

1925

## **Delicias de la Mesa: Manual de Cocina y Repostería (Con Medidas del Pais)**

Maria Antonieta Reyes Gavilan y Moenck

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.usf.edu/cookbooks>

---

### **Recommended Citation**

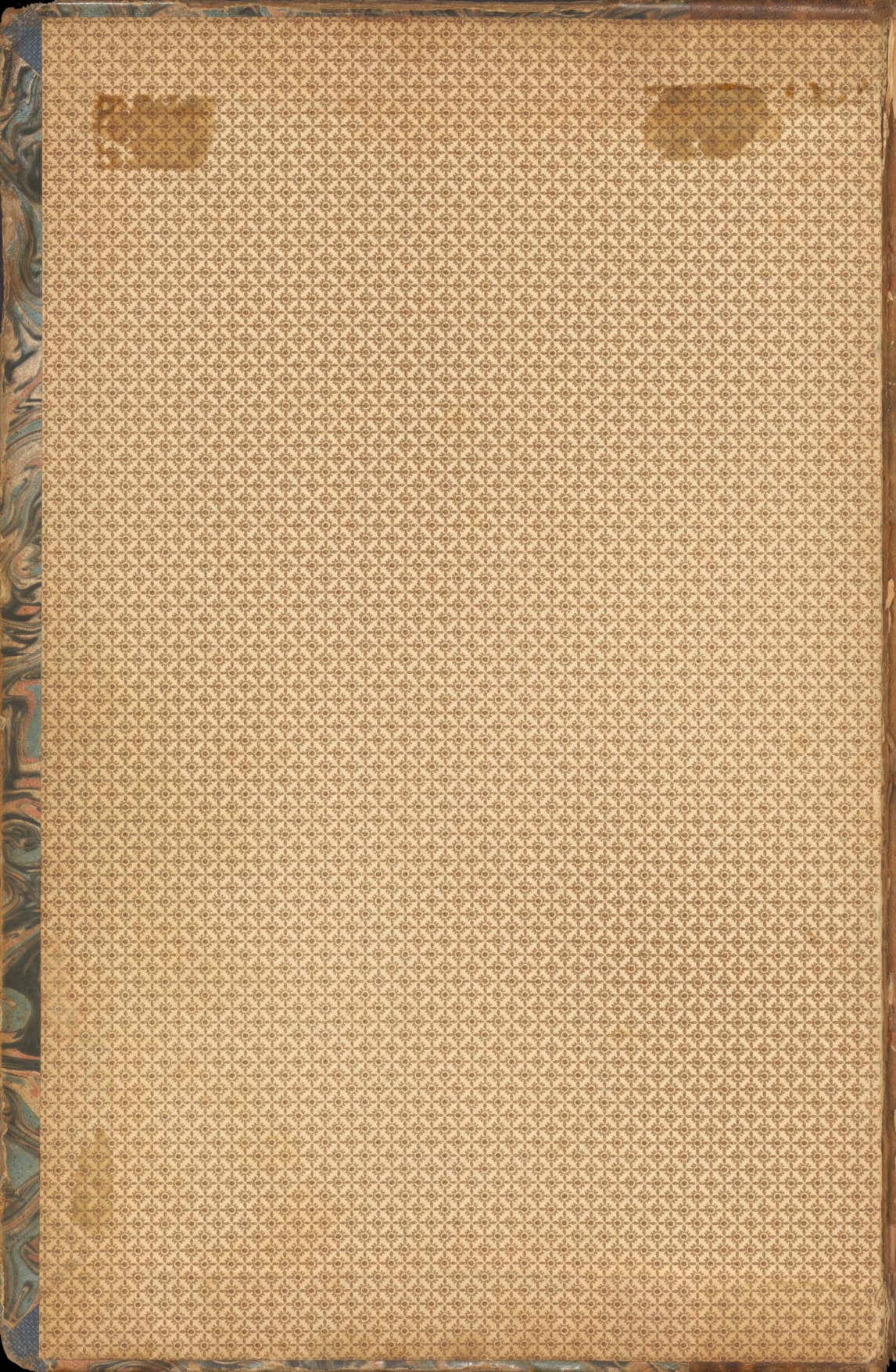
Reyes Gavilan y Moenck, Maria Antonieta, "Delicias de la Mesa: Manual de Cocina y Repostería (Con Medidas del Pais)" (1925). *Historic Cookbook Collection*. 8.  
<https://digitalcommons.usf.edu/cookbooks/8>

This Book is brought to you for free and open access by the Rare Books & Publications at Digital Commons @ University of South Florida. It has been accepted for inclusion in Historic Cookbook Collection by an authorized administrator of Digital Commons @ University of South Florida. For more information, please contact [digitalcommons@usf.edu](mailto:digitalcommons@usf.edu).











## Dos palabras sobre este libro

---

Con gran frecuencia se editan en los distintos países libros dedicados a la confección de platos de cocina, pastelería, dulces y helados y aunque sean muy notables, algunos adolecen en general del defecto de no ser comprensibles a la mayoría de los lectores por emplear términos regionales en los ingredientes y en las pesas y medidas.

Este, que presento a la atención de los lectores, llena una necesidad sentida, pues es completamente fundado en la práctica personal de la autora y siguiendo las instrucciones que indica, puede hacerse, por cualquiera que no tenga dotes de cocinero, pastelero o dulcero, lo que la autora ha hecho o visto hacer u oído cómo se hace por el mismo individuo de quien está tomada la instrucción.

Es posible que no se encuentre otro libro de más inmediata utilidad; con él en la mano, puede dirigirse en las casas particulares y en las cocinas de los hoteles los muchos y variados platos de que trata. Platos delicados y platos de cocina modesta pero siempre perfectamente sazonados, son todos los que en pocas páginas se han reunido, habiendo un verdadero eclecticismo de todas las cocinas, eligiendo de cada una lo más sabroso sin predilección exclusiva de una escuela fija, pues en cada país existe algo que sobresale y se universaliza en tan útil e interesante materia. Es lo menos que puedo decir en elogio de *DELICIAS DE LA MESA*, que me parecería ser presentado por pluma más competente que la mía.

*Dr. Abraham Pérez Miró.*







## ADVERTENCIA

---

Al tener necesidad de hojear algunos libros de cocina, siempre he encontrado un escollo grande para poder llevar a la práctica las recetas contenidas en ellos. Este escollo es lo que he querido evitar en el presente volumen y me daré por muy recompensada en mi trabajo si realmente he conseguido mi objeto. Me refiero a los términos empleados en dichos libros, sobre todo al tratar de las medidas de capacidad, pues son muy pocas las personas que saben lo que representa: una azumbre, una pinta, un cuartillo, etcétera. He puesto especial empeño en no emplear sino palabras vulgares para que una cocinera que escasamente sepa leer pueda confeccionar cualquier plato cuya receta se encuentre en este Manual de Cocina. Es más, he empleado algunos términos que podrán parecer ambiguos, por ejemplo: La palabara jarro como medida de capacidad, puesto que jarros los hay de muchos tamaños, pero nuestras cocineras conocen perfectamente cuál es el jarro a que me refiero y que se encuentra en todas las cocinas de Cuba y su contenido es aproximadamente tres cuartos de litro. De la misma manera cuando hablo de cucharadas se debe entender que me refiero al contenido de una cucharada de sopa y si empleo la pala-



bra cucharadita que es el contenido de una cucharita de postre; por taza debe entenderse una taza grande de las que usamos para tomar café con leche y cuyo contenido es de ocho a nueve onzas. Como he querido que todas las recetas contenidas en este libro se puedan hacer en mi país, he suprimido todas aquellas imposible de hacer por no existir aquí algunos de sus componentes. Lo que me he propuesto y espero haber conseguido es que el ama de casa pueda darle el libro a su cocinera y decirle: Haga este plato y que aquélla lo pueda hacer.

LA AUTORA.

Habana, Enero de 1923.







## CAPITULO I

### CALDOS Y SOPAS

El caldo puede decirse que es el principal auxiliar de la cocina, no sólo se necesita para las sopas, sino que es casi indispensable para confeccionar toda clase de salsas.

Muchos cocineros lo suplen empleando solamente agua o haciendo un caldo sin substancia, casi sin sabor, o con demasiada grasa, lo que da lugar a que no queden buenas ni las salsas ni las sopas.

**MODO DE PREPARAR EL CALDO.**—Ante todo debe procurarse que los avíos sean siempre de muy buena clase escogiendo las carnes, aves, huesos, tocinetas, jamón, legumbres, etc.; todo muy fresco.

Para evitar la evaporación del caldo debe tenerse la olla o cazuela que se emplee herméticamente tapada. Si es necesario añadirle agua puede ésta ser lo mismo fría que caliente.

Para hacer un buen caldo debe cocinarse a fuego lento durante un tiempo no menor de tres horas. En climas cálidos, como el nuestro, el caldo, si se quiere conservar en buenas condiciones, más de veinticuatro horas, debe ser adicionado con dos o tres cucharaditas de bicarbonato de sosa, revolviéndolo bien hasta que se disuelva. Los ingredientes que se empleen para hacer el caldo deben echarse



en el agua fría, de modo que al hervir suba a la superficie toda la espuma sucia que se ha formado, la que se quitará con la espumadera tantas veces como sea necesario hasta que quede completamente clarificado. Para hacer un caldo sencillo se echarán los huesos procurando de preferencia, la chocozuela, falda, papas, un pedazo de col, un nabo; unos ajos porros y las legumbres que se quiera a gusto del cocinero. Una vez clarificado el caldo se le añadirán las cebollas cortadas en rebanadas, ajo al gusto, tomates en pedazos, ají, perejil, unos granos de pimienta y la sal necesaria. Después que el caldo haya hervido un buen rato con todos estos ingredientes se le añadirá un poco de azafrán, previamente tostado y desleído en un poco de caldo hirviendo de modo que le quede un bonito color. Antes de servirse el caldo, si es para tomarse solo, o antes de echarle los ingredientes de la sopa que se quiera hacer, se pasará por un colador fino. Si se quiere tomar caldo sin grasa, se pasará por un lienzo empapado en agua fría y resultará un caldo limpio y transparente.

**CALDO PARA ENFERMOS.**—Este caldo debe hacerse con un pollo tierno, mejor que con una gallina, no poniéndole especies de ninguna clase, sólo llevará cebollas partidas en rebanadas, unos granos de pimienta, sal suficiente y un poquito de azafrán tostado.

**CALDO DE GALLINA.**—Después de bien limpia la gallina se dividirá en pedazos, echándola en la olla con bastante agua, de modo que a más de soltar bien la substancia, quede bien tierna; una vez espumado y limpio el caldo, se echarán dos cebollas en rebanadas, un diente de ajo, pimientas enteras, dos o tres tomates, dos o tres ajíes y un ramito de perejil y si se quiere, le dará muy buen sabor un pedazo de jamón y otro de tocineta fresca; debe hervir de dos a tres horas a fuego moderado y dándole color con azafrán y poniéndole suficiente sal; después de bien colado se le puede agregar, si gusta, un poquito de zumo de naranja agria o de limón verde.



**PUCHERO A LA CRIOLLA.**—Se echan en la olla una libra de buena falda, un octavo de tocineta, media libra de aguja de puerco, y un cuarto de gallina; se hace hervir a fuego moderado y cuando esté bien espumado se le añade un plátano pintón con su cáscara, un pedazo de col, una berenjena, un pedacito de calabaza, dos nabos, un diente de ajo, una cebolla grande en rebanadas, tres tomates, unos cuantos granos de pimienta y sal suficiente; en el mortero se machacan unos cominos mezclados con azafrán tostado y se deja hervir otro rato: antes de servirse se pasará por un colador fino.

**CONSOMMÉ.**—(*Caldo muy fuerte*).—Se necesitan tres libras de riñonada de ternera, dos libras de carne de puerco, una gallina dividida en cuartos, dos zanahorias grandes, raspadas las cáscaras y cortadas en rebanadas, media libra de jamón, media de tocineta fresca, dos ajos porros, una cebolla grande partida en rebanadas, y bien llena la olla de agua se dejará hervir por tres horas; después de bien espumado el caldo se le dará color con azafrán tostado y se le pondrá la sal necesaria; puede también agregarse zumo de naranja agria o de limón verde.

**CALDO DE PESCADO O DE TORTUGA.**—Se hace exactamente como el anterior, sustituyendo las carnes, gallina y jamón con el pescado o tortuga.

**CALDO DE CAMARONES.**—Exacto al anterior, pero machacando los carapachos de los camarones antes de ponerlos a hervir.

**CALDO SIN CARNE.**—En el caso de que se carezca de carne, se puede substituir ésta para hacer un buen caldo con los siguientes ingredientes: media libra de jamón, media de tocineta fresca, un chorizo cortado en ruedas, un cuarto de libra de garbanzos ya bien remojados, otro cuarto de arroz, un pedazo de col, unas cuantas zanahorias raspadas y cortadas en ruedas finas, dos nabos, y una libra de papas; después que haya hervido este caldo por espacio de me-



dia hora se le agregará un diente de ajo, una cebolla grande en rebanadas, cuatro tomates enteros, unos granos de pimienta, ajíes y sal suficiente, teniendo en cuenta que el jamón, chorizo y tocineta ya son de por sí salados; se le dará color con azafrán tostado. Este caldo se puede servir con todos sus ingredientes agregándole pedacitos de pan frito y resulta una buena sopa. Pueden pasarse por un colador todas las legumbres de manera a formar un puré y servirse con rebanadas de pan frito y huevos duros cortados en pedazos.

También puede colarse este mismo caldo y servirlo solo con rebanadas de pan frito.

CALDO VEGETAL.—Es muy conveniente saber preparar este caldo porque con mucha frecuencia lo mandan los médicos para substituir al de substancia. Se pondrán en la olla una libra de papas, un cuarto de yuca, un cuarto de malanga, un cuarto de ñame, un cuarto de libra de arroz, otro cuarto de judías y otro cuarto de garbanzos ya remojados, un cuarto de libra de habichuelas tiernas, un pedazo de col, una o dos zanahorias raspadas y cortadas en rebanadas y un nabo. Todo esto debe hervir hasta que las viandas y legumbres estén bien blandas; aparte se hará un buen sofrito que se preparará de la manera siguiente: en la menor cantidad posible de manteca se echará un diente de ajo, bastante cebolla, perejil, y unos cuantos tomates y cuando todo esto esté bien cocinado se agregará al caldo poniéndole entonces la sal, pimienta molida y azafrán tostado. Se clarificará este caldo y se tendrá un alimento tan bueno como el mejor caldo de substancias. Se pueden suprimir las viandas que no gusten y substituir las por otras, pero no poniendo nunca boniato, pues éste le da al caldo un sabor dulce.

---

NOTA.—A todo caldo se le puede agregar un sofrito preparado en la forma descrita en el caldo vegetal y todo esto a gusto de cada cual.



## SOPAS

La sopa es un plato necesario en toda comida, pues prepara el estómago para recibir los demás alimentos; debe procurarse que sea variada para que no canse y se coma siempre con gusto.

**SOPA DE FIDEOS.**—Ya listo el caldo y estando éste tibio se echan fideos y se dejan hervir hasta que queden bien blandos; debe tenerse cuidado de que los fideos sean frescos y de buena clase, pues de lo contrario dan a la sopa un gusto agrio. La sopa de tallarines y las sopas de diferentes pastas de harina se harán lo mismo que la de fideos.

**SOPA CONFORTANTE.**—Se tuestan rebanadas de pan bien finas, se cortan en pedazos cuatro huevos duros, se salcocha media libra de chícharos frescos, se tienen preparadas tres cucharadas de queso rallado, de preferencia el queso Flandes; cuando el caldo esté listo y bien caliente, se echará en la sopera un poco de éste y encima los ingredientes antes dichos y leugo el resto del caldo.

**SOPA DE PURÉ DE FRIJOLES NEGROS.**—Los frijoles se tienen salcochados y blandos y el caldo ya listo sin azafrán, se pasan los frijoles por el colador, uniéndoles poco a poco el caldo; se hace un buen sofrito en aceite con bastante cebolla, tres o cuatro ajíes, un diente de ajo y cuando este mojo esté bien sofrito se le añade un cucharón del puré de frijoles, dejándolo hervir mucho rato para que tome el gusto del mojo, se cuele y se une al resto del puré de frijoles, hirviendo todo un buen rato antes de servirse; esta sopa siempre se sirve con rebanadas de pan frito.

**SOPA DE PURÉ DE GARBANZOS, JUDÍAS Y LENTEJAS.**—Para estas sopas se prepara el puré del mismo modo que para la de frijoles negros, con la diferencia que el mojo se prepara con tomates, tocineta fresca y jamón o chorizo si gusta. Al puré de garbanzos y judías se le dará color con azafrán, pero el de len-



tejas no lo lleva. Estas sopas se servirán con rebanadas de pan frito.

**SOPA DE PURÉ DE PAPAS.**—Ya colado el caldo se salcocharán las papas peladas; cuando estén bien blandas se pasarán por la máquina y después se les unirá el caldo poco a poco pasándolas por el colador; se prepara un sofrito de aceite o manteca, echando bastante cebolla, bastantes ajíes, perejil y un diente de ajo; todo esto bien cocinado se le añade un poco del puré y luego después de colado se une al resto poniendo suficiente sal y pimienta; dándole color con azafrán tostado.

Al servir se le agregan pedazos de pan frito.

**SOPA SENCILLA DE MACARRONI.**—Listo el caldo se le echarán los macarroni hasta que queden bien blandos y en el momento de servir se cubren en la sope-  
ra con tres cucharadas bien llenas de queso. Los quesos que se emplean para esto son: parmesán, patagrás o flandes.

**SOPA DE VIGILIA.**—Se ponen en la olla media libra de garbanzos remojados toda la noche anterior, cuando éstos estén blandos se añaden media libra de papas, media de habichuelas y medio paquete de macarroni; aparte en aceite se hará un buen sofrito con bastante cebolla y tres o cuatro tomates picados, un diente de ajo, perejil, y dos ajíes, todo esto bien cocinado se une al caldo poniéndole sal, pimienta y suficiente azafrán tostado.

**SOPA DE PAN A LA ESPAÑOLA.**—Se pone suficiente aceite en la sartén, ya caliente se freirá en él una cebolla picadita y después se añadirá perejil, ya bien cocinados se sacan con la espumadera y en ese mismo aceite se freirán dos chorizos partidos en ruedas finas que también se sacan con la espumadera pero sin dejarlos enfriar; en ese mismo aceite muy caliente se freirán rebanadas muy finas de pan que se colocarán en la sope-  
ra añadiendo el chorizo y se cubre todo con el caldo bien caliente.



**SOPA BLANCA.**—Preparado un buen caldo se colocarán en una tartera tantos huevos fritos como se necesiten, se les pone un poco de sal, pimienta y perejil picadito; entre uno y otro huevo queso rallado y se cubre con el caldo, se cocina con muy poco fuego debajo y cubierta la tartera con una tapa con bastantes brasas. Se puede cocinar al horno si lo hubiese y se sirve en la misma tartera.

**SOPA SENCILLA DE PAN.**—Listo el caldo y bien espumado se corta el pan en pedazos pequeños y se hace hervir en una cazuela chica con un poco de caldo, de manera que hierva mucho y pronto y se pasa después a la cazuela del caldo dejándolo hervir todo un buen rato.

**SOPA CAPUCHINA.**—Listo el caldo se cortan unas rebanaditas de pan muy finas y otras tantas lascas finas de masa de puerco, colocadas éstas sobre las rebanadas de pan se espolvorean con un poco de sal, pimienta y perejil picado, se envuelven en un batido de huevo y se fríen en manteca bien caliente, se cubre todo con el caldo que debe ser de gallina y se añaden los menudos picados muy finos.

**SOPA DE ALMEJAS.**—Listo el caldo se prepara un buen sofrito con aceite en el que se echan cebollas picaditas, dos o tres tomates chicos, dos pimientos morrones de lata, muy picados; bien cocinado este mojo se echan las almejas dejándolas tomar un buen rato el gusto del sofrito; todo se echa en el caldo hirviendo y se añade sal y pimienta, se deja hervir hasta que las almejas estén bien blandas y al servir se colocan rebanadas de pan frito.

**SOPA DE ARROZ CON POLLO.**—Con el pollo dividido en pedazos chicos se hace un buen caldo, después que haya hervido bastante y esté espumado se hace un buen sofrito con bastantes cebollas, cuatro o cinco ajíes grandes, cinco tomates, un diente de ajo machacado y perejil picado; se echan dos cucharones del caldo en este mojo dejando hervir un buen



rato, se cuele y se une al resto del caldo, se pone suficiente sal y pimienta y se le da un bonito color con azafrán tostado. Se echa un cuarto de libra de arroz, pues esta sopa debe quedar espesa y se dejará al fuego hasta que el arroz esté bien blando. (Debe entenderse un cuarto de libra de arroz por cada pollo que se emplee en la sopa).

**SOPA DE HARINA DE MAIZ.**—Listo el caldo se le unirá la harina que debe haber estado doce horas en agua y que se lavará bien en varias aguas. Cuando la harina esté bien cocinada se apartará del fuego y se le unirán poco a poco dos yemas de huevo crudo, se vuelve a poner un momento más al fuego sin dejar de hervir y revolviéndola siempre.

**SOPA DE PECHUGA DE AVE.**—Se pasa por la máquina toda la pechuga de un pollo o gallina grande, se le agregan cuatro yemas crudas y cuatro huevos salcochados con sus claras y bien picados, cucharón y medio de caldo, una latica de petit-pois, bien escurridos y algunos champignons; todo esto se une bien y se añade sal, pimienta y un poco de nuez moscada rallada, se coloca en un molde previamente untado con mantequilla y se cocina en baño-maría; se sabrá que está listo cuando se prueba, introduciendo un palillo y éste salga limpio. El caldo que ya debe estar hecho con el resto del pollo o gallina se colará y se echará en él la masa que hemos preparado partida en trocitos de igual tamaño. Se agregarán pedacitos de pan frito.

**SOPA DE FLAN.**—Se deslíen cuatro yemas y claras crudas, se les añade una taza grande de leche, sal, pimienta y perejil, y un poco de nuez moscada rallada; todo bien unido se coloca en un molde, previamente untado con mantequilla y se cocina en baño-maría; cuando se haya probado con un palillo y salga limpio ya está cocinado.

Entonces se saca del molde y se corta en pedazos chicos, procurando que sean del mismo tamaño; se



colocan en la sopera y se cubren con el caldo que debe ser muy substancioso.

**SOPA DE PESCADO CON PAPAS.**—Para hacer esta sopa es preferible emplear pargo o rabirrubia, después de sacar las espinas al pescado se pone a salcochar en la cantidad de agua que se crea necesaria, se echa una cebolla partida en pedazos chicos, un poco de orégano y laurel; aparte en aceite bueno se hace un buen sofrito con bastante cebolla, un diente de ajo, tres o cuatro tomates, unos cuantos ajíes y perejil, bien cocinado este mojo se vierten dos cucharones de caldo dejándolo hervir un buen rato, entonces se une el resto del caldo donde está el pescado, habiéndolo colado previamente. Añádase libra y media de papas crudas en pedazos chicos y ya blandas las papas se agrega el pan cortado en pedazos chicos, sal y pimienta suficiente y cuidando que esta sopa quede bien espesa.

**SOPA DE PESCADO.**—Escamado y limpio el pescado se coloca en la cacerola con el agua necesaria, zumo de limón verde, sal, pimienta, ruedas finas de cebolla, un diente de ajo, tres o cuatro tomates, dos ajíes, un poco de laurel y de orégano tostado, aceite y se deja hervir bastante rato, se le da color con azafrán tostado y por último se añade el pan en pedazos chicos en cantidad suficiente para que la sopa quede espesa.

**SOPA ISLEÑA DE PESCADO.**—Para hacer el caldo se necesita una cabeza grande de pargo dejándola hervir mucho tiempo. Se prepara una buena salsa de tomate en la forma siguiente: en aceite bueno se echa bastante cebolla, un diente de ajo, seis u ocho tomates, cuatro o cinco ajíes y perejil; después de bien cocinado este mojo se añaden dos cucharones de caldo, dejándolo hervir un buen rato; el caldo hecho con la cabeza de pargo se cuele y se le añade la salsa de tomate también colada. Aparte se tiene una libra de pargo crudo cortada en pedazos y libra y media de papas también crudas y en pedazos y con migajón de pan y bastante caldo se forma una miga.



Con el caldo al fuego se va agregando: primero las papas, después de ablandadas éstas el pescado y la miga de pan y dejando hervir un rato se le pone sal, pimienta y azafrán tostado. Esta sopa debe quedar espesa, y al servirla se le echa zumo de limón verde.

**SOPA SENCILLA DE PESCADO.**—Se corta en ruedas una libra de pescado, se hierve en suficiente cantidad de agua con una cebolla partida en rebanadas, un diente de ajo, pimienta molida, un clavo y media taza de aceite bueno; a la media hora se echan unas gotas de limón y suficiente pan partido en pedazos, media hora después puede retirarse del fuego y servirse bien caliente.

**SOPA IMPERIAL DE PESCADO.**—Se hace un buen caldo con una libra de pescado, una cebolla partida en rebanadas, dos zanahorias cortadas en ruedas finas, un ajo porro, un diente de ajo, perejil, pimienta en grano y una hoja de laurel; cuando haya hervido media hora se saca el pescado de la cacerola, se le quitan las espinas y con la mitad del pescado, se hace una buena tortilla a la española (es decir, bien sazonada y dura). Se hace una buena salsa de tomate (véase salsas) que después de colada se vierte en el caldo dejando hervirlo media hora. Se pican el pescado y la tortilla en pedazos menudos y también pan frito en pedazos chicos, que se echan en la sopera. En un poco de caldo caliente se desmenuzan tres yemas duras y se unen al caldo caliente, revolviendo sin dejar hervir y entonces se vierte todo en la sopera.

**SOPA DE OSTIONES.**—En un buen caldo ya colado se baten dos o tres yemas de huevos crudas, se sacan los ostiones de sus conchas y se echan en el caldo con su agua si son frescos, y escurridos si son de latería, se agrega zumo de limón verde, sal, pimienta y azafrán. Se servirá con rebanadas de pan frito.

**SOPA DE CAMARONES.**—En suficiente cantidad de agua se hierve una buena cantidad de camarones de



agua salada, después de salcochados se separan las masas y los carapachos se vuelven a echar en el caldo a que hiervan por mucho rato; con la mitad de las masas se hace una tortilla bien sazónada y a la española; la otra mitad de las masas se fríe y también el pan en pedazos menudos, en aceite bien caliente; el caldo, donde están los carapachos se cuele, y se le agrega una buena salsa de tomate colada, sazónándola con sal y pimienta y dando color con azafrán tostado.

La tortilla picada en pedazos así como las masas y el pan frito se colocan en la sopera y se cubren con el caldo.

**SOPA DE TORTUGA.**—Se hace un buen caldo con la carne de tortuga, bien blanda esta carne se pasa por un jibe y se une al caldo, se agrega una copa chica de vino blanco, sal, un diente de ajo machacado, mezclado con zumo de cebollas, pimienta y se da color con azafrán tostado. Se deja hervir un buen rato, se colocan en la sopera rebanadas de huevos duros y de pan frito cubriendo con el caldo.

**SOPA DE CANGREJOS EN PURÉ.**—Con la carne de una docena de cangrejos después de bien lavado se hará un buen caldo, ya blandas las masas se machacan hasta formar una pasta, ésta vuelve a echarse en el caldo y se le añade una taza grande arroz de Valencia, y cuando éste esté blando se pasan por un jibe o colador la masa y el arroz, se coloca todo en el caldo ya sazónado con un sofrito que se habrá hecho en aceite con cebolla, tomate, ajo y perejil, se sazonará con sal y pimienta y se le dará color con azafrán tostado. Se unirán al caldo dos yemas que previamente se habrán desleído en un poco del mismo caldo poniéndolo de nuevo al fuego, revolviendo y sin dejar que hierva. En la sopera se colocarán rebanadas de huevos duros y pedazos de pan frito cubriendo con el caldo.

**SOPA A LA JULIANA.**—Se necesita un buen caldo. Se pican tres o cuatro horas antes, col, calabaza, na-



bo, zanahorias y papas, todo en pedacitos y se echan en agua. Las habichuelas se cocinan aparte para que no le den al caldo un color feo. Se hace un buen mojo con bastante cebolla picada, un buen pedazo de jamón, tomates, ají y perejil; cocinado este mojo que debe hacerse con poca manteca, se echan las legumbres y se tienen un rato en él dándoles vueltas, y se pasan al caldo ya colado; se tiene al fuego hasta que las legumbres estén bien blandas, añadiendo en el último momento las habichuelas. Se le da color con azafrán tostado; y se sirve con pan frito.

**SOPA DE ORO.**—Para esta sopa se necesita un caldo muy substancioso. Se cortan rebanadas de pan de molde, se mojan en leche, se espolvorean con un poco de sal y se envuelven en un batido de huevos con perejil, se fríen en la manteca bien caliente, teniendo cuidado de que queden de un color dorado. Se colocan en la sopera en el momento de servir y se cubren con caldo.

**SOPA DE HUEVO.**—Listo un buen caldo, se salcochan seis huevos, se separan las claras; las yemas se aplastan con la cuchara y se le añaden seis o siete cucharadas de caldo. En una sartén engrasada con mantequilla se echa esta pasta con perejil, sal y pimienta; se cocina un rato y se deja enfriar. Las claras de los huevos salcochados se pican en pedacitos y lo mismo se hace con la pasta que hicimos y todo se coloca en la sopera y se cubren con el caldo bien caliente.

**SOPA SENCILLA A LA ITALIANA.**—Se hace un buen caldo, se salcochan seis huevos, se pican menudamente yemas y claras, se echan en la sopera, se cubren con la mitad del caldo, se agregan tres cucharadas de queso rallado (flandes o gruyere) y otras dos cucharadas de pan rallado y se cubren con el caldo.

**SOPA A LA HABANERA.**—Se tiene preparado un buen caldo, se tuestan una buena cantidad de reba-



nadas de pan en la parrilla y también una docena de almendras, se rallan dos cucharadas de queso. Se machacan bien las almendras, uniéndoles el caldo poco a poco. Se pone al fuego un rato revolviendo sin parar. Se colocan en la sopera las rebanadas de pan espolvoreadas con queso rallado y perejil picado y se cubre con el caldo.

**SOPA DE ESCUDELLA.**—Listo el caldo y cuando esté tibio se echa un cuarto de libra de judías, un cuarto de garbanzos que haya estado toda la noche en remojo; cuando empiecen a ablandarse los garbanzos se agregan las papas crudas en pedazos. Se prepara un buen mojo poniendo en la manteca un buen pedazo de tocineta e igual cantidad de jamón partido en lascas y un chorizo cortado en ruedas chicas, cebolla muy picada, un diente de ajo, perejil, ajíes y tomates; en este mojo se echa un cucharón de caldo y después de un rato se une este mojo al caldo. Se añade el arroz y fideos de dos clases (finos y gordos). se le da color con azafrán, se sazona con pimienta y sal que se pondrá con mucho cuidado, teniendo en cuenta que el jamón, la tocineta y el chorizo son salados.

**SOPA DE ESCUDELLA SUPERIOR.**—Ya preparado el caldo que se habrá hecho con media gallina, jamón con hueso, que tenga media libra de masa, media de carne de pecho, un chorizo, un cuarto de libra de garbanzos ya remojados, un cuarto de judías blancas; cuando todo esto esté a medio cocinar se agregan dos zanahorias partidas en ruedas, media libra de habichuelas peladas, una libra de papas y un buen pedazo de col, todo bien picado y dos cebollas en rebanadas. A la media hora se echarán fideos de dos clases y un cuarto de arroz de Valencia. Se preparan aparte unas bolas de carne de puerco con una libra de esta carne pasada por la máquina, dos huevos crudos (yema y clara), un poco de miga de pan mojado en el caldo, un diente de ajo, un poco de cebolla picada, pimienta, perejil y sal suficiente;



se une bien toda esta masa, se forman las bolas, se envuelven en harina de Castilla, luego en un batido de huevos y se echan en el caldo; se le dará color con azafrán y se pondrá a cocinar a fuego lento. Estas medidas están calculadas para diez personas.

**SOPA CASTELLANA.**—En un caldo muy bueno y colado se echan rebanadas de jamón gallego y tres chorizos, cuando empiece a hervir se agregan media libra de garbanzos remojados y cuando estén blandos se echan seis huevos duros partidos por la mitad, se añade un sofrito en aceite y colado, suficiente sal y pimienta y se le da color con azafrán tostado.

**SOPA DE TAPIOCA.**—Listo el caldo, se calculan cinco cucharadas de tapioca para una sopera corriente, se le une fuera del fuego el caldo tibio poco a poco y puesto al fuego se revuelve con frecuencia, pues se queman con facilidad, debe quedar espesa, sal suficiente y se da color con azafrán tostado.

**POTE GALLEGO.**—Se dejan las judías en remojo la noche anterior, se necesita una olla grande bien llena de agua, se echan una libra de judías, una de carne de pecho, media de jamón crudo, media de tocino ahumado, un buen trozo de lacón, otro de unto gallego, dos chorizos, unas cuantas zanahorias picadas en ruedas, un buen pedazo de col y uno chico de calabaza picada en pedazos pequeños; cuando todo esto haya hervido bastante se añaden libra y media de papas crudas, sal y pimienta suficiente. Aparte se hace un buen sofrito con aceite, poniendo un diente de ajo, bastante cebolla picada, tomates, perejil y ajíes, este mojo se une al caldo que seguirá hirviendo el tiempo necesario para que todo esté bien blando.

**SOPA A LA TÁRTARA.**—Para esta sopa se tiene que hacer un buen caldo de gallina, bien limpio y con buen color, se cuele y se hace una sopa bien de arroz de Valencia o de pan muy hervido, ya lista la sopa



se pica la pechuga de la gallina con la cuchilla más fina de la máquina; en cada plato de sopa se abre un huevo, se cubre en seguida con la sopa hirviendo y encima la pechuga picada.

**SOPA DE PAN A LA REINA.**—Después de hacer un buen caldo de gallina, se moja media libra de pan en agua tibia, se exprime bien por un colador y se echa en una cazuela con dos cucharones del caldo por espacio de veinte minutos, volviéndolo a pasar por el colador. Aparte se pican los menudos de la gallina, uniéndoles dos cucharadas de leche de almendras y tres yemas de huevo, todo bien unido se pasa por colador o tamiz, esto se echa en el caldo junto con el pan, revolviendo seguido hasta cocinar bien las yemas de los huevos pero sin dejar hervir.

**SOPA DE APIO.**—Se necesitan tres cabezas de apio, un litro de leche, una cucharada de mantequilla, dos de harina de Castilla, medio litro de agua, una cebolla del tamaño de una peseta, sal y pimienta a gusto. Se lava bien el apio, se corta en trocitos y con la cebolla se pone a hervir en el medio litro de agua por espacio de media hora, se exprime por un tamiz. La leche en otra cazuela se pone a hervir y se le agrega el agua en que se cocinaron el apio y la cebolla; se bate bien la mantequilla con la harina y se une a la sopa revolviendo sin parar hasta que se espese.

**SOPA AURORA.**—Se hace un buen caldo con mucha substancia, se necesitan tres zanahorias grandes, tres papas, un apio y dos cebollas grandes; colado el caldo se echan estos ingredientes y cuando estén bien blandos se pasan por un colador; añadiendo un poco de mantequilla, sal, pimienta y una cucharada grande de vino seco. Se colocan en la sopera pedazos de pan frito muy picado y se cubren con el caldo.

**SOPA SENCILLA CUBANA.**—Se hace un buen caldo y colado se echan una zanahoria partida en rebanadas, un pedazo de col, un nabo y unos ajos porros;



se prepara un buen sofrito en manteca con cebollas, ajo, perejil, unos cuantos tomates y ajíes, se añade al caldo este mojo colado, se le da color con azafrán y cuando las legumbres estén blandas se añade el pan suficiente hasta que quede bien hervido.

**SOPA CRIOLLA DE PLÁTANO VERDE Y CARNE DE PUERCO.**—Se fríe en pedazos chicos libra y media de carne de puerco, se salcocha una buena cantidad de acelgas; uno o dos plátanos verdes se parten en trozos, se ponen en manteca bien caliente hasta que estén bien fritos, se sacan, se aplastan y se vuelven a echar en la manteca hasta que estén bien dorados. Listo el caldo se le agrega la carne de puerco, el plátano y las acelgas, se deja hervir un buen rato.

**SOPA CRIOLLA DE FIDEOS CON PLÁTANOS PINTONES Y CARNE DE PUERCO.**—Después de espumado y limpio un buen caldo se hace un sofrito con cebollas, un diente de ajo, ajíes, perejil y tomates, se echa en ese mojo una libra de masa de puerco partida en pedazos, sazonada con naranja agria, se tiene un buen rato en ese sofrito, se añaden dos cucharones del caldo, se cuele el sofrito y se añade este caldo colado y la carne de puerco al resto del caldo. Cuando la carne de puerco esté blanda se agregan los pedazos de plátano pintón que sean en abundancia y que ya estarán salcochados y por último los fideos que deben ser de buena clase.

**SOPA DE CASABE.**—Se tiene listo un buen caldo. El casabe se tuesta bien en horno o en parrilla, se pasa por la máquina, se agrega poco a poco al caldo y se pone el fuego revolviendo seguido hasta que esté bien espeso.

**SOPA A LA ARAGONESA.**—Listo un buen caldo, se pone a hervir con una libra de hígado de ternera hasta que esté bien blanda, se saca y se pica en la máquina; aparte se tienen ralladas tres o cuatro cucharadas de queso de flandes y una buena cantidad de rebanadas de pan tostado; se van colocando en la sopera



parte del hígado, de las tostadas y de queso rallado, se echa después una parte del caldo y otra vez hígado, tostadas y queso, después caldo y así sucesivamente hasta echarlo todo. El caldo debe estar hirviendo.

**SOPA DE ALBÓNDIGAS.**—Las albóndigas se hacen con pechuga de gallina, se saca ésta del puchero y se pica en seguida en la máquina con la cuchilla más fina, se pone este picadillo de pechuga en una fuente honda, añadiendo pan mojado en el caldo que ya esté hecho una miga, tres yemas crudas de huevo, sal y un poco de pimienta blanca, todo se une perfectamente, se forman las albondiguillas de tamaño de una avellana, se envuelven en un poco de harina de Castilla y se echan una a una en el caldo, revolviendo con cuchara de madera y se dejan hervir un rato.

**SOPA HIDALGA.**—Se hace un buen caldo de gallina y jamón y cuando haya hervido un buen rato se echa una libra de papas crudas cortadas en pedazos, cuando estén blandas se pasan por un colador, se cuele el caldo y se ponen a hervir de nuevo las papas, se vuelve a colar por un colador más fino y entonces se añade al caldo la pechuga de gallina y el jamón bien picados, se agregan dos yemas crudas mezcladas con media copita de vino de jerez seco y se revuelve cuidando de que no hierva el caldo. En la sopera se tienen cuatro yemas duras bien amasadas, se echa todo en la sopera agregando los menudos de la gallina muy picaditos y se cubre con el caldo.

**SOPA A LA BURGALESA.**—Se hace un buen caldo con jamón y gallina, se prepara un buen sofrito en manteca con cebolla, tomates, perejil y un diente de ajo, echándole dos cucharones del caldo hasta que hierva un rato, se cuele y se une al resto del caldo. Con la pechuga de la gallina se hacen unas albóndigas como las explicadas para la sopa de albóndigas. Se cuele todo el caldo y cuando hierva se echan una a una las albóndigas dejándolas cocinar por un rato. Se pican cuatro huevos duros y los menudos de la



gallina que se colocan en la sopera y se cubren con el caldo y las albóndigas.

**SOPA DE CROQUETAS.**—Se pican en la máquina media libra de carne de puerco y un cuarto de libra de jamón, se echan en una salsa bechamela, que ya tendremos al fuego y se deja cocinar hasta que esté muy espesa. (Véase en las salsas la manera de hacer la bechamela). Esta pasta que hemos preparado se extiende en una fuente llana y cuando esté completamente fría se forman unas croquetas muy chicas, procurando que queden todas iguales, se envuelven en polvo de pan rallado muy fino que esté pasado por colador, luego se envuelven en un batido de huevo con perejil picado y un poquito de harina de Castilla, por segunda vez se envuelven en pan rallado y se fríen en manteca hirviendo a fuego vivo, se echan en la sopera y se cubren con el caldo bien caliente. Téngase en cuenta que la carne de puerco antes de echarse en la salsa bechamela debe haber sido salcochada en el caldo.

**SOPA BECHAMELA.**—Se hace una salsa bechamela (Véase salsas) se le agregan tres yemas de huevo crudo que se unen revolviendo muy aprisa y a fuego suave para que no se corten, se cocina hasta que quede muy espesa, se extiende en una fuente llana hasta que se enfríe y entonces se forman unas bolitas que se fríen como las croquetas que se han explicado en la sopa anterior. El caldo debe ser muy substancioso y de preferencia de gallina y estando muy caliente se vierte en la sopera sobre las bolitas.

**SOPA DE PAPAS RALLADAS.**—Para una sopera corriente se calculan dos libras de papas, se rallan crudas y se unen poco a poco al caldo ya colado, se revuelve seguido para evitar que se formen pelotas, se deja hervir el tiempo suficiente para que se cocinen bien las papas, se sirven con pedacitos de pan frito.

**SOPA DE HUEVO A LA TOSCANA.**—Se tiene hecho un buen caldo, se baten ocho huevos, yemas y claras, se



les unen dos tazas de caldo, se sazona con sal y pimienta y se cocinan en un molde en baño maría hasta que estén bien cuajados y se va echando en la sopera por cucharas, agregando rebanadas de pan frito y se cubre con el caldo.

**SOPA DE MAÍZ.**—Medio jarro de maíz rallado, la tercera parte de un jarro de agua hirviendo, medio jarro de leche caliente, tres cucharadas de mantequilla, dos cucharadas al ras de harina de Castilla, dos yemas de huevo crudo, sal y pimienta a gusto. Las tusas de maíz se hierven media hora en el agua, se sacan las tusas, se pasa el maíz rallado por un jibe fino y se echa en el agua, se cocina revolviendo a fuego lento, se agregan la mantequilla, la harina de Castilla, y se deja cocinar un rato, después se echa la leche hirviendo por unos minutos sin dejar de revolver y por último se añaden las yemas bien batidas y cuando estén bien unidas se baja del fuego. Se echa en la sopera y se cubre con un buen caldo.

**SOPA DE LEGUMBRES.**—Se tiene un caldo de mucha substancia, se le echan dos tomates grandes, una cebolla grande, dos zanahorias en ruedas finas, libra y media de papas, un pedazo grande de col y cuando todo esté bien blando se pasa por colador, volviendo a echar todo en el caldo, se sazona con sal y pimienta, se coloca en la sopera jamón cocinado y partido muy fino, rebanadas pequeñas de pan frito y dos huevos duros muy picados y se cubren con el caldo.

**SOPA IMPERIAL.**—Para esta sopa se necesita el consommé o caldo fuerte, se pica menudamente la pechuga de la gallina, el jamón, una cebolla picada en máquina con un ramo de perejil. Se hace una tortilla a la española y los buñuelos que se hacen para la sopa Habanera. Se le añade al consommé una copita de vino de Jerez donde se habrán desleído dos yemas de huevo, revolviendo a fuego suave sin dejar hervir. Se parte la tortilla en forma de alfajores y se coloca todo en la sopera cubriendo con el consommé.



**BUÑUELITOS PARA LA SOPA IMPERIAL Y LA SOPA HABANERA.**—Se deslíe un poco de harina de Castilla en agua, se pone al fuego con una yema cruda y cuando se cuje se aparta del fuego, se deja enfriar, se forman unos buñuelitos, se fríen y se ponen en la sopera en el momento de servir.

**SOPA SENCILLA DE ARROZ.**—Listo el caldo se echa el arroz, dejando hervir hasta que el grano esté bien blando y que la sopa esté espesa.

**SOPA DE ARROZ A LA CARAQUEÑA.**—Se fríen en manteca bastantes cebollas muy picadas, se añade el arroz crudo, revolviendo un buen rato hasta que esté frito, se agregan ocho yemas batidas con una cucharada de mantequilla, se va uniendo poco a poco al caldo bien caliente y se cocina a fuego lento, colocando un papel de estraza entre la cazuela y la tapa.

**SOPA DE POLLO A LA CRIOLLA.**—Después de bien limpio un pollo, se divide en cuartos, se pone en la olla con suficiente agua. Limpio el caldo se prepara un mojo en manteca con un diente de ajo, una cebolla partida, diez tomates, cuatro ajíes y un poco de perejil picado, se echan dos cucharones de caldo en este mojo dejando hervir un rato, se le ponen al caldo azafrán tostado, orégano también tostado y un poquito de comino machacado, se cuele este mojo y se une al resto del caldo, se echa una libra de papas crudas y un cuarto paquete de fideos, se tiene al fuego hasta que todo esté bien blando, se sazona con sal, pimienta y un poco de zumo de naranja agria o de limón verde.

**SOPA DE GALLINA CON PAPAS.**—Se hace un buen caldo de gallina, se asan ocho o diez papas grandes, se majan bien calientes en el mortero uniéndoles la pechuga de la gallina ya picada, se une a esta masa un poco de mantequilla, seis yemas de huevos salchados amasadas, sal, pimienta y un poco de nuez moscada rallada, todo se une perfectamente y se forman unas bolitas que se echan en el caldo colado.



**SOPA DE RAVIOLI.**—Se amasa una libra de harina de Castilla cernida con tres huevos enteros, un poco de manteca y un poco de caldo, que tiene que ser consommé, se extiende bien la masa hasta que quede suave, se divide en dos partes. Se salcochan dos cabezas de seso y diez hojas de acelga, se pican añadiendo una cebolla muy picada, un poco de queso rallado y se une todo bien poniendo un poco de sal y pimienta. Esta preparación se coloca sobre una parte de la masa y se cubre con la otra mitad, luego se pica todo en forma de alfajores y se deja secar bien. Estos alfajores se echan en el consommé colado. La gallina, la carne de puerco y el jamón, así como las zanahorias picadas en rueditas también se echarán en el consommé y se dejará éste hervir media hora; pasado este tiempo se deslíen tres yemas de huevo en el caldo sin dejar hervir, se añade queso rallado y se sirve.

**SOPA DE BACALAO CON GARBANZOS Y PAPAS.**—Tanto el bacalao como los garbanzos se tendrán en remojo toda la noche, se tiene preparado un buen caldo y se echan en él los garbanzos ya blandos y el bacalao crudo, sin espinas y partido en pedazos grandes, se echan también las papas crudas y partidas en pedazos, se hace una buena salsa de tomate en aceite, se cuele y se agrega al caldo, teniendo que hervir hasta que todo esté bien blando, agregando al servir pimientos morrones y pan frito. Para esta sopa se necesitan un cuarto de libra de garbanzos, media libra de bacalao y una de papas.

