours

Ingredientes :

500 gramos almendras, 500 gramos azúcar molida y agua de azahar.

Modo de hacerlos :

Se pelan y pisan bien las almendras añadiéndoles gradualmente el agua de azahar, hasta que queden reducidas á una pasta liviana, entonces se ponen en una cacerolita con el azúcar y se revuelven sobre el fuego hasta que se seque y se pueda dar forma. Se retira del fuego, se forman unos bizcochitos de variadas formas y se cocinan en un horno templado.

Buñuelitos criollos

X

Se revuelve bien con un poco de agua tibia, 3 cucharadas de harina, después de bien desleída se

pone al fuego y siempre revolviéndola se deja hasta que se cocine bien y se forme una pasta tan dura que se despegue del tacho, entonces se retira del fuego y se deja entibiar un poco. Tibia ya se le añade un huevo y se revuelve bien, luego otro, y así sucesivamente hasta emplear 4 huevos.

Después se le agrega ralladura de 1 limón y una cucharita polvos levadura.

Se toman cucharadas de esta pasta y se fríen en grasa muy hirviendo, haciéndolos saltar en la sartén para que suban y se inflen bien.

Se sirven con azúcar molida por encima ó con miel.

Torta americana +

Ingredientes :

4 tazas de harina, 2 tazas de azúcar, 1 taza de manteca, 1/2 de leche, 6 huevos, 1 cucharada jugo de limón, 1/2 cucharadita vainilla, 1 cucharada de té de cremor tártaro, 1/2 cucharada té de bicarbonato.

Modo de hacerla :

Se bate á crema la manteca y el azúcar, se añaden las yemas, leche, vainilla y limón. Después se agrega la harina pasada de antemano por un tamiz, junto con el cremor y bicarbonato.

Por último se baten las claras á nieve y se unen al batido. Se vierte todo en una ó dos budineras untadas con manteca.

Horno fuerte una hora.

Nota — La medida de la taza es una de té común.

Budín de banana

Ingredientes :

2 bananas, 4 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de harina, 1 de manteca, 1 vaso de crema ó leche, 3 huevos.

Modo de hacerlo :

Se bate la manteca con el azúcar hasta formar una crema, luego las yemas bien batidas de antemano, la leche, la harina y por último las bananas cortadas en rebanaditas. Después se baten las claras á merengue y se juntan á lo demás. Se unta un molde con manteca y se vierte el batido, metiéndolo por 1 hora en el horno.

Después se sirve cubierto con una crema ó salsa, frutas.

Tea - cakes

Se derrite primero dos cucharadas de manteca y dos de grasa buena, luego se baten bien y se mezclan con 1 cucharada y media de azúcar y 2 huevos de uno á la vez. Una vez bien batidos se añaden 2 tazas de té llenas de harina y 1 taza de té llena de harina de arroz. Después se agrega al batido un poco de agua ó leche y se vierte en moldes untados de manteca.

Horno fuerte 15 minutos.

De esta cantidad salen 14 bizcochitos.

Torta de arroz

250 gramos harina de arroz, 250 gramos harina, 250 idem azúcar, 250 idem manteca, 4 huevos, ralladura de 1 limón.

Modo de hacerlo :

Se pasan las harinas por un tamiz. En una cacerola se bate bien la manteca, azúcar y se agrega el limón. Después los huevos de uno á la vez, batiendo por media hora la mezcla. Luego se añaden las harinas humedeciendo la pasta con leche si queda muy espesa. Se pone en una budinera mantecada y se mete al horno regular por 1 hora y media.

Agua cebada para enfermos

Se hierva por 2 minutos dos cucharadas de cebada en agua fría. Luego se cuela el agua, y la cebada que queda se pone en una jarra con 2 ó 3 terrones de azúcar, una cáscara de limón y 2 vasos de agua hirviendo. Se tapa bien y se deja enfriar.

Después se cuela otra vez y se usa como se desea.

Pasta de dulce de batata

Se cocina 1 kilo de batatas en un poco de agua y después se deshacen como puré.

Se hace un almíbar con 1 kilo de azúcar y

cuando esté en punto se agrega el puré de batata revolviéndolo hasta que se despega del tacho. Entonces se retira del fuego y se sigue revolviendo hasta que se entibie. Luego se forman bolitas ó se corta en cuadritos que se envuelven en azúcar y se dejan secar al sol. Después se envuelven en papeles de colores como las yemas.

Polvos de levadura caseros

Se mezcla bien 125 gramos de harina de arroz, 125 gramos de bicarbonato de soda, 32 gramos de ácido tartárico y se pasa todo por tamiz. Se guarda en tarros bien tapados para que no les entre el aire y se guardan en parajes bien secos.

Yema quemada

Se hace una almíbar con 1 kilo de azúcar y cuando hace hilos al levantar un poquito con la cuchara, se le agregan 16 yemas y 2 claras de huevos ligeramente batidos, se dejan dorar como si fuera una tortilla, se da vuelta del otro lado para que se dore igualmente y luego se pone sobre una fuente quemándola con un fierro rojo. Se polvorea de grajea y se sirve.

Bizcochos "Juana" †

Se baten bien 6 yemas de huevo con medio kilo de azúcar y una cucharadita de sal. Después

se le añade $1/2$ kilo de harina y se amasa bien sobre la mesa con 3 cucharadas de grasa y una cucharita anís en grano. Después se forman los bollitos y se cocinan en el horno.

Rosquitas de maizena

Se baten bien 6 yemas y 1 clara con $1/4$ kilo de azúcar molida y una cucharadita de canela. Una vez bien batido se le agrega $1/2$ kilo de maizena. Se forman las roscas y se meten un ratito al horno. Es mejor hacerlas de un día para otro.

Torta

Se baten por media hora 8 yemas de huevo con 375 gramos de azúcar, después se le añaden las 8 claras batidas á merengue y por último 250 gramos de sémola y esencia de vainilla ó limón.

Se pone al horno en una budinera mantecada, y una vez pronto y frío se cubre con baño de chocolate.

Carne de membrillo

Se pelan los membrillos y se echan en agua fría para que no se pongan negros, las semillas se guardan en una bolsita de batista, se colocan los membrillos en un tacho bien cubierto de agua y se pone también la bolsita con las semillas se hacen hervir y cuando están blandos se sacan los mem-

brillos y se pasan por la máquina de hacer puré, se ponen en una fuente con azúcar, en la proporción de 1 kilo de fruta para 1 kilo de azúcar y se revuelve bien con una espátula de madera hasta que se disuelva el azúcar, después se deja reposar dos horas cubriendo la fuente con un paño, y pasado este tiempo se ponen en un tacho sobre un fuego muy fuerte, revolviendo sin cesar por media hora. Después se saca del fuego se deja reposar 10 minutos y se coloca en unos moldes ó budineras que no deben tener fondo. Así se polvorean de azúcar y se dejan al sol por un día y al día siguiente se dan vuelta los moldes y se vuelven á polvorear de azúcar y se hace la misma operación por 6 días.

Quedan mejor polvoreándolos con «Icing-sugar».

—

El agua donde hirvieron los membrillos y las semillas se guarda para hacer jalea.

Glorias

250 gramos maizena, 50 gramos harina, ~~228~~
~~gramos harina~~, 228 gramos azúcar, 228 gramos
manteca, 3 huevos.

Modo de hacerlas:

Se revuelve la manteca con el azúcar hasta formar una crema, luego se añaden los huevos de uno á la vez y por último las harinas.

Se bate todo muy bien por media hora y des-

pués se vierte en los moldecitos untados de manteca.

Horno regular 15 á 20 minutos.

De esta cantidad salen 24 bizcochitos.

Tortas fritas

Se pone sobre la mesa medio kilo de harina. Se hace como una montaña y en la punta se forma un pequeño pozo donde se echa un huevo, una cucharada de grasa y agua y sal bastante como para formar la masa.

Se soba muy bien, como si se hiciera pan, luego se estira con el palote, se dobla en 4 y se vuelve á estirar y así sucesivamente por 4 ó 5 veces.

Después se vuelve á estirar todo lo más delgada que se puede la masa, se cortan redondeles ó cuadrilongos de 3 dedos de ancho por 6 de largo y se fríen en grasa hirviendo.

Se sirven polvoreadas de azúcar.

Nota — La sartén debe rebozar de grasa para que se fríen bien.

Bizcocho helado

Se forra un molde de helados con plantillas. En el centro se rellena con crema helada y se mete en la heladera para que tome forma, bien cubierto de hielo. Al sacarlo del molde debe quedar todo cubierto con las plantillas.

Se sirve si se quiere con una salsa de chocolate caliente.

Dulce de higo

Se escojen los higos no muy maduros se pinchan con un tenedor y se dejan un día en agua fría junto con una bolsita de ceniza de carbón de leña.

Después se lavan bien y se ponen á hervir por un rato, cuando están un poco blandos se sacan del agua hirviendo y se cubren con agua fría para que no se arruguen.

Por otro lado se hace una almíbar con igual peso de azúcar que de fruta, cuando está á medio punto, se echan en ella los higos y se dejan hervir muy despacio, si se puede hacer en dos días es mucho mejor.

Pasta de leche

Se hace un dulce con 3 litros de leche y 1 kilo y medio de azúcar, se deja tomar punto y fuera del fuego se bate hasta que se enfríe. Se vierte sobre un mármol y ya frío se corta en cuadraditos ó de la forma que uno quiera.

Nota — Se puede perfumar con vainilla.

Budín de merengue †

Se baten primero 4 claras de huevos y cuando están á punto de nieve se mezclan con 4 cucharadas no muy grandes de azúcar. Se vierte todo en una budinera bien mantecada y se mete al horno hasta que se cocine.

Luego se saca de la budinera y se pone en una fuente cubierta con un sambayon fino á la vainilla.

Modo de hacer este sambayon :

Se baten bien las 4 yemas con 4 cucharas de azúcar, después se mezclan con una copa grande de vino y se pone al fuego al baño maria. Cuando está caliente se le añade una cucharadita de chuño deshecho en un poquito de leche, se hace espesar y luego se vierte sobre el merengue.

Se perfuma con unas gotas de esencia de vainilla.

Nota — El vino se mezcla con un tercio de agua.

Budín de naranja †

Se toma la misma cantidad de jugo de naranjas, de almibar y de huevos batidos, se mezcla bien y se vierte en una budinera acaramelada, se pone al horno al baño de maría.

Para explicar mejor esta receta la daré como sigue :

Si es un vaso de jugo de naranjas hay que calcular que los huevos batidos llenen un vaso de igual tamaño y lo mismo el almibar.

Merengues

Se baten bien 4 claras de huevo con una narigada de sal hasta que tomen la consistencia de nieve después se añade 250 gramos de azúcar lo más ligeramente posible, y con una cuchara se forman los merengues que se colocan sobre una hoja de papel mantecada ó sobre una hoja de papel colocada sobre una tabla húmeda, se meten al horno por un rato.