**SOPA DE PLÁTANO VERDE.**—Los plátanos deben ser muy verdes, se deben de pelar debajo de una llave de agua corriente para que no manchen las manos, colado el caldo se echan los plátanos partidos en pedazos, ya salcochados, se pueden servir así o bien pasándolos por la máquina y uniéndolos al caldo. También se pueden hacer estas sopas friendo los plátanos, partiéndolos en pedazos, aplastando éstos y volviéndolos a freir en manteca bien caliente para



que queden dorados y se echan en el caldo dejando hervir un buen rato. La sopa de plátano verde también se puede hacer cortando los plátanos en ruedas muy finas y friéndolas en manteca muy caliente, se pasan por la máquina y se unen poco a poco al caldo, dejando hervir y revolviendo de vez en cuando porque se queman muy fácilmente.

**SOPA DE AJOS.**—Se echa en la fridera aceite, estando bien caliente se echan uno o dos dientes de ajo muy aplastados, se sacan sin dejarlos quemar, se frie en ese mismo aceite cebolla bien picada, se pone agua suficiente, se sazona con sal y pimienta, se le une bastante cantidad de pan dejando hervir un buen rato hasta que queden espesas. En el momento de servir y fuera del fuego se añaden dos o tres yemas crudas, revolviendo para que se cocinen bien.

**SOPA DE VIGILIA A LA MARINERA.**—Se echa en la olla una zanahoria grande, un nabo, una libra de papas y un apio chico, cuando todas las legumbres estén blandas se agrega una libra de mero, serrucho, ruedas de pargo o de bacalao; se hace un buen sofrito en aceite con cebolla, ajo y unos tomates, ají, una hoja de laurel y perejil, se ponen en este mojo uno o dos cucharones de caldo y se deja hervir un buen rato, se cuela y se une al resto del caldo, se añaden espárragos calentados en baño-maría en su misma lata y si fueran frescos se salcocharán previamente, partiéndolos en pedazos y sazonando con sal y pimienta. Los espárragos, tres huevos duros en rebanadas y pedacitos de pan frito se colocan en la sopera al momento de servir y se cubren con el caldo y las legumbres.

**SOPA DE MACARRONI A LA ITALIANA.**—Se hace un caldo substancioso, ya colado se cocina en él un cuarto de paquete de macarroni, se ralla un cuarto de libra de queso de gruyere y otro cuarto se pica en pedazos chicos, cuando los macarroni estén blandos se coloca en el fondo de la sopera una camada de ellos,



un poco del queso en pedazos, rebanadas de huevos duros y parte del queso rallado, se cubre con caldo y se repite la misma operación hasta echarlo todo.

**SOPA DE COL.**—Se prepara un buen caldo y en él se cocina la col. Cuando la col esté blanda se saca del caldo y se cuele. Se pica la col muy finita, se coloca en la sopera con unos cuantos huevos duros picados, pedacitos de pan frito y jamón cocinado picado en máquina, se cubre con el caldo caliente.

**SOPA CUBANA.**—Se hace un buen caldo y después de colado se echan zanahorias, apio, lechuga y chícharos, se agrega una buena cantidad de cebollas sofritas en manteca; se sigue cocinando a fuego lento y al servirlo se añaden rebanadas de pan frito.

**SOPA DE ARROZ CON TUÉTANO.**—Se fríen tuétanos de vaca y cebollas picadas; cuando estén dorados se agrega el arroz lavado, suficiente mantequilla y sal, se añade una buena cantidad de caldo; se deja consumir hasta que se ablande bien el arroz, se cubre con el resto del caldo y se agregan dos yemas batidas revolviendo seguido para que el huevo no se cuaje.

**SOPA JAPONESA.**—Se hace un buen caldo y en cuatro cucharadas de éste se amasan seis yemas de huevos duros, se coloca en la fridera y se va añadiendo el caldo poco a poco sin dejar de revolver; cuando esté bien cocinado se vierte en la sopera, se añaden las claras picadas y bastante perejil seco y pulverizado.

**SOPA HILADA.**—Se disuelve un poco de harina de Castilla en agua, se tiene al fuego una sartén con aceite bien caliente, sobre ella se suspende un colador de agujeros de regular tamaño, en el cual se echa la harina agitando el colador como cuando se tamiza pan rallado; caen las goticas y se fríen. Se sacan con una espumadera desengrasándolas bien y se echan en la sopera, una vez colocadas todas se vierte sobre ellas un buen caldo de puchero.



**PASTA HARINADA PARA ESTA SOPA.**—En una cazuela se echa cucharada y media de harina de Castilla, se sazona con sal y se le agrega un vaso chico de agua revolviendo con cuidado para que no forme pelota. Aparte se bate clara de huevo a punto de merengue, se une a la masa que hicimos y se fríe como está indicado en la sopa hilada.

**SOPA DE TUÉTANO.**—Se salcochan en el caldo dos huesos que tengan bastante tuétano o médula, se saca el tuétano, se pica, se le añaden tres o cuatro yemas crudas, bastante polvo de pan rallado pasado por colador, sal, pimienta y perejil, todo se une bien, se forman unas bolitas del tamaño de un frijol, se echan en la sopera y se vierte encima el caldo que debe ser muy substancioso.

**SOPA DE ESPÁRRAGOS.**—Cuarenta cabezas de espárragos, tres cucharadas de harina de Castilla, tres cucharadas de manteca, media taza de leche evaporada de San Charles, un litro de caldo substancioso, un macito de hierbas finas, una hoja de laurel, cuatro ramitos de perejil, pimienta blanca, sal a gusto, una cebolla grande y una yema de huevo. Se cortan las cabezas de espárragos y se separan; lo que queda se corta a la larga y también la cebolla; ésta se echa en la sartén con la manteca, las hierbas finas, el perejil y el laurel, friéndolo todo durante quince minutos a fuego moderado; entonces se agrega la harina de Castilla, el caldo y los espárragos, y si éstos son frescos bastará con dejarlos hervir hora y media a fuego lento. Se cuele y se agrega la crema de leche, la yema de huevo, la sal y pimienta, se pone otra vez al fuego, calentándolo pero sin dejar que hierva y en el último momento se echan las puntas de los espárragos.

**SOPA DE QUINBOMBÓ.**—Se lava el quimbombó, se quitan las cabezas y se parte en rebanadas; se hace un buen mojo en manteca friendo jamón, se añade cebolla picada, ajo machacado, unos tomates y un poco de perejil, se agrega el quimbombó y se re-



vuelve un rato en este mojo, todo se vierte en el caldo colado y sazonado con sal y pimienta, se tiene al fuego hasta que el quimbombó esté completamente blando; en el mojo se le pueden poner pedacitos de aguja de puerco.

**SOPA DE PAPAS A LA JULIANA.**—Hecho un buen caldo y colado se añade una buena cantidad de papas picadas a la juliana teniéndolas al fuego hasta que estén completamente blandas. Se pican tres lascas finas de jamón cocinado y dos o tres huevos salchados y se fríe una buena cantidad de pan en pedazos muy chicos, todo se coloca en la sopera y se cubre con el caldo y las papas.

**SOPA DE CREMA DE PAN.**—Se le quita la corteza al pan y se le echa una buena cantidad de caldo hasta formar una miga. Colado el caldo se echa la miga y se deja hervir bastante, se añaden tres yemas de huevos desleídas revolviendo seguido sin dejar hervir. Se puede hacer con agua en lugar de caldo para sopa de vigilia.

**SOPA DE JIGOTE.**—Después de hacer un buen caldo de gallina se cuele éste y se echa en la sopera suficiente cantidad de pan frito picado lo más menudo posible y encima la pechuga de gallina bien picada. Ha de tenerse especial cuidado en no sacar la pechuga del caldo para picarla hasta el momento de servir para que quede suave y esponjosa.

**PORRUSALDA.**—Media libra de bacalao, una de papas, una cebolla grande, dos dientes de ajo y tres ajos porros. El bacalao se tiene en remojo durante siete u ocho horas, se le quitan las espinas y se parte en pedazos grandes. Se echa en aceite la cebolla picada, se añade el ajo, luego se echa el bacalao y se cubre con el agua necesaria para la sopa; se deja hervir un rato y se agregan los ajos porros picados a la larga; cuando empiece a ablandarse el bacalao se echan las papas picadas en pedazos chicos, se sazona con sal y pimienta.



## CAPITULO II

### COMPOSICIONES DE HUEVOS

#### GENERALIDADES

El huevo es un artículo indispensable en la cocina, es de mucho recurso, así como un gran alimento y en algunos casos imprescindible para confeccionar múltiples platos, que sin el huevo no podrían hacerse. Se emplea tanto en la mesa del rico como en la del pobre y admite un sinnúmero de variaciones. Debe procurarse siempre que los huevos sean frescos, esto se conoce por la rugosidad de su cáscara, que, recién puestos, presenta cierta aspereza al tacto y cuando más lisa es la cáscara más viejos son los huevos. Cuando los huevos no son frescos producen, al sacudirlos, cierto ruido ligero. Deben desecharse siempre los huevos viejos, porque dan mal gusto a todo lo que se cocina con ellos. Para conservar los huevos frescos se deben conservar entre aserrín en una caja cerrada y en lugar fresco.

**HUEVOS PASADOS POR AGUA.**—Se echan los huevos en agua hirviendo por espacio de un minuto y medio por lo menos o dos minutos cuando más. También se pueden poner los huevos en agua fría y retirarlos tan pronto empieza a hervir el agua. Si se quiere que los huevos queden de un temple intermedio entre pasados por agua y duros se dejarán en el agua hirviendo por espacio de tres minutos y medio.

**HUEVOS DUROS O SALCOCHADOS.**—Se dejarán los huevos en el agua hirviendo por espacio de seis minutos.

**HUEVOS FRITOS A LA CUBANA.**—Siempre antes de freir un huevo debe echarse en un platillo y no directamente en la sartén porque de esta manera podemos cerciorarnos de que está en buenas condiciones. Se echa el huevo en manteca suficiente y no caliente para que no se endurezca la yema ni se dore la clara.



**HUEVOS FRITOS A LA ESPAÑOLA.**—Se echa en la sartén aceite, y cuando esté hirviendo se echa el huevo, con la espumadera se va echando aceite sobre la clara para que ésta quede tostada y la yema blanda; si se quiere la yema dura se le echará también aceite. También se pueden freir con manteca en la misma forma.

**HUEVOS FRITOS CON MOJO DE TOMATE.**—Se fríen los huevos, después de colocados en la fuente se cubrirán con un mojo hecho de la siguiente manera: se echa en la manteca bastante cebolla, tomate, perejil, ajo y ají, dejándolo cocinar bien y procurando que esté muy caliente cuando se eche sobre los huevos.

**HUEVOS AL PLATO.**—Para hacer estos huevos se necesitan unos platos de hierro esmaltados o de aluminio que se encuentran en cualquier ferretería, porque se deben servir en estos platos. Se cubre el fondo del plato con mantequilla derretida, se abre el huevo, se sazona con sal, pimienta molida y perejil muy picado, se coloca el plato sobre una parrilla a fuego vivo y cuando se vea le clara unida y la yema cocinada, sin estar dura, puede servirse. Si se ve que en el plato sobra mantequilla, debe escurrirse ésta.

**TORTILLAS.**—La variedad de tortillas que se pueden hacer es inmensa; sería inútil explicar detalladamente la confección de cada una de ellas; se pueden preparar bien a la francesa o a la española como explicaremos al tratar de las tortillas de huevo solo. La variación consiste en los ingredientes con los que se quiera hacer la tortilla: petit-pois, sesos, camarones, jamón, pescado, bacalao, butifarras; salchichas; chorizos, trufas, champignons, papas, plátano maduro, cebolla, etc., etc., teniendo presente que los ingredientes que se empleen para hacer la tortilla deben estar previamente cocidos.

**TORTILLA A LA FRANCESA.**—Se baten primero las claras a punto de merengue, se les añaden las yemas, una a una, se sazona con sal y pimienta y si gusta



perejil picado, se echa en la mantequilla tibia el batido de huevo, tan pronto tenga consistencia se va doblando, en forma de rollete este tiempo es suficiente para que quede blanda por dentro y cocinando el huevo.

**TORTILLA GUISADA.**—Se hace una tortilla a la española y se parte en pedazos chicos, se hace una buena salsa de tomates en aceite, se cuele y bien caliente se echan los pedazos de tortilla.

**TORTILLA AL RON.**—Se hace una tortilla término medio, ni tan blanda como la francesa ni tan cocinada como la española, se le pone azúcar en vez de sal, se echa en la mantequilla y se le da la forma de rollete, se coloca en la fuente, se espolvorea con azúcar y se le cubre con cantidad suficiente de ron bueno, se enciende y se sirve ardiendo.

**TORTILLA SOUFFLÉ DE COGNAC.**—Para seis huevos se necesitan dos cucharadas de azúcar bien molida y una copa de cognac, se baten las yemas con el azúcar y cuando no se sienta ésta, se añade la copa de cognac, las claras se baten a punto de merengue, se une todo y se coloca en una tartera untada con mantequilla y se cocina al horno. Esta misma tortilla se puede hacer añadiéndole pedacitos de manzanas.

**TORTILLA DE PAPAS A LA ESPAÑOLA.**—Se sofríen en aceite dos libras de papas picadas en lascas finas dejándolas cocinadas pero sin que se doren, se espolvorean con sal. Ya fritas, se baten ligeramente cuatro huevos y se mezclan con las papas, se echan en la sartén con el aceite necesario, cuando estén cocinadas por abajo con una tapa se le da vuelta y se cocinan por el otro lado; debe quedar bien cocinado el huevo.

**TORTILLA DE HUEVOS A LA ESPAÑOLA.**—Se sofríen en aceite bastante cebollas y ajos y se echan los huevos batidos ligeramente con suficiente sal, se echa el batido, y cuando esté cocinada la parte de abajo se le da vuelta con una tapa o plato y se cocina por el



otro lado; debe quedar aplastada y el huevo muy cocinado.

**TORTILLA RELLENA.**—Se hace una tortilla batiendo primero las claras y se añaden las yemas una a una, se sazona con sal, pimienta y perejil picado; se hace un picadillo de espárragos y petit-pois (éstos se habrán calentado en baño-maría en sus propias latas y se escurren bien), champignons, trufas, huevos duros, dos cucharadas de queso de gruyere rallado, se echa el batido en una sartén con mantequilla tibia, cuando esté endureciéndose se le añade el picadillo y se le da la forma de rollete.

**TORTILLA ARCO-IRIS.**—Con ocho huevos se hacen cuatro tortillas, una con pedazos de remolacha salcochada, otra con espinacas o acelga salcochada, otra con hígado de ave, cebolla frita y un poco de vino tinto para que tome el color negro, la última tortilla se hará agregando dos claras más para que quede casi blanca. Estas tortillas se colocan en un plato una sobre otra sobre hojas de lechuga y alrededor rabanitos y ramitos de perejil, sirviéndose con una salsa a la mayonesa.

**HUEVOS A LA HABANERA.**—Se hace una salsa de tomate en aceite o manteca (véase salsas), se cuele y se le añaden tres huevos salcochados aplastados y polvo de pan rallado para espesarlo, se le agregan pedacitos de pimientos morrones muy picados, se cooca en una tartera y se echan en ellas los huevos crudos que se deseen, se espolvorean con sal, pimienta y perejil y se cocina al horno. Si no hubiera horno, tanto esta composición de huevo como todas aquellas que lo requieran se podrán cocinar entre dos fuegos cubriendo con una tapa con brasas bien encendidas.

**HUEVOS EN SALSA DE TOMATE.**—Se hace una buena salsa de tomate, se cuele y se coloca en la tartera. Se tiene lista una buena cantidad de jamón en dulce picado en lascas finas, papas fritas a la juliana y pan frito picado muy menudo; tantos huevos salcochados



como se deseen partidos por la mitad, todo esto se echa en la salsa muy caliente en el mismo momento de servir.

**HUEVOS RELLENOS CON SARDINAS.**—Se salcochan los huevos y se echan en seguida en agua fría para que se endurezcan las claras, se emplearán sardinas francesas escurriendo bien el aceite y se calcula una sardina para cada tres huevos. Fríos los huevos se parten en dos, a la larga, se separan con mucho cuidado las yemas, procurando que no se partan las claras, se unen las yemas y las sardinas con un poquito de leche, se sazona con pimienta y se prueba de sal, se une bien esta masa y se cocina en un sofrito con muy poca manteca y cebolla picada, con esta masa se rellenan las claras, se envuelven en un batido de huevos que tenga un poco de harina de Castilla y perejil picado, luego en polvo de pan rallado y se fríen hasta que estén bien dorados.

**HUEVOS RELLENOS.**—Se hacen lo mismo que los anteriores pero en lugar de sardinas se pone un poco de miga de pan mojada en leche.

**HUEVOS EN NIDO.**—Con papas fritas a la juliana se forma un cestico o nido, para cada huevo, se colocan en el fondo de este cesto lasquitas de jamón en dulce, encima el huevo ya frito que se espolvorea con sal, pimienta, perejil y petit-pois.

**HUEVOS A LA ALEMANA.**—Se cubre el fondo de la tartera con bastante mantequilla, encima una buena cantidad de queso rallado, y sobre éste se van abriendo los huevos y entre uno y otro se colocan salchichas de Lubeck partidas en lascas, se espolvorean con sal y pimienta y se cocina al horno.

**HUEVOS A LA MALAGUEÑA.**—Para seis u ocho huevos salcochados se calculan: una taza grande de leche, una yema cruda, una cucharada de harina de Castilla, tres lascas grandes de jamón en dulce, dos cucharadas de queso rallado, el zumo de un limón verde, una cucharadita bien llena de mantequilla,



sal, pimienta, un poquito de nuez moscada rallada y camarones salcochados. Cernida la harina se le va uniendo la leche poco a poco, se le agrega la mitad de la mantequilla y se pone al fuego revolviendo sin parar hasta que esté todo bien cocinado; fuera del fuego se añade el resto de la mantequilla, la yema cruda, el jamón picado, el queso rallado, el zumo de limón, los camarones, la sal, la pimienta y nuez moscada; unidos todo se coloca en una tartera. Se abren los huevos y se cocina al horno. También se hacen estos huevos suprimiendo los camarones.

**HUEVOS EN GALLETICAS.**—Se necesitan galletas de soda del tamaño más grande, éstas se fríen en la manteca muy caliente para que queden doradas sin quemarse. Se prepara un puré de papas que se hace salcochando las papas, muy calientes se pasan por la máquina, se les ponen dos yemas, de huevo crudo, sal, pimienta, perejil, un poquito de leche y mantequilla, todo se cocina en la sarten revolviendo hasta que se endurezca. Este puré se va colocando alrededor de las galleticas, levantando como un centímetro, el centro se deja hueco y en él se vierte un poco de mantequilla, sobre ésta la yema de huevo cruda, espolvoreando con sal, pimienta y perejil picado. Como todo esto está cocinado, menos las yemas de huevos, se colocarán las galleticas en una tartera tapando con una tapadera con brasas encima o al horno.

**HUEVOS EN BOLA.**—Se hace un puré de papas como el explicado para los huevos en galleticas, pero sin leche para que quede más consistente el puré. Se salcochan los huevos en agua hirviendo por espacio de cinco minutos, se les quita la cáscara, se envuelven enteros en el puré de papas, luego en un batido de huevos con perejil picado y por último en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente y a fuego vivo hasta que queden dorados.

**HUEVOS A LA CREMA.**—Se requieren: dos tazas grandes de leche, una cucharada de manteca, dos de



harina de Castilla, dos de queso rallado, una de mantequilla y la yema de un huevo crudo. Se pone al fuego en la sartén la manteca con cebolla muy picada, cuando esté dorada se le agrega la harina de Castilla, uniendo poco a poco la leche y revolviendo sin parar cuidando no se formen pelotas. Bien cuajada la crema se aparta del fuego y entonces se añaden: la yema cruda, el queso rallado, la mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada, se vierte esta crema en la tartera. Para hacer esta crema con huevos salcochados, se parten éstos por la mitad. Si se hace con huevos crudos entonces después de colocar éstos sobre la crema se pondrá al horno o con una tapa con brasas encima hasta que se cocinen los huevos.

**HUEVOS EN CAJONCITOS.**—Para ocho o diez huevos se necesitan: dos cucharadas de vino seco, una de manteca, un cuarto de libra de jamón dulce, una cucharada no muy llena de harina de Castilla, una cucharadita de mantequilla, una taza grande de leche y una cebolla pequeña. En manteca se fríe la cebolla muy picada con perejil teniendo cuidado que no se queme, se agrega el jamón picado, se le une una taza de salsa de tomate colada (véase salsas), leche y la harina de Castilla se unen a la salsa poco a poco, fuera del fuego, se le echan todos los demás ingredientes, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, y se vuelve a poner al fuego hasta que todo esté bien cocinado. Se tendrán hechos tantos cajoncitos de papel como huevos, en cada uno de éstos se coloca un huevo crudo y se cubre con la salsa, estos cajoncitos se cocinan al horno y si no hubiese horno se pondrá una tapa con brasas. Esta misma preparación se puede hacer usando en vez de cajoncitos una tartera o platos de hierro esmaltado.

**HUEVOS ENCAPIROTADOS.**—Se hace una buena salsa en esta forma: se echan en la manteca bastante cebolla picada, tres ajíes y perejil, se le añade caldo suficiente y se deja hervir un buen rato sazonando con sal y pimienta. En una tartera se coloca casabe y se



cubre con esta salsa, se espolvorea con tres cucharadas de queso rallado, se abren los huevos, se sazonan éstos con sal, pimienta y perejil y encima se coloca casabe previamente mojado en la salsa y se cocinan al horno.

**HUEVOS A LA ROMANA.**—Se necesita hogaza o pan de flauta o cualquier otro pan que tenga bastante migajón, puesto que sólo se utiliza éste. Se coloca bastante cantidad de migajón en la tartera, se moja con mucha leche, se sazona con sal y pimienta y se revuelve hasta que quede bien suave, si se viese que se ha echado más leche de la necesaria, se escurre ésta, esta masa no debe tener de espesor más de dedo y medio para que se cocine bien, se unta esta masa con bastante mantequilla, encima una buena cantidad de queso rallado, en esta masa se abren unos huecos (con la punta de un cuchillo) suficientes para colocar en cada uno de ellos un huevo, la clara de los huevos se cubre con queso rallado y las yemas se espolvorean con sal, pimienta y perejil picado y se cocinan al horno.

**HUEVOS EN MOLDE.**—Se hace una salsa blanca (véase salsas) se echa en el fondo de cada molde un poquito de mantequilla, encima jamón cocinado bien picado y petit-pois, un poco de la salsa blanca, sobre ésta el huevo crudo con sal, pimienta y pedacitos de pepino en encurtido muy picados. Se cocina al horno.

**HUEVOS DUROS A LA MAYONESA.**—Se hace una salsa mayonesa a la que se agregan pepinos en encurtido picados y sardinas francesas picadas y sin pellejo que las cubre. Los huevos duros cortados por la mitad se colocan en la fuente sobre hojas de lechuga, se cubren con la salsa y se ponen en la nevera hasta el momento de servirlos.

**HUEVOS A LA JARDINERA.**—Se salcochan los huevos que se necesiten. Después de fríos se parten a la



larga por la mitad, la mitad de las yemas se aplastan, se les une jamón, sardinas francesas y champignons, todo picado, una yema cruda, esta mezcla se cocina en mantequilla con sal y pimienta. La otra mitad de las yemas salcochadas se aplastan y se unen a una salsa que se hace con un poco de mostaza, sal, pimienta, vinagre y aceite francés. La pasta que cocinamos en la mantequilla y esta salsa se unen y con esta composición se llenan las claras. De la salsa que hicimos se habrá dejado cantidad suficiente para cubrir los huevos.

**HUEVOS EN ACEMITAS.**—Se necesitan tantas acemitas como huevos se quieran preparar, se les corta una tapita en forma redonda, se saca con mucho cuidado el migajón y se untan bien de mantequilla las acemitas y también la tapita. A cada acemita se le coloca su tapita y se ponen en la sartén con manteca muy caliente y a fuego vivo para que se doren bien y no se quemen. Fuera del fuego se abre en cada acemita un huevo, se le pone sal, pimienta y perejil picado, se colocan en una tartera con brasas arriba para que se cocinen los huevos.

**OTRAS COMPOSICIONES DE HUEVO EN ACEMITAS.**—Preparadas las acemitas como las anteriores se rellenan con un picadillo de jamón cocinado y petit-pois y se coloca encima la yema de huevo con sal pimienta y perejil. Este picadillo también se puede hacer con sesos previamente salcochados y petit-pois o con butifarras y petit-pois o con gallina o con carne de puerco.

**HUEVOS A LA CATALANA.**—Se salcochan veinte y cinco tomates. Se echa en aceite y manteca mezclados una buena cantidad de cebollas, cuando empiecen a coger color se echan bastante ajíes verdes, un diente de ajo (si gusta) y perejil, se agrega el jugo de los tomates pasados por colador, se tiene un rato al fuego y se vuelve a colar la salsa; aparte se deslíe una yema cruda y se mezcla a la salsa, se le echa también un pimienta morrón picadito, sal y pimien-



ta y se espesa la salsa con un poco de polvo de pan rallado. Se coloca ésta en un plato esmaltado y se abren los huevos, se les echa un poquito de sal. Se cocinan al horno o con una tapa con brasas. En el momento de llevarlos a la mesa, se adornan con rebanadas de pan frito y pimientos morrones.

**HUEVOS A LA BECHAMELA.**—Se prepara una salsa bechamela (véase salsas) se coloca en una tartera, se cubre con queso rallado y pan molido, se abren los huevos, se sazonan con sal, pimienta y perejil, y se cocinan al horno.

**HUEVO SOBRE HOJAS DE LECHUGA.**—Se corta un pan de flauta en rebanadas y se frién tantas como huevos se quieran preparar, se deben freir en manteca muy caliente, dándoles vueltas y procurando queden bien doradas, se les unta mantequilla por un solo lado, se cubre por completo cada rebanada de pan con una lasca de jamón en dulce, sobre ésta se coloca el huevo ya frito. La fuente antes de colocar en ella los huevos se cubre con hojas de lechuga.

**HUEVOS EN PAN DE SANDWICH.**—Se cortan los pedazos de pan como es costumbre para los sandwiches, se tuestan en la parrilla, se marca en cada pedazo de pan un redondel, colocando sobre él una copa de las que se usan para vino tinto y apretando un poco, se saca el pan del redondel así marcado pero dejando un poco en el fondo. Se unta todo el pan con mantequilla y en el hueco se coloca un picadillo de jamón o de pechuga de ave con petit-pois, encima la yema de huevo y se sazona con sal, pimienta y perejil, y se cocina poniendo encima una tapa con brasas. También se puede hacer el picadillo con sesos.

**HUEVOS REBOZADOS CON SALSA DE TOMATE Y PETIT-POIS.**—Se hace una buena salsa de tomates (véase salsas), ya colada se deslíe una yema cruda y se coloca en la tartera, se salcochan los huevos, se parten a la larga envolviéndolos en un batido de huevo con perejil y friéndolos en manteca bien caliente.



Entonces se colocan sobre la salsa de tomate, entre uno y otro huevo se echa queso rallado y petit-pois que estén bien escurridos, se cubren con polvos de pan rallado y se cocinan al horno.

**HUEVOS A LA FLORENTINA.**—Se hace un sofrito en manteca con cebolla muy picada, un poco de orégano picado y perejil, bien cocinado se añade una cucharada de harina de Castilla incorporando poco a pocos cucharones de buen caldo, sal, pimienta y nuez moscada, revolviendo seguido, se cuele y se coloca en la tartera, mezclándole queso rallado y polvo de pan molido. Se abren los huevos sobre esta salsa y se cocinan poniendo encima una tapa con brasas o también se puede hacer con huevos salcochados partidos por la mitad que se colocan sobre la salsa y se sirve.

**HUEVOS A LA RUSA.**—Se frien los huevos y se colocan en una fuente y aparte se prepara esta crema: se pone en la sartén mantequilla, harina de Castilla que esté cernida y tostada sin dejarla cambiar de color, se añade leche revolviendo hasta que quede una crema clara, se separa del fuego y sin dejar de revolver se agregan dos yemas crudas, se pone de nuevo al fuego, siempre revolviendo hasta que se cuaje bien, entonces con mucho cuidado se envuelven con esta crema los huevos fritos y se dejan en esta preparación por espacio de dos horas. Aparte se tiene preparado un batido de huevos y una buena cantidad de pan rallado pasado por colador. Pasadas dos horas se envuelve cada huevo frito en este batido, después en el pan rallado y se frien en la manteca bien caliente a fuego vivo dejándolos dorados y cuidando mucho que no se quemen.

**HUEVOS YOUSOUFF.**—Se necesitan: una cabeza de sesos, alcachofas y espárragos, trufas y queso de Flandes. Se hace una buena salsa de tomates y se cuele, se coloca en la tartera poniendo en ella las alcachofas, las trufas y los sesos crudos y en pedazos, se abren los huevos y se cubren las claras con queso rallado; las yemas se espolvorean con sal, pimienta



y perejil, se cocinan al horno y al servir se adornan con los espárragos picados.

**HUEVO A LA ROBERT.**—Se cocina una docena de huevos durante diez minutos en agua hirviendo para que queden muy duros, se dejan enfriar y se parten en ruedas. Se fríe bastante cebolla muy picada en mantequilla, se le añade un cucharón lleno de caldo muy substancioso, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y perejil, se revuelve un buen rato, se cuele esta salsa y se le agrega una cucharadita de mostaza, se revuelve bien, se coloca en la tartera y se echan en ésta las rabanadas de huevos duros. La salsa al echarse en la tartera debe estar muy caliente.

**HUEVOS RELLENOS CON SALSA BECHAMELA.**—Se prepara una salsa bechamela (véase salsas), se salcochan los huevos que se quieran, las yemas amasadas se añaden a la salsa, revolviendo un rato al fuego, se deja enfriar para que se endurezca, con esta composición se llenan las claras, se envuelven en huevo batido y luego en polvo de pan rallado y se fríen en manteca bien caliente a fuego vivo hasta que queden dorados.

**HUEVOS CON SALCHICHAS.**—Se coloca en platícos de hierro esmaltado un poco de mantequilla derretida, se abre el huevo, se espolvorea con sal, pimienta y perejil, alrededor se colocan rueditas de salchichas ya fritas y se colocan los platícos sobre una parrilla a fuego vivo.

**HUEVOS A LA PARISIÉN.**—A unos moldes chicos como los que se usan para flanes, se les unta mantequilla, se abre con cuidado un huevo en cada uno, se espolvorea con sal, pimienta, perejil y nuez moscada y se cocina en baño-maría, procurando que la clara quede dura y la yema blanda; se sacan los huevos de los moldes, se les coloca alrededor un picadillo muy fino de trufas y champinons, se hace una salsa sencilla con tres o cuatro yemas de huevo y un poco de harina de Castilla unidas a un buen caldo y se cubre con ella los huevos.



**HUEVOS CON QUESO.**—Para seis huevos salcochados que se cortan en rebanadas, se prepara una salsa en esta forma; una cucharada llena de mantequilla, una al ras de harina de Castilla, una taza grande de leche, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve a fuego suave hasta que se espese, se aparta y se le agrega una cucharada de queso. Se engrasa el fondo de la tartera con mantequilla y zumo de cebolla, se echa la salsa y en ésta los huevos duros espolvoreados con pan rallado y se pone encima una tapa con brasas para dorar el pan rallado.

**HUEVOS CON CAMARONES Y CREMA.**—Se salcochan los camarones y también los huevos un poco blandos y se colocan al lado del fuego para que no se enfríen. Se prepara una crema de la manera siguiente: se echan en la sartén: dos cucharadas de mantequilla, tres grandes de leche, tres yemas crudas, tres cucharadas de harina de Castilla, sal, pimienta y nuez moscada, se cocina sin dejar de revolver hasta que quede muy espesa. Se fríen en mantequilla rebanadas grandes de pan, se apartan del fuego y se colocan sobre ellas el huevo y un camarón, se envuelve en la crema donde se dejarán durante dos horas y pasado este tiempo se envuelven en un batido de huevo con perejil, luego en pan rallado y se fríen en mantequilla bien caliente.

**HUEVOS CON JAMÓN.**—Desalado el jamón se cortan lascas no muy gordas, se machacan un poco con el hacha, se cocinan en un poco de leche, se sacan al hervir ésta, se escurren y se dejan enfriar para envolverlas en harina de Castilla y freirlas en aceite. Se tiene hecha una salsa de tomates (véase salsas), que se cuele, se coloca en la tartera, se echan en ella los pedazos de jamón y bastante petit-pois, se abren los huevos, se cubren con espárragos partidos en pedazos y previamente calentados en baño-maría y bien escurridos, se cubren la tartera con una tapa con brasas.



**HUEVOS TRUFADOS.**—Se salcochan los huevos, se echan en seguida en agua fría para que se endurezcan las claras. Se parten por la mitad a la larga, se sacan las yemas y éstas se mezclan con trufas muy picadas, un poquito de leche, sal, pimienta y nuez moscada, se cocina esta pasta en mantequilla hasta que se endurezca, se llenan con ella las claras, se envuelven con huevos batidos, se fríen en mantequilla, se rodean de aceitunas, se colocan sobre hojas de lechuga y se sirven con mayonesa helada. Igualmente se preparan los huevos con pescado desmenuzado, y con menudos de ave, éstos ya cocinados.

**HUEVOS A LA FINANCIERA.**—Se cortan las rabanadas de pan de sandwich en forma de triángulos y en tamaños chicos, se les echa un poco de leche para suavizarlas y un poquito de mantequilla. Se prepara un picadillo con la pechuga del pollo y el hígado ya cocinados, media cabeza de sesos también cocinados, un pedacito de jamón en dulce y otro de masa de puerco, se une todo perfectamente y se cocina en la sartén en mantequilla, se añaden tantas yemas de huevos salcochados y majados como personas sean para la mesa. Este preparado se le unta al pan por un lado, en cantidad bastante y se cubre con otro pedazo de pan, se envuelve en un batido de huevos con un poco de harina y se fríen en la mantequilla caliente hasta que queden dorados. Antes de freír en la mantequilla se envuelven en pan rallado y se colocan en la fuente sobre hojas de lechuga.

**HUEVOS GUISADOS.**—Se hace una salsa sencilla echando en la manteca bastante cebolla picada, un diente de ajo, bastante ajíes, seis o siete tomates y perejil, ya sofrita se le añade caldo suficiente, dejando hervir un rato se cuaja con un poco de harina de Castilla, se cuele y se echa una libra de papas crudas en pedazos chicos y cuando las papas estén blandas se echan los huevos duros partidos por la mitad y se sazona con sal, pimienta y se le da color



con azafrán tostado. Pueden añadirse al servir rebanadas de pan frito.

**HUEVOS EN BOLAS DE PLÁTANO.**—El plátano debe ser pintón tirando a maduro. Se salcochan los plátanos y calientes se pasan por la máquina, se les pone un poquito de sal, se hace un picadillo de butifarras fritas y huevos salcochados, calculando un huevo y una butifarra para cada bola. Con los plátanos salcochados se forman unas bolas (amasando con las manos) se envuelven en un batido de huevo que tenga un poco de harina de Castilla, se coloca dentro de cada bola un poco del picadillo que hicimos antes de envolverla en el batido de huevo, se fríen las bolas en la manteca bien caliente a fuego vivo hasta que queden doradas.

**HUEVOS VICTORIA.**—Se cubre el fondo de la tartera con aceite francés, se abren los huevos, se espolvorean con sal, pimienta y perejil picado, entre uno y otro se echa un picadillo de aceitunas de anchoas y se cocina al horno.

**HUEVOS CON ALMEJAS.**—Las almejas se lavan y se cocinan en una cacerola a fuego vivo, con muy poca agua, casi humedecida, se derrite en manteca una cucharada de harina uniéndole del agua de las almejas y un cucharón de buen caldo; cuando haya hervido se añade una yema cruda revolviendo y antes que hierva se aparta del fuego y se coloca en la tartera, se abren los huevos y entre uno y otro se echan las almejas sacadas de sus conchas y se cocina al horno.

**HUEVOS EN PURÉ DE PAPAS CON SALCHICHAS.**—Se hace la cantidad necesaria de puré para cubrir el fondo de la tartera (véase el índice), se unta de mantequilla, se abren los huevos, espolvoreándolos con sal, pimienta y perejil picado, entre uno y otro se colocan rueditas de salchichas fritas y se cocina poniendo encima una tapa con brasas.



**HUEVOS ROSSINI.**—Se prepara una buena salsa bechamela (véase el índice), se salcocha media cabeza de sesos, dos hígados de pollo ya cocinados, queso de Flandes rallado y un poco de miga de pan mojada en leche. Se une a la bechamela la miga de pan y con ella se cubre el fondo de la tartera, encima el queso rallado, luego se abren los huevos, espolvoreados con sal y pimienta, entre uno y otro se colocan los sesos e hígados picados. Se cocina cubriendo con una tapa con brasas o al horno.

**HUEVOS CON BERENJENA.**—Se necesita una berenjena grande y redonda, se corta en rebanadas, se envuelven en harina de Castilla y se fríen. Se salcocha el número de huevos que se quiera y una cabeza de sesos; se prepara una buena salsa de tomates, se cuele y se le añade petit-pois bien escurridos. Esta salsa se coloca en la tartera, se echan los huevos duros partidos a la larga, se agregan los sesos y las rebanadas de berenjena y se sirven bien caliente.

**HUEVOS A LA BAYONESA.**—Se fríen en mantequilla muy caliente pedazos de pan redondos y lascas de jamón bueno, se fríen también los huevos en mantequilla, se cubre el fondo de la tartera con buen caldo, sobre éste los pedazos de pan, encima el jamón, sobre éste los huevos fritos y se cubre todo con una buena salsa de tomate colada, sazonado con sal y pimienta. Sírvasse bien caliente.

**HUEVOS A LA PAULETTE.**—Se prepara una salsa echando en la mantequilla derretida una cucharada de harina de Castilla, añadiendo poco a poco una copa grande de vino blanco y otra de agua, se deja hervir un buen rato, se le agrega champinon picado, sal, pimienta y perejil. Cuando la salsa empiece a espesarse se le une una yema cruda, revolviendo seguido, se tendrán salcochados los huevos, se coloca la salsa en la tartera, encima los huevos, partidos a la larga, se le exprime el zumo de un limón verde y se sirve bien caliente.



**HUEVOS RELLENOS CON BUTIFARRAS.**—Se salcochan los huevos, se echan en seguida en agua fría para que se endurezcan las claras y se parten a la larga. Para ocho o diez huevos se necesitan cuatro o cinco butifarras fritas que se pican en la máquina, se unen con las yemas, se les agrega un poco de leche, lo suficiente para suavizarlas y esta masa muy bien unida se sofríe en mantequilla con perejil picado. Una vez bien cocinada la masa se rellenan con ella las claras de los huevos, se envuelve en un batido de huevo que lleve un poquito de harina de Castilla, luego en polvo de pan rallado y se fríen en la manteca bien caliente. Se cubren con una salsa de tomate o con una salsa a la crema. (Véase salsas).

**HUEVOS A LA VINAGRETA.**—Después de tener lista una salsa de aceite, vinagre, mostaza, dos yemas duras, sal y pimienta se fríen los huevos. En cada plato de hierro esmaltado se cubre el fondo con esta salsa, encima se coloca el huevo frito espolvoreado con sal y pimienta muy molida.

**HUEVOS CON MACARRONI.**—Se salcochan los huevos y la tercera parte de un paquete de macarroni en agua con sal. Se prepara una salsa de tomate y se le añade petit-pois escurridos. Se cubre el fondo de la tartera con esta salsa, se colocan encima los macarroni y luego los huevos duros. Se cocina al horno y se sirven en la misma tartera.

**HUEVOS CON MOJO CRUDO.**—Se fríen los huevos a la cubana (véase el índice), se hace un mojo crudo de la siguiente manera: en un plato hondo se echa el zumo de naranja agria con ajo machacado y se cubre con manteca muy caliente y este mojo se vierte sobre los huevos en el momento de servirlos.

**TORTILLA DE LECHE.**—Se baten las claras de ocho huevos a punto de merengue, se les unen las yemas poco a poco, se agrega una taza de leche en la que se habrá echado una cucharadita de maicena, perejil picado, sal, pimienta y nuez moscada. Se cocina en



la sartén con suficiente mantequilla, se dobla en forma de rollete.

**TORTILLA DE QUESO Y JAMÓN.**—Se baten ocho claras a punto de merengue, luego se añaden las yemas una a una y tres cucharadas de queso rallado. Se fríen en manteca muy caliente, bastante cebolla picada y lascas de jamón crudo, se echa el batido sazonado con sal y pimienta y se dobla.

**ALBONDIGUILLAS DE HUEVO.**—Se hace una salsa blanca (véase salsas), se pica una buena cantidad de champignons y trufas, y se tienen salcochados ocho huevos, éstos se amasan bien y se unen con las trufas y los champignons a la mitad de la salsa blanca, poniendo suficiente sal, pimienta y nuez moscada, uniendo todo hasta que quede bastante dura la masa, lo que se obtendrá revolviendo seguido y a fuego vivo. Una vez cocinada la masa se extiende en una fuente llana y cuando esté fría se forman las albón-digas y se echan en el resto de la salsa blanca cocinando un rato, antes de retirar del fuego se le añade una yema cruda desleída poco a poco, teniendo cuidado de que no hierva.

**MANERA DE HACER UN REVOLTILLO.**—Se hace un buen mojo en manteca con bastante cebolla picada, tomates, ajo, ají y perejil, y bien sofrito todo se echan los huevos un poco batidos, sazonados con sal y pimienta, se revuelven hasta que queden más o menos duros según guste. Si no se quiere el revoltillo de huevo solo, al echar el batido en la sartén se le agrega lo que se quiera: papas fritas o salcochadas, siempre partidas en pedazos chicos, pescado en la misma forma, jamón, carne de puerco, pollo, sesos; trufas, camarones, petit-pois, langosta, etc., etc.

**MANERA DE HACER EL REVOLTILLO A LA FRANCESA.**—Se hace en la forma anterior pero preparando el mojo de mantequilla con cebolla y perejil y sazonando con sal, pimienta y nuez moscada. También se le puede agregar todo lo que se quiera en la forma ya dicha.



**PISTO MANCHEGO.**—Para diez huevos, media libra de carne de puerco (preferible lomo), un cuarto de libra de jamón en dulce, un cuarto de lata pimientos morrones, una latica de petit-pois, una lata espárragos, una libra de camarones salcochados, una libra de papas picadas en lascas finas y fritas sin dejarlas dorar. La carne de puerco se pica en pedazos chicos y se cocina en manteca y agua suficiente para que se ablande, cuando se saca de ésta se cuela la manteca y se añade un poco más para hacer un mo-jo abundante echando bastante cebolla picada, pimientos verdes, tomates, ajos, una hoja de laurel y los pimientos morrones, todo esto picado fino se sazona con sal y pimienta y se le echa un poco de vino seco, entonces se van echando todos los ingredientes, y revolviéndolos con el mo-jo. Con los huevos se hace un revoltillo cocinado solamente en poca manteca y sazonado, y este revoltillo con los espárragos y el petit-pois es lo último que se echa, mezclándolos a los demás ingredientes.

**HUEVOS A LA NIEVE.**—Se baten como para merengue las claras con sal y pimienta, cuando esté bien batidas se les agrega unas cucharadas de leche, se colocan en una tartera previamente engrasada con mantequilla, sobre el batido de claras se van abriendo los huevos enteros y se cocinan a fuego lento o en horno.

**ALBONDIGAS DE HUEVO CON BECHAMELA.**—Se salcochan los huevos, las claras se pican muy finas, las yemas se aplastan y se mezclan ambas, sazonando con perejil picado, sal y pimienta y se le agrega un poco de nata. Se forman unas albóndigas pequeñas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, se fríen en manteca bien caliente. Se hace una salsa bechamela (véase el índice) y en ella se colocan las albóndigas.

**HUEVOS A LA COJIMERA.**—Se hacen unos cajoncitos de papel, se les echa un poco de mantequilla, otro poco de pan rallado, queso rallado y perejil picado,



encima se coloca el huevo (yema y clara) sazonado con sal y pimienta y se cocinan al horno.

**HUEVOS REVUELTOS.**—Se calcula para cada huevo una cucharada de leche. Se echa mantequilla en una sartén, cuando esté derretida se agregan los huevos batidos con la leche, sal, pimienta y nuez moscada, revolviendo sin cesar hasta que se espese.

**HUEVOS EN TOSTADAS.**—Se salcochan los huevos, se pasan por un jibe las yemas. Se tienen listas las tostadas, en el centro de cada una se coloca un poco de las yemas sazonadas con sal y pimienta y **alrededor** las claras. Se cubre con salsa blanca bien caliente (véase salsas).

**HUEVOS RELLENOS CON QUESO.**—Se salcochan los huevos, se parten por la mitad a la larga, se **sacan** las yemas, se mezclan con queso rallado y mayonesa a formar una pasta, con ésta se rellenan las claras y se sirven cubiertos con el resto de la mayonesa.

**HUEVOS SENCILLOS EN PAN DE SANDWICH.**—Se corta el pan en rebanadas gruesas, con el redondel de una copa se forma un hueco en el pan, se saca la miga de este hueco, se fríen en mantequilla las rebanadas de pan un poco humedecidas con leche, en el hueco que hicimos se coloca la yema con poca clara agregando un poco de queso rallado, sal, pimienta y perejil. Se colocan en la tartera las rebanadas de pan y se cocinan al horno o entre dos fuegos.

**HUEVOS EN MOLDE A LA FRANCESA.**—Se cubre el fondo de los moldes con mantequilla, se echan trufas y lengua picada, encima el huevo crudo espolvoreado con sal, pimienta y nuez moscada y se cocinan en baño-maría. Se sacan con cuidado del molde y se cubren con salsa bechamela o de mantequilla con perejil.

**OTROS HUEVOS EN MOLDE.**—Se deslíen los huevos, calculando una cucharada de extracto de carne por huevo, se mezclan ambas cosas, se sazona con sal,



pimienta, perejil y nuez moscada, se cocinan en baño-maría y se sirven cubiertos con espárragos picados y petit-pois.

**HUEVOS A LO CHANTILLY.**—Se hace una poca cantidad de salsa bechamela, se separan las yemas de las claras, se baten éstas a punto de merengue, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada. Se cubre el fondo de la tartera con mantequilla, encima se colocan las claras mezclándole la bechamela, sobre ésta las yemas crudas, se espolvorea con mucho perejil picado y se cocina al horno.

**HUEVOS AL GRATIN.**—Se derrite un poco de mantequilla en la sartén y se echan pan rallado, cuatro yemas crudas, perejil y cebollas muy picadas, se revuelve un poco a fuego suave, se añade un poco de miga de pan mojada en leche, cebollitas y pepinos en encurtido, se coloca todo en una tartera engrasada con mantequilla, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Encima se colocan las yemas y las claras batidas a punto de merengue se ponen sobre éstas y se cocina al horno.

**HUEVOS CON SESOS.**—Se cocina una cabeza de sesos al vapor con perejil, limón, sal y pimienta. Se hace una buena salsa de tomates, se cuele y se coloca en una tartera, se abren sobre ella los huevos crudos, entre uno y otro se colocan los sesos picados y petit-pois, se espolvorean con perejil picado, sal y pimienta, se cocinan al horno o entre dos fuegos.

**HUEVOS HELADOS.**—Se salcochan los huevos, se echan en seguida en agua fría, se parten por la mitad a la larga, las yemas se aplastan, se les une mostaza, aceite francés, vinagre, sal, pimienta y perejil formando una masa bien unida, con ella se rellenan las claras que se colocan en hielo. Se hace una mayonesa con la que se cubren los huevos en el momento de servirlos. Estos huevos se sirven sobre hojas de lechuga.



**HUEVOS A LA GOLOSINA.**—Se salcochan los huevos y se echan en agua fría, se unen las yemas con hígado y pechuga de pollo picados en la máquina, agregando un poco de leche, perejil picado, sal, pimienta y nuez moscada, se une todo bien y se cocina en la sartén con mantequilla. Con esta masa se rellenan las claras, se rebozan en un batido de huevo y se fríen en la manteca bien caliente. Se prepara una salsa crema que lleve dos yemas crudas y ésta se vierte encima de los huevos.

**HUEVOS EN GELATINA.**—Se hace una gelatina con la que se cubre el fondo de la tartera, encima se abren los huevos, se sazonan con sal y pimienta y entre uno y otro se coloca jamón y trufas picadas y se cubren con gelatina. Se sirven fríos.

**REVOLTILLO DE HUEVOS CON TRUFAS.**—Se baten ocho claras a punto de merengue, se agregan las yemas, una a una; se echa en una sartén suficiente mantequilla con mucho perejil picado, sal, pimienta, nuez moscada y al batido de los huevos, se añade un poco de leche con nata y las trufas picadas y se revuelve seguido.

**REVOLTILLO DE HUEVOS CON JAMÓN.**—Se hace en manteca un sofrito con tomates, cebollas, ajo, ají y perejil; después de cocinado se cuele y en esa misma manteca se echa el batido de ocho huevos con un poco de pan rallado, una buena cantidad de jamón picado y petit-pois; se sazona con sal y pimienta y se revuelve seguido hasta que esté bien cocinado.

**HUEVOS A LA VILLEROY.**—Con un pollo chico se hace un buen caldo dejándolo hervir hasta que quede reducido a tres tazas, se le pone sal, cebollas y pimienta. Se salcochan diez o doce huevos y se echan en agua fría. Se prepara una crema uniendo tres cucharadas grandes de harina de Castilla, cuatro yemas de huevos (crudas) y tres tazas de caldo; se pone al fuego y se une bien hasta que quede una crema dura, se prueba de sal y se le pone pimienta y



nuez moscada. Los huevos duros se parten por la mitad, a la larga, se echan en la crema y se revuelven un poco. Se colocan los huevos con la crema en una fuente y se dejan enfriar; se envuelven después en un batido de huevo y luego en polvo de pan rallado y se fríen en manteca bien caliente.

HUEVOS CON LANGOSTINOS Y MAYONESA.—Se salcochan ocho o diez huevos, se echan en agua fría y se parten por la mitad; se sacan las yemas con cuidado, se amasan y se mezclan con langostinos despachurrados, y se sazona con pimienta y perejil picado muy fino, se rellenan las claras con este preparado; se colocan en una fuente cubierta con hojas de lechuga, se cubren con mayonesa y se tiene en hielo hasta el momento de servirse.

HUEVOS EMPANIZADOS CON SALSA DE TOMATES.—Se salcochan los huevos, se echan en agua fría y se parten por la mitad a la larga, se saca la yema, se amasa, se agrega un poquito de miga de pan mojado en leche, sal, pimienta y perejil picado y se cocinan en una sartén con mantequilla hasta que se forme una masa dura, con esta masa se rellenan las claras, se envuelven en un batido de huevo, luego en polvo de pan rallado y se fríen en manteca caliente. Se prepara una buena salsa de tomates (véase el índice), se colocan los huevos en esta salsa y se cubren con petit-pois.

HUEVOS EN TOMATE CON MAYONESA.—Se hace una salsa mayonesa en proporción a la cantidad de tomates que se vayan a emplear y se pone a helar. Se salcochan tantos huevos como tomates, éstos deben ser grandes y no muy maduros, los huevos deben quedar amelcochados. Se lavan los tomates y se tienen en agua hirviendo durante minuto y medio, se les corta una tapita y con cuidado se saca la pulpa; a cada tomate se le coloca dentro un huevo partido en dos pedazos y se cubre con mayonesa, después se le pone la tapita que cortamos, se colocan sobre hojas de lechuga y se cubren con mayonesa.



### CAPITULO III

## FRITURAS Y CROQUETAS

### F R I T U R A S

La costumbre establecida es que las frituras se sirvan inmediatamente después de la sopa, siempre que sean de sal. La fritura, siendo un plato sencillo, requiere mucho cuidado, porque debe evitarse que quede mantecosa o quemada. Es un plato que admite infinidad de variaciones, puesto que con cualquier clase de vianda, legumbre, carne o pescado, se puede hacer una fritura.

FRITURAS EXQUISITAS DE HUEVO.—Para seis huevos un cuarto de libra de jamón en dulce. Se salchan los huevos, se pican en máquina junto con el jamón, un pedacito de cebolla y perejil, se mezcla todo y se cocina en la sartén con mantequilla, sazónándolo con sal y pimienta, se deja refrescar y se coloca esta masa en la nevera: poco antes de freirlas se envuelven en forma de bolas, en huevos batidos y luego en polvo de pan rallado y se fríen en manteca caliente.

EMPAREDADOS FRITOS.—Se requiere pan de sandwich, éste se corta en cuadraditos, se moja cada mitad con leche, sal y pimienta, y se untan con mantequilla; se colocan entre las dos mitades un pedazo de jamón cocinado, otro de pechuga de pollo o de pavo tierno, o también foie-gras o salchichón, se unen bien las dos mitades y se envuelven en un batido de huevo que tenga un poco de harina de Castilla, se fríen en mantequilla o manteca bien caliente y a fuego vivo. Se colocan en la fuente sobre hojas de lechuga.

FRITURAS DE SESOS.—El seso después de lavado se dejará un rato en agua fría para quitarle con facilidad la telita que lo cubre, entonces se le echa un poco de zumo de limón, otro de zumo de cebolla, sal



y un polvito de pimienta; se salcocha en muy poca agua, se prepara un batido de huevo con perejil y un poco de harina de Castilla, en este batido se echan los pedazos de seso y ya bien envueltos se fríen a fuego vivo en la manteca bien caliente. De esta manera se llaman rebozadas y si se quiere empanizadas, se envuelven en pan rallado al sacarlas del batido de huevo y se fríen en la misma forma. También se pueden cocinar los sesos sin salcocharlos, sino al vapor, para lo cual se colocan entre dos tapas y éstas sobre una olla de agua hirviendo que esté a fuego muy vivo.

**FRITURAS DE TUÉTANO.**—El tuétano se lava en varias aguas, después se le quita el pellejo que lo cubre, se salcocha, se parte en pedacitos y se preparan las frituras exactamente como las de seso. Estas frituras se parecen tanto a las de seso que muchas personas las comen creyendo que son de seso.

**FRITURAS DE HUEVO.**—Se salcochan los huevos, se parte cada uno en tres pedazos a la redonda y se tienen un rato en un batido de huevo con un poco de harina de Castilla, sal, pimienta y perejil y se fríen en manteca bien caliente a fuego vivo. Si se quiere se pueden hacer empanizadas envolviéndolas después del batido de huevo en pan rallado.

**FRITURAS DE PAPAS REBOZADAS.**—Se salcochan las papas peladas y se tiene preparado un batido de huevo con un poco de harina de Castilla, sal, pimienta y perejil; blandas las papas y en caliente se cortan en rebanadas y se dejan un rato en el batido de huevo y después se fríen en manteca muy caliente hasta que estén doradas.

**FRITURAS DE PAPAS RALLADAS.**—Se ralla una libra de papas crudas, se le añaden dos huevos crudos, un poco de harina de Castilla, sal, perejil y zumo de cebolla, se une todo bien y se fríen a fuego vivo en manteca bien caliente.



**FRITURAS DE PAPAS A LA ITALIANA.**—Se salcocha una libra de papas, se pica caliente en la máquina, se le echan tres cucharadas de queso rallado, dos huevos crudos, sal y pimienta suficiente, se hacen unas bolas y se fríen a fuego vivo en manteca bien caliente.

**FRITURAS DE PAPAS.**—Se salcocha una libra de papas, se pasa caliente por la máquina, se le unen dos huevos crudos, una cucharadita de mantequilla, otra de baking powder, sal y una cucharada de maicena, se une todo bien y se fríen a fuego vivo en manteca bien caliente.

**OTRAS FRITURAS DE PAPAS.**—Se salcocha una libra de papas, se pasa caliente por un colador, se añaden una cucharadita no llena de mantequilla, dos yemas crudas, una cucharada al ras de maicena, sal suficiente, un poquito de anís y por último claras batidas a punto de merengue, se une todo bien y se fríen a fuego vivo en manteca caliente.

**FRITURAS DE SESO A LA MADRILEÑA.**—Salcochados los sesos, se pican muy finos, se les echa un poquito de leche, sal, pimienta, nuez moscada, una cucharadita de baking powder, dos cucharadas de queso rallado y un poco de harina de Castilla, dos huevos bien batidos, todo se une bien y se fríe a fuego vivo en manteca caliente.

**FRITURAS DE COLIFLOR CON JAMÓN.**—Se salcocha la coliflor, se cortan en pedazos chicos, se une a igual cantidad de jamón picado, se agrega pimienta y se prueba de sal, se añaden dos huevos batidos con perejil picado y dos cucharadas de polvo de pan rallado, se revuelve bien y se fríen a fuego vivo en manteca caliente.

**FRITURAS DE ÑAME.**—Estas frituras requieren que el ñame sea blanco y que no esté tierno. El ñame se ralla momentos antes de la comida. Para una libra de ñame se echan dos huevos crudos, sal, un poquito de anís y una cucharada de harina de Cas-



tilla, se bata mucho, se echa por cucharadas, no muy llenas, en la sartén bien llena de manteca y se cocina a fuego vivo. Si se viera que las frituras se desbaratan o que quedan muy mantecosas, se les agrega un poco de harina de Castilla.

**FRITURAS DE MALANGA.**—Se preparan como las de ñame, pero agregando zumo de cebolla y perejil picado y suprimiendo el anís.

**FRITURAS DE YUCA.**—Se necesita que la yuca sea de buena clase para que se ablande bien. Se salcocha una libra y antes de apartarla del fuego se baten dos claras muy duras, y se saca ésta del fuego, poco a poco, quitándole los palitos, se maja caliente en el mortero (requisito indispensable) y una vez majada se le añaden dos yemas crudas y las claras batidas, se le echa sal y se fríen en manteca caliente y abundante y a buen fuego.

**FRITURAS DE YUCA REBOZADAS.**—Se salcocha la yuca, cuando esté blanda se le quitan los palos, se parte en pedazos chicos, procurando que no se enfríe, se echa en un batido de huevo con harina de Castilla, perejil picado y un poco de sal, se fríen a fuego vivo en manteca caliente.

**FRITURAS DE YUCA CON QUESO.**—Se hacen exactamente como las anteriores, pero en el batido de huevo se añaden dos cucharadas de queso rallado y una de pan rallado.

**FRITURAS DE HARINA DE MAIZ DE SAL.**—Se cocina la harina en agua suficiente con sal, hasta que quede dura y completamente seca, se deja enfriar, se añaden dos huevos crudos, una cucharadita de mantequilla, una grande de harina de Castilla, se une todo bien y por cucharadas se echa en la manteca caliente. Estas medidas son para una libra de harina.

**FRITURAS DE MAIZ TIERNO.**—Se rallan seis u ocho mazorcas de maiz tierno, se agregan dos huevos crudos, una cucharadita de mantequilla, dos cuchara-



das de agua, un poco de harina de Castilla y sal suficiente, se une todo bien y se echa en la manteca por cucharadas hasta que estén doradas. Las mazorecas de maíz después de rallado éste se echan en agua durante un rato, se exprimen las tusas y el agua que éstas sueltan es la que se emplea para las frituras.

**FRITURAS DE TĀMAL.**—Se ralla el maíz tierno, se pasa por un gibe o colador echándole del agua que se haya exprimido de las tusas, la cantidad necesaria, se le pone sal suficiente y se cocina revolviendo sin parar hasta que se endurezca. Fuera del fuego se agregan dos huevos, se une todo y se extiende en una fuente llana hasta que se enfríen. Se parten en forma de alfajores, se envuelven en un batido de huevo con harina de Castilla, luego en polvo de pan rallado y se fríen en manteca bien caliente. Estas frituras también se pueden hacer poniéndoles azúcar y canela en polvo en lugar de sal.

**FRITURAS DE HARINA DE CASTILLA COCINADA.**—Se toman seis cucharadas de harina de Castilla, se echan en una cacerolita honda añadiendo poco a poco agua templada y se cocina sin parar de revolver hasta que quede como almidón, entonces se aparta del fuego y se pone suficiente sal, dos yemas y una clara, se bate un buen rato y se fríen en manteca bien caliente y a fuego vivo.

**OTRAS FRITURAS DE HARINA DE CASTILLA.**—Se pasan seis cucharadas de harina de Castilla por un colador, se echan dos huevos, un poco de sal, se va añadiendo agua poco a poco hasta que la harina tenga una consistencia que no sea ni muy clara ni tampoco espesa, se bate un poco y se agregan dos cucharaditas de baking powder y se fríen a fuego vivo en manteca muy caliente.

**FRITURAS DE GARBANZOS.**—Después de tener bien blandos los garbanzos, se les quita la cáscara, se pasan por la máquina, se les echa media cucharadita de mantequilla, dos yemas crudas, un poco de hari-



na de Castilla, sal y un polvo de anís, bien unido todo se añaden las claras batidas como para merengue, batiendo un poco más y se fríen a fuego vivo en manteca muy caliente.

**FRITURAS DE JUDIAS.**—Se hacen exactamente como las anteriores.

**FRITURAS DE PATICAS DE PUERCO.**—Las patas para que queden bien blandas se cocinan a fuego vivo y se dejan toda la noche con fuego moderado, se quitan con cuidado los huesos, se les pone un poquito de zumo de limón verde, un poco de zumo de cebollas, sal y pimienta, se envuelven en un batido de huevo que lleve perejil picado. Si se quiere que queden empanizadas se revuelven en polvo de pan rallado. Se fríen en manteca caliente y a fuego vivo.

**FRITURAS DE MENUDOS DE AVE.**—Se necesitan los menudos de varias aves; cocinados los menudos, se pasan por la máquina, se echan en un batido abundante de huevo, que tenga dos yemas más que claras, un poco de leche, harina de Castilla, cebolla y perejil muy picados, un polvo de pimienta y un poco de nuez moscada rallada. Se une todo bien y se va echando por cucharaditas en la manteca bien caliente y a fuego vivo.

**FRITURAS MIXTAS.**—Se tienen espárragos, y petit-pois bien escurridos, trufas, champignons y jamón en dulce. Se cocina pescado, camarones, pechuga de pavo o de pollo, todo se pica en la máquina, se le añade perejil picado, pimienta y sal si le faltase, se mezcla todo perfectamente. De esta masa se cogen pequeñas cantidades que se envuelven en un batido de huevo y en polvo fino de pan rallado y se fríen en mantequilla bien caliente y a fuego vivo.

**FRITURAS DE CAMARONES.**—Se salcochan los camarones, se les quitan los carapachos, se echan en un batido de huevo con sal, pimienta y perejil picado y se fríen en manteca bien caliente y a fuego vivo.



**FRITURAS DE ACELGAS.**—Se salcochan las acelgas y se escurren bien, se mezclan a jamón picado, un poco de queso rallado, otro poco de harina de Castilla, dos huevos batidos, perejil, sal y pimienta, todo se une bien y se echa por cucharadas en la manteca bien caliente a fuego vivo.

**FRITURAS DE PESCADO.**—Para una libra de pescado que debe ser ruedas de pargo o de bacalao salcochadas, se prepara un batido de tres yemas, una cucharadita bien llena de harina de Castilla, cebolla y perejil bien picado, sal y pimienta; en este batido se echa el pescado picado en la máquina, se une todo bien y se añaden las tres claras batidas a punto de merengue, se revuelve un poco y se fríen por cucharadas en aceite muy caliente y a fuego vivo.

**FRITURAS DE SALMÓN.**—Como en Cuba no tenemos salmón fresco se harán con salmón de lata, se escurre bien, se pica en la máquina, uniéndole una yema dura, dos huevos crudos batidos, perejil y cebolla picados, pimienta y se prueba de sal, se mezcla todo bien y se fríe en aceite bien caliente echándolo por cucharadas.

**FRITURAS DE SARDINAS.**—Se preparan exactamente como las de salmón.

**FRITURAS DE CACHETE DE PESCADO.**—Se salcochan los cachetes, ya lavados se les quita una espinita que tienen, se les pone un poco de zumo de limón verde, cebolla y perejil muy picados, sal y pimienta, se deja un buen rato en esta preparación, después se echarán en un batido de huevo con un poco de harina de Castilla y se fríen en aceite muy caliente y a fuego vivo. En esta forma las frituras quedan rebozadas y si se quieren empanizadas se envuelven, después del batido de huevo en polvo de pan rallado.

**FRITURAS DE CARNE DE PUERCO.**—Se salcocha en la olla una libra de carne de puerco, se pica en la máquina, se le añaden dos yemas crudas, dos cuchara-



das de caldo, una cucharadita de harina de Castilla, un diente de ajo machacado, cebolla y perejil picado; unido todo se agregan las claras batidas para merengue, sal y pimienta y se fríen en manteca bien caliente y a fuego vivo.

**FRITURAS DE BACALAO.**—Se salcocha el bacalao, una vez blando se echa en agua fría para suavizarlo, se le quitan los pellejos y las espinas, se pica en la máquina, se añade harina de Castilla, dos huevos crudos, perejil, un poco de zumo de cebolla, dos cucharadas de caldo y pimienta, se mezcla bien y se prueba de sal, se fríe en manteca o aceite bien caliente echándolo en la sartén por cucharaditas.

**OTRAS FRITURAS DE BACALAO.**—Se hacen como las anteriores, pero al pasar el bacalao por la máquina se le agrega media libra de papas salcochadas y dos yemas de huevos duros.

**FRITURAS DE BACALAO REBOZADAS.**—Se salcocha el bacalao, se corta en pedazos grandes, se le echa cebolla picada y perejil, se envuelve en un batido de huevo con un poco de harina de Castilla y se fríen en aceite o manteca bien caliente.

**FRITURAS DE BACALAO MUSELINA.**—Salcochado el bacalao se pone en seguida en agua fría, se le quitan las espinas y pellejo y con la mano se deshilacha bien, se baten las claras, a punto de merengue empleando tres claras, se añaden dos yemas, a este batido se une el bacalao ripiado, un poco de perejil picado y pimienta, se prueba de sal, se fríen en aceite bien caliente echándolo por cucharadas. Estas frituras se hacen con muy poca cantidad de bacalao para que queden muy suaves.

**CAJITAS PREMIADAS.**—Para una libra de bacalao partida en pedazos cuadrados se prepara una masa de harina de Castilla con agua y dos huevos, que quede muy espesa, se le añade una cucharada bien llena de backing powder, en esta masa se envuelven los trocitos de bacalao, se fríen en mucha manteca muy caliente y a fuego vivo. Se deben inflar mu-



cho y en caso de que esto no se consiguiera se le añade más cantidad de bakin gpowder.

**FRITURAS DE BACALAO SIN HUEVO.**—(*Soldados de Pavia*).—Se pone en remojo durante diez horas una libra de bacalao sin espinas marca Matteo (que viene en cajitas), pasado este tiempo se seca bien y se parte en pedazos a la larga dándole forma de croqueta. Se pasan por colador siete cucharadas de harina de Castilla y se les añade poco a poco diez y seis cucharadas de agua, cuando todo esté bien unido se agrega una cucharadita (de las de café) de bicarbonato de soda, se bate bien y si le hiciera falta se le añade un poco de sal, se echan los pedazos del bacalao en esta crema durante un rato; se fríen en una paila con bastante cantidad de aceite muy caliente y a fuego vivo, se da vueltas con la espumadera dejándolas dorar; se colocan en un colador para que escurra bien el aceite.

**FRITURAS DE HARINA EN CREMA (DE SAL).**—Para seis cucharadas de harina de Castilla, tres de leche, una de vino seco, una de mantequilla, dos cucharaditas de baking powder, dos huevos y sal suficiente. Se pasa la harina por colador, se le une la mantequilla, luego la leche, el vino seco, los huevos y la sal, se bate un poco y se agrega el baking powder cernido, se echa por cucharadas en la manteca y se fríen a fuego vivo.

**FRITURAS DE HUEVAS DE PESCADO.**—Se salcochan las huevas, se amasan en el mortero, se les pone sal, pimienta, perejil picado y dos huevos crudos, se mezcla bien y se echa por cucharadas en la manteca caliente y a fuego vivo, dejándolas doradas. Si se quieren hacer rebozadas, se salcochan las huevas, se les echa sal y pimienta y se tienen durante un rato en un batido de huevos con perejil picado y un poco de harina de Castilla, y se cocinan en manteca bien caliente y a fuego vivo. Si se quieren hacer empalizadas, se salcochan las huevas, se envuelven en un batido de huevo y luego en polvo de pan rallado, és-



te debe pasarse por colador, y se fríen como las anteriores, deben sazonarse con sal y pimienta.

**FRITURAS DE PESCADO CON PAPAS.**—Se salcocha una libra de pescado, una papa de tamaño regular y dos huevos; se le quitan las espinas al pescado, las claras a los huevos. Se pican en la máquina el pescado, la papa, las yemas, un pedazo de cebolla, un diente de ajo, un ají, perejil; se mezcla todo esto y se agregan dos huevos crudos, un poquito de caldo en que se salcochó el pescado, sal y pimienta; se revuelve todo bien y se echa por cucharadas en la sartén con manteca y aceite mezclados; se fríen dejándolas doradas.

**BOLLOS DE CARITA (ESTILO CHINO).**—Se tienen en remojo durante toda la noche los frijoles de carita, se lavan en varias aguas, se les quita la cáscara, se escurren y se majan en un mortero, mezclándoles ajo machacado; se baten durante un rato con un poco de agua y sal suficiente. Se fríen en una paila grande con gran cantidad de manteca y a fuego vivo.

**FRITURAS DE ARROZ.**—Se cocinan seis onzas de arroz en agua suficiente con canela fina y si se quiere cáscara de limón muy verde, cuando esté bien blando el grano se saca y se escurre bien. Ya frío se aplasta en el mortero, se le añade el azúcar necesario, bastante harina de Castilla y dos huevos mezclados, se bate todo bien y se fríen en manteca abundante y a buen fuego. El arroz es preferible de Valencia.

**TORTILLA DE HARINA DE MAIZ.**—Se lava bien la harina de maíz y para tres cucharones de ésta se echa un cucharón y medio de leche, un poquito de anís, un polvito de sal, azúcar al gusto, corteza de limón verde y un pedazo de canela fina, se une todo bien y se pone al fuego sin parar de revolver con paleta o cuchara de madera hasta que tome el temple de una pasta, se aparta del fuego y se amasa con dos cucharadas de mantequilla, una cucharada de queso ra-



llado y cuatro huevos. Con esta masa se forman las tortillitas, se frien en manteca bien caliente poniéndoles por encima ajonjolí tostado.

**FRITURAS DE HARINA DE MAIZ.**—Se cocina la harina de maíz en suficiente agua, poniéndole azúcar al gusto, canela y un polvito de sal hasta que quede muy dura, se deja enfriar y se le agregan dos huevos crudos una cucharadita de mantequilla y harina de Castilla; se forman bolitas, colocándolas alrededor granitos de ajonjolí, se pueden freir en manteca bien caliente o cocinarlas al horno.

**FRITURAS DE PANETELA.**—Para cinco cucharadas de harina de Castilla, dos cucharadas de azúcar, dos idem de leche, dos huevos y dos cucharaditas de Baking Powder, se unen bien la harina, el azúcar y el Baking Powder, y momentos antes de freirlas se le agrega la leche y los huevos, se mezcla todo y se frien en manteca abundante y echándolas con cucharadita chica porque crecen mucho. Se espolvorean con azúcar fina.

**FRITURAS DE MAICENA.**—Se hace una natilla, espesa, calculando para cada copa de leche una cucharada llena de maicena, seis cucharaditas de azúcar blanca, un polvito de sal, un pedacito de canela en rama y otro de vainilla en vaina, todo se une en frío, se cuela y se pone al fuego revolviendo sin parar hasta que quede bien dura. Se extiende en una fuente llana, se deja enfriar, se cortan pedazos en forma de alfajores, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo con un poco de harina de Castilla, otra vez en polvo de pan rallado y se frien en manteca y mantequilla mezcladas.

**FRITURAS DE PAPAS EN DULCE.**—Salcochada una libra de papas, se une a cuatro yemas de huevo, azúcar suficiente, polvo de canela, un poquito de sal y un buen pedazo de panetela empapada en vino dulce; con esta masa se forman bolas y se frien en manteca bien caliente.



**FRITURAS HOJUELAS.**—Para media libra de harina de Castilla que se pasa por colador, se necesitan seis huevos batidos, una cucharada de vino dulce, un poco de canela en polvo y azúcar al gusto. Se amasa un poco, añadiendo leche y un polvito de sal, se va echando por cucharadas en una sartén bien llena de manteca, se espolvorean con azúcar molida después de colocarlas en la fuente.

**FRITURAS DE BONIATO.**—Para una libra de boniato salcochado que se pasa por la máquina, se echan dos huevos crudos, canela en polvo, azúcar suficiente, una cucharadita de mantequilla y dos o tres cucharadas de harina de Castilla (éstas se gradúan según la calidad del boniato), todo se une bien y se fríen en manteca muy caliente, dejándolas muy doradas. Si al freir se esparramasen, se le añade más harina de Castilla.

**FRITURAS DE CALABAZA.**—Debe procurarse una calabaza bien amasada, se salcocha y se desbarata con la cuchara, se le agrega bastante canela molida, azúcar suficiente, dos huevos crudos, una cucharada de mantequilla y dos de harina de Castilla; se une todo bien, se prueba de dulce y se fríe por cucharadas en bastante manteca muy caliente. Deben quedar doraditas. Si al freirse se esparramasen, se le agregará harina de Castilla hasta que queden compactas.

**FRITURAS EXQUISITAS DE CALABAZA.**—Dos copas de leche, dos huevos, seis cucharadas de maicena, cuatro de harina de Castilla, canela en rama, dos cucharadas de mantequilla, azúcar al gusto y un pedazo grande de calabaza salcochada; se mezcla todo, se corta en cuadritos y se fríe en manteca abundante y bien caliente.

**BUÑUELOS DE YUCA, MALANGA BLANCA Y MALANGA AMARILLA.**—Se salcochan juntas estas tres viandas y se dejan enfriar, se machacan en el mortero hasta que tengan correa, se añaden dos huevos crudos, sal suficiente y un poquito de anís, se bate todo bien y



se fríen dándoles la forma de un número ocho, en mucha manteca y a fuego vivo. Se sirven con almíbar o melado.

**BUÑUELOS DE PAPAS.**—Las papas deben cocinarse asadas o al vapor, se pelan y se majan en el mortero agregándoles leche, un poco de azúcar, una o dos cucharadas de agua de azahar, canela en polvo, un poquito de sal, otro de anís y cuatro yemas crudas, se mezcla todo bien hasta formar una pasta consistente, se forman unas bolitas y se fríen como los anteriores.

**BUÑUELOS DE ÑAME.**—Se hacen como los anteriores.

**BUÑUELOS DE BONIATO.**—Se hacen como los anteriores.

**BUÑUELOS DE ARROZ.**—Después de bien lavada una libra de arroz se pone a cocinar con un jarro bien lleno de leche, casi media libra de azúcar, una cucharada de agua de azahar, canela en polvo, dos cucharadas de manteca y se deja al fuego hasta que esté blando y espeso, entonces se añaden dos huevos bien batidos, después se forman los buñuelitos, se bañan en un batido de huevos con harina de Castilla y se fríen en manteca bien caliente. En la fuente se espolvorean con canela molida y azúcar.

**BUÑUELOS DE HARINA DE MAÍZ.**—Se deslíe en agua media libra de harina de maíz, se sazona con anís y un polvito de sal, se cocina a fuego lento sin parar de revolver hasta que se haya endurecido. Fuera del fuego se le agregan: una cucharada de agua de azahar, azúcar en polvo y seis huevos bien batidos, todo se une perfectamente, se extiende sobre una mesa o fuente llana, cuando esté fría se forman los buñuelos y se fríen en manteca bien caliente y abundante. En la fuente se espolvorean con canela molida y azúcar.

**BUÑUELOS DE QUESO.**—Se necesita: media libra de queso de Flandes rallado, dos onzas de harina de



Castilla, una de manteca, y ocho huevos, todo se revuelve y se amasa mucho; se extiende sobre una mesa y se vuelve a amasar con un rodillo de madera; con la boca de una taza o de una copa se corta la masa en redondeles y se fríen en manteca bien caliente. Se colocan en la dulcera y se cubren con un almíbar de buen punto y caliente.

## CROQUETAS

**CROQUETAS EXQUISITAS A LA VILLEROY.**—Se limpia y se lava un pollo. Se hace con él un buen caldo reduciéndolo a tres tazas grandes y poniéndole cebolla, sal y unos granos de pimienta. Listo el caldo se prepara una crema en esta forma: a cuatro yemas crudas se unen cuatro cucharadas de harina de Castilla y las tres tazas de caldo, se pone al fuego revolviendo sin parar, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada; cuando la crema esté algo cuajada, se echa el pollo picado en máquina con la cuchilla más fina y se sigue revolviendo en la crema hasta que se vea que está bien cocinado; se coloca en una fuente llana para que se enfríe y se endurezca: se forman las croquetas, dándoles una forma bonita, se envuelven dos veces en un batido de huevo y pan rallado y se fríen en manteca caliente: se adornan con ramos de perejil.

**CROQUETAS DE CARNE DE PUERCO.**—Se cocina en el caldo una libra de carne de puerco, se pica en la máquina con una cebolla chica y perejil, se añade a esto un pedazo de pan mojado en leche, sal suficiente, nuez moscada rallada y pimienta molida, todo se une bien, se cocina esta masa en la sartén en poca manteca, se revuelve sin parar hasta que esté bien cocinada y seca, se extiende en una fuente, si sobrara manteca se escurre bien, se deja enfriar, se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo con perejil y otra vez en polvo de pan rallado y se



fríen en la manteca muy caliente, dejándolas doradas.

**CROQUETAS DE CARNE CON TRUFAS.**—Se hacen exactamente como las anteriores mezclando trufas picadas en la máquina con la carne de puerco.

**CROQUETAS DE AVE.**—Las croquetas de ave se preparan con los menudos de éstas o con la pechuga. Unos u otra se pican en la máquina, se unen a una bechamela (véase salsas) y mezcladas con ésta se tienen mucho rato al fuego revolviendo sin parar hasta que la masa esté espesa, se le pone sal, pimienta y nuez moscada, se extiende en una fuente llana y cuando esté completamente dura y fría, se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevos y otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente hasta que queden doradas.

**CROQUETAS DE HUEVO.**—Se salcochan seis o siete huevos, se pican muy fino. Se echa en la sartén: una cucharada de mantequilla derretida, bastante cebolla picada, una cucharada bien llena de harina de Castilla añadiendo poco a poco tres copas de leche caliente, se agregan entonces los huevos picados, suficiente sal, pimienta, perejil y nuez moscada, se tiene al fuego revolviendo sin parar hasta que se endurezca, se extiende en una fuente llana y cuando esté fría esta masa se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

**CROQUETAS DE SESO.**—El seso se tiene un rato en agua fría, se le quita el pellejo que lo cubre, se debe cocinar al vapor poniéndole zumo de limón y sal, se pica muy fino y se echa en una salsa bechamela (véase salsas) cocinándola sin parar de revolver hasta que quede una masa dura. Se extiende en una fuente llana y ya fría se forman las croquetas envolviéndolas en polvo de pan rallado, luego en un



batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca bien caliente dejándolas doradas. Para cocinar el seso al vapor se coloca sobre una olla de agua hirviendo entre dos tapas de lata.

**CROQUETAS DE MACARRONI.**—Se prepara una salsa en esta forma: se echan en la sartén dos cucharadas grandes de mantequilla, cuando esté derretida se agregan cuatro cucharadas de harina de Castilla, medio jarro de leche o sea una botella, uniendo poco a poco, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se cocina revolviendo sin parar, cuando empiece a cuajarse se añaden medio paquete de macarroni que ya estarán salcochados y picados en la máquina y dos cucharadas de queso rallado, se deja cocinar un rato más, se extiende en una fuente llana y cuando esté fría se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca caliente.

**CROQUETAS DE MACARRONI CON PECHUGA DE POLLO.**—Para una pechuga de pollo se calculan: medio paquete de macaroni, un cuarto de libra de jamón cocinado; los macarroni ya salcochados y muy blandos se pican en la máquina junto con el jamón y el pollo. Se hace una salsa de tomate (véase salsas) y se cue-la. En esta salsa se echa el picadillo que hemos preparado; cuando se empieza a secar se añaden: tres cucharads de queso rallado, se prueba de sal, se sazona con pimienta, perejil y nuez moscada, no se aparta del fuego hasta que no esté bien dura, se extiende en una fuente llana hasta que se enfríe, se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado, y se fríen en manteca caliente. En esta composición lo mismo que en la anterior se debe de tener cuidado de unir los macarroni al resto de la masa estando bien calientes.

**CROQUETAS MILANESAS.**—Se hace un puré de espinacas, salcochando éstas, se pasan por un jibe y se ligan con tres yemas de huevo crudas, se deja en-



friar, se le añade queso rallado (de preferencia parmesano) y jamón picado en la máquina; todo se une muy bien y se echa en una salsa bechamela (véase salsas), se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se cocina en la bechamela, hasta que se endurezca, se extiende la masa en una fuente llana hasta que se enfríe, se baten dos claras de huevo y luego se le unen las yemas, se forman las croquetas, se envuelven en el batido de huevo, y luego en pan rallado y se fríen en la manteca muy caliente procurando que queden doradas pero sin quemarse.

**CROQUETAS DE PAN.**—A media flauta de pan de a libra se le quita la corteza y se le echa un poco de agua y un poco de caldo hasta que se ablande; se pasa por un jibe y se le añaden dos huevos crudos, sal, pimienta y nuez moscada. Aparte se echan en la sartén una cucharada de mantequilla y otra bien llena de harina de Castilla; se va uniendo la leche suficiente hasta formar una crema, se le añaden dos yemas crudas y la masa que hicimos con el pan, se une todo bien y se revuelve hasta que todo quede bien cocinado. Se pone a enfriar en una fuente llana, se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo que tenga perejil, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

**CROQUETAS DE PAPAS.**—Se deben elegir papas grandes, (una libra) se salcochan con su cáscara, se pelan y se pasan por la máquina, se añade una cucharadita, no llena, de mantequilla, tres huevos crudos, sal, pimienta, nuez moscada y perejil, se une todo, se dejan enfriar y se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado o galleta, luego en un batido de huevo con perejil, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

**CROQUETAS DE SALMÓN.**—Se exprime bien el salmón, se le quitan las espinas, se le agrega bastante pan que esté bien mojado en el caldo que exprimimos del salmón, se une bien y se pasa por la máqui-



na, se añade una cucharada de harina de Castilla, un huevo crudo, sal, pimienta y perejil picado; todo se cocina en un sofrito que se hace con aceite, cebolla picada, un diente de ajo y unos tomates, se tiene un rato al fuego hasta que la masa esté bien cocinada, se extiende en una fuente llana y cuando esté fría se forman las croquetas, se envuelven en polvo de galleta o pan rallado, luego en un batido de huevo con perejil, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en aceite y manteca mezclados y bien calientes.

**CROQUETAS DE PESCADO.**—Se salcocha una libra de pescado y se le quitan las espinas. Se derriten dos cucharadas de mantequilla y se le agregan tres de harina de Castilla, medio litro de leche, y las yemas de dos huevos crudos. Se pica el pescado y se desboraña bien con un tenedor, se le echa perejil picado, una cucharadita de cebolla picada en máquina y la misma cantidad de zumo de limón verde, todo se echa en la sartén con suficiente sal y pimienta y se cocina bien la masa. Se extiende en una fuente llana, se deja enfriar, se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en aceite muy caliente.

**CROQUETAS DE BACALAO.**—Se necesitan dos papas grandes y una libra de bacalao. Después de salcochado el bacalao y de quitarles las espinas se le une una buena cantidad de pan bien mojado en leche; el bacalao, el pan y las papas salcochadas se pasan unidos por la máquina, entonces se añade una cucharada de harina de Castilla, dos yemas crudas y dos duras, un poco de nuez moscada, cebolla y tres o cuatro tomates pasados por la máquina, perejil picado, sal suficiente y pimienta, todo se cocina bien y se deja enfriar. Se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado, luego en un batido de huevo y otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en aceite o manteca muy caliente.

**CROQUETAS DE TASAJO.**—Se remoja y se desala bien un cuarto de libra de tasajo, se salcocha hasta que



quede bien blando: se pasa por la máquina y se le une pan mojado en caldo, ligando muy bien ambas cosas, se añaden cuatro tomates, cebolla, perejil y un diente de ajo, uniendo todo muy bien. Se echa manteca suficiente en la sartén y se pone a freir cebolla, y cuando ésta empieza a dorarse se echa la masa y se cocina poniéndole sal, pimienta y dos huevos crudos. Cuando todo esté bien cocinado se extiende en una fuente llana y ya fría se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo y otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

**CROQUETA DE PANZA.**—Se hace una crema igual a la explicada para las croquetas de huevo, se salcocha la panza y se pasa por la máquina, se echa en la crema y se cocina bien. Cuando esté dura y fría la masa se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

**OTRAS CROQUETAS DE CARNE.**—Se pica un cuarto de libra de carne cocinada y fría. Se mezclan dos cucharadas de mantequilla y cuatro de harina de Castilla bien llena y se les agrega una taza grande de leche caliente; se pone al fuego revolviendo hasta que se forme una crema suave, entonces se aparta del fuego. A la carne se le agrega: sal, pimienta y un poquito de nuez moscada, una cucharadita de perejil picado y una de zumo de cebolla. Se une todo muy bien y se le añade la crema, se pone al fuego revolviendo hasta que se endurezca, se extiende en una fuente llana y se deja enfriar, entonces se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado o de galleta, luego en un batido de huevo, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente y a fuego vivo.

**CROQUETAS DE CREMA EN DULCE.**—Se baten seis yemas unidas a seis cucharadas de azúcar, se le añade medio litro de leche y una cucharada de harina



de almidón; se pone al fuego y se revuelve sin cesar hasta que quede muy espesa, se echa en una fuente llana para que se enfríe. Se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan o galleta molida, luego en un batido de huevo, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

**CROQUETAS DE AVE CON PURÉ DE PAPAS.**—Se hace un puré de papas que se une bien a la pechuga picada en máquina, se le añaden dos huevos crudos, perejil muy picado y una cucharada de queso rallado, todo se cocina en mantequilla con suficiente sal y pimienta, se extiende en una fuente llana y cuando la masa esté fría se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca muy caliente y a fuego vivo.

**CROQUETAS DE GALLINA.**—Con la gallina se hace un buen caldo. Se pica la pechuga en la máquina con un poco de perejil, se le añade caldo suficiente y tres o cuatro yemas de huevos crudos, se mezcla bien, poniéndole pimienta y nuez moscada, se cocina en mantequilla con cebolla muy picada y se tiene el fuego hasta que se endurezca, se extiende en una fuente llana y cuando esté fría se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado, después en un batido de huevo, luego otra vez en pan rallado y se fríen en manteca muy caliente y a fuego vivo. Se sirven rodeadas de papas fritas a la juliana y con una salsa de tomate a la Perigaud. (Véase salsas).

**CROQUETAS DE LEGUMBRES.**—Se hierven en abundante cantidad de agua estas legumbres: habichuelas, zanahorias, papas, nabos, hojas de lechuga, acelgas y espinacas, bien blandas todas estas legumbres, se pican en la máquina, así como un buen pedazo de jamón cocinado, se le añade pan mojado en caldo, dos huevos crudos y un poco de leche, se mezcla todo bien y se pone al fuego en mantequilla con bastante cebolla y perejil picado, se agrega un poco de harina de Castilla, se sazona con pimien-



ta, sal y nuez moscada, se revuelve esta pasta hasta que quede bien dura, se extiende en una fuente a enfriar, se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado, y se fríen en manteca muy caliente y a fuego vivo.

**CROQUETA DE PATO.**—Blanda la pechuga del pato, se pica en la máquina junto a una buena cantidad de aceitunas sin semillas, se le une un poco de miga de pan mojada en caldo, una taza de vino blanco, una cucharada de harina de Castilla, dos yemas crudas, sal y pimienta, se echa todo en un sofrito de aceite con bastante ajo, cebolla, tomate y perejil. Se cocina un buen rato hasta que la masa esté dura, se extiende en una fuente llana y cuando esté fría se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca muy caliente y a fuego vivo.

**CROQUETAS DE SESO CON HÍGADOS.**—Se cocina al vapor una cabeza de sesos (entre dos tapas de lata sobre una olla de agua hirviendo); se salcochan cuatro huevos con dos hígados de gallina o pollo ya cocinados, y se pasan juntos por la máquina mezclado con perejil, se añaden dos huevos crudos, miga de pan mojado en leche, sal, pimienta y nuez moscada, se une todo bien y se cocina en mantequilla, revolviendo bien y agregándole una cucharada de harina de Castilla. Se extiende la masa en una fuente llana y ya fría se forman las croquetas, se envuelven en pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca muy caliente y a fuego vivo.

**CROQUETAS DE AVE CON PURÉ DE CASTAÑAS.**—Se salcohan las castañas y se les quita la cáscara, se desbaratan y se pasan por colador, se pica en la máquina la pechuga de ave ya cocinada y se une al puré de castañas; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada; se baten dos yemas y se unen a una cucharada



de aceite, se mezcla todo bien y se revuelve a fuego vivo hasta que la masa esté dura. Se baten dos huevos, se envuelven las croquetas en polvo de pan rallado, después en el batido de huevo, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

**CROQUETA DE GALLINA CON SALSA.**—Cocinada la pechuga de la gallina, se pica en la máquina con perejil y cebolla, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se le agrega una cucharada de mantequilla y dos de harina de Castilla; se pone al fuego en la sartén, se agrega caldo y se revuelve seguido; cuando empiece a cuajarse se añaden dos huevos crudos y se sigue cocinando hasta que la masa esté dura. Se extiende la masa en una fuente llana, cuando esté fría se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo y otra vez en polvo de pan rallado, se fríen en manteca muy caliente, se adornan con papas fritas a la juliana y se cubren con una salsa de tomate y petit-pois.

**OTRA FORMA DE PREPARAR LAS CROQUETAS.**—Se cocina la pechuga de ave o la carne de puerco, se pica en máquina con la cuchilla más fina; se pone en una sartén manteca con cebolla muy picada, se echa el picadillo, se agrega un poco de leche, revolviendo seguido y al primer hervor se añade un poco de harina de Castilla, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se deja espesar. Se coloca esta masa en una fuente llana y se deja enfriar. Se forman las croquetas, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en batido de huevo, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente.

## CAPITULO IV

### RELLENOS

El relleno es un plato que representa una gran economía en una casa. Muchas veces sucede que sobra en la comida un pedazo de carne asada; esta



carne podemos guardarla y al siguiente día añadiéndole un poco de jamón o de carne de puerco y disponiendo de alguna vianda o legumbres (papas, tomates, pepinos, cebollas, etc., etc.); podremos hacer un plato más para el almuerzo o la comida.

**PAPAS RELLENAS (EN SALSA).**—Se eligen papas no muy grandes, se salcochan y cuando estén algo blandas se apartan del fuego y se dejan enfriar, se parten por la mitad, se les quita con cuidado la parte del centro, se hace un picadillo de carne de puerco mezclándole un poquito de miga de pan mojada en leche o en caldo, éste se sofríe en un buen mojo de cebolla, tomate, ajo, ají, perejil y alcaparras, se sazona con sal y pimienta y si se quiere se le puede añadir pasas, aceitunas y un huevo duro. Con este picadillo se rellenan las papas. Se tiene preparada una salsa sencilla de tomates y en ella se cocinan las papas; la salsa debe cuajarse con un poquito de harina de Castilla, y cuando todo esté cocinado se deslíe una yema cruda con un poco de la salsa y se revuelve pero sin dejar hervir.

**PAPAS RELLENAS PREPARADAS EN CRUDO.**—Se eligen papas redondas y de tamaño regular, se corta una tapita y se saca la parte de adentro, se rellena con un picadillo igual al explicado en las papas anteriores, se envuelven en un batido de huevo y se echan en un mojo con manteca que lleve cebollas, tomates, ajos, perejil, ají. Cuando las papas empiecen a dorarse se cubren con caldo suficiente sazonado con sal y pimienta, se les da color con un poco de azafrán tostado y se cuaja la salsa con una yema cruda.

**PAPAS RELLENAS MAJADAS.**—Se salcochan las papas, calientes se pasan por la máquina, se les echa un poquito de leche y un poquito de mantequilla, sal suficiente. Se forman unas bolas, colocando en el centro el relleno, hecho como en las anteriores, se envuelve en un batido de huevo que tenga perejil, un



poco de harina de Castilla y sal, se fríen en manteca bien caliente hasta que estén doradas.

**TOMATES RELLENOS.**—Los tomates no deben estar demasiado maduros, se les quita una tapa, con cuidado se saca la pulpa, ésta se pasa por un colador y se mezcla con champignon picado, un poco de pan rallado, una cucharada de mantequilla derretida, una buena cantidad de picadillo de puerco, ya salcochado, dos huevos duros picados, una yema cruda, se sazona con sal y pimienta y un poquito de zumo de cebolla. Todo se echa en la sartén y se revuelve hasta que esté cocinado y con este picadillo se rellenan los tomates, se envuelven en un batido de huevo con un poco de harina de Castilla, se fríen en manteca muy caliente y se sirven con una salsa de mantequilla y perejil bien caliente o con cualquier otra salsa.

**TOMATES RELLENOS SENCILLOS.**—Se salcochan los tomates, se eligen pintones, se dejan enfriar, se les corta una tapita y se les saca la pulpa. Se hace un picadillo con carne de puerco, uniéndole un poquito de miga de pan mojada en leche, se echa en manteca con un poco de cebolla picada, un diente de ajo, unos tomates, perejil, ají, aceitunas y alcaparras, se sazona con sal, pimienta y cuando esté bien cocinado este picadillo se rellenan con él los tomates, se envuelven en un batido de huevo y se cubren con una salsa sencilla.