Cherry Pudding

Se hace hervir 1/2 kilo de guindas en un poco de agua, después que hierven un rato, se retiran de esta primer agua y se ponen á hervir de nuevo por otro buen rato.

Esta segunda agua es la que se utiliza para el postre, el cual se hace de la siguiente manera:

Se pone en una cacerola al fuego, 16 cucharadas del agua de las guindas y azúcar al paladar. Por otro lado se deslíen dos cucharadas de chuño en un poquito de agua y se mezcla con lo que está en el fuego en cuanto esto empiece á hervir.

Se revuelve hasta que espese, se vierte en una budinera y se deja enfriar.

Merengue de manzana

A $1/4$ de kilo de manzanas asadas se les saca la cáscara y semilla, se mezclan con un $1/4$ kilo de azúcar, el jugo de un limón y dos claras de huevo.

Se bate bien y cuando está á punto de merengue se sirve en forma de pirámide en el centro de una fuente rodeada de cualquier crema.

Bananas fritas

Se pelan y cortan en dos, 8 ó 10 bananas. Se ponen á remojar con 160 gramos de azúcar y el jugo de dos naranjas durante hora y media, teniendo cuidado de darlas vuelta de vez en cuando.

Después se sacan y se envuelven en clara de huevo batida á merengue y en bizcocho rallado. Se fríen en manteca bien caliente. Luego el jugo donde se han remojado las bananas se calienta al fuego y mientras hierve se le añade una cucharada de harina desleída en agua fría con un poco de jugo de limón. Se deja espesar y se sirve esta salsa con las bananas.

Nota — Se puede perfumar con kirsch ó marasquino.

Crema napolitana

Ingredientes :

1 litro de leche, 4 huevos, 1 cucharada de harina maizena, azúcar á gusto y vainilla.

Modo de hacerla :

Se hierva primero la leche con el azúcar y la vainilla, cuando está fría se mezcla con los 4 huevos bien batidos y mezclados con la harina.

Se pone al fuego revolviéndola siempre hasta que espese. Entonces se retira del fuego y se mezcla con las 4 claras batidas á merengue, batiéndolo hasta que esté todo bien unido.

Bizcocho con crema

Ingredientes :

125 gramos de manteca, 4 yemas de huevo, 3 cucharadas orchata, un poco de café bien cargado.

Modo de hacerlo :

Se hace espesar á fuego lento, revolviendo siempre, las yemas con la horchata y el café frío. Cuando está bien espeso se retira del fuego y se bate con manteca fresca hasta que quede como una crema espesa. Se abre después por el centro un bizcochuelo común y se le pone esta deliciosa crema, se cubre con la otra mitad y se baña por encima con dulce de leche. Se sirve con nuez pisada por encima y grajeas.

Salsa para budines

Se hierve hasta que espese una copita de vino de mesa con dos copitas de azúcar. Se puede usar fría ó caliente.

Alfajor á la antigua

Ingredientes :

30 yemas, 1/2 litro vino seco, 1 cucharadita sal fina, 1 cuchara de postre de Royal, 1 cucharadita semilla de anís. Harina hasta espesar la masa.

Se derrite un poco de grasa de cerdo y se mezcla bien. con todos estos ingredientes, se amasan, se estira con el palote y se corta como se quiere.

Se rellena con dulce de leche y de almendra, una camada de cada una. Cuantas más capas lleve tanto mejor quedará el alfajor.

Torta inglesa

x

Ingredientes :

Una taza de las de té llena de manteca, una taza y media de azúcar molida, 3 yemas de huevo, 3 tazas llenas de harina, 1/2 taza de agua, 1 cucharita y media de Baking Powder, 3 claras de huevo, esencia de limón y corintos si se quiere.

Modo de hacerlo :

Se bate la manteca con el azúcar hasta formar

una crema, se añaden las yemas, el harina, el agua, la esencia, el Baking Powder y al último las claras batidas á merengue. Se mezcla bien todo y se pone al horno por 1 hora y 1/2 en una budinera, untada con manteca.

La misma con chocolate

Esta se hace como la precedente pero en vez de 3 tazas de harina, se ponen 2 de harina y una de chocolate rallado.

Esta no lleva ninguna esencia.

Torta casera +

Se baten bien 4 yemas, 8 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de manteca y 1/2 kilo de harina. Después se añade una cucharada de Royal y un poquito de sal fina, se incorpora bien á lo demás y por último se le agrega un vaso de leche y unos puñaditos de anís en grano. Se mete al horno en un molde grande untado con manteca y cuando está medio pronto se saca y se le hacen unos tajos, se vuelven á meter al horno y un rato antes de sacarla se unta con huevo batido y azúcar para que se dore bien.

Torta barata +

Ingredientes:

Tres tazas de harina, dos cucharadas de leva-

dura inglesa, dos tazas de azúcar, una cucharada de manteca, una taza chica de leche, 3 huevos y un poco de ralladura de limón.

Modo de hacerla :

Se cierne bien la harina junto con el azúcar y la levadura y se deja á un lado. Por otra parte se baten bien en una sopera las 3 yemas con la manteca, se les agrega la leche, luego se va echando poco á poco la harina cernida y al último las tres claras batidas á merengue y la ralladura de limón.

Se pone todo en una budinera untada con manteca y se mete al horno bastante caliente.

* Buñuelos

Se revuelven bien tres huevos, una taza de harina, una de leche, una cucharadita de azúcar y tres cucharitas de levadura inglesa.

Se echa por cucharadas en la grasa hirviendo y se sirven con almibar ó con miel.

Bizcocho borracho +

Se mojan dos docenas de plantillas en vino mezclado con leche y se colocan en una fuente en la forma siguiente :

Una camada de plantillas, una de crema ó dulce de huevo y otra de crema de chocolate.

Se baña con merengue, se polvorea con coco rallado y dulces secos cortados en pedacitos.

Nota — Si no se quiere no se pone al horno y es mejor de un día para otro.

Short Bread

Ingredientes: 75 gr. de manteca, $\frac{1}{4}$ kilo de harina, 3 cucharadas de azúcar rubia.

Modo de hacerlo: Se mezcla todo y se amasa bien.

Se estiran con el palote, se cortan de diferentes formas los bizcochos y se ponen á cocinar á un horno regular. Después de hechos se polvorean con azúcar molida.

Marmelada de sandía

Se quita bien la cáscara y la semilla á una sandía y se pesa, para $\frac{3}{4}$ de kilo de la fruta se precisa $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar.

Se corta después en rajas finas y se ponen á hervir con el zumo y la cáscara rallada de un limón junto con $\frac{1}{2}$ litro de agua.

Se deja hervir durante una hora, sin dejar de revolverlo y cuando tome punto se retira del fuego.

Torta de Trigo

Masa para la torta — Ingredientes: $\frac{1}{2}$ kilo de harina, 6 yemas, $\frac{1}{4}$ kilo manteca, un poco de azúcar, sal y ralladura de limón, agua si se precisa.

Modo de hacerla: Se mezcla todo, trabajando

muy poco la masa, y con esta se ferra el fondo las paredes de la budinera, luego se echa el relleno y se cubre con unas tiritas de la misma masa, formando como un enrejado.

Se pone en un horno regular hasta que se cocine.

Relleno para la torta de trigo

Ingredientes: 4 yemas bien batidas, 4 claras batidas aparte, 8 cucharadas de azúcar, 1/2 kilo de recota, 1/4 de kilo de trigo bien cocido en agua, raspadura de limón, un poco de canela y dulce de limón cortado chiquito.

Bombas

+

Se pone en una cacerolita 2 vasos de agua, 2 cucharadas de manteca y un poco de sal.

Una vez hirviendo se añade harina, hasta formar una pasta muy espesa, que se desprende del tacho (hay que revolver siempre la mezcla).

Después que espese se retira del fuego y se deja enfriar y luego se bate con 5 ó 6 huevos.

Se ponen montoncitos de esta mezcla, del tamaño de una nuez, en una lata húmeda y polvoreada de harina y se mete al horno hasta que se cocinen.

Después de cocinadas se rellenan con crema.

Crema de Chantilly †

Se bate 1/4 kilo de manteca con 8 cucharadas de azúcar molida. Luego se le añaden, de una á la vez, 4 yemas, siempre batiendo bien.

Russian Toffee

Ingredientes :

1 kilo de azúcar, 36 gramos de manteca, 1 lata chica de leche condensada, una taza chica de leche fresca, 8 cucharadas grandes de esencia de vainilla.

Se hierva todo junto á fuego lento hasta que se ponga espeso. Es decir hasta que cuando se echan unas gotas en agua fría, se ve que quedan duras como caramelo.

Entonces se echa sobre una lata untada con manteca y cuando está frío se corta en cuadritos

Nota — Esto requiere un fuego muy lento y revolverlo continuamente; casi mejor es hacerlo al baño maría.

Gelée aux fruits

Se hace una gelatina común de naranja y se vierte en una budinera donde se han arreglado de antemano por camadas. duraznos y peras (en conserva) frutillas crudas cortadas por la mitad y rebanadas de banana.

Se deja enfriar en un paraje fresco ó en la heladera, cuidando de sacarlo bien entero de la budinera.

Gateau caprice

Ingredientes :

1/4 kilo harina, una taza chica de manteca derretida, 1/4 kilo de azúcar, la cuarta parte de un vaso de leche, 3 huevos, 1 cucharita Baking Powder, 1/2 cucharita esencia de vainilla.

Se baten la manteca y el azúcar, se añaden los huevos de uno á uno, después la harina con la levadura, la leche y al último la vainilla. Se pone en una budinera untada con manteca, en un horno fuerte. Una vez pronto se retira, se deja enfriar, se saca de la budinera y se cubre con un baño de chocolate.

Conserva de durazno

Se pelan los duraznos y se echan en los tarros de modo que no queden estos demasiado repletos. Se deslíe 1/2 kilo de azúcar para cada 1/2 litro de agua, se llenan con el líquido los tarros y se hacen soldar.

Después de soldados se les hace un pequeño agujerito en la parte superior y se ponen durante 25 ó 30 minutos al baño de maría y al sacarlos del agua se tapa el agujerito inmediatamente.

Es conveniente no rebozar los tarros con el

agua azucarada y evitar que el agua del baño de maría lo cubra todos pues el agua podía introducirse por el agujerito de la tapa.

También hay que tener mucho cuidado de que los duraznos no estén machucados al ponerlos en los tarros.

Crema de chocolate

Se baten 5 claras de huevo con 5 cucharadas de azúcar.

Cuando están á punto de merengue se les echa de á poquito hasta dos barras y media de chocolate Menier bien rallado y se sigue batiendo.

Se sirve como está sin ponerla al fuego.

Queda muy bien para mandarla á la mesa sirviéndola en cremeritas por separado es decir, una para cada persona y si no se tiene cremeras es lo mismo en copas de champagne.