**TOMATES RELLENOS A LA MARSELLA.**—Se les corta una tapita a los tomates y se les saca la pulpa. En aceite frito se echa bastante jamón picado, perejil y una hoja de laurel, después de algunos minutos se agrega una mezcla de miga de pan mojada en caldo, dos huevos crudos, dos salcochados y picados, un poco de queso rallado, pimienta y sal suficiente, todo bien cocinado se coloca en los tomates, se espolvorean con pan rallado rociándolos con un poco de aceite, se cocinan al horno o a la parrilla.



**TOMATES RELLENOS A LA AMERICANA.**—A tomates grandes se les corta una tapita, se les saca la pulpa, ésta se une a espárragos muy picados, yemas de huevos duros, sal y pimienta suficiente, con este preparado se rellenan los tomates, se cocinan al horno, se sirven con salsa mayonesa, colocándolos sobre hojas de lechuga.

**PAPAS RELLENAS CON PAPAS.**—Deben elegirse papas redondas no muy grandes, se salcochan ya peladas, se les quita con cuidado la masa del centro, se pasa ésta por la máquina, se le agrega un poco de leche caliente, perejil, un poquito de mantequilla y dos o tres huevos salcochados blandos, sal y pimienta, todo se une bien sin ponerlo al fuego, con este preparado se rellenan las papas, se envuelven en un batido de huevo con perejil, sal y un poco de harina de Castilla y se fríen en la manteca caliente hasta que estén doradas.

**COL RELLENA.**—Debe lavarse bien la col, se le saca la parte del centro. Se hace un picadillo con una buena cantidad de carne de puerco salcochada o pechuga de pollo, jamón cocinado en bastante cantidad, una latica de petit-pois, aceitunas, una cebolla y un pedazo de pepino encurtido, tres huevos duros, un poco de miga de pan mojado en leche, sal, pimienta y nuez moscada, todo se cocina en mantequilla abundante con cebolla y perejil picado. Antes de sacar el centro de la col se habrá tenido cuidado de cortar una tapa. Se rellena la col con el picadillo y se cubre con la tapa que le cortamos, se amarra bien con un hilo gordo, se coloca en una cazuela con agua suficiente, sal, granos de pimienta, una cebolla en rabanadas, un diente de ajo, un poco de orégano, tres o cuatro tomates y una hoja de laurel, se cocina a buen fuego para que la col quede bien blanda. Al servir se cubre con una buena salsa de tomates (véase salsas).

**COL RELLENA EN HOJAS.**—Con mucho cuidado se van sacando las hojas de la col procurando elegir las



más grandes. Se prepara un picadillo exacto al anterior y se coloca un poco en cada hoja de col y se amarra con un hilo gordo. Estas hojas así preparadas se colocan en una cazuela que tenga suficiente caldo, mantequilla, sal, orégano, ruedas de cebollas, ajos; perejil y pimienta. Cuando estén cocinadas las coles se cuaja la salsa con una o dos yemas crudas, se cuele y se sirve cubriendo con ella las coles.

**PLÁTANOS RELLENOS EN BOLAS.**—Se salcochan los plátanos, que deben ser pintones (casi maduros), se pasan calientes por la máquina, poniéndoles un poquito de sal y se hace un relleno con carne de puerco que esté salcochada, un poquito de miga de pan mojado en leche o caldo, uno o dos huevos duros, aceitunas y pasas; todo esto se echa en un sofrito en manteca con tomates, cebollas, alcaparras, perejil y ajo; cuando esté bien cocinado se forman las bolas de plátano, poniéndoles dentro el relleno, se envuelven en un batido de huevo que tenga un poco de harina de Castilla y se fríen en la manteca bien caliente.

**PLÁTANOS MADUROS RELLENOS.**—Se eligen plátanos machos maduros, se parten cada uno en dos mitades, se les saca el corazón, se abre en cada pedazo un hueco en forma de canal y se llena con un picadillo igual al anterior, se envuelve en un batido de huevo y se fríen en manteca bien caliente. Aparte se hace la siguiente salsa: Se frota un plátano verde macho con zumo de limón verde, se salcocha en poca agua, cuando esté blando se maja bien en el mortero; en la sartén con poca manteca se sofríe un diente de ajo y cebolla picada, tres o cuatro tomates, unas alcaparras y uno o dos ajíes, a este sofrito se le agrega caldo y se cocina un poco más; cuando esté bien cocinado se va uniendo poco a poco al plátano verde machacado, se sazona con sal, pimienta y zumo de limón verde, se revuelve bien agregándole dos yemas crudas. Con esta salsa se cubren los plátanos rellenos.



**CEBOLLAS RELLENAS.**—Las cebollas deben ser grandes y redondas, se salcochan y se dejan enfriar. se sacan las capas de la cebolla con mucho cuidado para que no se rompan. Se salcocha carne de puerco, se pica en la máquina, se le agregan dos huevos duros picados, aceitunas sin semillas, pasas, pimienta y sal y un poquito de miga de pan mojado en leche o caldo. En manteca se prepara un mojo con cebolla, tomates, ajos, perejil, alcaparras y ají, cocinándose en él el picadillo que hemos preparado. Se va colocando el relleno en cada capa de cebolla, se envuelven en un batido de huevo y se fríen en manteca caliente. Aparte se prepara una salsa de tomates y después de colada se echa en ella las cebollas sin dejar que hiervan.

**CEBOLLAS RELLENAS A LA ANDALUZA.**—Se eligen cebollas de las más grandes, se salcochan, se dejan enfriar. En la sartén se echa suficiente aceite, un diente de ajo, cebolla picada y perejil; a este sofrito se agregan cuatro o cinco huevos batidos, dos huevos salcochados picados, un poco de leche, queso rallado, sal y pimienta, cocinado esto se rellenan las cebollas. En una fridera llana se tiene preparado un buen caldo, se echan en él las cebollas y cuando hayan hervido un rato se agregan avellanas tostadas y la yema de un huevo crudo, revolviendo un buen rato sin dejar hervir.

Nota:—Las avellanas deben majarse.

**CEBOLLAS RELLENAS A LA MADRILEÑA.**—Se salcocha carne de puerco que se pica en la máquina, mezclada con un buen pedazo de jamón, almendras tostadas y dos huevos duros. Se le agrega queso rallado, un poco de miga de pan mojado en leche, dos huevos crudos, aceitunas sin semillas, pasas, sal y pimienta, se mezcla todo muy bien y se echa en un mojo con aceite, ajo, perejil y cebolla. Ya cocinado todo se rellenan las cebollas que estarán salcochadas y preparadas como en la receta anterior, se echan en una fridera llana con buen caldo y se espesan con avellanas tostadas y majadas.



**AJÍES O PIMIENTOS RELLENOS.**—Después de asados los pimientos se les quita el pellejo, por la parte más ancha se les corta una tapa, se les quitan las semillas y se lavan. Se salcocha carne de puerco, se pica en la máquina con un pedazo de jamón, se añaden dos huevos crudos, un poquito de miga de pan mojado en caldo o leche, aceitunas sin semillas, pasas, pimienta y sal. Todo se cocina en manteca con un poco de cebolla picada, perejil, un tomate y un diente de ajo. Con este picadillo se rellenan los pimientos, se envuelven en un batido de huevo y se **fríen en la manteca** muy caliente. Se hace una salsa de tomate, se echan en ella los ajíes y cuando esté hirviendo se sirve.

**PAN RELLENO O MOLLETES.**—Se prepara un picadillo para el relleno como el anterior. Es preferible el pan francés, pero no teniéndolo se cortan las cabezas de las flautas, se les quita el migajón. Se humedece el pan interiormente con caldo, o con leche, o con vino seco, para suavizarlo, se coloca el relleno, se envuelve en un batido de huevo y se **fríe en manteca** muy caliente y a fuego vivo. Si se quiere se puede cubrir con una salsa de tomates o con la salsa para molletes. (Véase salsas).

**PEPINOS RELLENOS.**—Se pelan y salcochan los pepinos y se dejan enfriar; con mucho cuidado se les saca la parte del centro donde se coloca un relleno igual a los anteriores, se envuelven en un batido de huevo y se **fríen**. Se sirven con una salsa bechamela o con una salsa de tomates. (Véase salsas).

**PEPINOS RELLENOS A LA FRANCESA.**—Para cada pepino se calcula una papa de tamaño regular y un huevo salcochado. Se salcochan los pepinos y con cuidado se les saca la parte del centro. Se salcochan las papas y los huevos, se pican en la máquina junto con un pedazo de jamón cocinado, se le agrega una yema cruda, un poco de leche, queso de gruyere rallado, sal y pimienta, todo bien mezclado, se **cocina en mantequilla** con perejil y con este relleno se



llenar los pepinos. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de mantequilla, pan rallado y queso de gruyere, encima se colocan los pepinos y se cocinan al horno. Siempre a los pepinos se les corta una tapa por cada cabeza y con ella se frota el pepino para quitarle el amargo.

**CALABAZA RELLENA.**—Debe elegirse una calabaza chica, cuidando que esté bien hecha, se le quita la cáscara, se le corta una tapa, se le quitan las tripas, que quede bien limpia. Se hace un relleno como el explicado para el ají relleno, con él se rellena la calabaza, se le pone su tapa y se amarra con un hilo fuerte. En una cazuela con buen caldo se coloca la calabaza hasta que se ablande. Aparte se hace un buen sofrito en manteca con bastante cebolla picada, alcaparras y aceitunas molidas. Ya blanda la calabaza se echa en este mojo, se le va añadiendo el caldo poco a poco y se cuaja con unas cuantas avellanas majadas, se deja un rato más al fuego y se sirve con esta misma salsa.

**CALABAZA RELLENA CON ALMENDRAS.**—Se parten en dos las calabazas, se vacían y se cocinan en agua hirviendo. Se tuesta y machacan bien una buena cantidad de almendras, añadiéndoles leche, un poco de miga de pan, tres o cuatro huevos duros, dos huevos crudos, queso de gruyere rallado, sal y pimienta, todo se mezcla bien y se cocina con mantequilla y perejil, rellinando con este preparado las calabazas. Se cubre el fondo de una tartera con mantequilla y un poco de pan rallado, encima se colocan las calabazas y se cocinan al horno.

**BOLAS DE PLÁTANO VERDE.**—Se necesitan plátanos bien verdes, se salcochan y calientes se pasan por la máquina, se extienden sobre una mesa y se les pone manteca y sal, se amasan muy bien con las manos hasta que quede una masa suave. Se hace un relleno picando la carne de puerco ya salcochada, se



le añade un poco de miga de pan mojado en leche o caldo, dos huevos duros picados, aceitunas, pasas, pimienta y sal, todo se une bien y se echa en un mojo con manteca, dos tomates, cebolla picada, perejil y alcaparras, se revuelve un rato. Se forman las bolas con el plátano verde, se coloca en el centro el relleno, se envuelve en harina de Castilla y se fríen en la manteca muy caliente y a fuego vivo. Deben quedar muy crocantes. Si se quiere se le puede dar a la masa forma de empanadas.

**BOLAS DE PLÁTANO VERDE CON TASAJO.**—Se preparan las bolas como en la composición anterior, pero se rellenan con tasajo que se prepara en la siguiente forma: el tasajo se habrá tenido toda la noche en remojo para desalarlo, se lava en varias aguas, se pica en la máquina y se echa en un mojo con manteca, cebolla picada, ajos, tomates y perejil, un poco de miga de pan mojada en caldo, dos huevos duros picados, una yema cruda, pimienta y se prueba de sal, se revuelve un buen rato y con este picadillo se rellenan las bolas y se fríen en la misma forma que las anteriores.

**BONIATOS RELLENOS.**—Se salcocha una libra de boniatos, se pelan y bien calientes se pasan por la máquina, se le agregan dos cucharadas de leche caliente y un poco de mantequilla, se une todo a formar una masa suave. Se hace un picadillo igual al preparado para las bolas de plátano verde (o si se quiere con tasajo como el anterior), se forman las bolas con la masa del boniato, se les coloca dentro el picadillo, se envuelven en harina de Castilla, luego en un batido de huevo que también llevará otro poco de harina y se fríen en manteca bien caliente y a fuego vivo.

**BONIATO RELLENO CON PESCADO.**—Se preparan los boniatos como en la receta anterior, se hace un picadillo de pescado crudo (ruedas de pargo o de bacalao), picando éste en la máquina con dos huevos duros; se le añade un poco de miga de pan mojado en



leche, una yema cruda; pasas, aceitunas sin semillas, un poco de zumo de limón verde, otro poco de pan rallado, sal, pimienta y almendras tostadas; todo se une bien y se echa en un mojo con aceite, dos tomates, cebolla picada, un diente de ajo, ají y perejil, se tiene un rato al fuego hasta que quede bien cocinada la masa. Se forman con la masa de boniato unas bolas, en el centro se coloca el relleno, se envuelven en harina de Castilla y luego en un batido de huevo que lleve también harina y se fríen en manteca bien caliente y a fuego vivo. Este mismo relleno se puede hacer con bacalao en lugar de pescado.

**BERENJENA RELLENA CON CARNE DE PUERCO.**—Se salcochan las berenjenas partidas a la larga, se dejan enfriar, se les saca con mucho cuidado (para no romper las cáscaras), la masa, a la masa de las berenjenas se le agrega carne de puerco salcochada y picada, un poco de miga de pan mojado en leche, dos yemas crudas, sal suficiente y pimienta. Se hace un mojo abundante en manteca con cebollas picadas, un diente de ajo y unos tomates, en este mojo se echa la masa, revolviendo un buen rato. Las dos claras de los huevos se baten como para merengue, se añaden a la masa con dos cucharadas de queso rallado y se tienen un poco más al fuego. Con esta masa se rellenan las cáscaras de las berenjenas, se les ponen encima un poco de clara de huevo, luego polvo de pan rallado y se cocinan al horno.

**BERENJENAS RELLENAS CON QUESO.**—Se preparan las berenjenas como en la receta anterior. A la masa de la berenjena se le agregan dos huevos crudos, una cucharada de mantequilla, dos de queso rallado, una buena cantidad de miga de pan mojado en leche, sal, pimienta y nuez moscada; todo se une bien. Se tiene al fuego en muy poca manteca un sofrito con tomate, un diente de ajo, cebolla picada y perejil; se echa la masa de la berenjena, revolviendo hasta que se desprenda de la sartén, se escurre bien toda la manteca y se llenan las cáscaras. Estas beren-



jenas se cocinan como las anteriores o también envolviéndolas en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y friendo en manteca caliente y a fuego vivo. Esta misma preparación se puede hacer con berenjenas grandes, pero en lugar de colocar la masa en la cáscara se coloca en un molde previamente untado con mantequilla y polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**LECHUGAS RELLENAS.**—Se blanquean las lechugas teniéndolas cinco minutos en agua hirviendo y salada. Se cocina al vapor una cabeza de sesos, se pican muy finos, se les añade una buena cantidad de miga de pan mojado en leche, dos huevos crudos, sal y pimienta, se une bien y se cocina en mantequilla con perejil. Entre dos hojas de lechuga se va colocando este relleno, se amarran con un hilo. Se deslíe una cucharada de harina en otra de mantequilla y se pone al fuego en una sartén hasta que tenga un color dorado, se le añade caldo suficiente y se echan las lechugas rellenas dejándolas hervir por un rato a fuego suave.

**CHAYOTES RELLENOS CON CARNE.**—Se parten los chayotes por la mitad y a la larga, se salcochan. Se dejan enfriar un poco, con mucho cuidado para no romper las cáscaras se les saca la masa. Se pica en la máquina carne de puerco, jamón cocinado y dos o tres huevos duros, se pasa por un jibe o colador la masa de los chayotes mezclada con miga de pan mojado en leche, se une todo añadiendo una yema cruda, sal y pimienta. Todo se cocina en una salsa de tomate, revolviendo hasta que quede la masa completamente seca. La salsa de tomate se hará con mantequilla. Fuera del fuego se agregan dos o tres cucharadas de queso rallado y se rellenan las cáscaras de los chayotes, se adornan con almendras y pasas, encima polvo de pan rallado y se cocina al horno. (Véase el índice, para los chayotes rellenos en dulce).

**EMPANADAS Y CHIVIRICOS.**—Para tres cuartos de libra de harina de Castilla se calculan: una cuchara-



da de manteca y otra de mantequilla, dos huevos crudos, una cucharadita de baking powder, una grande de vino seco, media copa de agua endulzada y un polvito de sal. Toda la harina se echa en la mesa, se forma un hueco en el centro, se echan los huevos y se va alternando con la manteca, mantequilla, agua y vino seco, se amasa bastante rato, sobando bien la masa, se extiende con el rodillo, se le añade el baking powder, se deja reposar la masa dos horas en la nevera o en un lugar fresco; pasado este tiempo se amasa de nuevo y se le puede agregar, si hiciera falta, un poco más de mantequilla, se forman las empanadas colocando en el centro el relleno, éste puede hacerse con picadillo de ave o de puerco. Se freirán en una sartén muy llena de manteca y a fuego vivo. Para el picadillo de relleno se puede escoger el que más agrade de los muchos que ya hemos explicado. Se pueden hacer las empanadas poniéndoles un pedazo de dulce de guayaba en lugar del relleno.

CHIVIRICOS.—Si sobrara masa después de hechas las empanadas, se puede hacer con ella los chiviricos. Se extenderá la masa lo más delgada posible, se cortarán tiras en las que se formarán dibujos con el cuchillo y se freirán como las empanadas, procurando que queden dorados y muy crocantes; después de colocados en la fuente se espolvorean con azúcar fina.

PEPINOS RELLENOS A LA ITALIANA.—Se escogen pepinos grandes, se hierven hasta que estén bien cocinados, se corta un pedazo por una de las cabezas, se les saca la masa; un poco de esta masa se mezcla con pechuga de pollo y huevos duros picados en máquina, petit-pois y un poco de salsa mayonesa y con esta mezcla se rellenan los pepinos y en el momento de servirlos se cubren con otro poco de mayonesa.

OTRA FORMA DE PEPINOS RELLENOS.—Se escogen pepinos grandes, se hierven hasta que estén blandos, se corta un pedazo en una de las cabezas para sa-



carles la masa. Se prepara una mezcla de carnero y pollo picado cocinándola con mantequilla, jugo de cebollas, un poco de polvo de pan rallado, sal, pimienta y salsa inglesa; se rellenan con esta masa los pepinos, se envuelven en un batido de huevo mezclado con polvo de pan rallado; se colocan en una tartera engrasada con mantequilla, se cocinan al horno y se sirven adornados con ramas de perejil y ruedas de limón.

**TAMBOR DE PAPAS.**—Se cocinan las papas en agua y sal, se pasan calientes por la máquina, se les echa un poquito de leche caliente, lo suficiente para suavizar las papas, una cucharadita de mantequilla, sal, pimienta y perejil picado; se une todo muy bien y se cocina en la sartén revolviéndolo hasta que se endurezca. Se hace un picadillo con carne de puerco ya salcochada, un poco de miga de pan mojado en leche, huevos duros, jamón picado, alcaparras, pasas y aceitunas. Este picadillo se cocina en un mojo con poca manteca, cebolla picada, uno o dos tomates, un diente de ajo y un poco de perejil, se le agrega un poco de vino seco y se tiene al fuego hasta que esté seco. En un molde engrasado con mantequilla y polvo de pan rallado se coloca la mitad de las papas, encima el relleno, se cubre con el resto de las papas y se cocina al horno o con una tapa con brasas. Al servirlo se puede cubrir con salsa de tomates o con una salsa bechamela.

También se puede hacer el relleno para este tambor con sardinas francesas picadas y mezcladas con huevos duros y pimientos morrones escurridos y picados.

**AGUACATE RELLENO.**—Se debe elegir un aguacate grande, se le quita la cáscara y la semilla y se parte por la mitad a la larga. Se hace un relleno muy fino con pechuga de pavo o de pollo y jamón en dulce picados en la máquina, foie-gras, petit-pois, huevos duros picados y espárragos picados, esto se mezcla con un poco de mayonesa; se coloca el relleno dentro del



aguacate y se unen las dos mitades, de manera que aparezca entero, se cubre con mayonesa y se coloca en hielo hasta el momento de comerlo.

CASABE RELLENO CON TASAJO.—Se remoja un cuarto de libra de tasajo, desalado se salcocha y se pica en la máquina, se le echa un poco de miga de pan mojada en caldo, se une muy bien el tasajo: se hace un mojo en manteca con cebolla picada, un poquito de ajo, cuatro tomates, dos ajíes y un poco de perejil picado. Se cocina el tasajo en este mojo. El casabe se humedece lo suficiente para poderse doblar y en pedazos formando bolas se va colocando el tasajo, se amarran con hilo fuerte y se echan en un batido de huevos con un poco de harina de Castilla y se fríen en manteca bien caliente.

## CAPITULO V

### SANDWICHES Y ENTREMESES

Todas las señoras de su casa deben saber preparar los sandwiches, porque hechos en la casa admiten una gran variedad y se deben hacer de tamaño pequeño para que sean fáciles de sostener y de comerlos sin ocasionar molestias. El cuadrado de pan se puede cortar de esquina a esquina formando dos triángulos o bien a la larga en tres partes. Si los sandwiches se preparan la víspera deben envolverse en una servilleta húmeda para que el pan se conserve suave y ponerles un peso encima.

SANDWICH SURTIDO.—Se cocina carne de puerco y se pica en la máquina con jamón en dulce, se le agrega pechuga de pavo y jamón del diablo, un poco de leche para suavizarlo, se mezcla bien. Se unta al pan mantequilla y luego mostaza, se coloca una buena camada del preparado que hicimos y encima unas lasquitas de pepinos de encurtido; este preparado se pone sólo en una parte del pan y se tapa con la otra.



**SANDWICH DE CAVIAR.**—Se untan las dos mitades del pan con mantequilla y luego mostaza. Para una lata de caviar se salcochan cuatro huevos, se majan las yemas en el mortero, se mezclan al caviar, con un poco de leche, perejil y un poco de queso rallado, todo bien unido se coloca una camada sobre una parte del pan y encima pepinos franceses en lascas finas.

**SANDWICH PARISIEN.**—Se salcochan unos camarones y dos huevos, se pican en la máquina, se cocinan en la sartén con un poco de mantequilla, sal, pimienta y un poco de miga de pan mojado en leche, se une todo bien y se le añade un poco de salsa mayonesa. Se unta al pan mantequilla y luego mostaza, se coloca el preparado en una mitad, se le ponen lascas de pepinos franceses y se tapa con la otra mitad del pan.

**SANDWICH CON JAMON Y CREMA.**—Cocinada la pechuga de una gallina, pollo o pavo, se pica en la máquina con igual cantidad de jamón cocinado, se hace una crema bechamela (véase el índice) y se echa en ella el picadillo, se cocina hasta que se endurezca y se deja enfriar. Se unta una parte del pan con mantequilla, luego mostaza, se le pone el picadillo a una mitad del pan, se colocan encima lascas de pepinos franceses y se cubre con la otra mitad del pan.

**SANDWICH DE PAVO Y JAMON CON JALEA.**—Se pican lascas finas de pechuga de pavo o pollo, de jamón en dulce y de jalea de guayaba, se le unta al pan un poco de mantequilla, encima una lasca de jamón, luego la de jalea y por último la del pavo y se tapa.

**SANDWICH CON LENGUA.**—Cocinada la lengua se pica en la máquina con jamón en dulce, se agregan dos yemas salcochadas y majadas con un poco de leche, se mezcla bien y se coloca sobre el pan. Al pan se le pone mantequilla y mostaza; sobre el preparado anterior unas lascas de pepinos franceses.



**SANDWICH DE JALEA DE FRESA.**—Se unta al pan mantequilla por ambos lados, se coloca una lasca de jamón, otra de pavo y encima la jalea de fresa.

**SANDWICH DE FOIE-GRAS.**—Se unta el pan por ambos lados con mantequilla y mostaza, y sobre una parte se le pone una camada de foie-gras.

**SANDWICH CON HOJAS DE LECHUGA.**—Se unta el pan por ambos lados con mantequilla y mostaza, se pone a un solo lado del pan una hoja de repollo de lechuga, bien exprimida y cuidando que no sobresalga del pan, se coloca encima una lasca de mortadella, otra de carne de puerco ya cocinada, una lasca de jamón, otra de queso de gruyere, pedacitos de pepino francés y por último una hoja de lechuga.

**SANDWICH CON MAYONESA.**—Se tiene preparada una salsa mayonesa, se pica en máquina carne de puerco cocinada, salchichón de buena clase, un pedazo de mortadella, pechuga de pollo y jamón, todo esto se mezcla bien con foie-gras y la salsa mayonesa. Al pan se le unta mantequilla y mostaza por ambos lados y sobre una parte se coloca una camada del preparado y encima ruedas de aceitunas y pepinos en encurtidos.

**SANDWICH DE QUESO.**—Se prepara una mezcla de yemas duras, mantequilla, queso y mostaza francesa, se une todo bien y se le unta al pan en las dos mitades.

**SANDWICH DE ANCHOAS.**—Se mezcla el contenido de una lata de anchoas con mantequilla, queso y una cucharadita de mostaza francesa, se une todo y se coloca en el pan por ambos lados, encima se ponen unos pepinos encurtidos.

**SANDWICH CON CHUTNEY.**—Los sandwichs de pollo y chutney son completamente nuevos. A media



libra de pechuga de pollo machacada suavemente en el mortero se añade una cucharada de chutney y una y media de crema bechamela (véase el índice); se mezcla bien y se extiende sobre el pan por ambos lados.

**SANDWICH DE PAVO O POLLO.**—Se necesitan dos pollos o la pechuga de un pavo grande, después de cocinada la pechuga se pica en la máquina con la cuchilla más fina y se coloca en una fuente honda y grande. Se salcochan diez huevos que también se pican en máquina, se unen con la pechuga dos libras de mantequilla, dos tazas de aceite francés, el contenido de un pomo chico de pepinos picados en máquina, el jugo de seis limones, sal y pimienta: todo se une bien y por último se añade el contenido de un pomo de mayonesa (ésta se vende ya preparada), entero si fuere chico y la mitad si fuere grande; se bate bien todo hasta que quede una masa bien compacta; se le unta al pan por ambos lados. Estas medidas están calculadas para seis o siete libras de pan de sandwich.

**SANDWICH AMERICANO.**—Se untan dos galletas de sal (son prefribles de soda) con mantequilla y mostaza y luego se cubren con una capa de caviar o de foie-gras.

**SANDWICH CON PAN NEGRO.**—Se corta este pan en la misma forma que el de sandwich, se le unta por ambos lados mantequilla y mostaza. Se prepara una masa con queso verde, mantequilla, unas yemas duras y un poco de leche; se mezcla bien y se coloca una camada sobre una parte del pan.

**ENTREMES DE POLLO.**—Se tiene tostadas galleticas de soda, se les unta mantequilla por un lado a cada una; se pican las pechugas del pollo en máquina, se le unen tres yemas duras majadas, sal, pimienta y un poco de mayonesa, se mezcla toda bien y se un-



ta esta mezcla sobre una de las galleticas y sobre la otra una camada de foie-gras.

ENTREMES DE LENGUA DE CÍBALO. (*Véase el índice*).—Se tuestan galletas de soda dejándolas doradas, se untan por ambos lados con mantequilla y mostaza, encima se colocan trufas y lengua de cíbalo picadas en máquina y por último lasquitas de pepino francés.

ENTREMES CON RESTOS DE AVE.—Se pican en máquina los menudos de ave y la masa que se haya guardado del pollo, trufas, salchichas, pepinitos y cebollas de encurtido y tres o cuatro yemas duras, se mezcla todo con una cucharada de aceite francés, un poco de vinagre, sal, pimienta y nuez moscada, se une bien a formar una masa suave, si estuviese algo seca se le añade un poco más de aceite. Se preparan unos cuadritos de pan tostado, se les unta mantequilla y mostaza y encima el preparado que hemos hecho.

SANDWICH CORRIENTE.—Se emplea el pan de molde, se parte en forma traingular o en tres pedazos a la larga, se unta con mantequilla y luego mostaza, encima se coloca una lasca de jamón en dulce, otra de pechuga de pavo o pollo, otra de mortadella, otra de queso y por último un pedacito de pepino francés.

SANDWICH DE QUESO.—Se hace una pasta con mantequilla fresca, pimienta en polvo y queso de Chester rallado y ésta se coloca entre las dos mitades del pan.

SANDWICH DE QUESO CON PIMIENTOS MORRONES.—Para dos libras de pan de molde se necesitan tres quesitos crema, un cuarto de lata de pimientos morrones; los pimientos se desbaratan con un tenedor después de bien escurridos y se une con el queso hasta que se forme una pasta y esta pasta se unta al pan por ambos lados después de untado éste con mantequilla.



**SANDWICH EN CANTIDAD.**—Cuando se necesita hacer una gran cantidad de sandwiches para fiestas se debe hacer variados y es muy cómodo el hacerlos con las pastas inglesas que ya vienen preparadas. Entre éstas las hay de jamón, lengua, foie-gras, caviar, jamón del diablo, etc., etc., y no hay más que untar las dos mitades del pan con mantequilla y mostaza y poner luego cualquiera de estas pastas. También pueden prepararse poniendo sobre el pan lechuga cortada en tiras muy finas y una mezcla de nueces picadas con mayonesa, huevos duros muy picados revueltos con tiras de aceitunas y mezclados con una salsa bechamela; pimientos morrones picados y mezclados con yemas de huevo, pulpa de tomates fresca y un poco de mayonesa.

**SALCHICHÓN DE LYON.**—Cuatro libras de contrapata de vaca la misma cantidad de lomo de puerco, se les quitan los nervios y partes grasientas, se pican ambas cosas en tiras, se colocan en una **vasija con** bastante sal y pimienta molida, se tapa herméticamente y se deja en esta preparación durante dos días, Pasado este tiempo se pica todo en máquina con la cuchilla más fina y se agrega una libra de tocino fresco cortado en cuadritos, se añade pimienta en grano y se amasa todo durante un cuarto de hora. Las tripas de vaca después de bien lavadas se tienen en sal durante dos días; se llenan las tripas con el picadillo, apretando bien, se amarra con un hilo fuerte de trecho en trecho y se pincha la tripa con un tenedor para que salga el aire. Se prepara **un** adobo con agua, vino blanco, orégano, laurel, tomillo, romero y mucha sal; se coloca el salchichón en este adobo y se deja por espacio de ocho días, al cabo de este tiempo se saca, se enjuga y se cuelga en un lugar seco y ventilado cuidando que no toquen unos y otros y se podrá comer a los seis meses.



## CAPITULO VI

### GALANTINAS, GELATINAS, PASTELES, SALCHICHONES, ETC., ETC.

**GALANTINA DE SALMÓN.**—Se emplea salmón de lata (puesto que en Cuba no lo tenemos fresco), se le quitan las espinas, se escurre bien, se añade la mitad de una lata de salmón, una rueda cocinada de mero, trufas picads, miga de pan mojado en leche, dos huevos duros picados, tres huevos crudos (claras y yemas), nuez moscada, sal y pimienta en abundancia; todo se amasa bien, se envuelve en una servilleta muy apretada y se cose con hilo fuerte; se coloca en una cacerola con caldo, vino blanco, cebollas, perejil y unas ruedas de limón verde; se cocina durante dos o tres horas, se deja refrescar y se coloca en hielo. Debe comerse al día siguiente.

**GALANTINA DE POLLO.**—Se requiere un pollo cebado, se pasa por las llamas y se abre a lo largo del estómago para deshuesarlo; se le quita parte de la masa y los menudos que se cocinan; se pican en la máquina al mismo tiempo que jamón cocinado, unas lascas de tocino, media libra de masa de puerco cocinada, petit-pois; se sazona con sal y pimienta. Se rellena el pollo con esta preparación y se cose la abertura con hilo fuerte, se envuelve en una servilleta que también se cose con hilo fuerte y se cocina en una cacerola a fuego suave con caldo, vino blanco y lascas de tocino durante dos o tres horas. Se deja refrescar, se saca de la servilleta y se coloca en hielo.

**GELATINA PREPARADA.**—Se pone en una cacerola dos libras de carne de ternera, dos de carne de pecho, un pollo grande o gallina, una libra de jamón crudo y se cubre con agua para formar un consomé. Se espuma bien y se agregan zanahorias en ruedas, cebollas en rabanadas, perejil, laurel y un cucharón de vino de Madera; se deja al fuego durante



cinco horas, se apartan las carnes que se puedan aprovechar en picadillo, ropa vieja, etc., etc. Se cuele el caldo y se desengrasa, se clarifica echándolo poco a poco en otra cacerola que tenga dos claras de huevo muy batidas y unas gotas de zumo de limón verde. Se pone de nuevo al fuego y se revuelve seguido para que las claras se mezclen bien. Se pasa por un colador, luego por un lienzo fino, se deja refrescar y se coloca en hielo.

GELATINA EN OTRA FORMA MAS SENCILLA.—Se echan en agua fría: cucharada y media de cola piz, desleída ya en agua caliente pero no hirviendo, se añaden a dos litros de buen caldo, se pone al fuego revolviendo hasta que esté bien hecha la gelatina, se cuele, se deja refrescar y se coloca en hielo.

GELATINA SIN COLA PIZ O KNOXS.—Para sustituir la cola piz o knoxs se ponen semillas de naranja (preferible agria) en un poquito de agua a hervir durante media hora y quedará la gelatina que contiene la semilla disuelta en el agua hirviendo.

GELATINA EXQUISITA DE PATAS.—Se lavan las patas de ternera o de carnero en varias aguas, se calculan cuatro patas de ternera o doce de carnero para sacar una buena sustancia; se parten las patas, se echan en una olla grande con mucha agua. Cuando estén bien cocinadas y desbaratadas, se sacan del caldo, se añade un cuarto de litro de coñac, vino blanco o marrasquino, media libra de azúcar blanca, un pedazo de canela en rama, el zumo de tres naranjas de China, y un pedacito de cáscara de naranja, el zumo de dos limones verdes y un batido de cuatro huevos; se mezcla todo bien, se cocina a fuego lento, se espuma, se deja reducir a poco más de la mitad, se cuele por un lienzo tupido y muy tirante, echando el líquido en una vasija honda. Se cuele muchas veces hasta que el líquido salga claro y tenga un color de vino. Se refresca, se coloca en vasos, moldecitos o copas entre hielo.



**GELATINA DE PATAS.**—Se lavan las patas en varias aguas, se parten en pedazos chicos y se hierven hasta que las patas estén blandas, se cuele el caldo por un paño, se deja enfriar y se desengrasa, se añade un huevo (yema, clara y cáscara); se pone al fuego hasta que esté bien clarificada, se cuele por un paño de franela y se agrega una cáscara de limón verde, una cucharada de vino seco y azúcar al gusto.

**PASTEL DE POLLO.**—Para una libra de harina de Castilla se emplean tres huevos, dos cucharadas de mantequilla, media libra de manteca, dos cucharadas de vino seco, una cucharadita de bicarbonato, otra de royal powder y seis onzas de azúcar blanca; todo se amasa bien con las manos hasta que esté bien suave. Se prepara un fricasé de pollo con aceitunas y pasas o bien un picadillo de pollo al que se añade miga de pan mojado en leche, pasas, aceitunas y huevos duros y se cocina en mantequilla con cebolla y perejil. La masa se divide y se coloca la mitad en la pastelería, encima el pollo (si se hace con fricassé se le escurre bien la salsa), se cubre con la otra mitad de la masa y se cocina al horno, a falta de éste se puede cocinar en una hornilla con fuego muy suave abajo y una tapa con brasas encima.

**OTRO PASTEL DE POLLO.**—Sobre una tabla o un mármol se echan dos libras de harina de Castilla cernidas, se forma al centro un hueco y se echa media botella de manteca, seis yemas de huevos, un poco de sal y medio vaso de agua caliente; se mezcla todo y se amasa mucho hasta que quede bien suave; si estuviese dura se añade a la masa un poco más de agua y por último una cucharadita de baking powder. Se hace un fricasé con pollo o con carne de puerco poniéndole aceitunas, pasas y almendras, dejándolo bien cocinado y sazonado; cuando esté listo se separa el pollo para quitarle todos los huesos y se deja enfriar. Se extiende la masa con un palitroque dejándola de un dedo y medio de grueso; se engrasa bien el fondo y los lados de la tartera con manteca, se coloca la mitad de



la masa, encima los pedazos de pollo sin salsa, salchichas de Lubeck y trufas y se cubre con el resto de la masa. En la parte superior de la masa se deja un agujero del diámetro de una peseta y al cocinarse se echa por él un poco de la salsa de fricassé. Se cocina al horno.

**PUDING DE POLLO.**—Se parte el pollo en pedazos y se hace con él un poco de caldo. Se pone al fuego mantequilla con harina de Castilla, se revuelve seguido, se añade el caldo, una taza de leche, un poco de extracto de carne, sal y pimienta y se deja espesar. A esta preparación se mezcla el pollo, una cucharada de mantequilla, cuatro yemas crudas y las claras batidas como para merengue; todo bien unido se coloca en un molde previamente engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**PASTEL DE HÍGADO CON POLLO.**—Se cocinan cuatro o cinco hígados de pollo y la pechuga de un pollo; se pican con la cuchilla más fina; ambas cosas se unen a una crema de leche con mantequilla, harina de Castilla, sal, pimienta y nuez moscada, esta crema se pone al fuego revolviéndola hasta que se espese. Se deja enfriar y se añaden tres huevos batidos (yemas y claras). Se coloca en un molde no llenándolo más que hasta la mitad, se cocina en baño-maría al horno, se deja refrescar y se coloca en hielo.

**PASTEL IMITACIÓN DE FOIE-GRAS.**—Se pesan los hígados de ave, se pone el mismo peso de carne de puerco y el doble de manteca de empella, se pican las tres cosas en máquina con la cuchilla más fina, se agrega un poco de miga de pan mojado en leche, se exprime bien, se coloca esta masa en una fuente, se le agregan tres huevos (yemas y claras), un poco de nuez moscada, sal y bastante pimienta, se une todo con una cuchara, se coloca en un molde que sea largo y estrecho para darle forma de salchichón, se cocina en baño-maría y tardará como tres horas en cocinarse. Se prueba con un palillo o una aguja



larga para ver si está cocinado hasta la mitad y entonces se le pone una tapa con brasas para acabarlo de cocinar, también se puede cocinar al horno en baño-maría.

**SALCHICHÓN DE GALLINA.**—Después de cocinada una pechuga de gallina se deshuesa y se pica en la máquina con la cuchilla más fina, se añaden dos huevos batidos, un poco de caldo, sal, pimienta, dos mollejas y dos hígados picados en pedacitos, pepinos en encurtidos, aceitunas mechadas, un cuarto de libra de manteca de empella picada en máquina, un poco de miga de pan mojado en leche y exprimida; se une todo bien y se cocina como en la receta anterior. No debe sacarse del molde hasta que esté frío, se coloca en hielo y se sirve con salsa mayonesa.

**SALCHICHÓN SENCILLO.**—Se cocinan una libra de carne de puerco y una pechuga de pollo, se pican en la máquina con una libra de jamón y tres hígados de pollo. Se añaden tres huevos, yemas y claras, cebollitas y pepinos de encurtido, sal, pimienta y nuez moscada. Se mezcla todo bien, se enrolla dándole la forma de salchichón, se coloca en una servilleta y se cose con hilo fuerte, se cocina en una cacerola con bastante agua, sal y pimienta durante dos o tres horas. No se saca de la servilleta hasta que no esté completamente frío.

**GALANTINA DE PATAS.**—Se pican muy bien dos libras de carne de puerco, se agregan dos huevos crudos, sal, pimienta, dos cucharadas de vino seco, todo muy bien unido. Las patas de puerco se tendrán salcochadas y muy blandas, se les quitan los huesos y se cortan en pedazos largos; se extiende un redaño y se va colocando: primero la carne, luego las patas y en este orden hasta ponerlo todo, se envuelve bien el redaño de modo que quede como un salchichón grande, se cocina al horno, cuando esté frío se corta en lascas y se puede comer solo o con salsa picante.



**GELATINA DE PATAS PARA ENFERMOS.**—Se tomarán dos patas de ternera, se partirán por la mitad poniéndolas al fuego hasta que estén muy blandas, se cuele el caldo y se pone de nuevo al fuego, mezclando dos claras de huevo batidas para clarificarlo, se vuelve a colar por una servilleta, se le pone sal y si gusta puede añadirse azúcar o el jugo de alguna fruta extraída, se coloca este líquido en vasos y se pone a congelar. En hielo puede durar mucho tiempo sin descomponerse.

**GELATINA DE PESCADO.**—Para un litro de agua o caldo donde se haya salcochado el pescado se ponen diez láminas de cola piz y una clara de huevo, se coloca al fuego y se separa cuando vaya a hervir, se deja enfriar y se coloca en un molde entre hielo y se deja varias horas para que se endurezca.

**GALANTINA DE PAVO.**—Después de bien desplumado y limpio el pavo, pero sin lavarlo, se le hace un corte al pellejo de arriba abajo a lo largo del esternón y con un cuchillo o navaja de hoja corta y bien afilada se va sacando el pellejo con muy poca carne y cuidando de que no se rompa. Una vez sacado el pellejo se cosen con hilo fuerte los agujeros correspondientes a los muslos y alas. Se pica toda la carne del pavo (exceptuando la pechuga) en la máquina. Con una libra de carne de puerco sin manteca) un cuarto de jamón, otro de tocino muy fresco y tres onzas de mantequilla fresca se hace una masa en una fuente honda y se añade media botella de jerez (si el vino fuese muy viejo se pone menos cantidad), sal, pimienta, una pizca de nuez moscada, dos clavos de comer molidos y dos cucharadas de aceite. Se revuelve este picadillo hasta que quede muy unido y forme una pasta, debe hacerse con cuchara de madera, se extiende por igual sobre el pellejo del pavo, por encima se colocan, con simetría y alternando las pechugas cortadas en tiras, otras tiras de jamón, otras de tocino y seis u ocho trufas partidas al medio si son grandes, y enteras si son



chicas. Se une todo con mucho cuidado para que el picadillo no se descomponga y se cosen los bordes del pellejo del pavo. Terminada esta operación se envuelve el pellejo en un paño blanco, dándole dos o tres vueltas muy apretadas y se amarra con hilo de cañamazo. En una cacerola se ponen los huesos que quedaron, un trozo de la pierna del jamón, dos o tres huesos con tuétano, dos o tres paticas de carnero, dos hojas de laurel, una cebolla grande picada, un clavo, sal, pimienta, media botella de vino blanco y una taza de agua; se deja cocinar el pavo en este caldo durante tres horas a fuego lento; al cabo de este tiempo se habrá consumido el agua y cocinado el pavo, se saca de la cacerola, se le quita el cordel, se coloca entre dos tablas en lugar fresco, prensándolo con planchas o con un adoquín y se deja en esta forma veinte y cuatro horas; entonces se quita el paño, se pone sobre una fuente y con un pincel se le da una capa de manteca derretida, se deja enfriar un momento, se da otra capa y así sucesivamente hasta que tenga el espesor de medio centímetro. Los menudos, patas y pescuezos del pavo se pueden aprovechar para hacer un buen arroz amarillo o una montería.

PASTEL DE PESCADO.—Se pasa harina de Castilla por un colador fino, se echa en el centro de una mesa, se forma como un pozo y ahí se echan tres o cuatro huevos, unas cucharadas de agua azucarada, manteca, un polvito de sal y un poco de vino seco, todo se amasa mucho agregando manteca o harina si se considera que hace falta hasta que quede una masa muy suave. Aparte se hace un buen relleno con pescado, de preferencia con pargo, el pescado se sofríe en poco aceite con cebolla, un diente de ajo, unos tomates, perejil y alcaparras molidas, cocinada esta masa se le añaden rebanadas de huevos duros, aceitunas sin semillas, almendras tostadas y pepinos en encurtido. En un molde engrasado con manteca se coloca parte de la masa, en el centro el relleno, encima el resto de la masa y se cocina al horno a fuego moderado.



**GELATINA DE PESCADO.**—Para un litro de agua donde se ha salcochado el pescado se echan diez láminas de cola piz y una clara de huevo, se pone al fuego y cuando vaya a hervir se separa del fuego y se deja enfriar, cuando esté fría se coloca en el molde y se pone entre hielo. Se necesitan varias horas para que se endurezca.

**PASTEL DE MERO.**—Se hace una buena salsa de tomate en aceite y manteca mezclados y se cuele. Se cocinan dos libras de mero, se desmenuzan bien hasta formar una pasta. Se baten mucho seis huevos (yemas y claras) y se unen a la salsa de tomate, bien unidos se agrega al mero procurando que queden bien mezclados, se sazona con sal y pimienta. Se echa esta pasta en un molde untado de manteca y se cocina en baño-maría y estará listo cuando al introducir una aguja salga ésta seca. Se deja refrescar y se coloca el molde en hielo, se saca en el momento de servirlo y se cubre con una mayonesa. Debe prepararse la víspera.

## **CAPITULO VII**

### **SALSAS**

La salsa es en la cocina artículo de importancia capital. El cocinero que sepa confeccionar salsas variadas y sobre todo que sepa aplicar a cada plato la salsa que requiere tiene ya ganada su reputación. Para darle a una salsa un color bonito se deslíe una o dos yemas crudas en una pequeña cantidad de la salsa y fuera del fuego hasta que quede bien hecha la mezcla; entonces se une al resto de la salsa, se pone al fuego, revolviendo sin parar y sin dejar hervir. Se puede también desleir las yemas en un poco de zumo de limón o en vinagre, añadiendo un poco caldo tibio, bien unido se echa en el caldo muy caliente y se revuelve sin dejar hervir.



**SALSA HOLANDESA.**—Se derrite una cucharada de mantequilla, bien caliente, se agregan tres cucharadas de harina de Castilla, se revuelve bien, se añade caldo sustancioso y dos yemas crudas desleídas en un poco del mismo caldo, se sazona con sal y pimienta y se tiene otro rato al fuego sin parar de revolver.

**SALSA BLANCA.**—Se necesitan dos cucharadas de mantequilla, una taza grande de leche con nata y una cucharada de harina de Castilla. Se une al fuego, la mantequilla con la leche y se va uniendo la harina poco a poco, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se revuelve seguido hasta que se haya espesado.

**SALSA CREMA.**—Se necesita: un cuarto de litro de leche, una cucharada de manteca, dos de harina de Castilla, una de mantequilla, una yema cruda, dos cucharadas de queso rallado, un poco de cebolla, perejil picado, sal, pimienta y nuez moscada. Se echa en la sartén la manteca y en ésta bien caliente la cebolla hasta que esté dorada, se agrega la harina de Castilla, echando poco a poco la leche sin parar de revolver y cuidando no se formen pelotas, se tiene al fuego un rato, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, cuando esté bien cuajada se aparta del fuego y entonces se agregan la mantequilla, la yema cruda, el queso rallado y el perejil muy picado.

**SALSA BECHAMELA.**—Se ponen al fuego dos cucharadas de harina de Castilla y una de mantequilla y bien desleída se añade un litro de leche caliente, poco a poco, hasta unirlo todo, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se deja hervir bastante rato sin parar de revolver; cuando esté bien cocinada la salsa se le agrega queso rallado.