Crema de frutillas ideal X

Se tiene preparado un dulce bien espeso de frutillas ó de lo contrario se compra un tarro de dulce inglés de frutillas marca «Crosse and Blackwell», en lo de Vanrell.

Se toma la mitad del dulce que contiene el tarro y se deshace bien con 125 gramos de azúcar en polvo. Una vez bien desleído se le añaden 4 claras de huevo y se bate hasta que el dulce junto

con las claras se convierte en un merengue color rosa. Se sirve como la crema de chocolate y si es tiempo de frutillas se adornan las cremas con unas cuantas de estas frutas enteras.

Es un postre delicado.

Crema cruda

Se baten bien 6 yemas de huevo y se les va añadiendo sin dejar de batir de uno á uno, hasta 6 merengues ya cocinados.

Una vez que queden como una crema lisa y espesa se perfuma con vainilla y se sirve. *sirve galletitas*

Torta de Navidad

Ingredientes: 250 gramos de manteca, 250 de azúcar molida, 6 huevos 125 gramos de cáscara de naranja en dulce cortada muy finita, 125 gramos de pasas corinto, 125 gramos de pasas de smirma, 250 gramos de harina pesada por el tamiz, una copa de rhum y ralladura de limón.

Modo de hacerla: Se derrite primero la manteca, después se añade el azúcar y los huevos de uno á la vez, se mezcla bien todo y después se incorporan los otros ingredientes en el orden siguiente: ralladura de limón, dulce de naranja pasas, rhum y harina.

Esta mezcla se vierte en una budinera grande donde se unta bien el interior con manteca y se cubre con papel de oficio que sobrepase los bor-

des y se deja en un horno regular por una hora.

Nota — Para que todos los bizcochos ó torta queden bien, lo especial es cernir siempre la harina y el azúcar antes de emplearlos, lo mismo si llevara levadura cernir bien esta junto con la harina.

Caramelos de chocolate

Ingredientes: 3 tabletas de chocotate rallado 100 gramos de azúcar, 40 gramos de manteca. 1 cucharada de miel de abeja.

Modo de hacerlos: Se ponen todos los ingredientes en una cacerolita al fuego y se deja hervir hasta que el almíbar tome punto, generalmente con 10 minutos de fuego es bastante. Entonces se vierte todo sobre un mármol un poco aceitado y cuando está media tibia la mezcla, se cortan los caramelos en cuadraditos.

Nota — Se puede también añadir una cucharada de leche á la mezcla.

Budín de huevo

Se hace un almíbar con 1/2 kilo de azúcar, 1 taza de agua y vainilla. Se deja enfriar. Se baten 12 yemas y se mezclan á esta almíbar. Se cuele todo y se vierte en budinera acaramelada al horno al baño maría, hasta que se cocine bien. Esto se conoce cuando al meter una pajita en el centro del budín esta sale seca.

Dulce de huevo

Se bate bien una docena de yemas con 2 claras, se hace una almíbar al punto con 1/2 kilo de azúcar y se deja enfriar. Luego se le agrega el huevo, se revuelve bien y se pone á un fuego muy lento revolviéndolo sin cesar.

Carabanchel (licor)

Ingredientes:

1/2 litro de agua, 1/4 litro de aguardiente de 42°, 150 gramos de azúcar, 15 gotas esencia de anís de primera.

Modo de hacerlo:

Se juntan todos los ingredientes por el orden siguiente:

Primero el anís con el aguardiente, después el agua y enseguida el azúcar.

Después se filtra todo y se embotella bien.

Uvas acarameladas

Se toman uvas moscatel bien grandes, se lavan y se secan bien.

Luego se echan de una á una en almíbar á punto de caramelo y se ponen á enfriar sobre un mármol untado con manteca.

Frutillas acarameladas

Se toman frutillas sanas y bien lindas, se lavan dejándoles á todas los cogollitos y se procede igual que con las uvas, pero á estas hay que meterlas en el caramelo tomándolas por el rabito y teniendo cuidado que estos no se cubran con el almibar, así quedan más bonitas.

Almíbar á punto de caramelo

La mejor señal para dar con este punto es que al sacar la cuchara del almibar hace hilos que se pueden tomar con la mano y se quiebran como si fueran de cristal.

Este es el punto bueno para acaramelar naranjas, dátiles, frutillas y hacer caramelos.

Bizcochuelo de claras

Se baten 75 gramos de manteca con 75 gramos de azúcar después se le agrega 75 gramos de harina mezclada con una cucharadita de té, de levadura inglesa. Una vez esto bien batido se le añaden 8 claras batidas á merengue, se unen bien á la masa y se vierte en un molde untado con manteca y se hace cocer á horno regular.

Bizcochos de chocolate

Ingredientes :

1/4 kilo de harina, 75 gramos de chocolate, 75 gramos de manteca, 1 huevo entero, 1 cucharada de azúcar en polvo, 1 cucharadita de levadura inglesa y un poco de leche caliente.

Modo de hacerlo :

Se mezcla la manteca con la harina, se añade el azúcar, luego el chocolate y después el baking powder (levadura inglesa).

Por otro lado se bate el huevo mezclándolo con la leche y se junta á lo demás añadiéndole más leche si la mezcla resulta muy espesa.

Se pone al horno en moldecitos de quimbos untados con manteca, 20 minutos es suficiente para que se cocinen.

Galletitas de limón

Ingredientes :

500 gramos de harina tamizada, 2 gramos de bicarbonato de soda, 100 gramos de azúcar en polvo, 100 gramos de manteca, 1 huevo, 1 copa de leche, 60 gramos de cáscara de limón en dulce, cortado en pedacitos, y ralladura de un limón.

Modo de hacerlos :

Se amontona la harina sobre la mesa y se colocan en el medio todos los ingredientes por el orden antes citado, se mezclan y se amasan bien,

estirando la masa después con el palote. Con un molde se cortan en redondeles y se ponen á cocinar en un horno bien caliente.

Dulce de damascos

Se elijen para estos los damascos bien maduros y sanos se parten por la mitad y se les quitan los carozos.

Después se hace almibar en la proporción de 750 gramos de azúcar para 1 kilo de fruta y $1/4$ litro de agua.

Cuando el almibar está hirviendo se echan la mitad de los damascos, cuidando de revolver siempre para que se deshagan bien, después que se ha formado como una crema se le añade la otra mitad de los damascos se le hace dar un hervor, revolviendo con mucho cuidado para que estos no se deshagan y enseguida se retiran del fuego.

Soufflé de damascos

Se pasan por el tamiz los damascos bien maduros hasta obtener una cantidad que equivalga á 200 gramos. Luego se hace derretir al fuego 250 gramos de azúcar y se mezcla con el puré de damascos. Después se baten 5 claras de huevos á merengue y se incorpora á la fruta. Se vierte todo en una fuente de horno untada con manteca y se procede como para cualquier soufflé. Se sirve caliente.

Hielados de durazno

Se escojen los duraznos bien maduros y se pasan por el tamiz.

Después se hace un almibar con la cantidad de azúcar que equivalga al peso de la fruta y se mezcla bien con el puré.

Se añade también si se quiere unas cucharaditas de jugo de limón y se pone en una heladera.

Si el almibar queda muy espeso se puede alivianar con un poco de agua hervida.

Nota — Se hacen lo mismo con peras, damascos etc, etc.

Dulce de tomate

Se escojen tomates sanos y no demasiado maduros, se echan un minuto en agua hirviendo y luego se pelan.

Después se parten por la mitad, se apretan un poco para sacarles el jugo y las semillas y se pasan por un tamiz para formar un puré.

Luego que está todo pasado, se pesa y se pone en un tacho sobre el fuego con el mismo peso de azúcar, se revuelve siempre hasta que tome punto y esto se revuelve con la cuchara de madera, se percibe á cada movimiento de la cuchara el fondo del tacho que queda completamente limpio. También se prueba echando un poco del dulce en un vaso de agua fría, y si este cae en el

fondo sin deshacerse, y se puede hacer como una bolita, es que el dulce está en buen punto.

Fondant au chocolat

Se pone en un tacho de cobre sin estañar, 300 gramos de azúcar con una cucharita de crema y 1/2 vaso de agua. Una vez que el almíbar está á punto de perla que es cuando al levantar la cuchara queda el almíbar al caer medio congelado y lo bastante espeso como para formar una bolita, entonces se retira del fuego y se vierte sobre el mármol. Una vez medio tibio se revuelve con una cuchara de madera hasta formar una pasta muy dura y blanca. Esta se pone en otra cacerola al baño de maría y en la cual se ha hecho disolver de antemano 25 gramos de cacao, se revuelve bien el fondant y se le hace ablandar con unas gotas de agua hasta que se obtiene una crema lisa y un poco espesa, que sirve para cubrir cualquier bizcocho.

Madeleines

Ingredientes :

3 huevos, 250 gramos de azúcar, 250 gramos de harina, 200 gramos de manteca.

Se baten los huevos con el azúcar, se añade la harina, después la manteca derretida al baño maría y por último ralladura de limón. Se pone en moldes mantecados y se meten al horno por 3 cuartos de hora.

Bolitas en almíbar +

Se hace una masa con una tasa de harina, 3 huevos enteros, un poquito de sal y una cucharada de levadura inglesa.

Una vez bien amasado se forman bolitas que se fríen en grasa ó aceite bien hirviendo.

Por otro lado se hace un almíbar con miel é igual cantidad de azúcar y en esto se echan las bolitas fritas.

Después de frías se unen en una fuente en forma de pirámide y se mandan á la mesa polvoreadas con grajeas,

Salsa de chocolate

Se derriten al fuego dos barras de chocolate Menier junto con un poquito de leche. Cuando está bien deshecho se retira del fuego y se cubre el budín ó lo que se quiera. Queda mejor añadiéndole un buen pedazo de manteca y entonces sirve para decorar bizcochos.

Salsa de limón

Para preparar esta salsa se ponen en la cacerola dos yemas, 50 gramos de azúcar, una cucharada de maizena y la ralladura de un limón.

Después de bien mezclado todo se deslíe en un 1/4 de litro de leche hirviendo. Se coloca luego la cacerola al fuego y se revuelve hasta que espese.

Salsa de dulce de damasco

Se toma la mitad del contenido de un tarrito de dulce de damasco (marca Crosse and Blackwell), se revuelve bien en una cacerolita al fuego y cuando está liviana como una salsa se retira y se cubre con ella un budín de arroz ú de otra clase.

Se sirve el budín frío y la salsa caliente.

Dulce de guayaba

Se lavan bien las guayabas, se cortan por la mitad y se les quita las semillas.

Se hace un almibar con igual peso de azúcar que de fruta y antes de que tome punto se echa la fruta, se deja un rato y luego se retira del fuego y se deja para continuarlo al día siguiente.

Si se puede hacer en dos ó tres días queda mucho mejor.

Pasta de guayaba

Se les quita bien las semillas á las guayabas y se deshacen lo más menudo que se puedan poniéndolas á cocer en poca agua. Antes que hiervan se les echa el azúcar.

Para 1 kilo de fruta se ponen $\frac{3}{4}$ de azúcar y se deja tomar punto revolviendo sin cesar.

Tocino del cielo x

Ingredientes :

Un litro de leche, 250 gr. de azúcar, 9 yemas y vainilla.

Modo de hacerlo :

Con la leche, azúcar y vainilla se hace un dulce á medio punto y se deja enfriar.

Por otro lado se baten bien las 6 yemas y se incorporan al dulce. Se revuelve bien y se pone en budinera acaramelada al horno (baño maría).

Bizcocho con crema

Ingredientes :

125 gramos de azúcar molida, 2 yemas de huevo, 1 cucharita de agua de azahar, 125 gramos de manteca derretida, 3 claras de huevo batidas á merengue, 150 gramos de harina mezclados con 25 gramos de fécula de papas.

Modo de hacerlo :

Se mezclan bien todos estos ingredientes en la forma siguiente: primero las yemas con el azúcar, luego la manteca y se sigue después con la harina, agua de azahar y por último las claras.

Se pone á un horno regular en un molde untado con manteca y se sirve cubierto con una crema ó con compota de fruta.

Nota — Hay que tener cuidado de no sacarlo del molde hasta que no esté muy frío.

Arroz con leche X

Se pone á remojar en agua fría por 2 horas, 125 gramos de arroz, después se retira el arroz del agua y se pone en una cacerola con 1/2 litro de leche y un poco de canela en rama, se deja hervir hasta que se cocine bien, entonces se le agregan 125 gramos de azúcar, se revuelve un poco hasta que se deslíe el azúcar, luego se retira del fuego y si se quiere se revuelve con una ó dos yemas de huevo. Se sirve polvoreado con canela.

Budín de queso

Ingredientes :

125 gramos queso rallado muy bueno, 125 gramos manteca, 1/2 kilo azúcar molida, 125 gramos de harina, ralladura de un limón.

Se mezcla todo muy bien y se pone al horno en una budinera untada con manteca y bizcocho rallado.

Postre económico X

Ingredientes :

1/2 litro de leche 3 cucharadas de azúcar, 3 huevos, ralladura de limón ó naranja.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos con el azúcar, se les añade el limón y por último la leche cocida fría.

Se pone en un molde untado con caramelo a baño de maría por una hora.

Otro budín de arroz ✕

Se pone á cocinar $1/2$ litro de leche con 125 gramos de arroz y canela en rama. Después que esté bien cocinado se deja enfriar y se le añaden 3 yemas y dos claras batidas á merengue, $1/4$ kilo de azúcar, una tajada de dulce de limón en pedacitos y una copita de cognac.

Se pone al horno en baño de maría en bndinera acaramelada. Se sirve con salsa de chocolate ó de damasco.

Budín parisien

Se trabaja bien 125 gramos de manteca, con 150 gramos de azúcar en polvo y una vez la manteca derretida se le añade 100 gramos de harina y $1/2$ litro de leche hirviendo. Se pone todo al fuego, revolviéndolo bien hasta que tome la consistencia de una crema espesa, entonces se retira y se deja enfriar. ✕ Erio ya se añaden 6 yemas de huevo y las 6 claras batidas á merengue. Se vierte todo en una bndinera untada con manteca y polvoreada con almendras pisadas. Se mete al horno al baño maría por $3/4$ de hora. Se sirve con crema de vainilla.

Membrillos asados

Se escojen 10 ó 12 membrillos grandes y maduros, se agujerean en el centro y se colocan en una asadera.

Se rellenan los agujeros que se les han hecho con agua y azúcar molida, se cubren de agua hasta llenar la asadera. Se ponen en el horno y una vez que estén medio cocidos, se les vuelve á agregar azúcar y se dejan en el horno hasta que concluyen de asarse, teniendo cuidado de estarles echando su jugo por encima de tiempo en tiempo para que no se quemen.

Manzanas asadas

Estas se hacen como los membrillos pero como son más tiernas se les pone muy poquita agua.

Nota — También se hacen de esta manera las peras grandes.

Dulce de membrillo en pancitos

Se pelan los membrillos, se cortan en pedazos y se les quita la semilla. Se ponen á hervir con agua bastante como para cubrirlos. Una vez cocidos se sacan del agua y se deshacen bien. Luego se pesan y á cada kilo de fruta se les añade un kilo de azúcar molida. Se mezcla bien y se deja reposar una noche. Al día siguiente se pone al

fuego y se revuelve hasta que tome punto que es cuando se desprende del fondo. Entonces se retira del fuego y se echa en una fuente ancha y de dos dedos de fondo. Se pone un día al sol y al día siguiente se corta la pasta en cuadraditos que se envuelven en azúcar cristalizada y se dejan otro día al sol.

Masitas para té

Se revuelve bien en una sopera unos 75 gramos de manteca con 75 gramos de azúcar hasta que queden como un pomada. Se mezcla con esto 4 yemas de una á la vez y tanta harina como sea necesaria para formar una masa regular.

Se le agrega una cucharadita de Royal y se forman las masitas de la forma que se quiera y se meten al horno en una lata forrada con papel blanco.

Sandy Cake

Se baten bien $1/4$ kilo de manteca, se le añaden dos huevos con yema y clara, se sigue batiendo y se echan otras dos yemas, 8 cucharadas de azúcar, $1/4$ kilo de fécula de papas raspadura de limón y dos cucharadas de Royal.

Ha que cuidar que las primeras cucharadas de fécula no lleven royal, recién las dos últimas deben ir mezcladas con este polvo.

Se vierte en molde untado con manteca y se pone á un horno regular.

Budín de naranjas X

Ingredientes :

8 yemas, 9 cucharadas de azúcar, 2 claras y el jugo de 4 naranjas.

Modo de hacerlo:

Se baten las yemas con el azúcar, luego se añade el jugo de las naranjas y al final se agregan las claras batidas á merengue.

Después de bien unido todo esto, se pone en budinera acaramelada á cocinar al horno en baño-maría, durante 2 horas.

Yemas caseras X

Se cocen los huevos en su cáscara hasta que esten duros.

Después se les sacan la yemas se revuelven éstas con azúcar molida. Se hacen bolitas de la mezcla y se bañan en almíbar á punto de caramelo. Se dejan enfriar sobre un mármol.

La cantidad de azúcar es una cucharada por yema.

Torta de navidad para los niños

Esta se hace igual al Gateau Caprice pero en vez de baño de chocolate se le pone un baño blanco que se hace de la manera siguiente:

En una cacerola esmaltada se ponen $3/4$ kilo de «Jcing sugar», 2 cucharadas de agua de azahar y 6 de agua, se derrite á un fuego suave revolviéndolo hasta que quede terso y brillante, se retira del fuego siempre revolviéndolo y cuando está medio tibio, se vierte sobre la torta.

Esta medida de baño es como para dos tortas de regular tamaño.

Chocolate tart

Ingredientes:

85 gramos de manteca, 75 gr. azúcar molida, 75 gr. harina, 35 gr. de chocolate y 2 huevos.

Modo de hacerlo:

Se bate bien el azúcar con la manteca, se añaden los huevos de uno á la vez, después la harina y al último el chocolate rallado.

Se pone al horno en molde chato por una hora. Si se quiere puede hacerse en moldes chiquitos.

Nota — horno regular.

Bizcochuelo "maría adelina"

Ingredientes :

1/4 kilo de harina, 1/4 kilo de azúcar, 3 cucharaditas de levadura inglesa, 1 cucharada de manteca, 3 huevos bien batidos y 1 tazita de leche con un poco de raspadura de limón.

Modo de hacerlo :

Se mezcla todo en el orden que está escrito y se pone en budinera untada con manteca Horno regular.

Pasta de almendras

Ingredientes :

12 yemas de huevo, 12 cucharadas (de postre) de azúcar molida, 1/4 kilo de almendras dulces peladas y pisadas, cuatro almendras amargas y un poco de raspadura de limón.

Modo de hacerla :

Se baten las yemas con el azúcar luego se mezclan con las almendras y el limón y se revuelve todo bien.

Se pone después al horno en un tachito untado con manteca, cuando esté bien cocida, se retira del horno, se deja enfriar un poco y luego se saca de la budinera.

Se hace un lindo baño de merengue y se cubre toda la pasta y se deja un ratito á secar en el horno.

Nota — Se puede hacer lo mismo con nueces, maní ó coco rallado.

Budín de maizena

Se pone á hervir 1/2 litro de leche con un poco de vainilla, luego se le añade 75 gr. de azúcar y dos cucharadas de maizena desleídas de antemano en una tazita de leche cocida fría y revuelta con una yema de huevo. Esto se echa en la leche una vez que está hirviendo y se revuelve bien hasta que espese. Se vierte después en una budinera de porcelana y se deja enfriar.

Después de frío se saca y se sirve rodeado de jalea de membrillo ó de otra fruta.

Nota — También se puede hacer añadiendo una ó dos cucharadas de chocolate rallado á la leche.

Budín de sémola +

Se hace hervir hasta que quede muy espesa dos cucharadas de sémola en medio litro de leche.

Luego se añaden 125 gramos de azúcar molida y 3 yemas de huevo. Se revuelve otro ratito al fuego y después se deja enfriar.

Una vez bien frío se vierte en una budinera acaramelada y se mete en el horno al baño maría por una hora.

Se puede perfumar con vainilla.

Budín de tapioca

Este se hace como el anterior pero usando tapioca en vez de sémola.

Nota — La tapioca se deja en remojo unas horas.

Biscochuelo ilusión

Ingredientes :

12 yemas de huevo, 6 claras, 12 cucharadas de azúcar molida, 1 cartucho fécula de papas y un poco de raspadura de limón.

Modo de hacerlo :

Se baten bien las yemas con el azúcar. Luego se les agregan las claras batidas á merengue y el limón. Una vez esto bien unido y un ratito antes de ponerlo al horno se le añade la fécula de papas. Se vierte todo en budinera untada con manteca. Horno regular.

Dulce de brevas

Se hacen hervir las brevas verdes un rato durante 3 días, mudándoles el agua cada vez, al último día se le añade una muñeca con ceniza.

Después se hace un almibar con $\frac{3}{4}$ kilo de azúcar para un kilo de fruta y estando á medio punto se retira del fuego y se deja para concluirlo al día siguiente.

Nota — Todos estos dulces de frutas quedan mejor hechos en 3 ó 4 días.

Helados au caramel

Se hace caramelo con 300 gramos de azúcar y un poco de vainilla. Se baten después 4 yemas y 1/2 litro de leche, se mezclan al caramelo y se ponen por un rato al fuego. Una vez cocinado todo se retira, se deja enfriar y después se pone en la heladera.