**SALSA MONTE.**—Se ponen al fuego: manteca, bastante cebolla picada, un poco de perejil, un diente de ajo, pimienta y sal, fuera del fuego se le agrega



el zumo de dos limones verdes. Esta salsa sirve para cualquier asado.

**SALSA PARA CROQUETAS.**—Se echan en la sartén: dos cucharadas de mantequilla, una vez caliente se agregan un diente de ajo, bastante cebolla picada, el jugo de treinta tomates salcochados, sal, pimienta, bastante polvo de pan rallado, una taza grande de buen caldo, media taza de leche, todo se cocina al fuego revolviendo sin cesar y bien cocinado se le agrega queso rallado.

**SALSA MADERA.**—Se unen en la sartén tres cucharadas de harina de Castilla, dos de mantequilla y una de manteca, se cocinan al fuego, revolviendo seguido hasta que la salsa esté obscura, se le agrega un buen caldo, sal, pimienta y champignons, y se deja hervir un poco más.

**SALSA DE HUEVO.**—Se necesita un cuarto de litro de agua fría, se le mezcla un poco de vinagre para darle un gusto ácido; se añaden tres yemas de huevo, una cucharadita de harina de Castilla, otra de mantequilla, nuez moscada, pimienta y sal, se pone al fuego y se bate sin cesar hasta que empiece a hervir, se aparta del fuego y se sigue batiendo un poco más añadiendo entonces un poco más de mantequilla.

**SALSA CON CHAMPIGNONS.**—Se ponen al fuego tres cucharadas de mantequilla y dos de harina de Castilla, revolviendo sin cesar hasta que tomen un color carmelita, se agregan bastante cebolla picada, dos salchichas también picadas, perejil, una hoja de laurel, pimienta y dos tazas de caldo, todo se cocina durante una hora, se pasa por un colador y se pone otra vez al fuego, añadiendo sal, jugo de limón verde, una taza de vino blanco y bastante champignons picados. Antes de servir se le añade una cucharadita de mostaza francesa.

**SALSA PICANTE.**—Se ponen al fuego una taza de caldo y otra de vino blanco, cuando hiervan se le



añade cebolla picada, perejil, nuez moscada, sal, pimienta y una cucharadita de mostaza y al bajarla del fuego se le une el aceite y vinagre que se crean necesarios.

**SALSA MAYONESA.**—Se deslíen seis yemas crudas, se colocan en una taza bola, se baten un poco con la cuchara y se va añadiendo aceite francés gota a gota sin parar de revolver, cuando se vea que la salsa está casi blanca se le agrega sal, pimienta blanca (de preferencia) y un poco de zumo de limón verde, se prueba de sazón y se coloca entre hielo. Debe servirse bien fría. Es muy raro que por buena que sea una cocinera y por práctica que tenga en hacer la salsa mayonesa deje de lamentarse que alguna vez se le haya cortado, buscando pretextos que lo expliquen. Para evitar que se corte la salsa bastará tener cuidado que al echar las yemas crudas conserven éstas una pequeña cantidad de clara. Si después de lista la salsa se viera que estaba cortada, se batirá una cucharada de clara de huevo y se agregará poco a poco a la salsa sin dejar de batir.

**SALSA MAYONESA COCINADA.**—Para un huevo (clara y yema) tres cucharadas llenas de aceite francés, una de vinagre, otra de caldo, sal, pimienta y nuez moscada, se une, se cuele y se cocina enbaño-maría moviendo seguido hasta que se espese, entonces se quita del fuego batiéndola hasta que esté fría y se colocará en el hielo.

**SALSA A LA TARTARA.**—A una docena de yemas salcochadas y bien majadas se le añaden una taza de aceite francés, tres cucharadas de mostaza, pepinos en encurtido, perejil, cebollas pasadas por la máquina, pimienta y sal, todo se une agregando vinagre y si quedase demasiado espesa puede agregarse un poco de buen caldo.

**SALSA CUBANA.**—Se prepara un buen puré de tomates mezclado con cebollas, ajíes, perejil y ajo, to-



do bien cocinado con manteca suficiente, se le añade caldo, después de hervir un buen rato se espesa con ajonjolí tostado y majado y se sazona con sal y pimienta.

**SALSA A LA ALEMANA.**—Se pone al fuego un poco de caldo, y champignons picados y después de estar un rato al fuego se le agregan tres yemas duras machadas, gotas de limón verde, sal y pimienta.

**SALSA A LA ROMANA.**—Esta salsa es muy rica y de gran alimento. Para hacerla se necesita una libra de carne de ternera, media gallina, media libra de jamón crudo, dos zanahorias, una buena cantidad de cebollas, una hoja de laurel, dos cucharadas de mantequilla, cuatro huevos salcochados, sal y pimienta, todo esto se cubre con agua suficiente a formar un buen caldo. Cuando todos los ingredientes estén bien blandos se pican en la máquina y vuelven a ponerse al fuego en el mismo caldo, se le añade leche caliente y se prueba de sazón.

**SALSA DE TOMATES.**—Se salcochan de veinte y cinco a treinta tomates y en suficiente cantidad de manteca se echan bastante cebolla picada, ajo, el zumo de los tomates pasados por colador, unos cuantos ajíes y bastante perejil. Se pone al fuego y cuando esté algo cocinado el mojo se agrega caldo suficiente, pimienta y sal, se deja hervir un rato, se le echa un poco de aceite y vinagre; si quedase demasiado espesa se añade más caldo y al separarla del fuego se deslíen dos yemas crudas en un poco de la salsa, se une al resto de ésta y se pone de nuevo al fuego, revolviendo y sin dejar hervir.

**SALSA NEGRA.**—Para hacer esta salsa de debe aprovechar el haber matado algún ave. Se sofríe en la fridera con mantequilla, media libra de carnero, los menudos del ave, zanahoria en ruedas, champignons y perejil picado, se añade a esto agua suficiente para hacer un buen caldo; a las dos horas se cuele,



se añade un poco de ron y se deja hervir poniéndole sal y pimienta.

**SALSA ITALIANA.**—Se necesitan: media libra de mantequilla, media de tocineta fresca, un cuarto de jamón crudo, dos patitas de puerco, media libra de carnero, todo bien picado, zanahorias en ruedas, cebollas, pimienta y sal. Se cubre con suficiente cantidad de agua y se pone al fuego, se deja hervir tres horas, se agrega una taza de leche, se deja un rato más al fuego y cuando todos los ingredientes estén bien blandos se pasan por un colador. Se le añade entonces tres yemas duras. Las carnes y demás ingredientes que han servido para hacer esta salsa se aprovecharán para hacer un magnífico picadillo, etcétera, etc.

**SALSA SUPERIOR.**—Se necesitan: una gallina, una libra de carne de ternera, una libra de jamón gallego, unas patitas de puerco, zanahorias en ruedas, una cebolla grande, un diente de ajo, unos cucharones de caldo; todo esto en la cacerola se revuelve a fuego lento, cuando empieza a adquirir color se cubre por completo de agua y entonces se cocina por tres o cuatro horas, cuidando de espumar el caldo. Pasado este tiempo se pasa este caldo por una servilleta mojada, dejándola enfriar. Para clarificar esta salsa se baten dos yemas crudas con dos cucharadas de caldo, una copa de vinagre, otra de buen vino blanco, añadiéndoselo a la salsa cuando esté fría. Se pone otra vez al fuego vivo, se aparta del fuego cuando rompa el hervor; se pone un rato más a fuego lento, colándose de nuevo por una servilleta mojada y entonces quedará convertido en una gelatina que puede emplearse para adornar un buen plato. Con los ingredientes que hemos empleado pueden prepararse algunos platos. Con las carnes puede hacerse un picadillo, con la gallina croquetas o gigote y con el jamón un relleno.

**SALSA CRIOLLA.**—Se pela un plátano verde grande (macho), se salcocha con un limón verde, se maja



en el mortero añadiéndole caldo, se une al resto del caldo que tenemos en la olla; se aplasta en el mortero un diente de ajo, unas alcaparras y perejil picado, todo esto con unos tomates y cebolla se agrega al caldo, se deja hervir un rato sazonando con sal y pimienta, se cuela y se deslíen en un poco de caldo dos yemas crudas que se unen al resto del caldo revolviéndolo al fuego sin dejar hervir.

**SALSA CORRIENTE CUBANA.**—Se machacan en un mortero dos dientes de ajo, perejil, cuatro o seis tomates asados, un poco de comino, bastante cebolla; todo se sofríe en manteca a fuego vivo, se cubre con caldo, se sazona con sal y pimienta, se tapa bien y se deja hervir un buen rato, se cuela entonces y se cuaja con un poco de harina de Castilla y se le da color con un poquito de pimentón que se pondrá en el mojo antes de echar el caldo.

✕ **SALSA GENERAL.**—Se deslíen en la sartén: una cucharada de mantequilla con otra de harina de Castilla, se le agregan dos cucharones de buen caldo, una copa de vino blanco, sal pimienta molida y nuez moscada, se revuelve seguido y cuando esté espesa se cuela y se sirve.

**SALSA DE TRUFAS.**—Se pican las trufas, se les va echando caldo de ave, se cocina a fuego suave, revolviendo sin parar, se espesa con un poco de harina de Castilla y se sazona con sal y pimienta.

**SALSA DE HUEVOS.**—Se baten tres yemas crudas, se le agregan dos yemas salcochadas, desmenuzadas en mortero, una cucharada de zumo de limón verde, sal, pimienta y aceite, se cocina a fuego lento, revolviendo sin cesar y cuando rompa el hervor se separa del fuego y se sirve.

**SALSA MAITRE D'HOTEL.**—En una tartera se ponen dos cucharadas de mantequilla, perejil picado, sal, pimienta, un poco de harina de Castilla ya desleída.



en caldo y zumo de limón verde, se revuelve al fuego con cuchara de madera hasta que tome consistencia.

**SALSA FRANCESA.**—A dos pollos bien limpios se les sacarán las pechugas, los menudos y las masas de los muslos. En agua templada, que se mudará dos o tres veces, se colocan en una cacerola con cebolla picada, zanahorias, perejil, sal y pimienta cubriendo con agua suficiente, se deja hervir bastante, no olvidando espumar el caldo, se cuele y se espesa con yemas | batidas, | jugo de limón | y | mantequilla. La masa que se quitó a los pollos se empleará en confeccionar unas croquetas o un buen revoltillo.

**SALSA VIENESA.**—Se cocina en mantequilla bastante cebolla y perejil, se le agrega una buena cantidad de tomates asados y pasados por el colador, se añade caldo substancioso y un poco de vinagre, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve sin cesar hasta que tenga consistencia, se cuele y se espesa con tres o cuatro yemas salcochadas desmenuzadas.

**SALSA ALCAPARRADA.**—Se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla mezclada a una de harina de Castilla, sal, pimienta, se añade un poco de buen caldo, se une bien y se pone al fuego revolviendo sin dejar hervir. Cuando se aparte del fuego se añade un poco de zumo de limón verde, nuez moscada, perejil picado y las alcaparras molidas y por último se baten dos yemas crudas que se unen a la salsa estando ésta al fuego y revolviendo sin dejar que hierva.

**SALSA DE CEBOLLAS.**—Se fríen en manteca bastante cantidad de cebollas, se añade harina de Castilla y cuando estén doradas se agrega al caldo bueno y una copa de vino blanco. Cuando se haya espesado se cuele poniéndole sal, pimienta y un poco de mostaza.

**SALSA PARA OSTIONES.**—Se mezclan aceite y manteca, se echan dos cucharadas de harina de Castilla



añadiendo suficiente caldo poco a poco, perejil picado, gotas de limón, sal y pimienta. Se pone al fuego revolviendo seguido, cuando se haya espesado la salsa se añaden los ostiones, sacados de sus conchas y con el agua que contienen. Se dejan cocinar durante un cuarto de hora, se sirven cubiertos de pan frito y ruedas de limón verde.

**SALSA CRIOLLA.**—Se machacan dos dientes de ajo mezclados con comino y orégano tostado, se sofrien en la manteca añadiendo alcaparras molidas y harina de Castilla que se habrá sofrito aparte y que debe tener color de canela, se agrega un poco de caldo, sal y pimienta y cuando esté cuajada se cuele.

**SALSA DE VINAGRE A LA CRIOLLA.**—Se echan en una cazuela dos cucharadas de caldo y dos cucharadas de vinagre, sal, pimienta, dos dientes de ajo machacados, bastante perejil picado, se tiene al fuego hasta que esté bien cocinada y se sirve con carne asada.

**SALSA ITALIANA ALCAPARRADA.**—Se pone en una cacerola media cucharada de harina de Castilla añadiéndole caldo substancioso, sal y pimienta, se revuelve hasta que dé un hervor agregando entonces una cucharada de mantequilla, un poco de perejil picado, una copita de vino blanco y media cucharada de alcaparras molidas, se deja hervir un rato más.

**SALSA BLANCA A LA HOLANDESA.**—Se ponen en una cacerola cuatro onzas de mantequilla que se mezclan con una cucharada de harina de Castilla, sal y pimienta, se le agrega un poco de agua y se revuelve un rato sin dejar hervir. Retirada del fuego se le añade zumo de limón verde, bastante perejil picado, nuez moscada y se deslíen dos yemas crudas que se añaden poco a poco.

**SALSA HABANERA.**—Se necesita: un pedazo de calabaza amarilla salcochada, cuatro tomates asados



sin pellejo, uno o dos dientes de ajo machacados, pimienta y sal. Todo bien machacado se le agrega caldo suficiente, una cucharada de vinagre, ají dulce picado y bastante cebolla también picada; todo se revuelve sin ponerse al fuego y se sirve con legumbres o verduras.

**SALSA MATANCERA.**—Se le echan a dos yemas de huevo una cucharada de zumo de limón verde, pimienta, ajo machacado y sal, se cocina a fuego lento agregándole una cucharada de aceite y un poco de caldo y se sirve cuando se haya espesado.

**SALSA PICANTE.**—Se echan en una cazuela medio vaso de vinagre mezclado con el zumo de dos limones verdes, uno o dos ajíes picantes picados, un diente de ajo machacado, bastante perejil, un poco de comino y una hoja de laurel; esto se cocina hasta que se reduzca a la mitad y entonces se añaden dos cucharones de caldo substancioso, una cucharadita de extracto de carne, se deja cocinar bien y se cuaja con un poco de harina de Castilla tostada.

**SALSA SENCILLA DE TOMATES.**—Se echa en una cazuela manteca suficiente con bastante cebolla picada, cuando hierva se agregan un diente de ajo machacado, seis ajíes dulces, perejil en abundancia, veinte tomates salcochados; todo bien sofrito se le pone bastante caldo, se deja hervir mucho, se sazona con sal y pimienta, se espesa con harina de Castilla, se cuele y sirve para condimentar cualquier guiso.

**SALSA DE PAPAS A LA JARDINERA.**—Se salcocha una libra de papas y cuatro huevos, calientes se pasan por la máquina, se colocan en una taza bola y se le va uniendo una salsa que se tenga preparada con mostaza, aceite, vinagre, pimienta, sal, pepinos y cebollas de encurtido, se mezcla bien y se pone a enfriar.

**SALSA VINAGRETA.**—Se pican cinco huevos duros, se les mezcla perejil muy finito, el zumo de una cebolla chica, aceite, vinagre, mostaza, pimienta y sal.



Esta salsa es la apropiada para comerla con carne fría picada en lascas finas.

**SALSA INGLESA.**—Se majan en un mortero tres yemas duras y se echan en una cacerola con alcaparras molidas y aceitunas picadas y sin semillas, se revuelven con caldo bueno, mantequilla, sal y pimienta, se cocina a fuego lento se espesa con un poco de harina de Castilla tostada y cocinada la salsa se le agrega una yema cruda revolviendo sin dejar hervir.

**SALSA DE RÁBANO.**—Se pone al fuego un vaso de leche, cuando esté hirviendo se echan rábanos rallados, se revuelve seguido y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

**SALSA CON VINO BLANCO.**—Se ponen en la cazuela dos cucharones de vino blanco dejándolo hervir hasta que se reduzca a menos de la mitad, se le agrega un clavo de comer, trufas y champignons picados, un poco de extracto de carne, sal y pimienta y se espesa con un poco de harina de Castilla.

**MOJO CRIOLLO.**—Esta salsa no se cocina al fuego, se machaca el ajo que se desee, se añade manteca derretida bien caliente, se revuelve echándole zumo de naranja agria. Este es el mojo generalmente usado para el lechón asado y el pavo.

**MOJO CRUDO PARA ÑAME Y YUCA.**—Se echa en un plato hondo bastante cebolla picada, ajo y perejil machacados, zumo de naranja agria y manteca bien caliente. Este mojo debe hacerse en el último momento.

**SALSA ALIOLI.**—Se maja en un mortero una cabeza de ajo, un poquito de migajón de pan mojado en leche, sal, pimienta y una yema cruda, se le va añadiendo poco a poco siete u ocho cucharadas de aceite hasta mezclarlo todo bien. Se debe enfriar.



**SALSA DE AJO, BLANCO.**—Se machacan en un mortero dos, tres o cuatro dientes de ajo, doce almen-  
dras tostadas y otras tantas judías blancas salcocha-  
das y blandas. Se les va añadiendo una taza de acei-  
te y otra de vinagre muy poco a poco y alternando  
y todo bien unido se agrega una yema cruda, sal y  
pimienta. Debe servirse muy fría.

**SALSA DE CHAYOTE.**—Se prepara una mayonesa y  
se le agrega una cucharadita de mostaza por cada  
cuatro huevos, sin dejar de batir, se le une un cha-  
yote después de salcochado, pasado por el jibe y ex-  
primido, sal, pimienta y una cucharadita de perejil  
seco y pulverizado.

**SALSA DE REMOLACHA.**—Se hace una mayonesa de  
cuatro huevos y se tiene asada una remolacha gran-  
de, se pasa por un jibe o colador fino, y se añade sin  
dejar de batir. Se presta para comer con fiambres.

**SALSA DE NATA PARA PESCADO, COL O COLIFLOR.**—  
Se revuelven bien en agua tres onzas de mantequi-  
lla, una cucharada de harina de Castilla cernida y  
cuatro yemas crudas, se mezcla todo bien y se añade  
una buena cantidad de nata que debe estar agria y  
la misma cantidad de caldo (si fuese para pescado),  
si se emplea para comer con coliflor o col se aprove-  
chará el agua en que se salcochó la legumbre. Se sa-  
zona con sal, zumo de limón, pimienta y nuez mos-  
cada, todo bien unido se coloca en un molde y se co-  
cina en baño-maría revolviendo seguido hasta que  
se espese.

**SALSA DE PAN.**—Se parte una cebolla grande y se  
pone a hervir con leche y pimienta hasta que quede  
reducida a pulpa; aparte se remoja en leche un pan  
blanco, se pasa por un colador y se agrega a la pul-  
pa de cebolla, se echan ambas cosas en la cacerola,  
añadiéndole mantequilla, un poco de harina de Cas-  
tilla y sal, se revuelve y se tiene media hora al fuego.

**SALSA PARA PAVO.**—Se hierven bien los menudos  
del pavo hasta que estén blandos, se pican en la má-



quina, se les añade un poco del caldo donde se cocinaron, una cucharada de harina de Castilla, sal, pimienta, una cucharada de mantequilla y un poco de la grasa del pavo, se cocina un poco al fuego y se sirve caliente.

**SALSA DE RÁBANOS PICANTES.**—Una cucharada de aceite francés, otra de vinagre, una cucharadita de mostaza, dos cucharadas de rábanos picantes rallados, pimienta y sal a gusto y todo se mezcla bien.

**SALSA DE PEREJIL A LA MADRILEÑA.**—Se necesita mucho perejil muy verde, se pica bien y se forma una pasta mezclándola en el mortero con ajo, comino, un poco de vinagre, caldo, sal y pimienta.

**SALSA DE CAMARONES.**—Se lava bien media libra de camarones y se echan en una cacerola con una cucharada de caldo de anchoas y un cuarto de libra de mantequilla derretida, se deja hervir y se añade el zumo de medio limón verde, sal y pimienta.

**SALSA SENCILLA AMARILLA.**—Se pasa por la máquina: pan frito, un diente de ajo, comino y orégano tostado, se le añade poco a poco caldo bueno, sal y pimienta suficiente, se cocina al fuego hasta que hierva varias veces, se le da color con azafrán tostado y sirve para cualquier guiso sencillo.

**SALSA DE PECHUGA DE AVE.**—Se cocinan dos pechugas de gallina o de pollo, cuando estén blandas y hayan soltado toda la substancia, se pican en la máquina, agregándoles unos champignons también picados, se pasa todo por un jibe o colador y se le añade el caldo poco a poco, éste sazonado y con buen color. Se cocina en molde en baño-maría hasta que esté cuajada.

**SALSA VENECIANA.**—Se necesita una libra de carne, un cuarto de gallina y otro de jamón, cebollas en ruedas, zanahorias y un poco de laurel, se cocina en una cacerola con agua suficiente y se deja hervir hasta que todo esté blando, entonces se añaden, poco



a poco, tres tazas de leche, revolviendo por espacio de una hora, se sazona con sal y pimienta, se pasa por un jibe o colador y se sirve caliente.

**SALSA NAPOLITANA.**—Se echan en la fridera dos cucharadas grandes de aceite, unos cuantos champignons picados, una cebolla grande en ruedas, un diente de ajo machacado, una hoja de laurel y un poco de perejil picado, todo esto sofrito se añade un poco de harina de Castilla, sal, pimienta, un cucharón de caldo y medio de vino blanco, se tiene otro rato más al fuego, se cuele y se sirve. Si gusta se añade zumo de limón verde.

**OTRA SALSA DE CEBOLLAS.**—Se echan en mantequilla: un cuarto de libra de jamón picado en lascas seis u ocho cebollas, un poquito de harina de Castilla, sal, pimienta y cucharón y medio de caldo bueno; cuando la cebolla y el jamón estén bien cocinados se aparta del fuego, se pasa la salsa por un colador y se le añaden dos yemas crudas desleídas en un poco de agua. El jamón picado en la máquina se le agrega a la salsa.

**SALSA SENCILLA.**—Se deslíen en dos cucharadas de mantequilla dos yemas crudas y una cucharadita de zumo de limón verde, se sazona con sal y pimienta, se revuelve a fuego suave, porque esta salsa se corta con mucha facilidad.

**SALSA PARA PESCADO.**—Se echa la mantequilla en la sartén a fuego vivo hasta que tome un color dorado, se le añade una cucharada de vinagre revolviendo pronto, se aparta y se añade una cucharadita de alcaparras molidas.

**SALSA VERDE ESPAÑOLA.**—Se pica una buena cantidad de acelgas y espinacas, se revuelven en aceite a fuego suave, se añade cebolla y perejil picado, sofrito esto se agregan caldo y vino blanco mezclados, se sazona con sal y pimienta, se deja hervir un buen rato, se cuele y se sirve caliente.



**SALSA ESCOCESA.**—Se ponen al fuego en una cacerola dos cucharadas de mostaza inglesa, tres [de vinagre, sal, pimienta, perejil y cebollas muy picadas, dos cucharadas de aceite y ocho yemas duras, se revuelve seguido por un rato y es muy [propia para pescado.

**SALSA OSCURA.**—Para hacer esta salsa se necesitan restos de ave del día anterior. Estos se [pican, así como zanahorias, cebolla y perejil, se cocinan en caldo, al poco rato se añaden champignons y a la hora un poco de ron, dejando hervir y sazonando la salsa con sal y pimienta.

**SALSA PIRÁMIDE.**—Se pican seis cebollas y seis ajos porros, un clavo, dos zanahorias en rebanadas y se pone todo al fuego con mantequilla, un poco de harina de Castilla, dos cucharones de caldo, gotas de vinagre, sal y una copita de vino de Jerez. se deja hervir bastante, se cuele y se sirve caliente.

**SALMIS.**—A medio litro de buen caldo se le añade una taza de vino tinto, una cebolla, dos ajos porros, sal, nuez moscada, pimienta y un poco de vinagre; se cocina todo por quince minutos, se cuele y se le añaden trufas y champignons picadísimos. Se espesa la salsa con dos yemas salcochadas.

**SALSA PARA PECHUGA DE AVE.**—Se ponen al fuego dos o tres cucharadas de mantequilla con una de harina de Castilla, champignons picados, perejil, pimienta, nuez moscada, sal, un poco de vino seco y caldo, todo se cocina durante media hora y se sirve caliente.

**SALSA IMITACIÓN DE MAYONESA.**—Se ponen en una cacerola: tres cucharadas de mantequilla, dos de harina de Castilla cernida, sal y pimienta blanca, se mezcla todo bien y se cocina a fuego lento revolviendo y se retira del fuego cuando la salsa esté espesa pero ligera. En otra cacerola se deslíen dos yemas de huevo uniéndoles poco a poco la salsa y las claras también se unen batidas como para merengue. Se



sazona con sal, pimienta, perejil picado y un poco de nuez moscada. Si la salsa hubiese quedado demasiado espesa se aclara con un poco de vinagre claro.

**SALSA CON VINO DE JEREZ.**—Se fríe en mantequilla bastante cebolla picada, sacándola cuando esté bien dorada, se agrega una rebanada de pan tostado hecho polvo y un poco de perejil picado, cuando estén sofritos se añade una cucharada de harina de Castilla cernida, una taza de buen caldo y una copita de vino de Jerez, se sazona con sal y pimienta y se revuelve hasta que esté cuajada.

**SALSA A LA FINANCIERA.**—En una cacerola se pone un trozo de mantequilla con bastante cebolla picada, harina de Castilla, sal y pimienta, se revuelve hasta que tome un color obscuro, se agregan tres cucharadas de jugo de carne y un buen vaso de vino de Madera y se deja hervir a fuego suave. Con harina de Castilla, yemas salcochadas, sal, pimienta y nuez moscada se forman unas bolas pequeñas, se pican los menudos de ave y todo se echa en la salsa después de colada añadiendo trufas picadas. Esta salsa se sirve con el beefsteack Chateaubriand.

**SALSA DE LIMÓN.**—En un cucharón de agua hirviendo se exprime el zumo de un limón verde, poniéndole sal, pimienta, perejil picado y una cucharada de mantequilla; se cocina al fuego durante cinco minutos y sirven para cualquier asado.

**SALSA CON PASAS DE CORINTO.**—Se derriten en una cacerola dos cucharadas de mantequilla, se le agrega un poco de caldo, una docena de pasas, tres pepinillos picados, dos ruedas de limón verde, sal y pimienta; se cocina a fuego suave sin que hierva.

**SALSA DE ALCACHOFAS.**—Se pelan y se dejan por un cuarto de hora en agua hirviendo dos cebollas, dos zanahorias, dos nabos y dos alcachofas. Pasado este tiempo se escurren y se cocinan en caldo suficiente añadiendo dos lascas de tocino fresco y tres salchichas, se sazona con pimienta, se prueba de sal



y se tiene al fuego próximamente hora y media, se pasan las legumbres por un colador añadiendo el caldo y un poco de jugo de carne. Debe servirse caliente.

**SALSA PIERNY.**—Se empapa un poco de miga de pan en buen caldo, se le añaden las alas del pollo cocinadas, dos yemas duras y dos almendras amargas, todo se mezcla bien, se sazona con sal y pimienta, se le unen dos cucharones de caldo, se deja hervir bastante, se pasa por un colador y se sirven bien caliente.

**SALSA DE MANZANAS.**—Se pelan varias manzanas, se cortan en cuatro pedazos quitándoles la parte del centro, se cocinan en suficiente agua hasta que se ablanden, se pasan por un colador y se echan en otra agua con un cucharón de vino blanco, un poco de azúcar y canela, se deja hervir un buen rato y se sirve con entremés, carne, pollo o puding.

**SALSA NEWYORKINA.**—Se ponen en una cacerola tres cucharadas de harina de Castilla, tres de mantequilla derretida, una grande de azúcar, una cucharadita de mostaza y un poco de sal, se revuelve todo cocinándose a fuego suave; pasado un rato se añade una taza grande de leche teniéndola al fuego hasta que hierva. Se tienen batidos tres huevos que se unen poco a poco a la salsa y media taza de vinagre, se vuelve a poner al fuego, revolviendo sin parar hasta que se espese, se deja enfriar y se sirve con carnes o aves frías.

**SALSA A LA MASCOTA.**—Se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla y otra de harina de Castilla, revolviendo hasta que tome color; entonces se va uniendo poco a poco medio cucharón de vino blanco y medio de vino tinto, se sazona con sal, pimienta y una cucharada de azúcar muy fina. Se deja hervir un buen rato y cuando se retire del fuego se tiene en la salsera una cucharadita de mostaza y algunas alcaparras molidas y a esto se agrega la salsa.



**SALSA PARA RIÑONES O BEEFTEAK.**—Se derriten en la cacerola dos cucharadas de manteca con una de harina de Castilla, se revuelve sin que tome color, se añade buen caldo, sal, pimienta, perejil, laurel y una docena de aceitunas sin hueso; se deja a fuego suave hasta que se reduzca sin que hierva y por último se añade un vaso de vino de Madera. Si hubiera que calentarla debe hacerse en baño-maría.

**SALSA PERIGORD.**—Se pican dos trufas y una buena cantidad de jamón crudo; se echan en mantequilla derretida, sal y pimienta y por partes iguales se agrega caldo y vino blanco, se revuelve, se cuele y se sirve caliente con pollo o pavo asado.

**SALSA FRANCESA.**—Se mezclan una cucharada de mantequilla y una de harina de Castilla, se cocinan a fuego suave revolviendo hasta que tomen un color obscuro, se añade entonces caldo (que sea de ave), zanahorias en rueditas muy finas, perejil, champignons [picados, [sal y pimienta. Después que [haya hervido esta salsa un buen rato se añade un cucharón de vino Sauterne seco, dejándola hervir otro rato y se cuele. Se emplea generalmente para puerco de puerco o de carnero o para pollo asado.

**SALSA A LA MALIDREÑA.**—Se pone en una cacerola: aceite superior y cuando esté caliente se deslíe una cucharada de harina de Castilla, un vaso de vino de Madera, unos champignons picados, sal, pimienta y perejil, se deja cocinar por media hora revolviendo seguido y se sirve con sesos o reñones.

**SALSA PARA POLLOS.**—Se pican: perejil, cebollas, champignons, trufas y jamón crudo, se agrega una hoja de laurel, un diente de ajo, se cocina con manteca suficiente revolviendo hasta que tome color y entonces se echan dos cucharones de caldo hasta que se reduzca a la mitad. Se desmenuzan dos yemas de huevo en un poco de caldo frío y se añade a la salsa sin parar de revolver apartando cuando rompa el hervor. Se sirve caliente.



**SALSA CASERA.**—Se pican ajos, cebollas, tomates, perejil y unos ajíes, se echan en la manteca, cuando estén bien sofritos se añade suficiente cantidad de agua dejando hervir un buen rato, se espesa con un poco de harina de Castilla, se sazona con sal y pimienta, se le da color con azafrán tostado, se cuele y sirve para componer cualquier guiso.

**SALSA A LA PROVENZAL.**—Se pican algunos ajos y se echan en una cacerola con aceite frito, se espolvorea un poco de harina de Castilla revolviendo la mezcla, se añade por partes iguales caldo y vino blanco; se sazona con sal, pimienta, perejil y nuez moscada. Cuando haya hervido un cuarto de hora se cuele la salsa y se sirve con costillas de ternera.

**SALSA A LO HÚSAR.**—Se pone en una cacerola dos vasos de vino blanco, dos de buen caldo, una cucharada de jugo de carne, una buena cantidad de cebollas, ajo al gusto, medio limón en ruedas sin la cáscara, sal, pimienta en granos y un cuarto de libra de jamón crudo. Se cocina todo a fuego suave durante una hora y cuando se haya reducido a la mitad se cuele y sirve para cualquier asado.

**SALSA BLANCA DE CEBOLLAS.**—Se pelan media docenas de cebollas de tamaño mediano, se parten por la mitad y se cocinan en agua hirviendo, cuando estén blandas se escurre el agua, se vuelven a poner al fuego añadiendo leche templada sin parar de revolver para que tome la salsa un color dorado. Se sacan las cebollas, se pasan por un colador y se vuelven a echar en la salsa sazonando con sal, pimienta blanca y un poco de nuez moscada. Debe quedar bien cuajada. Se sirve con huevos fritos o salcochados.

**SALSA SUIZA.**—Se derrite en la sartén un poco de mantequilla, se echan lascas de tocino, cuando esté caliente se añaden cebollas picadas revolviendo con cuchara de madera hasta que tomen color dorado, se espolvorea ligeramente con harina de Castilla, se echa caldo bueno, sal y pimienta y se dejan hervir durante un cuarto de hora.



**SALSA DE HUEVOS.**—Se salcochan seis huevos, se deslíen las yemas en aceite, se añade vinagre, mostaza, sal y pimienta; se pican las claras de los huevos con ajos machacados y alcaparras, todo se une bien y se sirve en la salsera.

**SALSA DE PEREJIL.**—Se cortan los tallos del perejil y con las hojas se forma un ramo que se maja en el mortero, se le añade miga de pan mojado en caldo bueno, se pasa por el colador agregando por partes iguales caldo y vinagre y se sazona con sal y pimienta.

**SALSA PARA PUDING.**—Se pone en una cacerola: una cucharada de mantequilla, un poco de harina de Castilla, revolviendo a fuego suave sin dejar tomar color, se agrega un cucharón de vino de Madera, un poquito de sal y dos cucharadas de azúcar bien pulverizada, se perfuma con corteza de toronja picada y rajas de limón verde. Bien caliente se vierte sobre el puding.

**SALSA PARA ENTREMÉS.**—Se ponen en una cacerola una cucharada de mantequilla, otra de azúcar en polvo y una copa de ron viejo, se deja hervir durante tres minutos y al retirar del fuego se añade una yema de huevo mezclándola bien a la salsa y se vierte sobre los entremeses.

**SALSA FUERTE PARA PESCADO.**—Se salcochan dos huevos, las yemas se majan mezclándolas con cuatro anchoas, una cucharadita de mostaza, sal, pimienta y cuatro cucharadas de aceite que se agregan poco a poco.

**OTRA SALSA FUERTE PARA PESCADO O CARNE.**—Se pican tres huevos duros, una cebolla chica, un diente de ajo, unos pepinos en encurtido y unos cuantos champinons, a estos se unen tres cucharaditas de mostaza, seis de vinagre, diez de aceite, sal, pimienta y perejil.

**SALSA TÁRTARA.**—Se deslíen tres yemas crudas con una cucharada de mostaza, sal, pimienta y vinagre,



se revuelve bien y se le va echando aceite gota a gota, se le agregan pepinillos picados, anchoas y alcázaras también picadas.

**SALSA DE AJO PARA OSTIONES.**—Se pican y machacan siete u ocho ajos, se añaden tres cucharadas de vinagre francés, se cuele y se vierte sobre los ostiones.

**SALSA DE LANGOSTINOS.**—Se pelan unos cuantos langostinos, se majan las masas y se cocinan a fuego suave con un poco de manteca, cuando ésta haya tomado color, se le añade un poco de agua caliente y pasado cinco minutos se cuele. Se mezcla una cucharada de harina con otra de manteca y se le agrega un cucharón de caldo, se revuelve hasta que se espese, se agrega a la salsa anterior con un poco de zumo de limón verde.

**SALSA DE ALMEJAS.**—Después de haber raspado y lavado en muchas aguas unas veinte almejas, se echan, a fuego vivo, con un vaso de vino blanco. Aparte se derrite una cucharada de mantequilla en la que se deslíe una cucharadita de harina de Castilla, se cocina a fuego suave la salsa de las almejas, previamente colada, se deja espesar la salsa, se sazona con sal y pimienta y se echan las almejas sacadas de sus conchas. Fuera del fuego se le agrega un poco de vinagre.

**SALSA AGRIA.**—Se pone en la cacerola una cucharada de manteca, se espolvorea con harina de Castilla, sin parar de revolver, se agregan tres yemas de huevo, dos cucharadas de vinagre, un poquito de agua, sal, pimienta y nuez moscada, se tiene al fuego diez minutos, revolviéndose siempre en la misma dirección. Esta salsa se sirve, generalmente, con pescado.

**SALSA DE AJOS, CRIOLLA.**—Se tienen algunos minutos en agua hirviendo: dos pimientos colorados y tres cabezas de ajo. Se aplastan y se unen, poco a poco, en aceite caliente añadiéndoles sal y pimienta.



Esta salsa sirve lo mismo para pescados que para carnes.

**SALSA CON RÁBANOS PICANTES.**—Se derrite a fuego suave una cucharada de manteca e igual cantidad de harina de Castilla, se revuelve sin que tomen color; se agregan medio cucharón de caldo y uno de leche, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve con cuchara de madera y una vez cocinada la salsa se añaden, fuera del fuego, dos cucharadas de rábanos picantes y picados y espolvoreados con azúcar, se calienta sin dejarlo hervir.

**SALSA DE CASTAÑAS PARA POLLO.**—Se cocinan en agua con sal: veinte castañas, se pelan y se unen a un poco de harina de Castilla, se echan en una cacerola con una cucharada de mantequilla, una taza de vino blanco y dos cucharadas de buen caldo, se revuelve seguido a fuego suave por un cuarto de hora y se sazona con sal y pimienta.

**SALSA DE MANTEQUILLA.**—Se derriten al fuego dos cucharadas de mantequilla y en ellas se deslíe una cucharada de harina de Castilla, se revuelve seguido sin dejar que tome color, se le añaden, poco a poco, taza y media de agua caliente, sal y pimienta y cuando la salsa esté bien cocinada se le agrega un poco de vinagre o zumo de limón verde, perejil y cebolla muy picadas y en esta salsa se puede cocinar carne o pollo.

**SALSA PUPON PARA AVES CAZADAS.**—Se une a miga de pan leche bastante de manera que bien empapado el pan quede leche sobrante, sal, pimienta y cebolla picada, se cocina durante diez minutos, se cuele y se echa en la salsera mezclándole una cucharada de mantequilla, todo bien unido.

**OTRA SALSA PARA AVES CAZADAS.**—Se pone en una cacerola media botella de vino de Borgoña, un poco de azúcar, canela, corteza de limón verde raspada y nuez moscada. Se deja hervir hasta que la salsa dis-



minuya una cuarta parte y entonces se pasa por un colador.

**SALSA ADOBO.**—Se ponen en un plato hondo ruedas finas de zanahorias salcochadas, cebollas, laurel, perejil, ajo machacado, tres cucharadas de aceite, dos de vinagre, sal y pimienta. En este adobo se pueden echar lo mismo lascas de carne o de pescado cocinadas dejándolas en esta preparación por lo menos dos días y cuando más cinco, teniendo cuidado de volver las lascas todos los días y debiendo quedar cubiertas por la salsa. Cuando se vaya a comer se pasan las zanahorias por un tamiz, la carne o pescado se calienta y también la salsa.

**SALSA DE OSTIONES.**—Se deslíe una cucharada de mantequilla con una de harina de Castilla, se pone al fuego con pimienta, sal, ruedas de limón verde, nuez moscada y un poco de caldo; una vez caliente se abren media docena de ostiones y se cocinan durante media hora, espolvoreando con polvo de pan rallado.

**SALSA DE VINAGRE.**—En un vaso de vinagre se ponen una hoja de laurel, perejil, ajos y cebollas picados y se cocinan a fuego vivo hasta la completa evaporación del vinagre y entonces se agrega una cucharada de mantequilla, otra espolvoreada de harina de Castilla y cuando tome un color obscuro se agrega un poco de buen caldo y se deja a fuego suave durante un cuarto de hora sazonando con sal y pimienta.

**SALSA FLORA.**—Se corta una buena cantidad de lechuga y perejil, teniendo ambas cosas en agua hirviendo y con sal durante unos minutos, se escurren bien y se les añade dos cucharones de caldo substancioso, colado y se cocina durante diez minutos. Aparte se derrite en una cacerola una cucharada de mantequilla, agregando cuatro yemas duras desmenuzadas, se cocina un poco y se agrega a la salsa, se sazona con sal y pimienta, se revuelve a fuego suave



sin dejar hervir. En el momento de servirla se exprime zumo de limón verde y se vierte la salsa sobre chuletas o costillas de puerco.

**SALSA SIRENA.**—Se salcochan cuatro huevos, se pican así como cuatro anchoas y dos cebollas chicas, se ponen en una cacerola con una cucharada de mantequilla, un cucharón de agua caliente y sal, se deja al fuego hasta que se espese; se añaden a la salsa tres yemas duras desmenuzadas y pimienta y se sirve caliente. Esta salsa se presta más para pescado. X

**SALSA DE GELATINA PARA FIAMBRES.**—Se pone en una cacerola un cuarto de libra de ternera, media libra de jamón, una pata de ternera, un litro de agua, una cucharada de aceite, un vaso de vino blanco, sal y pimienta. Se cocina a fuego vivo y cuando hierva se espuma cuidadosamente y se agregan cebollas picadas, un clavo de comer, una hoja de laurel y un ramo de perejil. Con estos ingredientes se deja hervir a fuego suave y reducido a la mitad se pasa por un tamiz y se deja hasta el siguiente día. Se baten dos claras de huevo en una cacerola, se vierte sobre ella la salsa, se coloca al fuego sin dejar de moverla hasta que entre en ebullición y entonces se aparta del fuego. Se desmenuzan tres yemas duras con una cucharada de la salsa tibia, procurando que quede muy unida, se añade una cucharada de aceite y un poco de vinagre, sal y pimienta y todo bien mezclado se coloca en un molde entre hielo, revolviendo hasta que se espese.

**SALSA DE NARANJA.**—Se pican, por lo menos, cuatro hígados de ave, se echan en una fridera con caldo y vino tinto por partes iguales, sal y pimienta, se deja hervir hasta que se reduzca una cuarta parte, se pone un poco más al fuego, exprimiéndole el jugo de una naranja. Las aves trinchadas se colocan en esta salsa y se tienen un rato al fuego.

**SALSA CON JALEA DE GROSELLAS.**—Se ponen en una cacerola dos cucharones de buen caldo con una cu-



charada de harina de Castilla y un poco de jugo de carne, se tiene al fuego hasta hervir se retira y se añaden tres cucharadas de jalea de grosellas, se vuelve poner al fuego durante algunos minutos, se aparta y se agrega un poco de vinagre. Esta salsa se sirve con aves o carne fría.

**SALSA PARA CROQUETAS.**—A una lata de tomates se le agrega bastante cebolla picada, sal, pimienta, polvo de pan rallado, un poco de caldo y otro de leche y se cocina revolviendo sin parar, se cuele y se vierte sobre las croquetas poniéndole queso rallado y polvo de pan rallado. Se le pone una tapa con brasas para que se doren.

**OTRA SALSA ALEMANA.**—Se doran en mantequilla bastantes cebollas picadas y zanahorias en ruedecitas, perejil picado y vino blanco, se cocina durante una hora, se cuele y se le agregan champignons picados y un poco de miga de pan mojado en leche, se une todo bien y se pone un poco más al fuego sin dejar hervir.

**SALSA PARA POLLOS.**—A una cucharada de harina de Castilla pasada por tamiz se le agrega una cucharada de mantequilla, una taza de vino blanco, pimienta, nuez moscada, laurel y perejil. Media latica de champignons y cebollas muy picadas se cocinan en mantequilla, se agregan a los demás ingredientes y se cocina a fuego moderado, uniéndoles dos yemas crudas con el zumo de un limón verde y se sazona con sal y pimienta.

**SALSA PORTUGUESA.**—Se unen cuatro onzas de mantequilla, dos yemas crudas, el zumo de un limón verde, sal, pimienta y nuez moscada y se cocina a fuego moderado revolviendo sin cesar.

**SALSA HOLANDESA EN MOLDE.**—En una taza bola se unen cuatro onzas de mantequilla, tres yemas crudas, un poco de vinagre, sal y pimienta, se coloca en un molde y se cocina en baño-maría revolviendo sin cesar hasta que se espese.



MANERA DE PREPARAR LA SALSA DE TOMATES PARA GUARDARLA.—Doce tomates grandes maduros, dos cebollas grandes, dos cucharadas de sal, dos de azúcar centrífuga, dos de gengibre en polvo, una de canela en polvo, una de mostaza inglesa, una de nuez moscada rallada, cuatro tazas de tamaño regular de vinagre. Los tomates se pelan, echándoles un momento en agua hirviendo, se colocan enteros en una paila, se agregan las cebollas y los demás ingredientes mezclados con el vinagre; se deja hervir hasta que todo esté bien cocinado, tardará unas tres horas y media y se revuelve de cuando en cuando. Se calientan las botellas teniéndolas un buen rato en agua caliente y la salsa se embotella caliente, se tapa con un tapón de corcho que ajuste bien y se lacra bien para que no penetre el aire.

SALA PARA PAN RELLENO O MOLLETE.—Se echa en la sartén un cucharón de caldo hasta que esté bien caliente, se aparta y se le añaden tres yemas desleídas y se vuelve a poner al fuego revolviendo seguido sin dejar de hervir. Esta salsa se le echa por encima a los molletes en el momento de servirlos.

## CAPITULO VIII

### COMPOSICIONES DE PESCADO

#### PESCADO

En todas las casas, pobres o ricas, se come pescado. Se considera un alimento de muy fácil digestión y por lo tanto muy recomendado para los enfermos en el período de la convalecencia; al elegir la clase de pescado que vamos a comer hay que tener cuidado de no elegir aquellas especies que son propensas a la ciguatera, pues nos pueden producir enfermedades graves. En nuestro clima el pescado se descompone con mucha facilidad, sobre todo, en los meses más calientes del año; para evitarlo se debe escamar y limpiar el pescado tan pronto como lo tengamos en casa, se le darán dos o tres cortes en el lo-



mo, según su tamaño, se lavará muy bien y se tendrá en la nevera hasta que se vaya a cocinar. En Cuba, entre los peces destinados a la mesa, sobresalen en primer término el pargo, la cabrilla, la rabirubia, el salmonete, el guaguancho, la mojarra, el serrucho (que es el que más se presta para el escabeche), el robalo, de gusto muy fino, el bacalao del país, que se parece a la cherna, pero de mucho mejor gusto; la cherna y la llamada sardina de España. La majúa es una sardinita muy pequeña que sólo sirve para comerse frita, pero que dejándola bien frita es muy sabrosa. Entre los peces de río tenemos la anguila y la guabina, etc., etc.

**PESCADO ASADO.**—Escamado y bien limpio el pescado, lo mismo por dentro que por fuera, se espolvorea con sal, zumo de limón verde,, un poco de vinagre y aceite bueno, se le ponen ruedas finas de cebolla, un poquito de orégano tostado, unas hojas de laurel, un diente de ajo bien aplastado y unos granos de pimienta; en este adobo se tiene un rato y luego se cocina al horno. Para servirlo se acompañará con una buena salsa (véase salsas) siendo en general la preferira la ponderada salsa mayonesa.

**PESCADO SALCOCHADO.**—Se prepara exactamente como el anterior, pero se le añade un poco de agua y se cocina a fuego lento teniendo cuidado de no dejarlo quemar y se sirve con alguna salsa.