Torta de tul

Se baten bien 6 yemas junto con 6 cucharadas de miel de abeja ó de miel de caña y 4 cucharadas de azúcar molida.

Se bate por 1/4 de hora y se le va echando poco á poco hasta 4 cucharadas grandes de fécula de papas. Se sigue batiendo por otro cuarto de hora y después se le añade las 6 claras batidas á merengue y un poco de ralladura de limón.

Horno regular.

Masapan

Se baten bien 12 huevos con 1/2 kilo de azúcar, se les añade 1/2 kilo de harina pasada por el tamiz, se revuelve todo bien junto con dulces secos cortados en pedacitos y se pone al horno en moldes untados con manteca y galleta rallada.

Sopa borracha

Se moja bien un bizcochuelo con vino Oporto mezclado con una almíbar liviana.

Una vez que el bizcocho está bien pasado se cubre con claras de huevo batidas con azúcar á punto de merengue.

Se pone al horno hasta que se dore.

Cocade

Ammm Se hace almíbar con 1/2 kilo de azúcar.

Por otra parte se ralla bien un coco, y se mezcla bien con una cucharada grande de manteca, luego se añaden 4 yemas, siempre revolviendo bien y por último 375 gramos de harina. Cuando está listo el batido se le incorpora el almíbar y se perfuma con un poco de vainilla.

Se pone en molde untado con manteca y se mete al horno hasta que se cocine.

Nota — Se puede hacer con harina de coco extranjera.

Crema de café

Se tuesta buen café sin dejarlo quemar y se deja durante 3 ó 4 horas en infusión en un litro de leche. Después de este tiempo, se cuela la leche y se mezcla con 60 gramos de azúcar tamizada, 15 de goma arábica y dos claras de huevo.

Todo se bate hasta que se hace espumar y se sirve rodeada de frutas confitadas ó con un bizcochuelo.

Dulce de ciruelas

Se les hace unos tajos á las ciruelas y se ponen en salmuera por dos días. Después se ponen en agua hirviendo no dejándolas hervir más de un minuto, se retiran de esa agua y se vuelven á poner en otra agua tibia hasta que se enfrien.

Luego se dejan en remojo por 4 días mudándoles el agua diariamente. Pasado este tiempo, se hace un almíbar con $3/4$ de kilo de azúcar para $1/2$ kilo de fruta y se deja cocinar la fruta hasta que tome punto.

Roscas de maizena

Se baten bien 6 yemas de huevo con 1 clara y $1/4$ kilo de azúcar molida, luego se les añade 125 gramos de manteca, $1/2$ kilo de maizena y el jugo y la ralladura de $1/2$ limón. Cuando está todo bien unido, se unta con maizena la mesa y se trabaja la masa para hacer las rosquitas. Se ponen al horno en una lata polvoreada de harina.

Esquesidos

Se baten bien 26 yemas de huevo con 13 claras batidas á merengue junto con $1/4$ kilo de azúcar, se le añade poco á poco un kilo de harina la ralladura de medio limón, 1 cucharada de canela en polvo y 1 cucharada de clavo pisado.

Una vez todo bien unido, se pone por cucharadas en una lata al horno.

Tortas á lo mimí

Se mezclan bien 7 huevos, $1/2$ kilo de azúcar molida y $1/2$ kilo de harina. Luego se les añade una copa de coñac y un poco de canela.

Se pone al horno en montoncitos sobre una lata ó papel de oficio, lo mismo que los merengues.

Budín de pan

Se ponen á remojar 2 pancitos en un poco de leche, pasándolos después por el tamiz.

Se mezcla después el pan con 3 yemas, 1 cucharada de manteca, ralladura de limón, 125 gramos de azúcar, 1 copita de licor de níspero ú otro cualquiera y dulce de naranja cortado en pedacitos. Al último se mezclan las 3 claras batidas á merengue,

Se vierte todo en una budinera untada con manteca ó acaramelada.

Nota — Queda muy rico añadiendo rueditas de bananas crudas á la mezcla ó nuez pisada.

Budín de pan y chocolate

Este se hace lo mismo que el anterior añadiéndole al pan dos barras de Chocolate Menier desleídas en agua ó leche.

Alfajores

Ingredientes :

1 kilo de harina, 1 cucharada de Royal, 1/2 cucharadita de canela, 4 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de manteca, 6 yemas y 6 claras batidas á merengue, 1 tacita de leche.

Modo de hacerlo :

Se mezclan bien todos estos ingredientes se amasan y estiran con el palote, se cortan en redondeles y se meten al horno. Una vez prontos se rellenan con dulce de leche.

Dulce de cerezas

Se hace almíbar en la proporción de 1 kilo de azúcar para 1 kilo de la fruta sin carozo. Se pone la fruta en el almíbar y se deja hervir por un ratito.

Luego se retira del fuego y se deja para seguir haciendo el dulce al día siguiente.

Si se puede hacer así por dos ó tres días queda mucho mejor, entonces el último día se deja espesar, hasta que tome punto.

Pancitos dulces

Ingredientes :

1/2 kilo de harina, 36 gramos de manteca, 75 gramos de azúcar en polvo, dos cucharadas de cremor y una de bicarbonato, una narigada de sal y un poco de leche.

Modo de hacerlo :

Se mezclan estos ingredientes hasta formar una masa dura, que se estira con el palote, hasta que tenga dos centímetros de grosor. Entonces se cortan los pancitos, se echan en una cacerola de agua hirviendo y en cuanto suban á la superficie que será al minuto de ponerlos, se pasan al agua fría. Se calienta bien el horno y se dejan en él por 20 minutos.

Ginger cake (otra receta)

Ingredientes :

1 litro miel de caña, 1/4 kilo de manteca, 1/4 kilo de azúcar rubia, 1 y 1/2 kilo de harina, 36 gramos de ginger (gengibre), 14 gramos especies, 1 cucharita bicarbonato de soda, 1 vaso de leche y 3 huevos.

Modo de hacerlo :

Se pone en una fuente la harina con el azúcar, el ginger y las especies. Se mezcla todo esto bien. Luego se entibia la manteca y junto con la miel se añade á los otros ingredientes.

Se revuelve bien otra vez.

Después se disuelve el bicarbonato en la leche tibia y se bate con todo, añadiéndoles los huevos ya bien batidos de antemano.

Se pone esta mezcla en una lata bien untada con manteca y se mete al horno por una hora.

Cuando esté casi pronto se saca, se unta con una yema de huevo bien batida con un poquito de leche y se vuelve al horno hasta que esté cocido.

Crema de café

Se baten bien en una cacerola 4 yemas y 100 gramos de azúcar, después se le añade una 1/2 taza de leche y 1 cucharita de esencia de café. Se pone á un fuego suave y se deja espesar, cuidando que no vaya á hervir. Se deja enfriar y después se le va incorporando hasta 250 gramos de manteca, batiéndolo bien hasta formar como una espuma.

Nota—Esta crema sirve para decorar cualquier postre.

Crema de chocolate

Se hace igual á la precedente, pero en vez de café se pone 20 gramos cacao amargo en polvo.

Caramelos de chocolate

Se pone al fuego en un tachito de cobre sin estañar, 450 gramos de azúcar en polvo y 500 gramos de

crema ó leche. Se revuelve con una cuchara de madera y una vez bien derretido se le añade una narigada de cremor tártaro.

Por otro lado se hace disolver en un poco de agua hirviendo 125 gramos de chocolate y se mezcla con el azúcar y leche.

Se sigue revolviendo al fuego y cuando espesa se retira, se vierte sobre el mármol accitado y una vez tibio se cortan los caramelos.

Apricot sponge

Ingredientes :

1 lata de damascos en almíbar, 1/2 de plantillas, 1 jarrita de crema.

Modo de hacerlo :

Se pone en una budinera una camada de fruta con jugo y otra de plantillas cortadas en pedacitos y así se sigue hasta que se concluya todo. Luego se vierte la crema por encima y se pone en la heladera.

Sponge pudding

Ingredientes :

1/4 kilo de harina, 36 gramos manteca, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de levadura inglesa, 1 huevo y bastante leche.

Modo de hacerlo :

Se revuelve la manteca con el azúcar, se le añade la harina mezclada con la levadura y el

huevo bien batido de antemano con la leche, se mezcla todo bien y si está la masa demasiado dura se le añade más leche. Después se pone al horno por 1 hora y media en un molde untado con manteca bien tapado.

Se sirve cubierto de jalea ó de la siguiente salsa.

Salsa alemana para budines

Se baten bien 4 yemas de huevo con 4 cucharadas de azúcar, luego se mezclan bien con 2 copas de vino seco, se revuelve sobre la plancha á un fuego muy liviano hasta que espese. Se sirve frio ó caliente,

Nota — Hay que tener cuidado de que la salsa al ponerla al fuego nunca hierva, pues entonces queda muy fea.

Budín de jalea de frutillas

Ingredientes :

2 huevos, el peso de los huevos en manteca, azúcar y pan rallado, 1 narigada de bicarbonato de soda, 1 cucharada grande de jalea de frutillas.

Modo de hacerlo :

Se deshace bien la manteca, y se añade el azúcar, el pan y el bicarbonato.

Se bate por otro lado los dos huevos, se mezclan bien con el dulce y se junta con todo lo demás

Se pone en una budinera untada con manteca al baño maría por una hora y se sirve cubierto con crema ó con la siguiente salsa.

Salsa para el budín de frutillas

Ingredientes :

La $\frac{1}{4}$ parte de un vaso de leche, 1 cucharita de avena inglesa, 1 cucharita de azúcar y jugo de limón.

Modo de hacerlo:

Se revuelve sobre un fuego muy suave la avena con un poco de agua una vez bien cocida se añade el azúcar y la leche, se deja hervir y al último se le agrega el jugo de limón.

Buen bocado

Se hace una almíbar con $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar y un poco de vainilla. Una vez fría se va mezclando con 6 yemas batidas, 75 gramos de harina, 1 coco bien rallado, una cucharada de manteca y un poco de agua de azahar.

Después se pone en un molde untado con manteca y se mete al horno hasta que se cocine.

Yema quemada

Se pone al fuego en una cacerola baja y muy ancha $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar y un poco de agua y se deja hervir hasta que el almíbar tenga bastante punto.

Por otro lado se baten bien 15 yemas de huevo, dos claras y un poco de vainilla. Una vez que forman globitos se echan dentro del almíbar dejándola un rato al fuego lento.

Se concluye el postre tapando la cacerola y poniendo brasas encendidas sobre la tapa para que las yemas queden un poco quemadas.

Se sirve polvoreadas con grajeas.

Yemas

Se hace primero un dulce de huevo de la manera siguiente:

Se hace un almíbar á medio punto con 1/2 kilo de azúcar y un poco de agua. Cuando está frío, se le añaden 12 yemas de huevo bien batidas, se mezclan bien con el almíbar y se ponen al fuego revolviéndolas sin cesar hasta que espesen. Luego se aparta del fuego y se forman bolitas con las manos untadas en harina ó en una laza.

Después se vuelve á hacer otro almíbar con 1/2 kilo de azúcar y una vez que toma el punto de caramelo se van echando las yemas de una á la vez y se colocan sobre un mármol para que se enfrien.

Ponche ruso

Se mezclan bien 1 botella de Champagne, 1 sifón de soda, 1 botella de Burdeos, el jugo de un limón, el jugo de dos naranjas, 1/2 copa chica de

Curacao, 1/2 taza de té cargado y dos cucharadas de azúcar molida.

Se pone todo en una jarra y se deja dentro de una vasija bien rodeada de hielo machacado con sal gruesa para que esté bien fresco para la hora de tomarlo.

El champagne es mejor ponerlo en el hielo un rato antes de servirlo.

Polvorones

Ingredientes :

3/4 kilo de harina, 1/4 kilo azúcar molida, 1/4 kilo de grasa de cerdo, una narigada canela molida y sal.

Modo de hacerlos :

Se mezclan todos estos ingredientes, trabajándolos con las manos sin amasar y una vez que la harina se mezcle bien con la grasa, se forman los polvorones que se meten al horno en una lata polvoreada con harina.

Otro budín de naranja †

Se cubre el fondo de una dulcera con naranjas en rebanadas, polvoreadas con azúcar y cubiertas con la siguiente crema :

Se pone á hervir un vaso grande de leche con azúcar al paladar y un poco de vainilla. Una vez que rompe el hervor se vierte en la leche una tacita chica de leche en donde se ha desleído de

antemano una yema de huevo y una cucharada de maizena. Se revuelve bien siempre sobre el fuego y cuando espesa se vierte sobre las naranjas. Se sirve fría.

Ananá au chocolat

Se pela bien el ananá y se corta en rebanadas finas polvoreándolas con azúcar y se pone en hielo hasta el momento de servirlo.

Se sirve junto con una crema de chocolate desleído con un poco de manteca y azúcar bien caliente.

Souffle au chocolat

Se disuelven en agua hirviendo dos panes de chocolate, se mezclan con 75 gramos de azúcar y un vaso de leche y se ponen al fuego por un rato, revolviéndolo sin cesar.

Después fuera del fuego se le incorpora 25 gramos de manteca, 3 yemas de huevo y al último las 3 claras batidas á merengue. Se vierte todo en una fuente de horno untada con manteca y se hace cocinar en un horno suave por 20 minutos.

Se manda á la mesa en la misma fuente y polvoreado de azúcar.

Bizcocho de saboya

Se baten muy bien 16 yemas de huevo con 500 gramos de azúcar. Una vez que el batido está

casi blanco se le añade 375 gramos de harina tamizada y las 16 claras batidas á merengue.

Con esta mezcla se puede llenar dos moldes de regular tamaño y se ponen á cocinar á un horno suave.

Budín de chocolate

Se hace hervir $1/2$ litro de leche, se le añade 3 panes de chocolate rallado y azúcar al paladar. Una vez que el chocolate está bien cocinado se retira del fuego y se deja enfriar. Por otro parte se baten 6 á 8 yemas se incorporan al chocolate y se vierte todo en una budinera acaramelada. Se deja en el horno al baño de maría por una hora.

Nota — Se perfuma con vainilla.

Budín diplomático

En una budinera acaramelada se pone una camada de plantillas cortadas en pedacitos y otra de dulce secos en rebanaditas y así se prosigue hasta llenar la budinera. Después se vierte sobre todo una crema con vainilla y se pone al horno al baño maría.

La crema se hace de la manera siguiente:

Se baten bien 4 yemas y 4 cucharadas de azúcar, luego se deslíe bien con un vaso de leche ya cocida y fría, se perfuma con vainilla y se pone en una cacerolita al fuego revolviéndola por un rato, hasta que espese un poquito. Una vez fría se vierte sobre las plantillas.

Bizcochitos á la criolla

Ingredientes :

125 gramos manteca derretida, 125 gramos azúcar molida, 4 yemas de huevos y 12 cucharadas de harina.

Modo de hacerlo :

Se mezcla primero el azúcar con la manteca, se van echando las yemas de una á la vez y después la harina. Se revuelve todo bien hasta formar una masa compacta que se pone al horno en forma de tortitas sobre una lata polvoreada de harina.

Bizcocho para té +

Ingredientes :

1/4 kilo de harina, 1/4 kilo de azúcar, 3 huevos, 1 cucharada de manteca derretida, 1/2 taza grande de leche, 1/2 cucharadita de cremor, 1/2 cucharadita de soda, ralladura de un limón y nuez moscada.

Modo de hacerlo :

La soda y el cremor se mezclan con la leche y cuando esta empieza á subir se mezcla con los demás ingredientes.

Se bate todo un ratito y se pone al horno no muy caliente en molde untado con manteca.

Claret - cup

Ingredientes :

1 botella vino clarete, 1 copita coñac y otra de Jeréz, 1 copita marrasquino, 1 copita licor abricotina, cáscara de limón, algunas hojas aromáticas si se quiere, azúcar al paladar y 1 botella soda ó agua Salus.

Modo de hacerlo :

Se pone en una jarra grande de más de dos litros, el litro de vino, el azúcar y el limón, se tapa bien y se coloca en una vasija rodeada de hielo y se deja por una hora.

Después se añaden los demás ingredientes y se sirve enseguida.

Nota — Hay que cuidar que la soda esté también helada antes de mezclarla con el vino.

Mallorquinas

Ingredientes :

375 gramos maizena, 250 gramos de harina, 2 cucharitas de polvos levadura, la cáscara rallada de un limón, 250 gramos de azúcar molida, 375 gramos de manteca, 4 huevos y un poco de leche.

Se bate bien como crema la manteca y el azúcar, una vez bien blanca y liviana se añaden los huevos de uno á la vez batiéndolos bien después se agrega la harina bien mezclada con los polvos de levadura, después el limón y por último

se humedece con la leche hasta que se forme como una crema muy lisa y espesa.

Se pone una cucharada en cada moldecito de bizcochos y se mete en el horno no muy caliente.

Se pueden hacer 4 ó 5 docenas con esta cantidad.

Helados de fruta y crema

Ingredientes :

12 duraznos frescos ó en conserva 225 gramos de azúcar 1/2 litro de crema, el jugo de 1 limón, 2 ó 3 gotas de carmín.

Modo de hacerlos :

Se deshacen bien los duraznos y se pasan por el tamíz, se revuelven con el azúcar, y jugo de limón, se añade la crema bien fresca y batida como á merengue.

Se mezcla todo bien se agrega el carmín y se pone en la heladera.

Bollitos porteños +

Ingredientes :

2 tazas de harina, 2 cucharitas polvos levadura, 2 cucharadas de azúcar, 1/4 cucharita de sal, 1 cucharada grande de manteca, 1 huevo y un poco de leche.

Modo de hacerlos :

Se mezcla bien la harina, azúcar, sal y polvos levadura. Se le agrega la manteca, una vez bien

revuelto se añade el huevo batido y mezclado con la leche. Se revuelve un rato y se echa en pequeños moldes ó cacerolitas de barro. Se llenan por la mitad porque suben mucho.

Horno regular.

Bizcocho sencillo

Ingredientes :

500 gramos de harina, 1 cucharadita y media de polvos de levadura, 125 gramos de grasa buena, 125 gramos de azúcar, 3 huevos, 1 cucharada de leche, unos dulces secos en pedacitos ó unas pasitas.

Modo de hacerlo :

Se pone la harina y levadura en una palangana; se mezcla bien con la grasa, se añade el azúcar, y dulces, los huevos bien batidos con la leche y se bate todo junto por un rato.

Se vierte todo en un molde untado con manteca y se mete al horno por 1 hora y media ó 2 horas.

Nota — Queda mejor con manteca en vez de grasa.

Torta de corintos

Ingredientes :

500 gramos de manteca, 500 gramos de harina fina, 500 gramos de azúcar, 6 huevos, 1 copa de

coñac, 1 cucharada de nuez moscada 1/2 cucharadita de polvo levadura, 500 gramos de pasas corinto.

Modo de hacerla :

Se bate bien la manteca, luego se añade el azúcar, coñac y nuez. Se agregan los huevos de uno á la vez batiéndolos bien y después la harina bien cernida con la levadura. Por último se echan las pasas sin los rabitos y se revuelven bien, se pone en una budinera cubierta con papel de oficio, bien untada con grasa ó manteca.

Horno regular, 1 hora y cuarto.

Orange Sponge

Ingredientes :

1 vaso y medio de jugo de naranja, 2 claras de huevo, azúcar al paladar, 19 gramos cola de pescado.

Modo de hacerlo :

Se disuelve la gelatina en agua tibia, se endulza y se le añade el jugo de naranja.

Una vez frío se mezcla con las claras á merengue, se bate un rato más y se pone en un molde ó en una fuente en forma de pirámide.

Se puede hacer lo mismo con jugo de otra fruta.

Marmelada naranjas agrias

Se lavan bien las naranjas y se cortan en rebanaditas tan finitas como hostias. Si se tiene má-

quina á propósito queda mucho mejor la marmelada, pero si no se tiene se suple la máquina con un cuchillo bien afilado.

Después de cortadas se dejan 24 horas en remojo. La medida del agua es 2 vasos por naranja. Se agrega también al agua, las semillas puestas en una bolsita de muselina.

Después de los 24 horas de remojo en su misma agua se salcochan las naranjas hasta que se pongan muy blandas, entonces se les agrega el azúcar en proporción de 500 gramos por cada naranja y se deja tomar punto á un fuego muy fuerte pues cuanto más ligero se hace, más lindo color toma.

Hay que revolverlo todo el tiempo para que no se queme.

Cornflour Pudding

Ingredientes :

2 vasos de leche, 2 cucharadas maizena, 1 cucharada de azúcar molida, 2 huevos, una narigada de sal, la ralladura de medio limón.

Modo de hacerlo :

Se mezcla la maizena con un poquito de leche y después se añade á lo demás de la leche que se ha puesto á hervir con el azúcar. Se revuelve bien al fuego hasta que espese, después se retira y á un lado del fuego se le añaden las dos yemas de huevo y el limón y se revuelven por dos minutos más. Luego se añaden las dos claras

batidas á merengue se revuelven bien y se vierte todo en una budinera acaramelada y se pone por media hora en el horno.

Budín Danes

Se pone en remojo por 12 horas una taza llena de tapioca, después se hierva al baño maría por hora y media, luego se le añade sal y azúcar al paladar. Después se mezcla bien con una cucharada de «Red currant jelly» y una vez bien mezclado se vierte en un molde y se deja congelar.

Se sirve con crema.

Nota — La jalea que se emplea en este budín es una extranjera que se vende en cualquier almacén bueno marca «Cross and Blackwell».