**PESCADO A LA CUBANA.**—Después de limpio y bien lavado se asa el pescado al horno; se tiene preparado un sofrito en aceite con almendras tostadas bien machacadas, cebollas muy picadas y bastante perejil, todo se cocina bien. Se cubre el fondo de la pescadera con aceite, cebollas en rabanadas, hojas de laurel, orégano tostado y pimienta en granos, se coloca el pescado poniéndole sal y zumo de limón, encima se vierte el sofrito y se pone al horno.

**PESCADO AL GRATIN.**—Se escama y limpia el pescado y se prepara la siguiente salsa: una taza de



aceite bueno, veinte o treinta tomates ya salcochados y pasada la pulpa por colador, dos cebollas, un diente de ajo machacado, un cuarto de lata de champignons, una latica de petit-pois, el zumo de dos limones, perejil, pimienta en polvo y polvo de pan rallado, se coloca en la pescadera y se cocina al horno con calor moderado. Téngase en cuenta que las medidas que hemos dado son para un pargo de seis a ocho libras, debiéndose aumentar o disminuir dichas medidas según el tamaño del pescado.

PESCADO A LA MAITRE D'HOTEL.—Limpio y escamado el pescado se pone a salcochar en poca agua, con una cebolla picada, dos ajos porros, dos zanahorias enteras, perejil, pimientos enteros, zumo de limón y aceite; se cocina el pescado en esta salsa a fuego lento, cuando esté bien cocinado se coloca el pescado en la fuente, se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla y se cubre con ella el pescado.

PESCADO GRAN JARDINERA.—Se escamará, limpiará y lavará muy bien un pargo de seis libras. Se pondrá en la tartera suficiente cantidad de aceite y manteca, una libra de carne de ternera cortada en pedacitos, un cuarto de libra de tocineta fresca, una copa de vino de Jerez y un poco de harina de Castilla, se cocina a fuego lento hasta que la carne esté casi trituara y se revuelve constantemente; la carne y la tocineta se pasan por un tamiz, exprimiendo bien para que suelten la substancia en la salsa. Aparte se tiene pasado por colador el zumo de treinta tomates cocinados, una taza de aceite bueno, dos cebollas pasadas por máquina, perejil bien picado, un diente de ajo machacado, pimienta en polvo, un poco de nuez moscada, espárragos partidos, champignons, petit-pois, trufas picadas, sal y el zumo de uno o dos limones, esta preparación se une a la anterior. Se coloca la salsa en la pescadera pero teniendo cui-



dado de no echar las trufas, champignons, espárragos, petit-pois, etc., etc., y dejando también un poco de salsa. Se pone el pescado en la pescadera y se cubre con todo el resto de la salsa y se cocina a fuego moderado y al servir se ponen por encima rabanadas de huevos duros, pepinos y cebollitas en encurtido y las trufas, champignons, etc., y el resto de la salsa. Antes de sacar la salsa se debe de cuajar con un poco de polvo de pan rallado.

PESCADO EN SALSA DE ANCHOAS.—Se hace esta preparación con un pomito de aceitunas de anchoas y la cuarta parte de un pomito de cebollitas en vinagre; se majan ambas cosas, se le añade un poco de aceite francés, perejil picado, cebollas muy picaditas, un diente de ajo machacado, sal, zumo de limón verde y pimienta en polvo. El pescado escamado y limpio, se coloca encima de un poco de esta salsa en la pescadera, el resto se echa por encima y se cocina a fuego lento.

+ PESCADO A LA TÁRTARA.—Se cocina el pargo al horno con aceite, sal, zumo de limón, unas ruedas de cebolla, un poquito de orégano tostado, un diente de ajo y pimienta. Al servirlo se cubre con esta preparación: seis o siete yemas de huevo salcochados bien aplastados con la mano del mortero, se unen a un poco de mostaza, una taza de aceite francés, cebolla picada, perejil y pepinos de encurtido; esta preparación bien unida se echa encima del pescado en el momento de servirlo.

PESCADO A LA VINAGRETA.—Después de escamado y limpio se pondrá a salcochar el pescado en medio jarro de agua con dos cebollas, sal, pimienta y mucho perejil. Aparte se salcochan papas, se cortan en ruedas y se echan en una mezcla de aceite y vinagre, sal, pimienta en polvo y un poco de mostaza. Puesto el pescado en la fuente se colocan estas papas alrededor.



**PESCADO ASADO EN PARRILLA.**—El pescado escamado, limpio y bien lavado, se cubre con aceite, sal, pimienta, orégano tostado, un diente de ajo, el zumo de dos limones y un poco de vinagre. Después de tenerlo todo el día en este adobo, se cocina en la parrilla, dándole vueltas y mojándolo con la salsa en en que estuvo; se cocina hasta que quede dorado, se coloca en la fuente y se cubre con el resto de la salsa poniéndole alrededor pimientos, cebollas y pepinos de encurtidos.

**PARGO A LA MARINERA.**—El pargo se parte en ruedas. Se pica bastante cebolla, un diente de ajo machacado, un poco de orégano tostado, una hoja de laurel, el zumo de dos limones verdes, una buena cantidad de aceite, sal y pimienta; se une todo bien, se coloca una parte en el fondo de la pescadera, encima de las ruedas de pargo, salsa por arriba, otra vez ruedas, otra vez salsa, hasta ponerlo todo y se cocina a fuego lento cubriendo con una tapa con brasas.

**PESCADO CON SALSA BECHAMELA.**—Escamado y limpio el pargo se salcocha en un poco de agua con sal, pimienta, aceite y zumo de limón verde. Se coloca en la pescadera y se cubre con salsa bechamela (véase salsas) echándole por encima polvo de galleta molida y pasada por tamiz, se cocina tapando con una tapa con brasas hasta que la galleta esté bien dorada.

**PESCADO A LA CHAMBORD.**—Esta preparación se come fría y con gelatina o salsa mayonesa. Se le quita al pescado el pellejo con cuidado para que no se rompa y quede en él algo de la masa; se quitan las espinas y el resto de la masa se pica en la máquina, debiendo quedar muy fina, se le agrega nuez moscada, sal, pimienta, dos yemas crudas, una cucharada de aceite francés y una cucharadita de vinagre; todo se une muy bien. Se pone el pellejo sobre una



tela blanca y se va colocando por orden, una cosa al lado de la otra, formando listas; pepinos, zanahorias salcochadas, huevos duros en rabanadas, habichuelas y remolachas salcochadas, la masa del pescado y así hasta llenarlo todo, teniendo cuidado de alternar con los colores para que al partirlo tenga bonito aspecto; por último, se cubre con pepinos; se envuelve en el pellejo y éste se envuelve en el paño prensando bien para que no se salga. Las puntas de la tela se tuercen y amarran con un cordel y se pone a salcohar echando en el agua: sal, pimienta en granos, una hoja de laurel, cebollas y la cabeza y demás partes que quedaron de pescado y con una hora a fuego vivo quedará bien cocinado.

PESCADO SOUFFLÉ.—Se pican en la máquina libra y media o dos libras de pargo, después de salcochado con sal y zumo de limón, se le añade una salsa bechamela y tres yemas de huevos crudos, se une todo bien y se le añaden las claras bien batidas, se coloca en un molde untado con mantequilla y se cocina en baño-maría al horno.

PESCADO EN SALSA DE ALMENDRAS.—El pescado después de escamado y limpio se corta en ruedas; se hace en aceite crudo un sofrito con ajo bien machacado, cebolla picada y perejil, se salcochan unas almendras, se muelen y se echan en el mojo, luego el pescado, se revuelve con cuidado para que no se parta el pescado, se sazona con sal y pimienta y se sirve con su salsa.

PESCADO A LA CATALANA.—Se hace un sofrito en aceite con bastante cebolla, un diente de ajo, ajíes dulces, ocho tomates, dos pimientos morrones y perejil; ya hecha esta salsa se le añade un poco de caldo bueno y colado, se echa el pescado partido en pedazos dándole vueltas, se le da color con azafrán y se cuaja con un poco de harina de Castilla. Al servirlo se cu-



bre, alternando con rebanadas de pan frito, huevos salcochados y pimientos morrones.

**PESCADO GUISADO CON PAPAS.**—Se puede hacer con ruedas de bacalao o de pargo; se hace un mojo sencillo en aceite frito con un diente de ajo, bastante cebolla, orégano tostado, tomate y perejil. Se echan las papas partidas en pedazos chicos y cuando les falte poco para ablandar se echan las ruedas de pescado, se cuaja con un poco de harina de Castilla y se le da color con azafrán tostado.

**PESCADO RELLENO.**—Se necesita un buen pargo. Después de escamado y limpio se le quitan las espinas dividiéndolo por la mitad a la larga; la parte de arriba se pica en la máquina con la cuchilla más fina, se le agrega sal, pimienta, nuez moscada, pepino en encurtido, zanahorias salcochadas y partidas en ruedas finas, dos huevos salcochados, dos yemas crudas, un poco de aceite francés, un poco de pan mojado en caldo, todo se une bien y se coloca sobre la parte de abajo del pescado prensando bien para darle la forma del mismo. A la parte de abajo del pescado antes de colocar el relleno se le pondrá zumo de limón, sal y pimienta y en la pescadera se tendrá aceite donde se cocinará el pescado, sin quemarse. Encima del relleno se echará polvo de pan rallado pasado por colador. Se cocina al horno y si no lo hubiera se cocina entre dos fuegos poniéndole arriba una tapa con brasas.

**PESCADO CON VINO BLANCO.**—Se derrite mantequilla, se echan cebollas muy picadas y zanahorias partidas en rueditas, un poco de caldo y vino blanco. Cuando estén blandas las zanahorias se le añade un poco de harina de Castilla, sal y nuez moscada. Se pasa por colador a formar una crema espesa; se cocinan en esta crema las ruedas de pescado y se colocan en una fuente a que se endurezca bien la cre-



ma. A la hora de comerse se envuelven en polvo de pan rallado, luego en huevo batido, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en aceite y manteca a fuego suave y dándole vueltas.

PESCADO EN CAJONCITOS.—Después de salcochado el pescado, siendo el más apropiado el pargo, se pica en la máquina y se le agrega un poco de pan mojado en caldo, cebolla también pasada por la máquina, jamón cocinado muy picado, champignons, petit-pois, un poco de aceite francés, un poco de vino seco, dos yemas salcochadas y majadas, dos galletas en polvo, un huevo batido, todo bien unido, poniéndole sal, pimienta y nuez moscada, se coloca en los cajoncitos de papel y se cocina al horno.

PESCADO EMPANIZADO CON SALSA DE TOMATES.—Se hace una salsa con buen aceite, friendo bastante cebolla, muchos ajíes, perejil, tomates, un diente de ajo. Bien cocinado este mojo se le echa caldo suficiente, se tapa y se deja cocinar otro rato y se cuele: se le agrega harina de Castilla cernida, echándole la salsa poco a poco para que no se formen pelotas. El pescado, que puede ser: colas de minuta, ruedas de pargo o bacalao, se tiene preparado con anticipación con zumo de limón verde, sal y pimienta, partido en lascas finas, se envuelve en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo y se fríe en aceite bien caliente. A la salsa se le echa una latica entera de petit-pois y se le da color con azafrán tostado. Al servirlo se coloca el pescado empanizado en la fuente y se cubre con la salsa.

PESCADO RELLENO EXQUISITO.—Se necesita un buen pargo, se escama, se limpia y lava bien. Se divide por la mitad a la larga, se le quitan las espinas. En la pescadera se coloca la parte de abajo del pargo, poniéndole sal, pimienta, zumo de limón verde, polvo de galleta y aceite francés. La parte de arriba se sal-



cocha en poca agua. Se hace un buen mojo en aceite con cebolla picada, un diente de ajo, perejil y ajíes, en ese mojo se cocinará la parte de arriba del pescado, que habremos pasado por la máquina y se le añadirá pan que se habrá ablandado en el caldo en que se salcochó la parte de arriba del pescado, un poco de vinagre, tres yemas salcochadas con sus claras picadas muy finas, otros dos huevos crudos batidos, pasas, aceitunas; todo bien unido se cocina en el mojo y cuando ya empieza a desprenderse de la sartén, se le echa un poco de galleta molida, sal y pimienta. Se deja refrescar el relleno y se coloca sobre la parte de abajo del pescado, dándole la forma del mismo. Se entierran en la masa pasas y almendras tostadas y se cocina al horno.

PESCADO SOUFFLÉ EN MOLDE.—El pescado, que debe ser pargo en ruedas, se fríe en aceite frito después de haberle puesto sal y zumo de limón verde. Se hace una salsa bechamela (véase salsas), cuando esté espesa se aparta del fuego, se le unen dos yemas de huevo, el pescado picado en máquina, las claras batidas a punto de merengue, todo se une bien y se cocina un poco. Al molde se le unta mantequilla, se coloca en él la preparación del pescado y se cocina en baño-maría. Cuando esté se deja refrescar y se coloca entre hielo. Se sirve sobre hojas de lechuga y rodeado de espárragos con salsa mayonesa.

FILETES DE PESCADO.—Después de lavados los filetes se les echa zumo de limón verde y sal, se rebozan en un batido de huevo con perejil, luego se envuelven en polvo de pan rallado y se fríen en manteca y aceite mezclados, a fuego vivo, con cuidado para que queden bien dorados los filetes. Se sirven cubiertos con una salsa bechamela o con una mayonesa.

FLAN DE PESCADO.—Se salcocha el pescado, se le quitan las espinas y se corta en pedazos grandes. Se prepara aparte una taza de leche grande, se le añaden cuatro huevos crudos desleídos, sal, pimienta,



perejil, nuez moscada y una cucharadita de mantequilla, todo esto bien unido se agrega al pescado, se coloca en un molde untado con mantequilla y polvo de pan rallado; se cocina en baño-maría. Se coloca en hielo para comerse frío.

FLAN DE SALMÓN.—Se emplea salmón de lata que sea colorado. Se escurre toda el agua, se le quitan las espinas y pellejo y se pasa por la máquina: se le añade miga de pan mojado en leche, cuatro tomates muy picaditos, cuatro yemas crudas, las claras batidas a punto de merengue, pimienta y se prueba de sal; lo último, una latica de petit-pois, bien escurridos. Se echa en un molde engrasado con mantequilla, se cocina en baño-maría al horno. Se coloca en el hielo y se sirve cubierto con mayonesa.

PARGO CON SALSA CHANFORD.—Después de escamado y limpio un pargo se salcocha poniéndole aceite, zumo de limón verde, ruedas de cebolla, uno o dos dientes de ajo, orégno, un poco de vinagre, unas hojas de laurel, sal, pimienta y el agua suficiente. Ya salcochado se cubre con la salsa chanford que se prepara en esta forma: se echan en la sartén dos cucharadas de mantequilla, tres de harina de Castilla, taza y media grande de leche, una yema de huevo batida, una cucharadita de zumo de limón verde, sal, pimienta blanca y un poco de zumo de cebolla, todo se cocina revolviendo afuego suave, con cuidado de que no se corte la crema. Cuando se haya enfriado la salsa se le agregan dos cucharaditas de gelatina de pescado (véase el índice), que se ponen mezcladas con un poco de agua fría; esta salsa se extiende sobre el pescado cubierta con pepinos en encurtido.

EMPANADAS DE PESCADO.—En una cazuela de barro se pone media taza de aceite frito y frío e igual cantidad de agua, unas gotas de anisado y un poco de sal fina, se bate mucho con cuchara de madera hasta que quede bien unido, entonces se le añade poco a poco, sin dejar de batir: harina de Castilla cer-



nida suficiente hasta que no se pegue la masa a la cazuela; se amasa en una tabla espolvoreando harina de Castilla hasta que se tenga una masa fina y ligera, se deja reposar una hora, se extiende bien con el rodillo y se le da la forma de empanadas. Se tiene hecho un buen picadillo de pescado cocinando éste en un mojo en aceite con cebolla picada, tomates, pan mojado en caldo, aceitunas, dos yemas duras y dos crudas, perejil, sal y pimienta y cuando esté listo se rellenan las empanadas añadiéndoles petit-pois. Se envuelven las empanadas en huevo batido y se cocinan al horno.

**PESCADO CON SALSA TÁRTARA.**—El pescado puede ser filete o ruedas de bacalao. Se tiene por una hora en adobo de zumo de limón verde, sal y pimienta. Se escurren bien y se cocinan al fuego con media taza de caldo y media de vino blanco; se deja enfriar y se envuelven en un batido de huevo, luego en polvo de pan rallado, otra vez en batido de huevo y por último en polvo de pan rallado y se cocina a la parrilla dándole vueltas por ambos lados.

**PESCADO CON ALCAPARRAS.**—Después de bien lavado el pescado, que puede ser ruedas de pargo, filetes o cachetes, se le echa suficiente sal y zumo de limón verde, se pone en la cacerola aceite y se coloca el pescado dándole vueltas. Se hace una salsa con un poco de manteca, cebollas picadas, alcaparras machacadas, almendras tostadas y picadas y perejil, se agrega un poco de caldo, se deja hervir un rato, se pasa por un colador y entonces se echa en ella el pescado dejándolo hervir un rato.

**PESCADO A LA MILANESA.**—Se hace con ruedas de pargo, se lavan y se les pone sal y zumo de limón verde, se envuelven en polvo de pan rallado mezclado con queso rallado, se envuelven en un batido de huevo con perejil y otra vez en la mezcla de queso y pan rallado y se fríen en aceite ya frito. Puede co-



merse en esta forma o con una salsa de mantequilla con perejil.

**PESCADO CON ZANAHORIAS Y PAPAS.**—Se debe hacer con ruedas de pargo o filetes. Se sofríen en aceite frito bastante cebolla picada, ajíes dulces y unos cuantos tomates, un diente de ajo y se echan en este mojo zanahorias en ruedas y después de un rato las papas picadas en pedazos chicos, un poco de caldo y vino blanco mezclado y cuando falte poco a las zanahorias y las papas para ablandarse se echa el pescado, que tendrá zumo de limón verde. Se cocina sazonando con sal y pimienta; si fuese necesario se le puede echar más caldo a la salsa y cuajarse con un poco de pan rallado. Se sirve con rabanadas de pan frito y pimientos morrones.

**PESCADO ASADO.**—Se lava bien el pescado, se escama y se le quitan las espinas, se coloca en una pescadera poniéndole mantequilla, sal, pimienta y zumo de cebolla, se coloca durante media hora en el horno y entonces se agrega un poco de salsa de tomate con perejil picado. Ya cocinado y al colocarlo en la fuente se adorna con un puré de papas, espolvoréandolo con perejil picado y rebanadas de huevos duros.

**PESCADO EN MOLDE.**—Se sofríe en aceite y mantequilla mezclados una lata de salsa de tomates y se pasa por colador. Se cocinan dos libras de pescado, se desmenuzan bien hasta formar una pasta. Se baten seis huevos (yemas y claras) y se mezclan con la salsa de tomates, ambas cosas bien unidas se les añade el pescado desmenuzado, todo se revuelve mucho, se sazona con sal y pimienta y se coloca en un molde que esté untado con mantequilla. Se cocina en baño-maría y se verá que está listo cuando al introducir una aguja larga ésta salga seca. Se deja enfriar, se coloca entre hielo y se sirve cubierto con salsa mayonesa. Este plato debe hacerse la víspera.

**PUDING DE PESCADO.**—Dos libras y media de pescado (preferible rueda), ocho huevos, ocho galletas,



un sofrito de tomates y una lata de pimientos morrones. El pescado se sazona con sal y se cocina en aceite, cuando esté frío se desmenuza en hilachas quitándole espinas y pellejo, se le añade el sofrito de tomates, los pimientos morrones molidos, las galletas también molidas y pasadas por colador, las yemas y las claras batidas, se sazona con sal y pimienta, se cocina al horno dentro de un molde. Se sirve cubierto con salsa mayonesa y adornado con camarones y rueditas de remolacha salcochadas. Se coloca sobre hojas de lechuga.

CREMA DE PESCADO.—Se pone al fuego un poco de cebolla muy picada mezclada con mantequilla, cuando la mantequilla esté derretida, se le agrega una copa de leche en la que se habrá desleído una cucharada de harina de Castilla, sazonada con sal, pimienta y nuez moscada, una vez cuajada la crema se agrega libra y media de pescado salcochado y bien majado. Se pone todo al fuego hasta que tome la consistencia de crema revolviéndolo seguido. Se coloca en cajitas de papel poniéndole por encima polvo de pan rallado y se dora poniéndole encima una tapa con brasas o al horno.

OTRA COMPOSICIÓN DE PESCADO AL GRATIN.—Se escogen filetes de pargo o rabirrubia preparados como para minutas y se echan en una tartera con salsa de tomate colada y hecha con aceite se agregan pedazos de espárragos, ostiones, camarones pelados sin las cabezas, cohollos de alcachofas, sal, pimienta; polvo de pan rallado y un vaso de vino blanco, todo se tiene al fuego hasta que se haya cocinado bien teniendo cuidado de que la salsa no se seque.

PESCADO CON CAMARONES.—Se salcochan los camarones y el pescado en una pescadera con buena tapa poniéndole sal, bastante cebolla picada, pimienta y el jugo de un limón verde. Cuando estén salcochados pescado y camarones se sacan de la pescadera



y el pescado se coloca en una fuente adornada con ramos de perejil y los camarones pelados se ponen alrededor del pescado y se cubre todo con una salsa mayonesa.

**PESCADO EN SALSA DE MOSTAZA.**—Después de escamado y limpio el pescado se deja por espacio de una hora en adobo con aceite, sal y pimienta, pasado este tiempo se asa a la parrilla a fuego lento dándole vueltas. Se hace una salsa con un cuarto de litro de caldo, una onza de harina, se unen bien y se le añade una cucharadita de mostaza y cuando esté cuajada se agrega una onza de mantequilla, sal, pimienta y perejil. Colocado el pescado en la fuente se cubre con esta salsa.

**SALMÓN EN FORMA DE COSTILLA.**—Se escurre bien una lata de salmón, se le quitan las espinas. Se echan en la sartén: dos cucharadas de mantequilla, tres de harina de Castilla y dos tazas grandes de leche caliente, se une todo bien dándole vueltas, cocinada esta crema se agrega el salmón sazónándolo con sal, pimienta, bastante perejil picado y zumo de limón verde, se tiene al fuego hasta formar una pasta dura, se deja enfriar y se corta dándole forma de costilla, se envuelve en polvo de pan rallado, después en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca y aceite mezclados con cuidado de que queden bien doradas. Se sirven con ramos de perejil y ruedas de limón verde.

**COMPOSICIÓN SENCILLA DE PESCADO.**—Se pican cebollas y perejil, se le agregan una hojita de laurel, un poco de orégano tostado y se sofríe en aceite bueno, se coloca en la pescadera, encima el pescado que ya estará sazonada con sal, pimienta, zumo de limón verde, un poco de vinagre, un cucharón de caldo y otro de agua, se cocina a fuego suave; la salsa se cuaja con un poco de harina de Castilla y aparte se fríen papas como para beefteak y con ellas se cubre el pescado al servirlo.



**PESCADO A LA MINUTA.**—Se lavan bien las colitas con cuidado de que no queden espinas, se tienen un buen rato en adobo con sal, pimienta, zumo de cebolla y de limón verde, luego se meten en un buen batido de huevo con perejil picado y un poco de harina de Castilla, se envuelven en polvo de pan rallado y se fríen en manteca o aceite muy caliente. Deben quedar doradas.

**MINUTAS RELLENAS.**—Las colitas se preparan como las anteriores. Para diez o doce colitas se necesita media libra de pargo, se pica en la máquina, se le añade un poco de miga de pan mojado en caldo, una yema cruda, dos huevos duros, aceitunas, almendras, sal, pimienta y nuez moscada; esto se cocina en un mojo con aceite, cebolla, ají, tomate y perejil muy picado y un diente de ajo machacado. Con esta masa se rellena un lado de la colita con cuidado de no romperla y se tapa con el otro lado; se envuelve en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo con perejil picado y un poco de harina de Castilla y otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en mante o aceite muy caliente.

**OTRA PREPARACIÓN DE PESCADO.**—Se derriten dos cucharadas grandes de mantequilla, se agregan tres de harina de Castilla, una taza grande de leche, dos yemas crudas, dos tazas de pescado crudo, picado en máquina, bastante perejil, un diente de ajo, sal, pimienta y zumo de limón verde, todo se cocina hasta que se forme una pasta sin parar de revolver. Se extiende en una fuente llana para que se endurezca. Se baten huevos añadiéndoles perejil y bastante polvo de pan rallado. Con la masa se forma como costillas, se envuelven en el batido y se fríen en aceite bien caliente. Se sirven rodeadas de papas a la juliana.

**MODO DE FREIR EL PESCADO.**—Se escama y se limpia bien el pescado, se lava en varias aguas, se le echa sal y zumo de limón verde y se espolvorea con hari-



na de Castilla; se debe freir en aceite bien caliente y a buen fuego; para que el pescado quede bien cocinado, debe separarse del fuego y volverse a poner, para que no se queme: debe quedar bien frito sobre lo tostado; si se fríen pargos que no sean chicos, debe partirse en pedazos.

MODO DE FREIR EL PESCADO EN RUEDAS.—Las ruedas, bien sean de bacalao, pargo, etc., etc., se lavan bien; se les echa sal, zumo de limón verde, se envuelven en harina de Castilla y se fríen con el aceite o manteca caliente.

CACHETES GUIADOS CON PAPAS.—Se lavan los cachetes, se les quitan unos huesitos o escamas que tienen, se les echa sal y zumo de limón verde. Se prepara un sofrito en aceite con bastante cebolla, tomates, ajíes y perejil, un diente de ajo machacado, todo bien cocinado. Se echan las papas partidas en pedazos chicos, se tienen un rato en este mojo, se cubren con agua hirviendo, cuando se estén ablandando se añaden los cachetes, se sazona con sal y pimienta, se da color a la salsa con azafrán tostado. La salsa se cuaja con un poco de pan rallado.

ALBÓNDIGAS DE PESCADO.—Es preferible pargo, ruedas de bacalao o serrucho. Se pican en la máquina con dos o tres tomates, ajíes, perejil, cebollas y un poco de ajo, se añaden dos huevos crudos y un poco de jugo de limón verde, sal, pimienta y miga de pan mojado en caldo, todo se une bien y en una tacita o pozuelo se echa un poco de harina de Castilla, una cucharada de la masa que hicimos y se van formando las albóndigas dándoles vueltas dentro de la taza. Aparte se prepara un mojo que lleve cebollas, tomates, ajo, perejil y ají, se cocina en poca manteca, se le echa caldo suficiente y cuando empiece a hervir se van echando las albóndigas con cuidado para que no se deshagan. Se deslíe en la salsa una yema de huevo crudo mezclada con un poco de pan rallado, la yema para darle color y el pan para



espesar la salsa, esto no se echa sino en el último momento.

**ALBÓNDIGA DE PESCADO CON GARBANZOS.**—Estas albóndigas deben hacerse cuando se haga una composición de garbanzos en que no haya necesidad de usar el caldo en que se cocinen los garbanzos. Se preparan las albóndigas como las anteriores, pero tomando para el caldo aquél que se empleó para cocinar los garbanzos.

**RABIRRUBIAS EN SALSA.**—Se sofrien en un poco de aceite, un diente de ajo y una hoja de laurel, se añade una cucharada de harina de Castilla, agregando un jarro de agua con una cucharada de vinagre fuerte, sal y pimienta, se revuelve seguido, se echan las rabirrubias enteras o partidas con cebollas picadas y bastante perejil, se sirven con pimientos morrones.

**MOJARRAS COMPUESTAS CON VINO.**—Se escaman y lavan bien, se echan en la cacerola a freir con aceite suficiente, un diente de ajo, bastante cebolla y orégano tostado, cuando las mojarras se empiezan a dorar se les agrega una buena cantidad de vino tinto, sal y pimienta, un poco de harina de Castilla, un cucharón de caldo y se deja la salsa bien cuajada, se sirven con aceitunas.

**PESCADO ASADO A LA CUBANA.**—Se escama y limpia el pescado, se tiene durante un largo rato en adobo con zumo de limón verde, cebolla, ajo, orégano, sal, pimienta, hojas de laurel y un poco de pimentón, una buena cantidad de aceite mezclado con vinagre fuerte. Se pone el pescado a asar a la parrilla a fuego lento, untándole de la misma salsa del adobo, se le da vueltas por ambos lados, y se sirve cubierto con la misma salsa adornándolo con encurtidos y pimientos morrones.

**SERRUCHO GUISADO.**—Se escama y limpia el serrucho, se parte en ruedas, se sazona con sal y zumo de



limón verde. Se hace un buen mojo con aceite, cebollas picadas, tomates, ajo, un hoja de laurel, orégano, ají y perejil, todo bien sofrito se echan papas crudas partidas y estando éstas a medio cocinar se agregan las ruedas de serrucho, se cubre con caldo suficiente y se cuaja la salsa con una yema cruda y polvo de pan rallado; se sirve con rebanadas de pan frito.

**PESCADO CON SALSA BECHAMELA.**—Se escama y se limpia el pescado, se corta en ruedas, se le echa zumo de limón verde, sal y pimienta, se sofríe en manteca, se prepara una salsa bechamela y se echan las ruedas en esta salsa y se pone al fuego cuidando de que no hiervan. Se sirven en la misma tartera.

**PICADILLO DE PESCADO.**—Se escoge para este plato masa de pargo o serrucho, se salcochan con sal, pimienta y jugo de limón verde, se quitan las espinas y se pica en pedazos chicos. Se echa en la sartén aceite, bastante cebolla, perejil picado, todo sofrito se agrega el pescado, miga de pan mojado en el caldo en que se salcochó el pescado, un poco de nuez moscada, dos huevos duros, petit-pois y un huevo crudo, todo se revuelve bien y se sirve rodeado de plátanos verdes fritos en ruedas finas o con rebanadas de boniato salcochado.

**SALMÓN EN MOLDE.**—Para una lata de salmón bien escurrido y sin espinas se pondrán dos huevos batidos, tres cucharadas de polvo de galleta, el zumo de medio limón verde, pimienta y sal. Se une todo bien y se coloca en un molde engrasado con manteca, se cocina al horno, se deja enfriar y se pone en hielo. Se sirve adornado con hojas de lechuga y tiritas de ajíes verdes y colorados.

**CABRILLAS FRITAS.**—Es pescado de carne blanda es muy apreciado y se come, por regla general, sencillamente frito. Se escama y se lava bien, se sazona



con sal y zumo de limón verde, se espolvorea con un poco de harina de Castilla y se fríe en aceite caliente dejándolas muy bien doradas.

**SARDINAS O MAJUAS FRITAS.**—Se lavan bien, se les pone sal, se envuelven en harina de Castilla y se fríen en aceite y manteca mezclados bien calientes, se dejan muy fritas y doraditas.

**ATÚN A LA MILANESA.**—Como no existe este pescado en Cuba, para hacer esta composición se emplea el que viene en lata, se pica en pedazos y se tiene durante un rato en adobo de aceite con ajo, cebollas, laurel, perejil, pimienta y sal si la necesita, se le da vueltas para que se impregne en esa composición, se pasa por la parrilla a fuego lento, remojándolo en el adobo. Cuando esté asado se echa en una salsa de champignons, vino tinto, un poco de caldo y los ingredientes del adobo, añadiendo un poco de harina de Castilla para cuajar la salsa, se deja cocinar un rato hasta que se reduzca un poco la salsa. Se coloca el atún en la fuente y se cubre con la salsa.

**PESCADO PARA COMER FRÍO.**—Se lava bien el pescado, deben preferirse ruedas de pargo, se sala y se coloca entre paños; después que esté salado se fríe en aceite. Aparte en una cacerola se pone aceite, vinagre, orégano tostado, un diente de ajo, ruedas de cebolla, unas cuantas zanahorias y un pedazo de calabaza previamente salcochadas y aceitunas sin semillas, todo bien unido se agregan las ruedas de pescado, se dejan durante un rato en esta preparación para que se impregnen bien, se tapa y una vez frío se coloca entre hielo. No se debe comer el mismo día de preparado.

**PESCADO GUISADO A LA FRANCESA.**—Esta composición puede hacerse con pescados enteros o con ruedas. Se echa en una cacerola: mantequilla, cebolla y perejil muy picados, se le va agregando poco a poco caldo, se sazona con sal, pimienta, nuez mosca-



da y gotas de zumo de limón verde, se agrega el pescado hasta que se cocine y se sirve con petit-pois y rebanadas de huevos salcochados.

ESCABECHE.—El pescado preferible para hacer el escabeche es la aguja del paladar, o en su defecto, el serrucho. Lavado y limpio se enjuga y se sala, se parte en rebanadas de un dedo de grueso que se fríen en aceite que se haya dejado hervir hasta que estén muy doradas, se colocan en una vasija que tenga tapa, procurando sea de barro, se les echa el aceite en que se frieron, hojas de laurel, perejil de mar, ajo machacado, pimentón molido, pimienta, cebollas en ruedas finas, aceitunas, siempre que sean de buena clase, limón verde cortado en ruedecitas y vinagre hasta cubrir la vasija, se tapa bien y no puede comerse antes de los ocho días porque antes no está en sazón. Es de absoluta necesidad que quede bien cubierto por el vinagre.

PESCADO SENCILLO EN ESCABECHE.—Se fríen ruedas de pargo sazonadas con sal, pimienta y zumo de limón verde; aparte y al mismo tiempo, se echa en una sartén aceite con rebanadas de cebollas, a medio freír éstas se añaden lascas de pimientos verdes y ajo si gusta; se echa un poco de vinagre y se tiene al fuego hasta que el mojo esté bien sofrito, entonces se vierte sobre el pescado, dándole vueltas a menudo para que se impregne bien el pescado; puede echársele, si se quiere, un poquito de pimentón y aceitunas. Debe comerse frío.

PESCADO A LA CUBANA.—Se limpia y se escama un pargo y lavado se le pone sal y pimienta suficientes, se le hacen con el cuchillo cortaduras por muchas partes para que por ellas se introduzca la salsa. En una cacerola se echa manteca suficiente, se fríen almendras tostadas y molidas, un clavo de comer, pimienta y sal, cocinado esto se echa en un plato hondo, untándole al pescado, por dentro y por fuera.



En la pescadera se echa un poco de manteca, ajo machacado, perejil, el zumo de uno o dos limones verdes y uno o dos cucharones de caldo, se coloca el pargo y se cocina a fuego suave, dándole vueltas para que quede bien cocinado.

**SARDINAS EN SALSA.**—En aceite se cocinan: cebolla muy picada, un diente de ajo, tomates y perejil, bien sofrito el mojo, se echan las sardinas, ya lavadas, se les pone sal, pimienta y un poco de caldo, se cuaja la salsa con harina de Castilla. Sírvanse muy calientes.

**PESCADO A LA VIENESA.**—Se necesitan ruedas de pargo, se lavan bien y se secan con un paño, se espolvorean con sal y pimienta, se rebozan con huevos batidos y se echan las ruedas en aceite ya frito y que esté frío. Se tienen un buen rato en esta preparación, se envuelven en pan rallado y se frien en manteca hasta que tome un buen color. Se sirven con pepinos y cebollas en encurtidos.

**FILETES DE PARGO A LA FRANCESA.**—Se dividen los filetes cada uno en cuatro pedazos, se colocan en la sartén, sazonados con sal, pimienta y nuez moscada, mantequilla y zumo de limón verde, se fríe a buen fuego, se escurren bien y se sacan; la salsa se deja al fuego añadiéndole otro poco de mantequilla. Los filetes se colocan sobre rebanadas grandes de pan frito y se cubren con la salsa.

**FILETE DE PARGO A LA MARGERIE.**—Lavados los filetes y sin espinas y pellejos se cocinan en una tartera tapada por quince minutos, con media taza de vino seco, el zumo de medio limón verde, dos cucharadas de mantequilla, sal y pimienta. Listo, se saca y se escurre bien y se pone de nuevo en la tartera. Se prepara la salsa; echando en la sartén dos cucharadas grandes de mantequilla y cebolla muy picadita, se añaden dos cucharadas de harina de Castilla resolviendo para que se una bien, luego la salsa que se



le escurrió a los filetes, taza y media de leche y una cucharada de perejil, se le echa a los filetes y se cubre con polvo de queso rallado y se pone otro poco al horno.

ANGULAS.—Se emplean las que vienen en latas, de preferencia las de Bilbao, se colocan en un colador echándoles agua caliente hasta que hayan soltado la grasa, se pone al fuego aceite frito con ajo y bastante cebolla, se añaden las angulas, se les pone caldo y vino blanco, se prueban de sal y pimienta y la salsa se cuaja con un poco de harina de Castilla.

MOJARRAS CRIOLLAS CON MOJO CRUDO.—Después de escamadas, limpias y lavadas las mojarras, se hace en un plato hondo un mojo crudo preparado con aceite, zumo de limón verde, sal, pimienta y perejil. Las mojarras se empapan en este mojo y se cocinan a la parrilla, dándoles vueltas y mojándolas constantemente hasta que estén bien cocinadas.

X PARGO CON PURÉ DE PAPAS.—Se escama, limpia y se lava bien el pargo, se salcocha en una pescadera con sal, pimienta y rebanadas de cebollas. Aparte se prepara un buen puré de papas (véase el índice). Salcochado el pescado se coloca una camada de puré en la fuente, encima el pargo, luego otra camada de puré y ésta adornada con huevos duros muy picados, rabanitos y camarones salcochados.

SARDINAS A LA PAPILOTE.—Se escogen sardinas grandes, se lavan, se hace un buen sofrito en aceite con cebollas picadas, un diente de ajo y perejil, se cocinan las sardinas, se sazonan con sal y pimienta y se colocan en papel español engrasado con aceite o manteca y se ponen a la parrilla; póngaseles también zumo de limón verde.

GUAGUANCHOS GUISADOS.—Se cortan papas en pedazos chicos, se salcochan y se agregan los guaguanchos partidos en pedazos y cuando estén casi cocina-



dos se les quita el agua de la que se deja separada una pequeña cantidad. Se fríe aparte en aceite: cebolla picada, ajo al gusto, y un poco de pimienta y cuando todo esté bien sofrito se echa la cantidad de agua que separamos a la que se añaden dos cucharadas de vinagre, cuando haya hervido un rato con sal y pimienta, se echan nuevamente los guanchos y las papas y se les da dos o tres hervores.

**CABRILLAS GUIADAS CON ZANAHORIAS.**—Este pescado de gusto muy fino resulta muy bueno guisado, aunque generalmente se come frito. Escamadas, limpias y bien lavadas las cabrillas se les pone sal y zumo de limón verde. En la cazuela se echa aceite y después que haya hervido se añaden cebollas picadas, un diente de ajo, vino blanco bueno, caldo y tres o cuatro zanahorias, cuando estas estén bien blandas se echan las cabrillas, reservando los higadillos que se unirán a polvo de pan rallado y que espesarán la salsa. Esta composición se puede emplear para cualquier otro pescado.

**SERRUCHO A LA CAMAGÜEYANA.**—Limpio el serrucho y bien lavado se fríe en pedazos con sal y zumo de limón verde; después de frito se echa en una cazuela con manteca o aceite, bastante cebolla picada, un diente de ajo y una hoja de laurel, bien sofrito este mojo se añaden un cucharón de agua hirviendo, una cucharada de vinagre y un poco de pan rallado, se deja hervir diez minutos, se le ponen unas gotas de limón verde y se sazona con sal y pimienta.

**PARGO SENCILLO A LO YANKEE.**—Se escama y limpia bien y se tiene un rato colgado para que se endurezca, se le hacen unas aberturas con el cuchillo para que penetren el zumo de limón, la sal y la pimienta, se cocina a la parrilla untándole aceite con una pluma y dándole vueltas; en el momento de servirlo se cubre con una salsa picante o bien con una salsa de aceite, vinagre, ajo y orégano.



**PESCADO A ESTILO DE MÉXICO.**—Se escoge el pescado que guste, se escama y limpia bien, se coloca en una pescadera, se le pone vinagre blanco bueno hirviendo, sal y pimienta; se tapa herméticamente, al cabo de un rato se le agrega agua hirviendo, clavo de comer, hojas de laurel, cebollas y un diente de ajo. Una vez cocinado se saca de la pescadera y se deja enfriar, pues se come generalmente frío.

**PESCADO A LA ESPAÑOLA.**—Se emplea el pescado cortado en ruedas. Se hace una salsa del modo siguiente: Se echa en la cazuela a sofreir en aceite ya frito bastante cebolla picada, cuando éstas empiecen a dorar se añaden zanahorias en ruedas y un vaso de vino blanco; cuando las zanahorias estén casi blandas se echa el pescado; si la salsa fuese poca se le añade caldo suficiente, sal y pimienta y se espesa con harina de Castilla.

**VENTRECHAS DE AGUJAS.**—Se les quita el hueso y el pellejo y se les pone sal, pimienta y limón, se cocinan en la parrilla untándoles un poco de aceite. Aparte se hace una salsa de orégano tostado y machacado, pimienta, el jugo de tres limones verdes, media taza de caldo o de agua (si se quiere de vigilia), una cucharada de harina de Castilla, se une bien, se cocina y se cubre la ventrecha con esta salsa.

**TORTUGA GUISADA.**—Bien lavada la tortuga, se fríe en manteca o aceite con bastante cebolla picada, un diente de ajo, una hoja de laurel, todo bien sofrito se añaden un vaso de vino blanco, dos cucharones de caldo substancioso, perejil picado, pimienta, sal y unas cuantas avellanas tostadas y machacadas, se deja hervir por mucho rato hasta que esté bien cocinado y si se quiere se le pueden agregar papas cortadas en pedazos.

**EMPANADILLAS DE PESCADO.**—Para una libra de harina de Castilla se emplea media libra de manteca (previamente puesta en hielo para que esté dura),



un huevo, sal suficiente y un poco de agua helada, se une todo muy bien, poniendo en último lugar el agua, se extiende sobre un mármol espolvoreando con harina y amasando con el rodillo. Se prepara un buen relleno de pescado que llevará aceitunas, huevos duros y petit-pois y se cocinará en un sofrito hecho con aceite, cebollas, tomates, ajos, perejil, ajíes y un poco de miga de pan mojado en caldo o leche. Bien extendida la masa se ponen en línea recta montoncitos de relleno, se dobla la masa y con una taza se cortan las empanadas en forma de media luna. Antes de doblar la masa se unta con una pluma de ave un poco de huevo alrededor del relleno para que la empanada se pegue y no se abra al freirse.

**PARGO EN SALSA VERDE.**—Se escama y se lava el pargo, se escurre, se divide en trozos, se envuelve en harina y se fríe en aceite; en ese mismo aceite se fríe una rebanada de pan, se saca del aceite y se echa en éste una gran cantidad de cebolla y perejil picados; cuando la cebolla esté cocinada se agregan dos cucharadas de harina de Castilla, apio y vino blanco, dos cucharadas de vinagre, sal, pimienta y nuez moscada, se cocina esta salsa a fuego lento y se agrega la tostada de pan con ajo machacado en el mortero; se tiene al fuego hasta que haya hervido bastante; se echa el pescado en esta preparación y se deja hervir unos minutos.

**OTRO PESCADO A LA TÁRTARA.**—Se escama y se limpia bien un pargo. Se necesita una tartera de aluminio o hierro. Se pican cebollas en lascas finas a la larga y se colocan en un plato: tomates y ajíes en otro plato; se pican un diente de ajo con bastante perejil. Se coloca en la tartera media taza de aceite, se pone al fuego hasta que esté bien caliente, se echan los ajos y el perejil, a medio cocinar se echa la mitad de la cebolla, tomates y ajíes y a medio cocinar se separa del fuego y se echa el resto de la cebolla, tomates y ajíes. Se coloca encima el pescado,



se sazona con sal y pimienta, se agrega un poco de aceite y se tapa bien hasta que esté cocinado.

**FILETES DE PESCADO.**—Se empapan los filetes en leche, se escurren, se cubren con harina de Castilla, se sazonan con sal y pimienta y se rebozan en un batido de huevo mezclado con un poco de aceite; se cubren con polvo de pan rallado y se fríen. Cuando estén bien dorados se sirven con ramas de perejil y rajas de limón verde y aparte en una salsera una buena salsa de tomates (véase el índice).

**ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON ALCACHOFAS.**—Se salcocha una libra de pargo con alcachofas, se agrega miga de pan mojado en el mismo caldo del pescado y muy exprimida, perejil picado, dos yemas duras, dos huevos crudos, sal, pimienta y nuez moscada, se mezcla todo a formar las albóndigas. Se deslíe en una sartén, al fuego, una cucharada de harina de Castilla con manteca, se añade el caldo en que se salcochó el pescado, sal y pimienta y cuando la salsa esté hirviendo se echan las albóndigas, se dejan cocinar y se sirven en esa misma salsa.

**PESCADO CON PAPAS.**—El mejor pescado para este guiso es el pargo, se lava bien y se corta en ruedas. Se cocinan en aceite bastantes cebollas y cuando estén algo blandas se agregan lascas de pimientos dulces, pimientos morrones en pedacitos y perejil, unos tomates salcochados pasados por colador, una cucharada de harina de Castilla y se agregan papas partidas en rebanadas y cuando estén blandas se echan las ruedas de pargo, zumo de limón verde, sal, pimienta y un pedacito de pimiento picante majado en el mortero, lascas de jamón y se cubre con agua suficiente para que quede en salsa.

**AGUJA DE PALADAR CON PURÉ DE TOMATES.**—Se lavan las ruedas y se secan bien con una servilleta, se les echa a cada una bastante sal y harina de Castilla y se colocan en una fuente cubierta con cebolla pi-



cada, perejil y aceite francés, se dejan en este adobo hasta el momento de freirlas. Se baten tres yemas de huevo y dos claras, se envuelven las ruedas en este batido, se cubren con polvo de pan rallado y se fríen en manteca muy caliente. Se hace un puré de tomates echando en la manteca cebolla, unos ajos porros, un diente de ajo y tomates ya salcochados y pasados por un colador; se cocina hasta que quede bien unido y con este puré se cubre el pescado.

PESCADO A LA VASCUENCE.—Se sofríen en aceite: ajos, cebolla y tomates hasta que esté el mojo bien cocinado, se agrega un poco de pimentón, un poco de vino seco y agua para hacer la salsa; el pescado ya frito se revuelve un poco en esta salsa y en el momento de servirlo se agrega una lata de petit-pois calentados en baño-maría, pimientos morrones y champignons.

PESCADO A LA VALENCIANA.—Se sofríen en aceite, ajos, tomates y cebollas picadas, cuando estén bien fritos se añade zumo de limón verde, vino seco, pimentón y pimientos morrones picados en la máquina, se añade caldo para formar la salsa. La mitad de esta salsa se coloca en el fondo de la pescadera, encima el pescado sazonado con limón verde, sal y pimienta, se cubre con el resto de la salsa y se cocina al horno.

## COMPOSICIONES DE BACALAO

El bacalao es un alimento de consumo universal. Hay varias clases de bacalao que son: de Escocia, de Terranova, Pescada y Robalo. El bacalao de buena clase es de color blanco y sus hojas se separan con facilidad, es fácil de desalar, lo que no sucede con el bacalao de clase inferior, el que además tiene un color amarillo. Para todo guiso que se quiera hacer con bacalao hay que tenerlo en remojo durante unas cuantas horas y cambiarle varias veces el agua. Para que no se endurezca es conveniente, después



de desalarlo, ponerlo al fuego en agua caliente sin dejarlo hervir.

**BACALAO A LA CUBANA.**—Desalado el bacalao, se lava bien y se le quitan las espinas y el pellejo. Se hace un buen mojo en aceite con cebollas, ajo machacado, bastantes ajíes y perejil, todo bien sofrito se añade el bacalao partido en pedazos, caldo suficiente hasta cubrirlo, se sazona con sal y pimienta, se agregan papas en pedazos, se le da color con un poco de azafrán tostado y se cuaja la salsa con polvo de pan rallado.

**BACALAO A LA ISLEÑA.**—Desalado el bacalao se salcocha, se le quitan las espinas y el pellejo y en aceite frito se fríen los pedazos, dejándolos dorar, se sacan y en ese mismo aceite se cocinan dos dientes de ajo, papas partidas en pedazos y cuando estén doradas se vuelven a echar los pedazos de bacalao. Pasado un rato se agrega un jarro de agua hirviendo, sal, pimienta y un poco de miga de pan mojado en el mismo caldo en que se salcochó el bacalao. Se tiene al fuego hasta que esté blando, se le da color echando en el mojo un poco de pimentón.

**BACALAO A LA ITALIANA.**—Se desala el bacalao, se salcocha un poco, se echa en seguida en agua fría, se le quitan las espinas y pellejo y en una fridera se coloca una camada de cebollas, tomates y ajíes picados, encima una camada de bacalao, se cubre con queso rallado y se va alternando de esta manera hasta ponerlo todo; se prepara una salsa de aceite con un poco de vinagre, ajos machacados, pimienta y sal y con esta salsa se impregna bien el bacalao, se le pone mucho perejil picado y se cocina entre dos fuegos.

**BACALAO A LA MEXICANA.**—Desalado el bacalao, se salcocha, se le quitan las espinas y pellejo y se tiene un rato en agua fría para que se suavice, se parte en pedazos grandes que se colocan en la fridera so-



bre manteca suficiente, encima del bacalao se echan: ajo machacado, perejil, polvo de pan rallado, pimienta y un poco de pimentón, se vuelve a poner bacalao y se cubre con caldo suficiente, se cocina a buen fuego.

**BACALAO A LA FRANCESA.**—Después de desalado el bacalao se le da un hervor, se echa en agua fría quitándole las espinas y pellejo, se parte en pedazos y se doran en mantequilla con bastante cebolla picada y perejil y un poco de harina de Castilla, se le da vueltas hasta que se dore bien, se agrega suficiente caldo y se deja al fuego hasta que la salsa quede cuajada y blando el bacalao. Fuera del fuego se le añade zumo de limón verde y pimienta molida.

**BACALAO A LA PORTUGUESA.**—Desalado el bacalao se le quitan las espinas y pellejo, se echa en la fridera bastante aceite para hacer un sofrito con cebollas y ajo machacado, se agrega agua bien caliente, perejil, nuez moscada, pimienta y azafrán desleído; se coloca el bacalao partido en pedazos. Pasado un rato se le echa al bacalao una salsa hecha con el jugo de veinte tomates asados, cebolla picada, perejil y un poco de aceite, se revuelve bien y al servirlo se cubre con rebanadas de papas fritas.

**BACALAO A LO PRINCIPEÑO.**—Desalado el bacalao se salcocha, se echa en agua fría, se le quitan las espinas y pellejo y se pone a escurrir. Se tuestan unas rebanadas de pan poniéndolas en remojo con agua y vinagre, se exprimen y machacan en el mortero y también se machacan unas cuantas avellanas tostadas, se sazona con nuez moscada y perejil y se le agrega el agua con vinagre donde se remojaron las tostadas. Se pone aceite frito en la fridera y se coloca el bacalao picado, se le da unas cuantas vueltas y se echa el preparado que hicimos con ajo machacado y un poco más de caldo, se cocina a buen fuego dejando cuajada la salsa.



**BACALAO A LA PERUANA.**—Desalado el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas y pellejo. Se salcochan veinte o treinta tomates y se extrae el zumo; en aceite se hace un mojo abundante con bastante cebollas, ajos, ajíes y perejil, además el zumo de los tomates, un poco de pimentóná bien sofrito todo se le agrega suficiente cantidad de agua dejando hervir hasta que forme una buena salsa, se cuele y se coloca el bacalao, probándolo de sal y poniéndole pimienta, se espesa la salsa con pan rallado, se deja cocinar un rato y se sirve adornado con pimientos morrones.

**BACALAO GUISADO CON BONIATOS.**—Desalado el bacalao se le quitan las espinas y pellejo, se prepara una buena salsa de tomates hecha con aceite y colada, se echa en ella el bacalao partido en pedazos; cuando esté blando se le agregan pedazos de boniato ya salcochado, dejándole dar un hervor y se sirve.

**BACALAO CON SALSA HOLANDESA.**—Se desala el bacalao y se salcocha, se echa en agua fría y se le quitan las espinas y pellejo, se echa en la fridera manteca, rebanadas de cebollas, orégano tostado y laurel, dorado esto se añade caldo suficiente y una buena cantidad de papas salcochadas y partidas en pedazos. Se prepara una salsa holandesa en esta forma: en una fridera se pone mantequilla, derretida ésta, se agregan dos cucharadas de harina de Castilla, sal, pimienta y nuez moscada, tres yemas de huevo desleída en caldo substancioso y caliente, se añade un poco de vinagre y con esta salsa se cubre el bacalao.

**ALBÓNDIGAS DE BACALAO.**—Desalado el bacalao se salcocha, se le quitan las espinas y pellejo, se pica en máquina con la cuchilla más fina, se tiene miga de pan mojado en leche y bien escurrida, dos huevos crudos (yemas y claras), un poco de queso rallado, pimienta, cebollas y perejil muy picados, se mezcla todo esto con el bacalao, se prueba de sal. Se hace



en la sartén con aceite y manteca mezclados un mo-  
jo que lleve cebollas, ajos, tomates, perejil y ajíes  
se le pone agua suficiente, se sazona con sal y pi-  
mienta y cuando haya hervido un buen rato se cuele.  
Con la masa del bacalao se forman las bolas y se  
echan en la salsa, se cuaja con una o dos yemas cru-  
das, uniéndolas a la salsa fuera del fuego y se vuel-  
ve a poner un rato al fuego revolviendo sin dejar  
hervir.

**SALPICÓN DE BACALAO.**—Desalado el bacalao, se sal-  
cocha, se cha en agua fría, se quitan las espinas y  
el pellejo, se pasa por la máquina, a la vez que bas-  
tante cebolla, unos cuantos tomates, un diente de  
ajo y perejil. Se coloca todo en una fuente agre-  
gando miga de pan mojada en leche y exprimida,  
dos huevos crudos, pepinos en encurtidos, nuez mos-  
cada, pimienta y sal si hiciere falta; todo esto se  
mezcla y se añaden huevos duros en rebanadas, se  
envuelve en una muselina, bien apretada y cosida,  
se cocina dentro de una cacerola cubierta de agua  
echándole cebollas en ruedas, orégano, ajo, ajíes, to-  
mates, pimienta y sal. Cuando esté bien cocinado se  
deja enfriar y se sirve con una salsa bechamela, si  
se come caliente, y mayonesa si se quiere comer frío.

**BACALAO A LA ANDALUZA.**—Se desala el bacalao, se  
le quitan las espinas y el pellejo. En una cacerola  
se ponen a freir en aceite frito dos dientes de ajo y  
una hoja de laurel, sin dejarlos quemar, se añade un  
poco de agua, agregándole miga de pan previamente  
mojado en vinagre y agua mezcladas, un pimiento  
colorado molido, dos o tres cucharadas de aceite, se  
revuelve y se echa el bacalao deshilachado, se tiene  
un buen rato al fuego, añadiendo más agua si fuere  
necesario; se sazona con pimienta y se prueba de sal.

**BACALAO FRITO CON HUEVOS.**—El bacalao salco-  
chado y desalado, sin espinas ni pellejo (debe salco-  
charse echando un poco de vinagre en el agua), se  
parte en pedazos regulares. Se baten tres huevos



agregándoles queso y pan rallado, perejil picado, un poco de zumo de cebolla, pimienta y sal. Se envuelven en este batido los pedazos de bacalao y se fríen en aceite muy caliente.

**BACALAO CON COLES.**—Desalado el bacalao, se le quitan las espinas y pellejo y se lava en varias aguas; la col se lava también y se pica en pedazos. Se echa en la fridera aceite frito, bastante cebolla picada, un diente de ajo, perejil, ajíes y tomates, bien sofrito este mojo se echa el bacalao partido en pedazos y luego la col, se tiene al fuego un buen rato, revolviendo, se añade un diente de ajo machacado, un poco de harina de Castilla y azafrán tostado; se cubre con agua suficiente teniendo cuidado de que la col y el bacalao queden bien blandos, se sazona con pimienta y sal y se cocina afuego vivo. La salsa debe quedar cuajada.

**BACALAO A LA CHANFAINA.**—Desalado y bien lavado el bacalao se le quitan las espinas y pellejo y se ripia. Se pican bastantes cebollas, ajíes y tomates, berenjenas redondas picadas en pedazos chicos. En una fridera se echa aceite frito y se queman dos o tres dientes de ajo, se apartan y se sofríe bastante cebolla, se agregan las berenjenas, los tomates y ajíes, revolviendo todo y cuando esté medio cocinado se echa el bacalao bien exprimido. Debe llevar mucho tomate porque no lleva agua, se sazona con sal y pimienta.

**BACALAO CON PAPAS.**—Desalado el bacalao se lava bien y se le quitan las espinas y pellejo, se salcocha junto con las papas, ambas cosas se pican en pedazos y se les pone pimienta. En una fridera se sofríen en suficiente aceite, bastante ajo y perejil picado, se agregan el bacalao y las papas teniéndolos al fuego hasta que se consuma el aceite y cuando estén secos se puede servir. Se prueba de sal.

**BACALAO CON LECHE.**—Se tiene el bacalao en remojo durante la noche anterior, se salcocha y se



echa en agua fría, quitándole las espinas y pellejo, se pone en la fridera aceite y manteca mezclados y cuando estén tibios se echa bastante cebolla picada y cuando hierva se pone un diente de ajo machacado, mucho perejil picado y pimienta en polvo. Bien cocinado este mojo se añade harina de Castilla, uniéndole poco a poco leche sin dejar de revolver hasta formar una salsa clara, se echa el bacalao picado en pedazos, cocinándolo al principio a fuego vivo y luego a fuego suave, se prueba de sal y si la salsa no queda bastante espesa se añade un poco más de harina de Castilla hasta cuajarla.

**BACALAO CORRIENTE.**—Se desala el bacalao, se salcocha y se echa en seguida en agua fría y se le quitan las espinas y pellejo. En la fridera se pone bastante aceite y se hace un mojo con mucha cebolla picada, un diente de ajo machacado, tomates, ajíes y perejil. Bien cocinado todo esto se agregan los pedazos de bacalao y cuando empiece a hervir se cubre con agua suficiente, añadiendo muy poquita cantidad de pimentón, pimienta y sal si le faltase; se cuaja la salsa con un poco de miga de pan y se sirve con rebanadas de pan frito.

**BACALAO CON GARBANZOS.**—Se tienen en remojo durante la noche anterior el bacalao y los garbanzos. Al bacalao se le quitan las espinas y pellejo. Se ponen a salcochar los garbanzos y cuando empiecen a ablandarse se echa el bacalao. Se prepara un mojo como el de la receta anterior, se une al bacalao y garbanzos dándole vueltas y cuajando con miga de pan. Se sirve con rebanadas de pan frito y pimientos morrones.

**BACALAO GUISADO CON PAPAS.**—Se hace exactamente como el bacalao corriente, poniéndole papas crudas partidas en pedazos y cuando éstas estén blandas se añade el bacalao previamente salcochado.

**BACALAO CON AJOS.**—Se desala el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas y el pellejo. Se mue-



len en un mortero dos o tres dientes de ajo mezclados con comino y miga de pan mojado en caldo, esto se echa en una cazuela honda añadiéndole aceite a chorritos, cuatro o cinco pimientos morrones machacados y vinagre a gusto, se pone al fuego y se agregan los pedazos de bacalao, se cubre con poca agua, se prueba de sal y se le añade pimienta molida.

**BACALAO ENCEBOLLADO.**—Se desala el bacalao, se le quitan las espinas y el pellejo y se salcocha dejándolo muy blando. En aceite frito se cocina mucha cebolla picada, orégano tostado y perejil, se añade un poco de vinagre y pimienta, se revuelve y entonces se echa el bacalao en pedazos, se prueba de sal y se sirve cuando esté gastada la salsa. Se adorna con rueditas o galleticas de plátano verde.

**BACALAO REBOZADO.**—Se desala el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas y pellejo. Se hace un batido de huevos poniéndole perejil picado, pimienta y un poco de harina de Castilla, se tienen un rato los pedazos de bacalao en este batido y se fríen en aceite muy caliente y que queden dorados.

**BACALAO ENTOMATADO.**—Desalado el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas y el pellejo. Se hace un mojo en aceite con bastante tomate, cebolla, ajo, perejil y ají, se echan los pedazos de bacalao dándoles vueltas hasta que se consuma el aceite, se sazona con pimienta y se prueba de sal. Se sirve sobre casabe tostado.

**BACALAO A LA BECHAMELA.**—Se desala el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas y el pellejo. Se tiene preparada una salsa bechamela (véase salsas) y ésta se coloca en una tartera agregándole bacalao, se cocina al horno o entre dos fuegos. Se sirve en la misma tartera.

**BACALAO EN CAMADAS.**—Se desala el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas y el pellejo, se ri-



pia. Se hace una buena salsa de tomates en aceite que tenga pimientos morrones picados; se coloca parte de esta salsa en el fondo de la tartera, encima bacalao, luego queso rallado, otra vez salsa, bacalao y así hasta terminar cubriendo todo con polvo de pan rallado. Se cocina entre dos fuegos y se sirve con rebanadas de huevos duros y pimientos morrones.

**BACALAO A LA MILANESA.**—Desalado el bacalao, se salcocha, se le quitan las espinas y el pellejo y se ripia. En una fuente honda se coloca ajo machado, una buena cantidad de cebollas picadas, perejil, zumo de limón verde, pimienta, aceite y mantequilla mezclados. Se cubre el fondo de la tartera con parte de esta salsa, encima el bacalao y sobre éste el resto de la salsa, se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno o entre dos fuegos.

**BACALAO EN SALSA VERDE.**—Se desala el bacalao, se salcocha dejándolo muy blando, se le quitan las espinas y pellejo y se ripia, se prueba de sal y se le pone pimienta, tiene que estar muy escurrido. Se hace una salsa abundante de mantequilla y perejil picado y estando el bacalao bien caliente se cubre con esta salsa.

**BACALAO CON VINO.**—Desalado el bacalao, se salcocha, se le quitan las espinas y pellejo. Se echan en una fridera: mantequilla y aceite mezclados, bastante perejil picado y un poco de vino blanco, se revuelve durante un rato al fuego, se agregan ruedas de papas salcochadas y el bacalao en pedazos, se prueba de sal y se sazona con pimienta y por último se cubre con bastante queso rallado y polvo de galletas. Se cocina entre dos fuegos o al horno.

**BACALAO A LA MARINERA.**—Se desala el bacalao, se salcocha hasta dejarlo muy blando y se le quitan las espinas y pellejo. Se guarda un poco de caldo en que se salcochó el bacalao; se une aceite y vinagre con cebollitas de encurtido, un diente de ajo macha-



cado, pimienta y dos yemas duras bien aplastadas y se le añade el caldo que habíamos separado. Se escurre bien el bacalao, se coloca en la fuente, se cubre con la salsa que preparamos y se adorna con dos o tres huevos duros picados, aceitunas y pepinos de encurtido.

**BACALAO CON ESPINACAS.**—Desalado y salcochado el bacalao se echa en agua fría y se le quitan las espinas, se desmenuza y se une a buena cantidad de espinacas salcochadas y picadas. Se hace una salsa blanca (véase el índice) y en ella se echan el bacalao y las espinacas teniéndolo un rato a fuego suave.

**BACALAO CON CAMARONES.**—Se desala el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas, se parte en trocitos; se pone al fuego la manteca con cebollas picadas, perejil, vino blanco y agua, se deja hervir y se echan los camarones, champignons picados, zumo de limón verde y pimienta; se añaden los pedazos de bacalao teniéndolos al fuego un buen rato.

**BACALAO A LA GALLEGA.**—Se desala el bacalao, se salcocha y se le quitan las espinas, se pica en trozos, se envuelven en harina de Castilla y se fríen en aceite hasta que queden dorados. Se espolvorean con perejil picado, cebollas picadas muy finas, pimientos también picados y zumo de limón verde, se dejan en la sartén hasta que queden completamente secos.

**BACALAO A LA ITALIANA.**—Desalado y salcochado el bacalao se echa en agua fría y se le quitan las espinas. Se ponen en una fridera: manteca, bastante cebolla picada, mucho perejil, champignons picados y el bacalao. Se revuelve un poco al fuego y se le añade un vaso de vino blanco, uno o dos cucharones de caldo, cuando todo esté bien cocinado se aparta del fuego. Se colocan en una fridera: parte de la preparación que hicimos del bacalao, encima una camada de macarroni previamente salcochados, cubriéndolos con un poco de leche, mantequilla y que-



so y en esta forma hasta terminar y entonces se cubre con polvo de pan rallado y se cocina entre dos fuegos.

**APORREADO DE BACALAO CON BONIATOS.**—Desalado el bacalao, se salcocha y se echa en agua fría y se le quitan las espinas. Se prepara en aceite un buen mojo con bastante cebolla picada, ajo al gusto, unos cuantos tomates, muchos pimientos, ajíes y perejil picado, todo esto bien sofrito se agrega el bacalao rípiado poniéndole pimientos y probándolo de sal, se revuelve un buen rato y no debe quedar muy seco. Aparte se salcochan boniatos y al colocar el bacalao en la fuente se ponen alrededor los pedazos de boniato, resultando muy sabrosa la combinación formada por el bacalao salado y el dulce del boniato.

**BACALAO A LA CATALANA.**—Se salcocha el bacalao ya desalado, se echa en agua fría y se le quitan las espinas y pellejo, se parte en pedazos y se envuelve en un batido de huevo mezclado con harina de Castilla y se fríen. Se prepara una buena salsa de tomates (véase el índice) y en ella se echan los pedazos de bacalao.

**BACALAO AL GRATIN.**—Desalado el bacalao y salcochado, se pica en pedazos. Se prepara una salsa en esta forma: se pone en la fridera manteca, bastante cebolla picada, jamón picado, perejil, un diente de ajo, unas cuantas zanahorias en ruedas finas y una hoja de laurel; todo se sofríe anadiéndole leche suficiente, un poco de harina de Castilla y nuez moscada, se revuelve por espacio de media hora y se cuele. Se coloca esta salsa en una tartera con una cucharada de mantequilla, encima se pone el bacalao bien escurrido y partido en pedazos, luego queso rallado y polvo de galleta molida, se cocina al horno o entre dos fuegos.

**BACALAO A LA PROVENZAL.**—Este bacalao es muy bueno y muchas personas lo prefieren al bacalao a



la Vizcaína. Dos libras de bacalao desalado, cortado en pedazos cuadrados, se cocinan en agua fría a fuego lento, cuando rompa el hervor se quita del fuego y se deja tapado durante un cuarto de hora, se escurre bien por un colador, se vuelve a colar por una tela para que quede muy seco, se le quitan las espinas y se dejan los pellejos. En la fridera se pone aceite muy bueno y a fuego suave se fríe una cebolla picada con una hoja de laurel, se añade el bacalao y se revuelve hasta que se forme una pasta; se le va agregando aceite poco a poco y algunas gotas de zumo de limón verde, se revuelve seguido hasta que el bacalao llegue a adquirir un color blanco. Por último se añade nata de leche, perejil picado, pimienta y sal si le hiciese falta. Se sirve muy caliente. Esta preparación de bacalao se puede emplear para rellenar empanadas.

**BACALAO FRITO.**—Se desala el bacalao, se le quitan las espinas y se pica en tiras de un centímetro sin quitar el pellejo. Se coloca en una fridera durante unas cuantas horas con el siguiente adobo: aceite, vinagre, perejil, cebolla picada, un poco de ajo, pimienta y laurel, revolviéndolo cada poco tiempo, se escurre bien y se espolvorea con harina de Castilla, se echan las tiras de bacalao en un batido de huevo con perejil, se envuelven en polvo de pan rallado y se fríen en aceite, dejándolas doradas, se adornan con mucho perejil picado.

**BACALAO MUSELINA.**—Se desala el bacalao, se le quitan los pellejos y espinas y se dehilacha; se unen tres cucharadas de harina de Castilla, dos de agua, dos de aceite, una yema cruda y unas gotas de coñac y en esta preparación se tiene el bacalao ripiado durante dos o tres horas dándole vueltas, se fríe en aceite a fuego muy vivo.

**BACALAO EN SALSA.**—Se desala el bacalao, se salcocha, se echa en agua fría y se le quitan las espinas y pellejos. Se parte en pedazos grandes. Se echa en



la fridera aceite y manteca por partes iguales, un diente de ajo, bastante cebolla picada y cuando ésta esté dorada se agrega corteza de pan tostado y un poco de caldo, seis pimientos verdes partidos a la larga, una cucharada de harina de Castilla pasada por colador y pimienta, se coloca el bacalao y se tiene un rato al fuego, dándole vueltas, se prueba de sal. Se sirve con rebanadas de huevos duros y de pan frito y pimientos morrones.

**BACALAO A LA PAPILOTE.**—Se desala el bacalao, se le quitan los pellejos y espinas, se corta en pedazos grandes y se cocina con cuidado para que no se desbarate. Se prepara una masa de aceite con polvo de pan rallado, perejil picado y zumo de limón verde. Esta masa se extiende sobre papel español por ambos lados de éste, y por un lado se coloca el bacalao, se envuelve bien y se amarra con hilo fuerte. Cuando todo el bacalao esté preparado en esta forma se coloca en la parrilla y ésta en el horno a fuego vivo. Al cuarto de hora se le da vuelta y se deja en el horno otro cuarto de hora. Se sirven adornadas con ruedas de limón.

**OTRO BACALAO ENCEBOLLADO.**—Se desala el bacalao y se le quitan las espinas y pellejo, se parte en trozos. Se hace un preparado con bastante cebolla, ajo, tomates, pimienta, ají y perejil, todo se pasa por la máquina y se mezcla con aceite. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de este preparado, encima bacalao, otra vez el preparado y luego bacalao y por último se cubre con tiras de pimientos dulces y un poco más de aceite. Se cocina al horno o entre dos fuegos.

**BACALAO EXQUISITO.**—Se desala el bacalao, se salcocha, se echa en agua fría, se le quitan las espinas y pellejo, se pica en pedazos chicos. Se amasan en un mortero tres yemas de huevos salcochados con un diente de ajo y un cucharón de aceite que se echa gota a gota, un poco de pimienta y zumo de limón



verde. Cuando la salsa esté bien unida se escurre bien el bacalao y se coloca en una fuente cubriéndolo por completo con esta salsa, se adorna con rebanadas de huevos duros, aceitunas mechadas y ramos de perejil.

**BACALAO A LA VIZCAÍNA.**—Son tantas las recetas de bacalao a la vizcaína que no es posible darlas todas, pero la receta que damos a continuación es muy buena y como ha sido hecho ese bacalao por esta receta con muy buen resultado, la podemos recomendar en la seguridad de que el que la ensaye quedará satisfecho. Se desala libra y media de bacalao y se le quitan las espinas y pellejo. Se ponen en una cazuela bastantes tomates bien maduros, una o dos cebollas grandes en rebanadas, dos hojas de laurel, un cuarto de libra de jamón crudo que tenga bastante gordo; todo se deja hervir durante un buen rato y se pasa por un colador. En una fridera se pone aceite bueno en cantidad suficiente y cuando esté tibio se echan bastantes cebollas muy picadas y ajo al gusto, se cocina a fuego suave de modo que la cebolla parezca más bien salcochada que frita y entonces se agrega la salsa anterior colada y otro cuarto de libra de jamón picado, el bacalao y dos cucharones de caldo. Se tiene al fuego hasta que todo esté blando, procurando que el bacalao quede en pedazos grandes, se le da color a la salsa con azafrán y pimentón y se espesa con pan rallado, se prueba de sal y se le pone pimienta molida. Se sirve generalmente en la misma fridera y cubierto con pimientos morrones y rebanadas de pan frito.

*Nota:*—Si se quiere puede arreglarse la salsa friendo en el aceite junto con las cebollas y el ajo una buena cantidad de ajíes o pimientos colorados y unirlo al jugo de los tomates y entonces añadir el bacalao, caldo, jamón, etc., etc.

**BACALAO A LA ASTURIANA.**—El bacalao después de desalado y despellejado se pone a salcochar; cuando



empiece a hervir se aparta del fuego dejándolo tapado en la misma cacerola. En aceite suficiente se dora bastante cebolla, ajo y nuez moscada, se le añade bastante tomate, bien sofrito todo esto se le incorpora el caldo en el que se salcochó el bacalao sazonando con pimienta y sal y dándole color con un poco de pimentón. Se cuele esta salsa, se echan los pedazos de bacalao y se pone al fuego para que hierva un rato, si la salsa hubiese quedado clara se espesa con pan rallado, se sirve con pimientos morrones, rebanadas de pan frito y huevos duros.

**BACALAO EN BOLAS.**—Después de desalado y despelejado el bacalao se salcocha, cuidando no queden espinas. Junto con el bacalao se cocinan unas papas; ambas cosas se pasan por la máquina con sal, pimienta y perejil picado, se une todo bien para formar una masa suave con la que se hacen unas bolas que se fríen en aceite muy caliente dejándolas doradas.

**OTRO BACALAO A LA VIZCAÍNA.**—Se pone en remojo durante doce horas libra y media de bacalao, se lava en varias aguas, se le quitan las espinas y pellejos y se parte en trozos. En una cacerola se echa una buena cantidad de aceite con un poco de caldo o agua y se cocina una libra de cebollas partidas en ruedas, se tapa herméticamente y no se aparta del fuego hasta que la cebolla esté como una gelatina. Se salcochan ocho ajíes dulces grandes y cuando estén blandos se agregan a las cebollas con un poco del agua en que se han salcochado. Aparte se salcochan treinta tomates, se pasan por un colador y se mezclan a los ajíes y cebollas también coladas. En el fondo de una tartera se coloca un poco de la salsa, encima parte del bacalao, luego pimientos morrones partidos en pedacitos; otra vez salsa, bacalao, pimientos, etc., etc., hasta ponerlo todo. Se sazona con sal y pimienta, se cocina a fuego lento y se cuaja la salsa con pan rallado. Se sirve en la misma tartera y se cubre con pimientos morrones y rebanadas



de pan frito. Para esta cantidad de bacalao se necesitan dos cuartos de lata de pimientos morrones.

**OTRA COMPOSICIÓN DE BACALAO.**—Se tiene en remojo durante la noche anterior libra y media de bacalao, se le quitan las espinas y pellejo y se cocina en poca agua. En una fridera se echa media taza de aceite y en éste se cocina una buena cantidad de cebollas hasta que queden como una gelatina, se sacan del aceite y se ponen en un plato. Se cocinan en agua caliente cuatro guindillas secas rojas y dulces hasta que estén blandas y bien esponjadas, se les quitan las semillas y se majan junto con las cebollas. Se echa el bacalao en el aceite en que se cocinaron las cebollas y se le va agregando el majado de guindillas y cebollas pasado por el colador y mezclado con el agua en que se salcochó el bacalao. Se sazona con sal y pimienta y todo bien mezclado se tiene al fuego durante un rato.

**BACALAO EN CAZUELA.**—Se pone el bacalao en remojo durante doce horas, cambiándole el agua, se le quitan las espinas y pellejo, se coloca en una fridera una camada de bacalao, encima pan rallado, perejil, cebollas y ajos picados; otra camada de bacalao, etc., etc., hasta ponerlo todo; se cubre con una mezcla de agua, aceite y pimentón se cocina hasta que el agua se evapore por completo. Se adorna con rebanadas de pan frito.

**BUCHES DE BACALAO.**—Para una fuente regular se necesitan tres cuartos de libra de buches de bacalao (éstos se compran en almacén o bodega) se dejan durante la noche anterior en remojo, se lavan en dos o tres aguas, se salcochan hasta que estén muy blandos. Se prepara un buen mojo echando en aceite y manteca mezclados un buen pedazo de tocineta, otro de jamón y un chorizo, todo picado; se añade bastante cebolla, ajo machacado, alcaparras molidas, cinco o seis tomates y perejil; cuando todo esté bien sofrito se echan los buches picados en pedazos, se tie-



nen un rato en este mojo revolviéndolos y se cubren con el mismo caldo en que se salcocharon; se les da color con azafrán tostado, se les ponen pasas y aceitunas y se sazona con sal y pimienta. La salsa se cuaja a fuerza de hervir. Se sirve con rebanadas de pan frito.

**BACALAO CON PURÉ DE PAPAS.**—Se deja el bacalao en remojo durante la noche, se lava, se seca y se salcocha, se coloca sin espinas ni pellejos en una fuente. Se salcocha la misma cantidad de papas que de bacalao, cuando estén a medio cocinar se le quita el agua y se acaban de cocinar al vapor, se pasan por un colador, se les añade una taza de leche, una cucharada de mantequilla, cuatro yemas de huevos, un poco de nuez moscada, sal y pimienta y se une todo bien con una cuchara. En una tartera engrasada con mantequilla se coloca la mitad del puré, encima el bacalao y luego el resto del puré, se cubre con polvo de pan rallado y se dora en el horno. En el momento de servirlo se cubre con una salsa bechamela.

## MARISCOS

**LANGOSTA A LA NEWBURG.**—Se salcocha lentamente dos tazas de langostas y se cortan en cuadraditos del tamaño de un dado y en dos cucharadas al ras de mantequilla derretida se cocinan en la sartén, revolviendo hasta que se haya secado la mantequilla y sazonándola con sal, pimienta y un cuarto de taza de vino seco. Se tapa y se tiene dentro de agua caliente para que no se enfríe. Aparte se hace una salsa crema con dos cucharadas de harina de Castilla, una taza de leche, sal suficiente y pimienta blanca, se pone al fuego y se revuelve sin parar hasta que se espese; también se mete en agua caliente para que no se enfríe. En una cazuela chica se baten dos yemas, añadiéndole un cuarto de taza de vino de Jerez previamente hervido durante un minuto, se coloca la cazuelita dentro de una paila de agua hirviendo al



fuego y revolviendo hasta que se espese; y se deja en el agua caliente. En el momento de servirse se unen las dos salsas con el preparado de langosta, mezclando todo muy bien, se coloca sobre pan tostado y se adorna con rebanadas de pan tostado.

LANGOSTA A LA TÁRTARA.—Para todas las composiciones de langosta se cocina ésta echándola viva en agua hirviendo hasta que esté bien salcochada. Ya salcochada la langosta se coloca sobre hojas de lechuga, después de haber separado el carapacho desprendiéndolo con unas tijeras. En una taza se amasan dos yemas de huevos duros añadiendo una cucharada de mostaza, aceite francés, vinagre, perejil, pepinillos en encurtidos, sal y pimienta; se une todo muy bien y se vierte sobre la langosta.

LANGOSTA ARLEQUÍN.—Una vez cocinada la langosta se parte en ruedas y se van colocando en la ensaladera en forma de pirámide, alternando con huevos duros en rebanadas, aceitunas, pepinos, tomates grandes en ruedas y todo se cubre con una salsa preparada con vinagre, aceite, mostaza, pimienta, sal y dos yemas duras.

LANGOSTA CON MAYONESA.—Salcochada la langosta se corta en ruedas que se colocan en una fuente. En una cacerola se echa un poco de aceite bueno y una cucharada de harina de Castilla revolviendo hasta que se dore, se agrega un poco de caldo e igual cantidad de leche, revolviendo con cuchara de madera, se añaden tres o cuatro anchoas pasadas por tamiz, dos cucharadas de salsa de tomate y cuatro o cinco hojas de colapiz desleídas, dos yemas de huevos y se envuelve en esta salsa la langosta que hemos cortado en ruedas. Se añaden trufas, pepinillos y pimientos morrones. Aparte se tienen salcochados seis huevos, se pican a la larga, las yemas se majan en el mortero con un poco de leche, pimienta, sal y perejil picado, se cocinan a fuego suave en un poco



de mantequilla, revolviendo hasta que la masa esté cocinada, con esta masa se llenan las claras que se colocan en la fuente alrededor de la langosta, alternando con pimientos morrones y pedacitos de trufas y se sirve cubriendo todo con una salsa mayonesa.

**LANGOSTA CON HUEVOS DUROS.**—Se salcocha la langosta y se deshilacha, se frien en una fridera en aceite frito bastante cebollas, ajos, tomates y ajíes y bien cocinado este mojo se echa en él la langosta, se le da vueltas y se añade un poco de caldo, perejil picado, un chorrito de anís seco, unas gotas de limón, sal y pimienta y se tiene al fuego por espacio de una hora. Se adorna con huevos duros en rebanadas.

**LANGOSTA A LA CUBANA.**—Se salcocha la langosta, se deshilacha, se pone en la fridera aceite suficiente y se echan cebollas picadas, ajos, tres o cuatro tomates y pimientos o ajíes, bien sofrito este mojo se echa la langosta, dándole vueltas, se le agrega un poco de agua, sal, pimienta, vino seco, unas gotas de limón y un poco de harina de Castilla, se deja hervir y se tiene cuidado de que la salsa quede espesa.

**LANGOSTA ASADA.**—Para asar la langosta es indispensable ensartarlas vivas poniéndolas a fuego muy vivo. Se prepara la siguiente salsa: un poco de vino blanco, nuez moscada, una hoja de laurel, sal, pimienta y aceite superior, se cocina a fuego suave sin parar de revolver, se añade una yema cruda y con esta salsa se cubre la langosta colocando alrededor filetes de anchoas y pepinos en encurtidos.

**LANGOSTINOS A LA VINAGRETA.**—Para dos libras de langostinos se necesitan tres huevos, aceite y vinagre buenos, cebollas y perejil. Se cocinan los langostinos del mismo modo que las langostas con la diferencia que sólo necesitan veinte minutos para estar salcochados. Se pican las cebollas, el perejil y los huevos, se añade el aceite, el vinagre y una cu-



charada del caldo en que se salcocharon los langostinos. Se colocan los langostinos en la fuente sobre una servilleta doblada y la salsa se sirve en platos poniéndole a cada persona el suyo.

**OSTIONES.**—Uno de los mariscos más apreciados son los ostiones. Los de Norte América son muy grandes y muy propios para todas las composiciones, pero para comerlos al natural, que es como más se comen, son mucho más sabrosos los ostiones de Sagua, de tamaño mucho más chico.

**OSTIONES EN GALLETICAS.**—Se fríen el número de galletas de soda que se necesitan en manteca bien caliente para que queden doradas. Se cocinan los ostiones en mantequilla hasta que se empiecen a rizar sus bordes, se les pone sal, pimienta y nuez moscada, se apartan del fuego. Se prepara media taza de salsa bechamela, agregándole dos claras de huevo batidas a punto de merengue, se echan en esta salsa los ostiones y se tienen un rato a fuego suave y ya apartados del fuego se les pone una cucharadita de jugo de limón verde. Esta preparación se coloca sobre las galleticas de soda que se ponen en una fuente sobre hojas de lechuga.

**OSTIÓN CRUDO.**—El ostión crudo sazonado con pimienta y limón es de fácil digestión. Algunas personas lo comen con salsa de tomate. El ostión se abre sujetándolo con la mano izquierda e introduciendo en la juntura un cuchillo corto y curvo. Cuando se destina el ostión para alguna composición se puede abrir colocándolo sobre brasas.

**APORREADO DE LANGOSTA.**—Después de salcochada la langosta se deshila. Se pone en la fridera aceite y se sofríe ajo, cebolla, ajíes y tomates; bien cocinado se añade la langosta, se sazona con sal y pimienta, se revuelve y se agregan unos cuantos huevos crudos batidos, revolviendo un poco más; se adorna con rebanadas de huevos duros y aceitunas.



**ALMEJAS CON SALSA SENCILLA.**—Se limpian y se raspan las conchas, se enjuagan bien y se echan en una cacerola a fuego vivo para que se abran. Se sacan de sus conchas y se colocan en un plato. Se pone en la fridera: manteca, bastante cebolla picada, vino tinto y un poco de harina de Castilla, se le unen dos yemas de huevos batidos con un poco de vinagre, se echan las almejas hasta que hiervan un rato y se sirven adornadas con rebanadas de pan frito.

**ALMEJAS A LA CUBANA.**—Se preparan del mismo modo que en la receta anterior. En aceite mezclado con manteca se hace un sofrito con cebolla y ajo, se echan las almejas hasta que hiervan un rato y se agregan un cucharón de buen caldo, perejil, sal y pimienta, se espolvorea un poco de harina de Castilla para que la salsa quede cuajada y se sirve con rebanadas de huevos duros.

**COMPOSICIÓN DE CALAMARES.**—Se limpian y se lavan los calamares, se cortan en pedazos, se les quita la vejiguilla con la tinta, se les agrega un poco de pan rallado, pimienta molida, perejil, nuez moscada, un poco de azafrán desleído en un poco de agua y todo bien mezclado se sofríe en aceite y se cocina hasta que se ablanden, a fuego suave. Al servirlos se añade un poco de zumo de limón verde.

**CALAMARES RELLENOS.**—Se limpian los calamares y se hace un picadillo con sus propias patas y jamón, se le añade un poco de pan mojado en leche, almenbras tostadas y molidas, dos yemas duras amasadas, dos huevos crudos, sal, pimienta y un poco de zumo de limón verde, todo se cocina en un buen mojo en aceite con cebollas picadas, perejil, un poco de caldo y vino blanco; con estos se rellenan los calamares que se envueven en harina de Castilla y se fríen en aceite. Se colocan en una tartera, espolvoreados con polvo de pan rallado y se doran.

**CALAMARES A LA MEJICANA.**—Después de limpios los calamares y muy lavados, se les da varios cortes



con cuchillo en la masa. Aparte se hace una salsa compuesta de ajo machacado, sal, pimienta, zumo de limón verde y un poco de manteca, se revuelve y se unta con ella los calamares. Se cocinan en la parrilla, dándoles vueltas y volviéndoles a untar salsa hasta que estén bien asados. Al resto de la salsa se le agregan dos yemas de huevo, avellanas tostadas y molidas, perejil picado, pimienta y sal. Se untan de nuevo los calamares con esta salsa y se pasan otra vez por la parrilla y la salsa sobrante se pone un momento al fuego en la sartén, se revuelve y se cubre con ella los calamares.

**CALAMARES ENVUELTOS EN HUEVO.**—Los calamares se lavan y se cortan en filetes largos y estrechos, se ponen durante dos horas en este adobo: zumo de limón verde, pimienta, sal y aceite superior; pasado este tiempo, se sacan, se enjugan y se envuelven en un batido de huevo mezclado con harina de Castilla y se fríen en aceite y manteca mezclados. Se sirven muy calientes.

**CALAMARES CON SALSA DE TOMATES.**—Se limpian y se les quita la bolsa de tinta, se secan con un paño, se rebozan en harina de Castilla y se fríen en aceite; a medio freír se les echa mucha cebolla picada y un diente de ajo; cuando estén dorados se les añade una buena salsa de tomates colados (véase el índice) y se dejan un rato al fuego.

**CALAMARES EN SALSA VERDE.**—Se limpian los calamares, se les extrae la bolsa de tinta y se secan con un paño, se rebozan en harina de Castilla y se fríen en manteca, se prepara una salsa poniendo aceite en la sartén, cuando esté tibio, se echa bastante cebolla picada hasta que se dore y entonces se le agrega mucho perejil picado mezclado con mantequilla, se revuelve un rato y se le añaden los calamares con un poco de buen caldo, se dejan un rato al fuego y se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla.



CAMARONES A LA CAMAGÜEYANA.—Se cocinan los camarones con sal y agua y se les quita el pellejo; en un plato se unen aceite y vinagre, dos yemas duras majadas, perejil picado, mostaza y pimienta y en esta salsa se echan los camarones y se sirven adornados con huevos duros picados.

CAMARONES AL NATURAL.—Se salcochan y se sirven pelados.

CAMARONES FRITOS.—Se salcochan y se pelan los camarones, se espolvorean con un poco de harina de Castilla y se fríen en aceite, habiéndoles echado unas gotas de limón verde. Si los camarones fuesen muy pequeños se pueden freir crudos.

CAMARONES A LA CRIOLLA.—Los camarones se salcochan y se pelan y se fríen en aceite con cebolla muy picada, ajo machacado, perejil, pimienta, sal y gotas de limón verde. Se sirven sobre tortas de casabe remojadas y tostadas.

CANGREJOS RELLENOS.—Se cocinan las patas y las bocas, se extraen las masas y se desmenuzan. Se hace en manteca un buen mojo con cebollas, ajos, tomates, perejil, un poco de alcaparras molidas, todo bien sofrito, se agregan las masas con un poco de harina de Castilla, una cucharada de vino seco, miga de pan mojado en leche, huevos duros picados, sal y pimienta. Se cocina hasta que la masa quede bien mezclada y con ella se rellenan los carapachos espolvoreándolas con polvo de pan rallado y se fríen.

CANGREJOS ESTOFADOS.—Se parten los cangrejos y se les quitan las uñas. Se hace un buen sofrito en aceite con bastante cebolla picada y ajo al gusto; se echan los cangrejos; se revuelven un rato en el mojo, se sazonan con sal y pimentina, se les echa una buena cantidad de vino tinto poco a poco, un cucharón de caldo y se cuaja la salsa con pan rallado.



**CANGREJOS ENCHILADOS.**—Se parten los cangrejos y se les quitan las uñas. Se hace en bastante aceite una buena salsa de tomates; se echan primeramente en el aceite bastante cebolla muy picada, ajo, tomates en cantidad, perejil, ajíes, una hojita de orégano y de laurel, un ají picante, sal, pimienta y un poquito de pimentón, se echan los cangrejos, se revuelven un rato, se cocinan a fuego lento y se les añade un poco de vino seco; una vez cocinados se dejan bien tapados al rescoldo hasta el momento de servirlos.

**HICOTEA RELLENA.**—Se extrae cuanto contenga el carapacho, el que se abre por ambos lados. Se lavan bien las masas y se cocinan en un buen mojo en manteca con tomates, cebollas, perejil, alcaparras y aceitunas, pan mojado en caldo, huevos duros picados, un poco de vino seco y un huevo crudo; se tiene al fuego revolviendo hasta formar una masa, con ésta se rellena el carapacho. Por encima se echa huevo batido y polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**OSTIONES A LA AMERICANA.**—Se extraen de sus conchas los ostiones, se envuelven en polvo de pan rallado, colocándolos sobre rebanadas de pan tostado untadas con mantequilla y limón verde, se cubren con otra rebanada y se cocinan a la parrilla.

**OTRA COMPOSICIÓN DE OSTIONES A LA AMERICANA.**—Se abren los ostiones, se secan con una servilleta y se dejan envueltos por unos minutos, se envuelven uno a uno en harina de Castilla mezclada con un poco de agua y se fríen en manteca muy caliente hasta que se doren.

**LANGOSTA A LA FRANCESA.**—Se salcochan las langostas y se unen a zanahorias salcochadas y partidas en ruedas muy finas. Se cubren con agua, un poco de vino blanco, pimienta, nuez moscada, sal zumo de limón verde y suficiente mantequilla y se



deja al fuego hasta que se haya consumido parte de la salsa.

**ALMEJAS A LA FRANCESA.**—Se lavan las almejas y se ponen al fuego en una cacerola para que se abran, se sacan de sus conchas y se cortan en pedazos chicos; en la sartén se pone mantequilla, una zanahoria partida en ruedas finas, un poco de apio y se echan las almejas con vino blanco y un poco de caldo. Cuando haya hervido un rato se agrega otro poco de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada, dándole unas vueltas al fuego.

**COMPOSICIÓN DE CARACOLES.**—Se hierven los caracoles en agua y ceniza y con un pincho se sacan, se remojan en agua tibia para limpiarlos bien, se dejan escurrir y se secan, se sofríen envueltos en harina, en manteca y aceite mezclados con pedazos de champignons, ajos, pimienta, sal, nuez moscada, caldo y vino blanco. Cuando la salsa se haya reducido bastante se aparta del fuego y se le unen dos o tres yemas crudas batidas.

**LANGOSTA CON MAYONESA.**—Después de salcochada la langosta se parte en ruedas, se sazona con sal y pimienta. Se hace un buen guiso con trufas, champignons, almejas, ostiones, petit-pois y huevos duros. En el fondo de una fuente se echa salsa mayonesa, encima el guiso, luego las ruedas de langosta y por último mayonesa.

**LANGOSTA A LA ROUEN.**—Se echa en una sartén: mantequilla y bastante cebolla picada, teniéndola al fuego hasta que se dore, se le agrega un poco de harina de Castilla y caldo suficiente para hacer una crema, se sazona con sal, pimienta, una hoja de laurel y un poco de apio, se deja hervir durante un buen rato, se le añade media libra de champignons y las langostas salcochadas y cortadas en pedazos, todo esto se sirve sobre rebanadas de pan sandwich fritas en mantequilla.



LANGOSTA EN FORMA DE COSTILLAS.—Se derrite en una sartén onza y media de mantequilla, cuando esté caliente se le agrega onza y media de harina de Castilla, medio litro de leche y se revuelve hasta que hierva, se sazona con sal y pimienta, se le añade la langosta ya salcochada partida en pedazos y se tiene al fuego durante un rato más, se deja enfriar y se le da forma de costillas envolviéndolas en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en aceite y manteca mezclados con cuidado de dejarlas dorar sin que se quemen.

OSTIONES EN LATA.—Se le escure a los ostiones el agua y ésta se guarda. Se hace en aceite un mojo abundante con bastante cebolla picada, ajos, tomates, perejil, ajíes y dos pimientos morrones picados muy finos; bien cocinado el mojo se echan los ostiones revolviendo un poco, se añade el agua de los ostiones, se le da color con un poco de azafrán, se deja hervir un rato y se cuaja la salsa con una yema cruda desleída en la misma salsa, se revuelve al fuego sin dejar hervir. Al servir los ostiones se les añade una lata de petit-pois y rebanadas de huevos duros.