Gelatina tapioca

Se hierva hasta que se cocine bien y quede bien transparente, media tazita de tapioca en una cacerolita con bastante agua.

Luego se le añade media tazita de azúcar molida y media tazita de jalea de corintos. Una vez todo bien disuelto y espeso, se vierte en una budinera pasada por agua fría y se deja en la heladera para que se enfríe bien.

Se sirve el budín solo ó acompañado con crema.

Nota — La mejor jalea es de «Cross and Blackwell» que se vende en lo de Vanrell.

"Cocoa pudding"

Se hace hervir medio litro de leche y una vez que rompe el hervor se le agrega 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de cocoa y 1 cucharada de maizena bien desleída en otro poco de leche fría.

Se deja un rato al fuego y luego se vierte en una budinera.

Se deja enfriar y se saca del molde. Se sirve si se quiere con una crema.

Bizcochos de "Novios"

Ingredientes :

250 gramos de azúcar molida, 100 gramos fécula de papas, 3 gotas de esencia de vainilla, 5 huevos.

Modo de hacerlo :

Se baten las yemas con el azúcar durante media hora. Luego se baten las claras á merengue y se añaden las yemas y se vuelve á batir todo junto por otra media hora.

Se agrega después la vainilla y la fécula.

Se vierte todo en una budinera mantecada y se mete al horno por media hora.

Si se prefiere se usa limón en vez de vainilla.

Bizcocho para el té +

Ingredientes:

5 tazas de harina, 2 taza de azúcar, 1/2 taza de manteca 1 taza de miel, 1 taza de agua, 2 huevos, 1/2 taza dulce de limón picadito, 1 cucharada de bicarbonato soda, un poco de canela.

Modo de hacerlo:

Se bate el azúcar y la manteca, se añaden los huevos, y se bate 20 minutos, se disuelve la soda en el agua, y se añade al batido junto con la miel, harina, canela y dulces.

Se vierte en un molde chato y ancho, y se cocina en un horno regular por 1 hora ú hora y media.

Bizcochitos de té +

Lo mismo que la anterior pero se pone en moldecitos chicos.

Dulce de leche

Se hace hervir 2 litros de buena leche después se le añade medio kilo de azúcar y un pedacito vainilla.

Se deja sobre el fuego y una vez que toma la leche un colorcito crema se revuelve sin cesar hasta que espese.

Una vez espeso se retira del fuego y se sigue revolviendo hasta que se enfríe.

Dulce de membrillo

Manera fácil de hacer el dulce de membrillo.

Se pelan 40 ó 50 membrillos, se parten por la mitad y sin sacarles las semillas, se van echando en agua fría.

Después se ponen al fuego que hiervan hasta que se pongan tiernos. Fuego fuerte es mejor. Luego se pasa por la máquina de hacer puré ó se deshacen bien con una cuchara, cuidando de no dejar ninguna semilla, se pesa y se les agrega el azúcar para 1 kilo fruta y 1 kilo y cuarto de azúcar.

Se dejan toda la noche con el azúcar en una palangana ó fuente honda y al día siguiente en un tacho de bronce se pone al fuego hasta que tome punto. Hay que revolverlo todo el tiempo con una pala de madera. Se conoce el punto cuando al revolver, el fondo del tacho queda limpio, ó echando un poquito en un vaso de agua, fría. Si se forma una bolita que no se pega en los dedos se que ya está pronto.

Entonces se saca del fuego se revuelve hasta que se entibie y se pone en los moldes.

Compota de duraznos al natural

Se pelan unos duraznos sanos y maduros se colocan en una cacerola con 2 cuadraditos de azúcar por durazno y un poquito de agua solo lo bastante para que no se queme la cacerola por ejem-

plo para 12 duraznos medio vaso de agua. Después se tapa bien la cacerola y se pone sobre la plancha ó al baño maría por 1 hora para que se cocinen al vapor.

Se sirven fríos solos ó cubiertos con crema.

Compota de duraznos y ciruelas

Se hacen como la receta anterior, después de cocinados los duraznos se mezclan con unas ciruelas en conserva ya cocinadas de antemano en agua y azúcar. Las ciruelas se añaden sin su almíbar.

Torta "tea room"

225 gramos de azúcar, 150 manteca y 150 de harina, 6 claras de huevo y ralladura de 1/2 limón

Modo de hacerlo:

Se bate la manteca con el azúcar hasta formar una crema, luego se mezcla con las claras batidas á punto de nieve, y por último con la harina bien pasada por el cernidor.

Se añade la ralladura de limón, y se vierte todo en una budinera bien untada de manteca.

Después de pronto se cubre con el baño Royal.

Swiss Roll "á la minuta" ✕

Se bate bien 1 huevo, luego se agrega ya bien mezclados de antemano 1 cucharada grande de harina, 1 cucharada grande de azúcar y una cucharadita de té de polvos Royal.

Se revuelve todo bien y se cubre el fondo de una lata de horno chata y cuadrada bien untada con manteca, 5 minutos de horno fuerte.

Se deja enfriar y se unta con crema ó dulce. Se enrolla, se polvorea con azúcar y se sirve cortado en rueditas.

Nota — Hay que cubrir solamente el fondo de la lata, pues si se pone una capa gruesa del batido no queda bien. Si la lata es muy grande se dobla la cantidad.

Dulce de membrillo glacé

Se cocinan los membrillos con su cáscara y una vez tiernos se pelan con la uña y luego se pasan por el tamíz. Se ponen después al fuego con igual cantidad de azúcar y se revuelve hasta que tome punto. Se echa en los moldes y una vez frío se sacan de éstos y se ponen 8 días sobre parrillas, (es decir un rato cada día se ponen de ambos lados á secar sobre la parrilla.) Después se hace una almíbar á punto de perla y se bañan. Se deja secar y se guarda.

La mejor forma de moldes es cuadrada como pequeños ladrillos.

Scones - "porteños"

1 libra harina, 3 onzas manteca, 3 cucharaditas royal, un poco de sal y 2 cucharaditas de azúcar.

En una sopera se mezcla livianamente con las puntas de los dedos la harina etc., luego se humedece con leche, se une bien y se echa sobre la mesa, se estira con el palote - espesor 1 pulgada y se cortan con 1 copa ó pocillo.

Horno de 10 minutos á $1/4$ de hora.

Se comen fríos ó calientes.

Crullers

Se amasan en una fuente 2 tazas de harina con 2 encharaditas de Royal, 1 taza de azúcar, 1 huevo y un poco de leche, para humedecer y raspadura de nuez moscada.

Se forman bolas (en las manos harinadas) se fríen en grasa hirviendo y se escurren bien.

Se sirven polvoreadas de azúcar y acompañadas de miel ó crema.

Dulce de guindas

Se lavan las guindas y se sancochan dos ó tres veces en agua hirviendo, cambiando el agua cada vez.

Cuando se nota que el sabor de las guindas no es tan agrio se hace el dulce en proporción de kilo de fruta para $3/4$ kilo de azúcar.

INDICE

Í N D I C E

Págs.

P U C H E R O S

Puchero criollo	7
» de gallina	7
Caldo á la minuta	8

S O P A S

Sopa á la reina	9
» carême	9
» primavera	10
» fideos	10
» avena	10
» vegetal	11
» huevo	11
» ostras	12
» tortuga	12
» Saint - Germain	12
» tomates	13
Manera de colorear las sopas	13
Sopa ox - tail	14
» pescado	15
» á la creme	15
» vigilia	16

S A L S A S

Salsa de papas	18
» menta fresca	18

	Págs.
Salsa de vino	18
» » manteca	19
» » frutas	19
» española	19
» holandesa	20
» de pescado	20
» blanca	20
» de remolacha	21
» dinamarquesa	21
» de cebollas	21
» mousseline	22
» de anchoas	22
» » huevo	22
» » mostaza	22
» » tártara	23
» mayonesa	23
» de chocolate	23
» » huevo	24
» » pan	24
» » menta	24
» para cordero	25
» » pescado	25
» de tomate	25
» Soubise	26
» genovesa	26
» béchamel	27
» Maître d'hotel	28
» de anchoas	28
» » perejil	29
» » huevo	29
Crema para aves	30

P E S C A D O S

Budín de corbinas	31
Coquillas pescado	31

	Págs.
Coquillas de bacalao	32
Bacalao con leche	32
Coquillas de ostras	33
Pescado en escabeche	33
Mejillones á la oriental	33
Timbales á la montevideana	34
Camaronos au gratin	34
Pescado aux champignons	35
Sardinas á la Provenzal	35
Croquetas de ostras	36
Pescado au macaroni	37
Budin de bacalao	37
Pescado relleno	38
Relleno para el pescado	38
Pescado á la catalana	38
» á la Colbert	39
Coquillas á la béchamel	39
Anchoa á la catalana	39
Croquetas de bacalao	40
Bifes de corbina	40
Bacalao á la americana	41
Pastel de bacalao	41
Pescado á la Argentina	41
Budin de pescado	42
Fish cakes	42
Pastel de pescado	43
Fish Kloss	43
Revoltijo de pescado	43
Pescado frito	44
» á la parrilla	45
» hervido	45
Revoltijo de ostras	46
Ostras on horseback	46
Canapés de Caviar	47
» » sardinas	47
» » anchoas	47

	Págs.
Ostras à la crème	48
Sardinas à l'Imperatrice	49
Arroz y sardinas.	49
White-bait	49
Sardinas con tomates	50
Bacalao à la criolla.	51
Ensalada rusa	51
Pescado au gratin	52
Filets de pescado au gratin	53
Brótola hervida	53
Salsa para pescado	53

HUEVOS PREPARADOS DE DISTINTOS MODOS

Panqueques.	54
Poached eggs on muffins.	55
Huevos al plato	55
» au gratin	55
» à la vinaigrette	56
» à la Richelieu	56
» à la montagnard.	56
Croquetas de huevos	57
Tortilla de frutas.	57
Huevos chasseur.	58
Tortilla de postre.	58
Huevos con manteca	59
Torta de panqueques	59
Coquillas au jambon	59
Huevos à l'imperatrice.	60
Tortilla de papas.	60
Omelette soufflée.	61
Huevos à la milanese	61
» con alcaueiles	62
» » alverjas.	62
» » espárragos	62

	Págs.
Huevos á la María Elisa	62
» con hongos	63
» » salsa de tomate	63
» en gelatina	64
» sobre tomates	65
» á l'imperatrice	65
Scotch eggs	66
Omelette soufflée (otra manera)	66
Tortilla de arroz	67
Huevos sobre espinacas	67
Tortilla de garbanzos	68
Huevos fritos en agua	68
» á la Irlandesa	69
Coquillas de huevos	69
Rum omelet	69
Tortilla de lechuga	70
» » pan	70

PLATOS DE LEGUMBRES Y VERDURAS

Pastel de choclos	71
» » papas	71
Bocadillos papas	72
Coliflor con manteca	72
Papas á la milanese	73
Arroz á la Piamontesa	73
Repollo relleno	74
Alverjas á la crème	74
Pastel de verduras	75
Filleul au gratin	75
Pastel de sémola	75
Porotos á la Bretona	76
Berengenas rellenas	76
Pimientos rellenos	77
Torta de chauchas	77

	Págs.
Alcauciles à la Lionesa	77
Salsifi con salsa blanca	78
Apio blanco à la piamontesa	78
Papas Reina	78
» Béchamel	78
Membrillos rellenos	79
Humitas criollas	80
Alverjas au jambón	80
Puré de manzanas	81
» » papas	81
Guiso pot-pourri	81
Croquetas de papas	82
Papas al gratin	82
Croquetas de arroz con limón	83
Alcauciles à la Barigoule	83
Budin de berros	84
Alverjas azucaradas	84
Budin de tomate	85
Zapallitos rellenos	85
Tomates à la flamenca	86
Guiso de garbanzos	87
» » repollo y tocino	87
Budin de verdura	87
» » choclo	88
Alverjas à la inglesa	88
Arroz Possilipo	88
Conserva de tomates	89
Perejil frito	89
Boniatos glacés	90
Papas en sus «jackets»	90
Puré de castañas	90
» » papas	91
Pastel de choclos	91
Guiso de papas	92
» » porotos	92
Beetroot dressed	92

	Págs.
Papas fritas.	93
Zapallitos á la milanese	94
Agua de arroz (para enfermos).	94
Croquetas de fideos	94
» » arroz	95
» » espinacas	95
Buñuelitos » boniato	95
» » arroz	96
Habas con tocino.	96
Bocadillos de alcauciles	96
Fainá	97
Guiso de castañas	97
Repollo á la crema	97
Budin de zanahorias	98
Repollo au jambón	99
Apio en pasta frita	99
Pasta para freir	99
Buñuelos de banana.	100
Espinacas en pasta frita	100
Bocadillos de choclo	101
Choclo en pasta frita	101
Croquettes de riz aux épinards.	101
Ensalada de apio blanco	102
» » remolacha	102

ENTRADAS Y ASADOS

Costillitas á la Villeroy	103
Pastel de papas	103
Pollo aux champignons	104
Buñuelos de carne	104
Mondongo á la moda de caen	105
Lomo á la alemana	105
Poulet au Kari	105
Pato asado	106
Costillitas á la milanese	106

	Págs.
Perdices con tocino.	107
Loero á la porteña	107
Pavo asado.	107
Perdices con apio	108
» » zanahoria	108
» » leche	109
Bifes con leche	109
Perdices á la portuguesa.	109
Fiambre económico	109
Croquetas bongout	110
Pichones ó becacinas	110
Guiso de riñones.	111
Perdices á la antigua	111
Pichones á la crapaudine.	111
Masa para empanadas.	112
Pasteles fritos.	112
Patitas de ternera	113
Pavo relleno	113
Relleno para el pavo	114
Turkey soufflé.	114
Kromeskys de ave	115
Ropa vieja	115
Costillitas á la australiana	116
Rissoles de gallina	116
Patitas á la milanesa	117
Cotelettes de mouton	117
Gigot de mouton	118
Mange-tout á la paysanne	118
Croquetas de crema.	119
Budin de mondongo.	119
Bifes á la crema	119
Coquillas de sesos	120
Pollo mascotte.	120
Higado á la italiana	121
Empanadas criollas	121
Patitas á la continental	122

	Págs.
Perdices á la montevideana	122
» con salsa	123
Higado de ternera	123
Meat Sanders	123
Pastelitos de pan	124
Crema para los mismos	125
Pastel de pan	125
Bifes de higado	125
» » lomo	126
Mollejas de ternera	126
Christmas Turkey	126
Filets de mondongo	127
Pastel de tallarines	128
Ensalada de patitas	128
» » pata de ternera	129
Asado á la cacerola	129
Pastel económico	129
Yorkshire pudding	130
Almendras saladas	130
Aspic jelly	131
» de jelatina	131
Cordero en jelatina	132
Arroz á la americana	133
Irish stew	133
Bombas con crema	134
Ternera con salsa blanca	134
Pierna de cordero	135
Chaud-froid de cordero	135
Croutes argentina	136
Pierna de cordero asada	136
Paleta rellena	137
Milanesa de cordero	137
Gallina rellena	137
Relleno del ave	138
Macaroni pudding	138
Buñuelitos de limón	139

	Págs.
Galantina de perdices	139
Caldo para la galantina	140
Patitas à la valenciana	140
Bocadillos de sesos	140
Ravioles	141
Perdices en escabeche	141
Roast - beef	142
Cordero saltado	142
Pasteles « Luisa »	142
» fritos	143
» al horno	143
» Elisa	144
Jalea de pollo	145
Tortitas de sémola	145
Kromeskys de ave y jamón	146
Pastel de fuente	146
Bifes à la alemana	147
Mayonesa de pollo	147
Budincitos de jalea	148
Lomo au champignons	148
Macaroni con tomates	148
Soufflé de sémola	149
Pollo (para enfermos)	149
Mollejas à la cubana	150
Croquetas crema	150

POSTRES, TORTAS Y BIZCOCHOS

Bizcochuelo con crema	151
Bavarois	151
Budín de huevos	152
Cheese straws	152
Rosquitas de maizena	153
Bizcochos de limón	153
Galletitas paysandú	153
Budín económico	153

	Págs.
Crema fraugipane	154
Jalea de vino	154
Lemon tart	155
Crema para el relleno	155
Budin de crema	155
Esponja de chocolate	156
Bizcocho arrollado	156
Torta Noël	157
Panetón	157
Dulce de durazno.	158
Silver cake	158
Crema germana	158
Ginger cake.	159
Bizcochos cordobeses	159
Budin de pasas	160
Budin tangerinas.	160
Jalea de naranja	161
Esponja de limón	161
Compota de naranjas	161
Plum pudding	162
Salsa para el mismo	162
» de frutas	163
» » limón	163
Baños para tortas y bizcochos.	164
» » chocolate	164
» » royal.	164
» » blanco	165
» de naranja	165
Crema planchada.	165
Angélicas	166
Crema para helados.	166
» cacao »	167
Budin de pan	167
Sponge Fruit	167
Brioches	168
Pain de Gênes.	168

	Págs.
Galletitas de arroz	169
Scones	169
Pasta de naranjas	170
Dulce blanco de membrillo	170
Duraznos en almíbar	171
Pasta de almendras	171
Scones	172
Bizcochuelo con dulce	173
Masa para masitas	173
Bread Pie	174
Budin de arroz	174
» » caramelo	175
Tapioca cream	175
Crème au caramel	176
Salsa de frutillas	176
Café helado	177
Paradise pudding	177
Lemon cake	177
Petits fours	178
Buñuelitos criollos	178
Torta americana	179
Budin de banana	180
Tea cakes	180
Torta de arroz	181
Agua de cebada (para enfermos)	181
Pasta de batata	181
Polvos de levadura	182
Yema quemada	182
Bizcochos « Juana »	182
Rosquitas de maizena	183
Torta	183
Carne de membrillo	183
Glorias	184
Tortas fritas	185
Bizcocho helado	185
Pasta de leche	186

	Págs.
Dulce de higo	186
Budin de merengue	187
» » naranja.	187
Merengues	188
Cherry pudding	188
Merengue de manzana	189
Bananas fritas.	189
Crema napolitana	190
Bizcocho con crema.	190
Salsa para budines	191
Alfajor à la antigua.	191
Torta inglesa	191
» de chocolate	192
» casera	192
» barata	192
Buñuelos	193
Bizcocho borracho	193
Short - bread	194
Marmelada de sandia	194
Torta de trigo.	194
Relleno para la torta	195
Bombas	195
Crema de chantilly	196
Russian toffee	196
Geleé aux fruits	196
Gateau caprice	197
Conserva de durazno	197
Crema de chocolate	198
» » frutillas	198
» cruda	199
Torta de navidad.	199
Caramelos de chocolate	200
Budin de huevo	200
Dulce de huevo	201
Carabanchel	201
Uvas acarameladas	201

	Págs.
Frutillas acarameladas	202
Almibar á punto de caramelo	202
Bizcochuelo de claras	202
Bizcocho de chocolate	203
Galletitas de limón	203
Dulce de damascos	204
Soufflé de damascos	204
Helados de durazno	205
Dulce de tomate	205
Fondant au chocolat	206
Madeleines	206
Bolitas en almibar	207
Salsa de chocolate	207
» » limón	207
» » damasco	208
Dulce de guayaba	208
Tocino del cielo	209
Bizcocho con crema	209
Arroz con leche	210
Budin de queso	210
Postre económico	210
Otro budin de arroz	211
Budin Parisien	211
Membrillos asados	212
Manzanas asadas	212
Dulce de membrillo	212
Masitas para té	213
Sandy cake	213
Budin de naranjas	214
Yemas caseras	214
Torta de navidad	215
Chocolate tart	215
Bizcochuelo	216
Pasta de almendras	216
Budin de maizena	217
» » sémola	217

	Págs.
Budin de tapioca.	218
Bizcochuelo iiusión	218
Dulce de brevas	218
Helados au caramel	219
Torta de tul.	219
Masapan	219
Sopa borracha.	220
Cocade	220
Crema de café.	220
Dulce de ciruelas.	221
Roscas de maizena	221
Esquesidos	222
Tortas á lo mimi.	222
Budin de pan	222
» » » y chocolate.	223
Alfajores.	223
Dulce de cerezas	223
Pancitos dulces	224
Ginger cake	224
Crema de café.	225
» » chocolate	225
Caramelos	225
Apricot sponge	226
Sponge pudding	226
Salsa alemana.	227
Budin de jalea.	227
Salsa de frutillas.	228
Buen bocado	228
Yema quemada	228
Yemas	229
Ponche ruso	229
Polvorones	230
Budin de naranja.	230
Ananá au chocolat	231
Soufflé » »	231
Biscocho de Saboya.	231

	Págs.
Budín de chocolate	232
» Diplomático	232
Biscochitos á la criolla	233
Biscocho para té	233
Claret-cup	234
Mallorquinas	234
Helados de fruta y crema	235
Bollitos	235
Biscocho sencillo	236
Torta de corintos	236
Orange sponge	237
Marmelada de naranjas	237
Cornflour pudding	238
Budín Danés	239
Gelatina tapioca	239
Cocoa pudding	240
Biscocho de novios	240
» para el té	241
Biscochitos	241
Dulce de leche	241
» » membrillo	242
Campota de duraznos al natural	242
» » » y ciruelas	243
Torta «Tea room»	243
Swiss Roll á la minuta	243
Dulce de membrillo glacé	244
Scones (porteños)	244
Crullers	245
Dulce de guindas	245

161
 Grave
 1850



datacolor