CALAMARES EN SU TINTA.—Se lavan y se limpian, se abren y se les saca la bolsa de tinta y una especie de pluma que tienen detrás de la bolsa. Se pican en pedazos los calamares y se tienen por mucho rato en este adobo: bastante aceite, cebolla picada, sal, pimienta y vino tinto. Cuando se vayan a cocinar se sofríen en otro poco de aceite, cebolla picada y ajo al gusto; ya dorada la cebolla se le echan los calamares con su adobo, se revuelven a fuego regular hasta que la salsa esté casi seca, se agrega agua y se tienen al fuego hasta que se ablanden, entonces se añaden las bolsas de tinta y se dejan un poco más al fuego.

LANGOSTA CON CHOCOLATE.—Se salcochan dos langostas de tamaño regular, se les saca el cristal y se



parten en rebanadas. Se pasan en máquina con la cuchilla más fina; dos cebollas grandes, dos dientes de ajo y un ají, esto se sofríe en aceite con sal, bastante pimienta y un poco de vino blanco. Bien cocinado este mojo se echan las rebanadas de langosta y cuando pasen cinco minutos se añade un bollo de chocolate rallado con el que se cuaja la salsa y se tiene al fuego hasta que la salsa esté espesa.

## CAPITULO IX

### A V E S

#### COMPOSICIONES DE POLLO

**MANERA DE COCINAR EL POLLO.**—El pollo debe cocinarse a fuego lento y tapado herméticamente. Esto se consigue poniendo un peso fuerte sobre la tapa de modo que no salga el vapor.

**POLLO A LA VILLEROY.**—Se limpia y se lava el pollo, se parte en pedazos chicos e iguales, se hace con él un buen caldo reduciéndolo a tres tazas grandes, se le pone sal, cebolla y pimienta. Se prepara aparte una crema en esta forma: a tres cucharadas de harina de Castilla se unen cuatro yemas crudas y tres tazas de caldo de pollo, se pone al fuego revolviendo hasta que se forme una crema dura y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se echan en esta crema los pedazos del pollo dándole vueltas para que se adhiera bien la crema, se van sacando con mucho cuidado y colocándolos en una fuente llana hasta que se enfríen; poco antes de la comida se envuelve cada pedazo de pollo con su crema en un batido de huevo, luego en polvo de pan rallado y se fríe en manteca bien caliente.

**POLLO A LO MARENGO.**—Se divide el pollo en pedazos poniéndole el zumo de medio limón verde, sal, pimienta y nuez moscada, se echa en la fridera con



dos cucharadas de aceite francés, un poco de vino blanco y champignons, se tiene al fuego en esta preparación revolviendo hasta que se empiece a ablandar. En otra cacerola se echa mantequilla y cuando esté hirviendo y con buen fuego se pone el pollo con todos los ingredientes hasta que quede bien dorado, se tiene la cacerola destapada y se deja a fuego suave; diez minutos antes de bajarlo del fuego se deslíe una cucharada de harina de Castilla en el caldo del pollo para que quede cuajada la salsa. Se adorna la fuente con rebanadas de huevos duros y pedacitos de pan frito.

**POLLO A LA MASCOTA.**—El pollo se parte en pedazos, se sazona con sal, pimienta y naranja agria y se envuelve en harina de Castilla. Se fríen dos o tres lascas de jamón y otras tantas de tocino en manteca, se sacan y se fríe una rebanada grande de pan de flauta y también se saca; en esa manteca se fríen los pedazos de pollo, una vez dorados se le agrega cebolla picada y ajo. En la máquina se picará el jamón, el tocino, la rebanada de pan frito, los menudos del pollo y perejil, a todo esto se añade la salsa del pollo y se sigue cocinando algunos minutos.

**POLLOS MUY BUENOS.**—Se divide el pollo en cuatro partes, se les echa sal, pimienta y zumo de naranja agria; se colocan en la cacerola con manteca suficiente, bastante cebolla picada, zanahorias en rueditas muy finas, perejil picado, un poco de caldo, otro tanto de vino tinto, un pedazo de tocineta fresca picada en pedacitos y nuez moscada rallada; se pone al fuego tapando la cacerola, se le da vueltas para que no se queme; si antes de estar blandos la zanahorias y el pollo se hubiese consumido la salsa se le añadirá más caldo y vino mezclados. Se cubre el fondo de la fuente con rebanadas de pan frito y sobre éstas se coloca el pollo con su salsa.

**POLLO EN FRICASÉ A LA FRANCESA.**—El pollo se mata el día antes. Se parte en pedazos, se le echa zumo



de limón verde, sal y pimienta y se pone en la fridera con bastante mantequilla hasta que esté dorado, se aparta del fuego y en esa misma mantequilla se agrega un poco de harina de Castilla poniéndola al fuego y revolviendo seguido, se agrega vino blanco, champignons y perejil, se vuelven a echar los pedazos de pollo añadiendo un poco de caldo y se tienen al fuego hasta que estén bien cocinados.

**POLLO EN FRICASÉ A LA HAMBURGUESA.**—Se ponen en la sartén dos cucharadas de mantequilla, se fríen en ella bastante cebolla y perejil picado, se añade una cucharada de harina de Castilla, se aparta del fuego y se une cucharón y medio de caldo revolviendo seguido para que no se formen pelotas, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Bien mezclado todo se pone al fuego y se revuelve durante diez minutos. Se echa en esa salsa el pollo partido en pedazos y se cocina a fuego lento hasta que esté blando. En el momento de servir se deslíen dos yemas de huevo en un poco de caldo y se le echan al pollo revolviéndolo en la misma salsa sin dejar de hervir.

**POLLO CON VINO TINTO.**—Se parte el pollo en pedazos y se le echa sal, pimienta y zumo de naranja agria y se deja durante un rato en este adobo. Se pone en la fridera al fuego mantequilla y una cebolla muy picada, dejándola sofreir sin que se queme, se agregan los pedazos de pollo y se dejan dorar, se les echa por los lados agua hirviendo y se tapa la fridera. Cuando el agua se empieza a consumir se le añade caldo, se le da vueltas para que no se queme ni se pegue; una hora antes de servir se le agrega un vaso de vino tinto y un poco de harina de Castilla desleída en mantequilla para espesar la salsa.

**POLLO A LA JARDINERA.**—Se parte el pollo en pedazos y se echa en la fridera con aceite y manteca mezclados, se le da vueltas hasta que tenga el pollo un buen color, se agregan zanahorias partidas en rebanadas finas y bastante cebolla en la misma for-



ma. Aparte se hace una salsa en esta forma: a una cucharada de harina de Castilla cernida se añade poco a poco cucharón y medio de caldo y uno de vino blanco; cuando empieza a hervir se vierte sobre el pollo y se tiene al fuego hasta que el pollo y las zanahorias estén blandos. Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

**POLLO EN FRICASÉ CON CHAMPIGNONS.**—Se parte el pollo en pedazos y se tiene en adobo con zumo de naranja agria, sal, pimienta y un poco de agua fresca durante un buen rato, se escurren los pedazos de pollo y se echan en la fridera a fuego suave con manteca, una cucharada de harina de Castilla, bastante champignons y se cocina dándole vueltas sin dejarlos tomar color dorado, se le añade uno o dos cucharones de caldo, bastante cebollas picadas y doradas. Cuando el pollo esté bien blando, se saca y se escurre bien. A la salsa se añaden dos yemas crudas, un poco de zumo de limón verde, se revuelve y se echan los pedazos de pollo.

**POLLO EN CAZUELA.**—Lavado y limpio el pollo se echa en la cazuela con tres cucharadas de manteca, cuatro de vino Jerez seco, seis cucharadas de agua, bastante cebollas partidas en rebanadas, sal, pimienta, el zumo de una naranja agria, un poco de orégano tostado y dos o tres dientes de ajo machacados; se pone la cazuela al fuego bien tapada, se revuelve de vez en cuando para que no se queme y se sirve.

**POLLO A LA ITALIANA.**—El pollo se abre por la espalda desde el pescuezo hasta la rabadilla, aplanándolo con el hacha de la cocina. Se sazona con sal y pimienta y se pone al fuego en la fridera con aceite y manteca mezclados, caldo, vino blanco y perejil y se deja cocinar a fuego lento; cuando el pollo esté blando se separa y en la salsa se deslíe un poco de harina de Castilla y otro poco de caldo; cocinada la harina en la salsa se coloca la mitad de ésta en una



tartera, encima el pollo, luego queso rallado, el resto de la salsa, otro poco de queso y se cubre con polvo de pan rallado. Se pone al horno o entre dos fuegos.

**POLLO CON PAPAS.**—Se parte el pollo en pedazos cuidando de partirlo por las coyunturas, se le echa zumo de naranja agria, sal y pimienta. Se pone manteca en una fridera, cuando esté bien caliente se echan uno o dos dientes de ajo machacados, bastante cebolla picada y perejil, se fríen bien sin que se quemén, se echan los pedazos de pollo dándole vueltas hasta que tomen color, se agrega agua hasta cubrir el pollo; cuando el agua esté caliente se añaden papas en ruedas o si fueran chicas se ponen enteras, se dejan ablandar; la salsa se cuaja con harina de Castilla.

**CAPÓN A LA SICILIANA.**—Lavado y limpio el capón se le echa por dentro manteca, zumo de limón verde, sal y pimienta lo mismo que por fuera y se tiene bastante tiempo en este adobo: se echa en la fridera mantequilla, trufas y champignons, se echa el capón y se cocina a fuego vivo dándole vueltas. Se añade el caldo necesario para que se cocine; al servirse se echan por encima las trufas.

**CAPÓN CON VINO BLANCO.**—Se echa sal, pimienta y zumo de naranja agria y se tiene mucho tiempo en este adobo. Se echa en la fridera bastante manteca y se pone a fuego vivo hasta que esté bien caliente la manteca, se echa el capón y se deja dorar, se agregan bastante cebolla picada, dos zanahorias en rueditas, cucharón y medio de caldo y uno de vino blanco; no se aparta del fuego hasta que el capón esté bien blando.

**POLLO RELLENO A LA ITALIANA.**—Lavado el pollo se le sacan con cuidado los huesos de la pechuga y espinazo. Aparte se fríen los menudos y un pedazo de carne de puerco, se pican en la máquina y se le une



un poco de miga de pan desleída en leche, se cocinan en mantequilla con cebolla picada y perejil, se añade un huevo duro, aceitunas sin semillas, petit-pois y una cabeza de seso (ya salcochada) picada en pedacitos; todo se sazona con sal y pimienta, se cocina este relleno y se le agregan dos cucharadas de queso rallado y se coloca dentro del pollo crudo, se cosen las aberturas con hilo fuerte y se echa el pollo en la fridera con manteca, cebolla picada, caldo y vino blanco o tinto; se tiene al fuego hasta que el pollo esté blando.

**POLLOS CON SALSA DE ALMENDRAS.**—Se limpian los pollos, se les echa sal, pimienta, zumo de limón verde y se ponen a asar con manteca suficiente, habiéndole colocado a cada pollo por dentro, dos cebollas enteras. Cuando estén los pollos tiernos y dorados se sacan las cebollas y se majan en un mortero con cuatro yemas duras y veinticuatro almendras tostadas, a esta pasta se va añadiendo buen caldo, se pone al fuego y se parten los pollos en pedazos y seechan en la salsa teniéndolos poco tiempo al fuego.

**POLLO CON QUESO Y CHAMPIGNONS.**—Se divide el pollo en pedazos chicos, se le echa zumo de limón verde, sal y pimienta, se colocan en la fridera con mantequilla hasta que estén dorados y se añade un poco de vino blanco. Se hace aparte un poco de salsa de tomates y otro poco de salsa de crema. (Véase el índice). Se fríen papas cortadas en forma de dados, champignons y cebollas. Se coloca en la tartera un poco de las dos salsas mezcladas, encima queso rallado, la mitad del pollo, champignons, papas y cebollas, otra vez pollo, etc., etc., en la misma forma hasta terminar, se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno o entre dos fuegos.

**POLLO A LO MARINERO.**—Se divide el pollo en pedazos, se le echa vinagre, sal y pimienta; se echa aceite en la fridera y se fríen; se añade caldo y cuando el pollo se empieza a ablandar se agrega cebolla



frita mezclada con pan rallado; se desbarata en el mortero uno o dos dientes de ajo mezclados con azafrán y otro poco de caldo, se agrega al pollo y se revuelve; no se aparta del fuego hasta que esté bien tierno.

**POLLO A LO CAZADOR.**—Se lavan los pollos y se dividen en pedazos, se les echa zumo de limón verde o naranja agria, sal y pimienta; se echa en la fridera aceite y manteca mezclados y se fríen los pedazos de pollo, se le añade vino tinto, cebolla, perejil picado y ajo; pasado un rato se agrega un poco de agua para formar una salsa que se cuaja con harina de Castilla.

**POLLO A LA BURGUESA.**—Se parte el pollo en pedazos; se fríe en la fridera con mantequilla, cebollas picadas, zanahorias en rueditas y perejil, sofrito esto se añade vino blanco, caldo, sal y pimienta. Se deja cocinar a buen fuego hasta que el pollo esté blando; se cuaja la salsa con harina de Castilla y se sirve con rebanadas de pan frito.

**POLLO CON ZANAHORIAS.**—Se cortan dos o tres zanahorias en ruedas finas y cebollas en la misma forma, se añade un pimiento picante (chico) y dos cucharones de caldo; se deja hervir y se cuele esta salsa. Aparte se doran en mantequilla champignons y trufas y se añaden a la salsa con un poco de zumo de limón verde. El pollo dividido en pedazos se cocina con manteca, un poco de cebolla, un diente de ajo, un cucharón de caldo, sal y pimienta; cuando esté blando se le añade la salsa, dos yemas salcochadas mezcladas a un poco de harina de Castilla tostada y se revuelve hasta que se cuaje la salsa.

**POLLO ENTOMATADO.**—Se divide el pollo en pedazos y se tiene en un adobo con zumo de naranja agria, sal y pimienta; se fríe el pollo con bastante manteca, un poco de cebolla y un diente de ajo; cuando el



pollo esté casi blando se echa en una salsa de tomates colada, se revuelve y se deja hasta que esté casi seca.

**POLLO FRITO.**—Al pollo después de limpio se le quitan los huesos y los menudos y éstos se echan en el caldo. La masa de pollo se pone en adobo con zumo de naranja agria, cebolla picada, sal, pimienta y mantequilla durante cuatro horas, después se pica la masa en la máquina, se envuelve en huevo batido, luego en polvo de pan rallado y se fríe en manteca caliente.

**POLLO A LA CUBANA.**—Se pica el pollo, se le echa sal, pimienta y zumo de naranja agria, se fríe en manteca con lascas de jamón y a medio sofreír se le echa bastante cebolla picada, ajo, tomates, ajíes y perejil picado, orégano tostado, alcaparras molidas, aceitunas, almendras tostadas y caldo suficiente. Cuando los pollos estén casi blandos se añaden plátanos maduros fritos y se sirve.

**POLLO CON FIDEOS.**—Se divide el pollo en pedazos, se le echa zumo de naranja agria, sal y pimienta, se sofríe en manteca bien caliente hasta que se dore, se le agrega cebolla y ajo y una copa de vino tinto mezclado con caldo, se añaden los fideos y si fuera necesario se añade más caldo. Cuando los fideos estén blandos se echan dos cucharadas de queso rallado. Se apartan del fuego, se pone una servilleta húmeda sobre la fridera, encima la tapa y se deja un rato en esta forma para que se acaben de cocinar al vapor.

**POLLO A LO MONSTRUO.**—Se lava y limpia el pollo, y se quitan los menudos que se aprovechan para el caldo. Se abre el pollo por la espalda desde el pescuezo hasta la rabadilla, aplanándolo con el hacha de la cocina, se le echa sal, pimienta y zumo de naranja agria. Aparte se hace un picadillo de tasajo de puerco ahumado que se cocina en manteca po-



niéndole cebolla, ajo, tomates, perejil, dos huevos duros, un poco de miga de pan mojado en caldo, un huevo crudo y un poco de polvo de galletas; cocinado el picadillo se coloca dentro del pollo cosiendo con hilo fuerte las aberturas. En un plato hondo se prepara un mojo crudo con ajo, zumo de naranja agria y manteca derretida bien caliente, este mojo se va untando al pollo con una pluma, y se cocina en una parrilla acanalada dándole vueltas de modo que se vaya cocinando lentamente. El jugo que va soltando el pollo se recoge, se calienta y se vierte sobre el pollo al servirlo.

**FRICASÉ CORRIENTE.**—Se pica el pollo en pedazos, se coloca en la fridera con manteca, sal, pimienta, zumo de naranja agria, un diente de ajo machacado, bastante cebolla, perejil y vino seco; se pone al fuego, bien tapado; cuando empieza a secarse se añade caldo, pasas, aceitunas y almendras. Debe quedar con salsa.

**OTRO FRICASÉ SENCILLO.**—Se divide el pollo en pedazos, se coloca en la fridera con manteca, cebollas partidas en rebanadas, ajo machacado, un poco de orégano tosado, una cucharada de vinagre, dos de vino seco, sal y pimienta. A medio cocinar se agregan unos pedazos de ajíes encurtidos y se deja a fuego lento hasta que esté blando.

**POLLO CON MOJO CRUDO.**—Se limpia bien el pollo, se le quitan los menudos que se aprovechan en el caldo y se pone durante dos horas en adobo con sal, pimienta, zumo de naranja agria, zumo de cebollas. Pasadas dos horas se pone en la parrilla a fuego lento; con una pluma del mismo pollo se le va untando el mojo agregándole manteca y se le da vueltas en la parrilla hasta que esté bien cocinado.

**POLLO A LA CRIOLLA.**—Se divide el pollo en pedazos, se pone en la fridera a fuego lento durante media hora con manteca, bastante cebolla picada, dos



o tres dientes de ajos machacados y un poco de vinagre; pasado este tiempo se añade medio jarro de caldo, cuatro ajíes partidos a la larga, sal y pimienta y cuando esté blando puede servirse.

**POLLO O GUINEA ENTOMATADOS.**—Se lava el ave y se pica en pedazos, se pone a fuego lento con manteca, cebollas picadas, dos dientes de ajo, sal, pimienta y un clavo. Se maja en un mortero con media taza de aceite superior, un cuarto de libra de jamón picado, una cucharada de mostaza inglesa y el zumo de veinte tomates salcochados y pasados por colador, esto se agrega al ave y después que haya hervido un rato se añade perejil picado, cebollitas en encurtido y polvo de pan rallado.

**POLLO EN SALSA SENCILLA.**—Se parte el pollo en pedazos y se coloca en la cacerola con sal, pimienta, el zumo de quince tomates salcochados y pasados por colador, mucha cebolla picada, ajo machacado, perejil, una hoja de laurel, un poquito de orégano tostado, aceitunas sin semillas y alcaparras molidas en la máquina. Todo bien mezclado con la manteca se pone al fuego y después que haya hervido durante un rato a borbotones se añade zumo de naranja agria, una copita de vino seco y medio cucharón de caldo. Blando el pollo se cuaja la salsa con dos yemas crudas revolviendo seguido, sin ponerlo más al fuego.

**POLLO CON ALMENDRAS.**—Se divide el pollo en pedazos chicos, se le echa sal, pimienta, un buen pedazo de jamón picado, cebollas picadas, ajos machacados, ajíes dulces en lascas, un poco de vinagre, alcaparras molidas, almendras peladas y manteca suficiente y se pone a cocinar a fuego moderado. Cuando haya hervido un buen rato se añade caldo y un poco de vino seco; un rato antes de servirse se le da color con azafrán, se echan pasas y aceitunas y se cuaja la salsa moliendo las almendras que se cocinaron en la salsa.



**POLLO SAUTÉ.**—Se parte el pollo en pedazos chicos, se fríe en mantequilla con cebollas picadas, sal, pimienta, nuez moscada y un poco de caldo. Cuando se empiece a ablandar se agrega vino blanco y zumo de limón verde, se da color con azafrán y se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla.

**POLLO CON CASTAÑAS.**—Se tuestan castañas, almendras, avellanas y ajonjolí, se majan y se mezclan; el pollo se divide en pedazos, se sazona con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se sofríe en manteca y cuando empiece a dorarse se agregan cebollas picadas, lascas finas de tocineta y jamón y un poco de nuez moscada; pasado un cuarto de hora se añade un cucharón de buen caldo, media taza de vino de Jerez y la pasta de castañas, etc., etc., se deja hervir un poco más y se sirve.

**POLLO EXQUISITO.**—Se lava el pollo y se descuartiza, se le echa sal y se sofríe en manteca durante diez minutos, se añaden uno o dos dientes de ajo machacados, cebolla muy picada, pimienta molida, perejil fino, quince tomates asados pasados por colador, champignons y trufas picadas y dos tazas de buen caldo, se deja al fuego veinte minutos, teniéndolo herméticamente tapado, pasado este tiempo se agregan una taza de vino de Jerez y una latica de petit-pois bien escurridos, se cuaja la salsa con harina de Castilla y puede dársele color con azafrán. Listo el pollo se colocan en la fuente huevos duros y encima el pollo con su salsa.

**MENUDOS DE AVE A LA FRANCESA.**—Se pican los menudos, se les echa sal, se espolvorean con harina de Castilla y se fríen en mantequilla, pasado un rato se añade buen caldo, pimienta, cebolla picada, rebanadas finas de zanahorias, champignons picados y polvo de castaña tostada, se deja hervir y cuando la salsa esté cuajada se rocía con gotas de limón verde.



**MENUDOS DE AVE A LA CRIOLLA.**—Se sofríen los menudos como en la receta anterior, pero en manteca, a medio sofreír se añaden lascas finas de carne de puerco, el zumo de veinte tomates salcochados y pasados por colador, bastante cebolla picada, ajo, pimienta, perejil, un nabo, un clavo de comer en polvo, dos ajíes dulces grandes partidos a la larga, jamón y tocineta picados muy finos y buen caldo; blando todo se da color al caldo, se cuaja con dos yemas crudas y fuera del fuego se rocía con zumo de limón verde.

**POLLO ASADO.**—Se mata el pollo la víspera y se deja en hielo en un adobo con manteca, sal, pimienta y zumo de naranja agria. Se tiene en este adobo hasta el día siguiente, se coloca en la fridera, se le añade otro poco de manteca, cebollas picadas, ajo y zanahorias en rueditas; cuando esté dorado se añade vino blanco, se cocina tapado herméticamente y revolviendo de vez en cuando para que no se queme.

**POLLO A LA NORMANDA.**—El pollo se mata la víspera y se deja en hielo. Se coloca en una cacerola de porcelana que resista el fuego, se le echa manteca, sal y pimienta, se tapa y se deja cocinar un poco, se agrega una copa de vino blanco y siempre tapado se cocina a fuego lento. Aparte se sofríe en manteca un pedazo de tocino ahumado partido en lascas finas y cebolla muy picada, se dejan dorar y se agregan al pollo, se fríen papas que se agregan también al pollo al servirlo en la misma cazuela de porcelana en que se cocinó.

**POLLO CON PIMIENTOS Y TOMATES.**—Se corta el pollo en pedazos chicos y se sofríen en aceite sin que tomen color; se añade un poco de caldo, sal, pimienta, el zumo de ocho tomates asados y pasados por colador, ajo y cebollas picadas; todos estos ingredientes se dejan a fuego lento hasta que se ablande el pollo; la salsa se cuaja con un poco de harina y se adorna con pimientos morrones.



**PEPITORIA DE POLLOS.**—Se parten los pollos en pedazos. Se pone la sartén al fuego con aceite y se fríe una tostada grande de pan y un ajo, se sacan y en ese aceite se echan los pedazos de pollo, un pedazo de tocino y otro de jamón con gordo; cuando el pollo esté blando se saca sin dejar que se dore. Se van echando los pedazos de pollo en un buen caldo de puchero, sazonado y colado; en el aceite en que se cocinó el pollo se echa harina de Castilla revolviendo seguido para que ésta se fría, entonces se echa un pimiento molido, en seguida agua y se revuelve sin parar para que la harina no se pegue ni forme grumos, la harina debe quedar completamente disuelta; se agrega al puchero donde están los pedazos de pollo con caldo suficiente para que todo se cocine bien. Poco antes de servir la pepitoria se echa el aceite en el caldo, se cuaja la salsa con yemas crudas. Esta pepitoria se puede hacer también con pavo o gallina, pero entonces hay que dejarla cocinar durante más tiempo.

**POLLO CON ACEITUNAS.**—Se parte el pollo en pedazos, se sazona con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se sofríen en manteca a fuego vivo, se añaden dos tazas de buen caldo; aparte en un poco de manteca se ponen dos cucharadas de harina de Castilla desleídas en un poco de caldo, se revuelven y se añade al pollo; cuando esté blando se agrega media copa de vino de Jerez y tres docenas de aceitunas pequeñas y sin hueso; la salsa debe quedar espesa. Al colocar el pollo en la fuente se ponen las aceitunas alrededor.

**POLLO A LA PARISIEN.**—Se parte el pollo en pedazos, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y una cucharada de harina y se fríen en una buena cantidad de mantequilla; cuando esté algo blando se añaden: un poco de caldo, vino blanco y trufas picadas y se deja cocinar hasta que la salsa esté espesa y el pollo tierno.



**POLLO GRILLÉ.**—Después de pelado el pollo se abre por el espinazo, se sazona con sal y pimienta y se cocina a la parrilla. Cuando esté se cubre con una salsa maitre d'hotel que se hace con mantequilla, perejil, zumo de limón verde y pimienta molida, todo mezclado.

**POLLO A LA VIZCAÍNA.**—Se fríen en una cacerola con manteca y aceite mezclados, chorizos y lascas de tocineta y el pollo partido en pedazos chicos, se agregan una o dos patitas de puerco ya salcochadas, un poco de caldo, ajo y vino seco y se deja hervir a fuego lento durante una hora; cuando el pollo esté blando se añade una cucharadita de ron y otro poco de caldo, se sazona con sal y pimienta y no se retira del fuego hasta que no esté completamente blando.

**POLLO A LA TÁRTARA.**—Limpio el pollo se abre en dos sin separar los pedazos y se machaca un poco. Se echa en una cacerola manteca con cebollas picadas, perejil, sal, pimienta y zumo de naranja agria, se pone el pollo en la cacerola y se deja dorar por todos lados añadiendo un poco de miga de pan desmenuzado. Cuando el pollo esté blando se calienta la parrilla y se coloca el pollo, se le da vueltas y se cocina a fuego suave, se deja enfriar y se sirve con la siguiente salsa: se machacan tres yemas duras y se le añaden mostaza, sal, pimienta y vinagre y se agrega aceite gota a gota, unos pepinillos de encurtido y aceitunas sin semillas.

**POLLO EN SALSA RUBIA.**—Se parte el pollo en pedazos, se sazona con sal y pimienta, se coloca en una cazuela con manteca, caldo y una copa de vino seco; se cocina a fuego lento y se cubre con una tapa. En un poco de manteca se fríe una cucharada de cebolla picada, un poco de perejil picado y harina tostada, se agrega un punto de azúcar (casi nada), se tiene al fuego hasta que el pollo esté blando. En el momento de servirlo se cubre con un picadillo de jamón en dulce mezclado con huevos duros.



**POLLO GUISADO.**—Se parte el pollo en pedazos, se sofríen en manteca hasta que se doren, se agregan cebollas picadas, sal, pimienta, un poquito de canela en polvo, un vaso de vino seco; cuando hierva se agrega caldo y los menudos se machacan con dientes de ajo y se añaden a los pollos dejándolos al fuego hasta que estén blandos. Se sirve adornado con papas fritas.

**FRICASÉ DE POLLO CON PETIT-POIS.**—El pollo se debe matar la víspera y tenerlo en hielo con sal, pimienta y zumo de naranja agria; se pica en pedazos y se coloca con sus ingredientes en una fridera con mantequilla y un poco de harina de Castilla, pasado un rato se agregan perejil y cebollas muy picadas, vino blanco y caldo; se cocina a fuego lento hasta que el pollo esté blando, se sirve adornado con petit-pois previamente calentados en baño-maría.

**POLLO A LO ENRIQUE IV.**—Se lava el pollo y se cocina en el puchero hasta que esté blando, se enjuga se deja enfriar, se rodea de legumbres cocinadas y picadas finas y se sirve con la siguiente salsa: se moja en caldo miga de pan, se mezcla con perjil, pimienta, sal, un poco de vinagre y mantequilla, se cocina a fuego suave sin parar de revolver y con esta salsa se cubre el pollo.

**POLLO EN FRICASÉ.**—Se pica el pollo en pedazos chicos y la pechuga en tres partes. Se ponen en la fridera cuatro cucharadas de manteca, cuando esté caliente se echa una cebolla grande picada y tres dientes de ajo, cuando estén un poco cocinados se añaden doce tomates picados, un ají grande partido en pedacitos y un ramo de perejil. Después que este mojo haya hervido se desbaratan los tomates con una cuchara, se le echa al pollo sal, pimienta, se coloca en el mojo y se tapa. Cuando empiece a ablandarse se le añade un poco de jamón picado o chorizo y cuando el pollo esté blando se agrega un poco de caldo y media tacita de vino seco, se tapa y se acaba de cocinar.



**POLLO CON MANTEQUILLA.**—Se parte el pollo en pedazos chicos, se sazona con sal, pimienta, se envuelve en harina de Castilla y se fríe en mantequilla, hasta dorarlo; se añade una cebolla partida en cuatro y caldo suficiente hasta cubrirlo, se cocina a fuego lento hasta que esté blando y poco antes de servirlo se añade otra cucharada de mantequilla.

**POLLO EN FRICASÉ CON MAÍZ.**—Se lava y se limpia bien el pollo y se parte en pedazos chicos, se agrega media libra de carne de puerco, una cebolla grande en rebanadas, seis tomates grandes cortados en rebanadas, tres cucharadas de mantequilla, bastante perejil picado, tres mazorcas de maíz tierno cortadas en trocitos, una cucharada de harina de Castilla; se pone al fuego en una cacerola, se revuelve seguido y cuando esté dorado se añade un cucharón de agua, sal, pimienta y se tiene al fuego hasta que el pollo esté completamente tierno.

**POLLO ESCABECHADO.**—Se necesita un pollo grande o una pavita, se lava, se limpia y se coloca en una cacerola con dos tazas de aceite francés, un cuarto de taza de vinagre francés, media cabeza de ajo, unas cuantas cebollas en rebanadas, un poco de orégano, unas hojas de laurel, sal, pimienta, pepinitos encurtidos y unas papas salcochadas y partidas a la larga; se tiene al fuego hasta que esté blando.

**POLLO MEXICANO.**—Cantidad de Mole para dos gallinas o un guanajo. Se toman cinco chiles pasilla y cinco chiles anchos, se les quitan las semillas y las venas, se doran en un poquito de manteca y luego se ponen a remojar en agua. Se cocinan dos cebollas de tamaño regular, ocho o diez tomates; se asan seis dientes de ajo sin pelar, se deshuesan cinco ciruelas pasas, se agregan seis granos de pimienta, cuatro clavos de comer, una cucharadita de semilla de culantro y veinte almendras peladas; se doran en manteca tres rebanadas de pan así como las almendras y demás especias. Luego sin manteca se doran dos tacitas de ajonjolí; una de ellas se muele con todo



lo anterior y la otra se reserva para rociarla encima cuando se sirva a la mesa. Después de bien molido todo se pone al fuego una fridera de barro con manteca y se vuelve a freir todo junto, teniendo cuidado de que no se queme agregando una onza de chocolate. Cuando se haya sofrito un rato se le va agregando el caldo en que se cocinaron las aves que se han de poner en la salsa, sazonándola con la sal necesaria. Una vez que hierva se le añade la carne de las aves cocida de antemano y con poco fuego se deja hervir quince o veinte minutos; al retirarlo del fuego se ponen dos hojas de laurel y al servirlo se vierte por encima el ajonjolí que hemos reservado para ello.

**POLLO EN CAZUELA.**—Se limpia el pollo, se lava bien y se deja entero. Se muele en el mortero un poco de comino tostado, ajo, sal y pimienta y se le unta esta mezcla al pollo por dentro y por fuera, se le añade zumo de naranja agria y cebolla picada y se deja un rato en este adobo; pasado este tiempo se coloca en la fridera con manteca suficiente y se cocina tapado y a fuego suave, cuando haya hervido un poco se le añade un poco de orégano tostado y vino seco; no se separe del fuego hasta que el pollo esté bien tierno. Si se quiere pueden echarse los menudos juntos con el pollo.

## COMPOSICIONES DE PAVO

El pavo hasta los siete meses no está en condiciones para comerse y debe estar sano y gordo para que se preste para las diversas composiciones que se hacen con él. La mayor parte de las familias no saben aprovechar debidamente un pavo y se contentan con asarlo entero y si acaso hacer al día siguiente una montería. El pavo después de limpio y lavado se aprovecha de la manera siguiente: se separan los menudos, se echan en el caldo y se comen con la sopa. Con los encuentros y las alas se hace al día siguiente un fricasé; se deja el carapacho y la pechuga, que se cocinan al horno, poniéndolos en una



tartera con manteca, sal, pimienta, cebolla en rebanadas, ajos, orégano tostado, unas hojas de laurel y zumo de naranja agria; puede también cocinarse (si no hay horno) entre dos fuegos. Con el carapacho, al que siempre le quedan algunas masas y el pescuezo se puede hacer un arroz amarillo o una montería. El fricasé de pavo se hace como el de pollo, (véase el índice). El hígado del pavo se puede aprovechar para hacer salchichón. (Véase el índice) y la pechuga se come fría con jamón en dulce.

**MUSLOS DE PAVO A LA PARRILLA.**—Asado el pavo se le separan los muslos y se tienen un rato en una mezcla de aceite, mostaza y polvo de pan rallado, se ponen a la parrilla a fuego vivo dándoles vueltas y se sirven calientes.

**PAVO RELLENO.**—Lavado y limpio el pavo, se chamusca al fuego para que quede perfectamente limpio por fuera, se abre por detrás, se le sacan las tripas con cuidado para no romper la parte del pecho. Se prepara un buen picadillo en la forma siguiente: se cocinan el hígado y carne de puerco y se pican en la máquina junto con butifarras fritas, jamón en dulce, champignons y huevos duros, se le añade miga de pan mojado en leche, dos huevos crudos, aceitunas sin semillas y pasas. Se prepara en la sartén un buen mojo con manteca, alcaparras molidas, cebollas y tomates picados, ajíes, perejil y ajo; se echa el picadillo con zumo de naranja agria, vino seco, sal, pimienta y nuez moscada y se tiene al fuego hasta que esté bien cocinado. Fuera del fuego se agregan pepinos en encurtidos, una latica de petit-pois y puntas de espárrago. Con este picadillo se rellena el centro del pavo, se coce el pellejo con hilo fuerte; se amarran las patas por debajo del ala, se hace una incisión para meter la cabeza; por detrás se hacen otras incisiones para meter las puntas de las alas. Se empleará una cacerola o caldero grande en la que se echará manteca, cebollas en rebanadas, ajo, orégano tostado, un poco de vinagre, sal; pi-



mienta, perejil y se cubre con agua. Si pasadas algunas horas no se hubiera ablandado el pavo se añadirá media botella de ron; se puede cocinar al horno empleando una tartera en lugar de cacerola y poniendo los mismos ingredientes menos el agua.

**PAVO RELLENO A LA FRANCESA.**—Se prepara el pavo como en la receta anterior, se sazona con vinagre, sal y pimienta, se le hacen pequeñas incisiones para que la sazón penetre por todos lados. Se hace un picadillo uniendo el contenido de una lata de foie-gras, cuatro o cinco huevos duros, castañas asadas pasadas por la máquina, petit-pois, el contenido de una o dos latas de puntas de espárragos, un poco de pechuga de pavo y los menudos cocinados y picados, se le añade leche y con todo bien mezclado se rellena el pavo. Se cose como en la receta anterior, se coloca en una tartera con bastante mantequilla, zumo de limón verde, cebollas y un poco de perejil. Se cocina al horno.

**PAVO ASADO.**—Se limpia y se lava el pavo y se chamusca al fuego. Se coloca en una tartera con mojo crudo echándole por dentro y fuera zumo de naranja agria, sal, pimienta, cebollas, ajos y manteca suficiente. Se cocina al horno.

**OTRA PREPARACIÓN DE PAVO RELLENO.**—Se prepara el pavo con en la otra receta de pavo relleno. Se pican el hígado y la molleja del pavo, media libra de jamón y una de carne de puerco, se une y se echa en manteca con bastante cebolla picada, dientes de ajos machacados, quince tomates asados y pasada la pulpa por colador, un cucharón de buen caldo, un poco de vinagre, aceitunas, sal y pimienta. A la media hora de tenerlo al fuego se agregan media libra de papas salcochadas y picadas en pedazos y bastante perejil; cuando esté bien cocinado se baja del fuego y se añaden cinco huevos salcochados y picados; se coloca este picadillo dentro del buche del pavo, cosiéndolo bien; se asa al horno poniéndolo en una tartera con un mojo crudo como el explicado en la receta anterior.



**PAVO A LA ALEMANA.**—Se emborracha el pavo, se le corta la cabeza y después que haya soltado toda la sangre se despluma y se cuelga al aire hasta el día siguiente. Descolgado el pavo se le hacen unas incisiones en las pechugas y patas, se introducen en ellas alternando lascas de trufas y de jamón, se asa en espiche untándole con una pluma del mismo pavo mantequilla derretida mezclada con sal y pimienta. Se tiene cuidado de recoger el jugo que va soltando. Cuando el pavo haya tomado color dorado se coloca en la fuente, se mezcla el jugo con igual cantidad de vino del Rhin, zumo de limón verde y pimienta y se baña el pavo con esta salsa.

**FILETES DE PAVO A LA FINANCIERA.**—Se recorta con cuidado la pechuga del pavo para que las lascas queden del mismo tamaño, se cocinan un poco en la sartén con dos cucharadas de caldo bueno, se escurren y se deja enfriar; se rebozan en un batido abundante de huevo con un poco de harina de Castilla y perejil picado y se fríen en mantequilla muy caliente. Aparte se hace un picadillo con bastante jamón cocinado, los menudos del pavo, champignons y petit-pois. Se coloca este picadillo en la fuente entre los filetes del pavo y se cubre con una salsa mayonesa.

**PICADILLO DE PAVO A LA BECHAMELA.**—Se hace un picadillo de ave con los restos que se hayan guardado del pollo o pavo; se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y zumo de cebolla, se echa este picadillo en una salsa bechamela. (Véase el índice). Se cocina revolviéndolo seguido a fuego moderado y resulta muy fino para cualquier relleno.

**PAVO RELLENO SENCILLO.**—Se pican el pescuezo hígado y todos los menudos del pavo, media libra de jamón y media de carne de puerco, esto se cocina en un buen mojo con manteca, bastante cebolla picada, ajo y perejil, después de estar un rato al fuego se le agrega caldo, un poco de vinagre, aceitunas, pedacitos de papas salcochadas, sal, pimienta, dos huevos



crudos y dos duros; con esto se rellena el buche del pavo y se cose bien. El pavo se colocará en una tartera con un poco de manteca y previamente sazonado con naranja agria, ruedas de cebollas, sal, pimienta, orégano, laurel y un poco de ajo y se cocinará al horno.

MONTERÍA.—Para hacer este plato se aprovecha el carapacho del guanajo, dejándole algunas masas y también se emplean las alas: se sofríen el carapacho y las alas en un mojo que quede bien sofrito con cebollas, ajíes, tomates y ajo, se añade cuando estén bien cocinados el carapacho y las alas, agua suficiente; y entonces se echan papas, malanga y ñame picadas, en ruedas y un pedacito de calabaza. Blancas las viandas se cuaja el caldo con la calabaza y un pedazo de malanga mojados en el mortero; se sazona con sal y pimienta; se le da color con azafrán tostado. Si se quieren echar otras viandas para hacerlo ajiacado, pueden ponérsele, teniendo cuidado de cocinar aparte el plátano maduro y el boniato que se agregan a la montería momentos antes de servirse.

## COMPOSICIONES DE GALLINA, GUINEA, PATOS, ETC., ETC.

La gallina no siendo tan sabrosa como el pollo, se utiliza pocas veces en lugar de éste aunque realmente admite las mismas composiciones. Se emplea generalmente para hacer un caldo substancioso. En la sopa de gigote, tan sabrosa y universalmente conocida, siempre se emplea la pechuga de gallina y también se utiliza ésta para croquetas, rellenos, etc., etc. La gallina, después de sacado el caldo, se puede comer sofrita en esta forma: se parte en pedazos, se le pone zumo de naranja agria, sal y pimienta, se hace un buen mojo sofriendo en manteca, cebolla, ajo, tomate, ají y perejil, se echan los pedazos de gallina y se les da vueltas hasta que el mojo se seque.

GALLINA RELLENA.—Lavada la gallina se le corta el pescuezo y el pellejo se quita con mucho cuidado



para que no se rompa, se le echa sal, pimienta y zumo de naranja agria por dentro y fuera. Para una gallina se emplea una libra de carne de puerco con gordo, un cuarto de libra de jamón crudo, dos lascas de tocineta, una latica de petit-pois, otra de trufas picadas, un poco de vino de Jerez, pasas, aceitunas, huevos duros en rebanadas, puntas de espárragos y un poco de foie-gras; todo se mezcla, se coloca dentro de la gallina, se cose con hilo fuerte y se deja reposar en hielo durante seis horas. Se cocina en una servilleta bien prensada en una mezcla de un litro de agua y medio litro de Jerez.

**REVOLTILLO DE GALLINA.**—Después de aprovechada la gallina para hacer caldo, se separa la masa de los huesos y se pica en la máquina. Se hace en manteca un mojo abundante con cebolla, ajo, perejil, ajíes y tomates; cuando esté sofrito se echa el picadillo de gallina sazonado con sal y pimienta, se le pone caldo para suavizarlo y cuando se empieza a secar se tienen batidos cuatro o cinco huevos con bastante perejil picado, se agregan al picadillo y se revuelve hasta que quede seco. Se sirve con plátanos maduros fritos o verdes en galleticas.

**GUINEA EN PARRILLA.**—Se lava la guinea, se le pone sal y pimienta; se prepara en un plato hondo un mojo con zumo de naranja agria, manteca y ajo y con una pluma se unta este mojo a la guinea, se coloca en la parrilla y se le da vueltas por todos lados, un poco dorada se pasa a una fridera con un poco más de manteca, el mojo crudo, cebollas picadas, perejil, laurel, un poco de vinagre y agua suficiente para cubrirla y se deja al fuego hasta que esté blanda. Se deslíen tres yemas crudas en un poco de caldo y se une a la salsa sin parar de revolver hasta que rompa el hervor.

**GUINEA A LA MARINERA.**—Se lava la guinea, se le pone sal, pimienta, dos cucharadas de vinagre y se coloca en una cazuela con manteca suficiente, una



cebolla grande picada, ajo al gusto, un clavo de comer y una hoja de laurel; se cocina a fuego lento, se cubre la fridera con un paño mojado, se tapa bien y se tiene al fuego hasta que esté blanda, revolviendo para que no se queme. La salsa se espesa con un poco de harina de Castilla, se adorna con aceitunas mechadas y rebanadas de pan frito.

**GUINEA A ESTILO DE VUELTA ABAJO.**—Se lava bien la guinea y se pica en pedazos, se sazona con sal y pimienta, se echa en una fridera con manteca y se le da vueltas hasta que se dore; se le pone el zumo de una naranja agria, ajo machacado, cebolla y perejil picado y un poco de orégano tostado. Cuando empiece a hervir se le añade un cucharón de vino seco y otro de caldo; se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla y se sirve con casabe tostado.

**GUINEA ESTOFADA.**—Se le echa a la guinea, sal, pimienta y zumo de naranja agria, se parte en pedazos y se coloca en la cacerola con lascas de tocino, cebolla picada, ajo, unas cuantas zanahorias en rueditas y manteca suficiente; se tapa y se deja cocinar un rato, se le añade un poco de vinagre y un cucharón de caldo. Cuando la salsa se empieza a gastar se agrega un cucharón de vino tinto y se cocina hasta que esté blanda.

**GUINEA CON LEGUMBRES.**—Se lava la guinea, se pica en pedazos chicos, se echa en la fridera con sal, pimienta, cebollas chicas y enteras, zanahorias y nabos en rueditas, perejil picado, manteca, un poco de caldo, un cucharón de vino blanco, unas lascas de jamón y nuez moscada. Se tapa la fridera herméticamente y se tiene al fuego hasta que todo esté tierno; se sirve la guinea sobre rebanadas de pan frito.

**GUINEA A LA MANCHEGA.**—Se lava la guinea, se parte en pedazos, se le pone sal y zumo de naranja agria, se coloca en la fridera con aceite y después de frita ligeramente se cubre con caldo, se añaden lascas de jamón y tocineta, cebolla picada, ajo aplasta-



do, dos nabos regulares, un pedazo grande de col, media libra de habichuelas tiernas, un clavo, dos hojas de laurel, una libra de papas y todo se tiene al fuego hasta que esté blando.

GUINEAS CON ACEITE Y LIMÓN.—Se lava la guinea y se parte en pedazos chicos, se fríe en aceite a fuego moderado durante media hora, se añade pimienta, sal, dos hojas de laurel, ajo y el zumo de tres o cuatro limones verdes. Cuando haya hervido un rato se le agrega un cucharón lleno de caldo y se tiene al fuego hasta que esté blanda.

GUINEA CON PETIT-POIS.—Se hace como la anterior, agregándole una latica de petit-pois calentada en baño-maría.

*Observación importante.*—La guinea debe siempre matarse la víspera para que se ablande con facilidad.

PATOS GUISADOS.—El pato antes de guisarlo se debe siempre chamuscar en las llamas para quitarle las pelusas. Limpios y lavados los patos se doran en manteca muy caliente y a fuego vivo sazonados con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se les pone ajo, cebollas, orégano tostado, caldo y un poco de agua. Cuando empiecen a ablandarse se agrega vino blanco y se tienen al fuego hasta que estén bien tiernos.

PATOS MECHADOS.—Se limpian como los anteriores, se les pone sal, pimienta y zumo de naranja agria, se mechan con huevos duros, aceitunas, pasas y lascas de jamón; se cose con hilo fuerte la abertura que se hizo para mecharlos; se echan en una fridera con manteca y aceite mezclados hasta que estén dorados, se agrega ajo, cebollas y perejil picado; se revuelven durante un rato y se añade agua y vino tinto, se dejan al fuego hasta que estén blandos y se cuaja la salsa con almendras tostadas y molidas.

PATO CON JUGO DE MANZANAS.—Lavado y limpio el pato, se sazona con sal, se le unta un poco de man-



tequilla y se cocina al horno. Se deja enfriar, se corta en pedazos; en una cacerola se echan dos tazas de una salsa dorada que se prepara con mantequilla y harina de Castilla, rueditas de zanahorias ya cocinadas y se echan en esta salsa los pedazos de pato y cuando empiece a hervir se añade media taza de jugo de manzana.

**PATOS CON ACEITUNAS.**—Se limpia y se lava el pato, se le pone sal, pimienta, zumo de naranja agria, un poco de vinagre y se dora en la manteca a fuego vivo; se añaden lascas de jamón y tocineta, cebolla picada, un poco de ajo y una buena cantidad de aceitunas sin semillas y aplastadas, se le da vueltas al pato, se cubre con caldo y se cocina bien tapado hasta que esté blando.

**PATO CON NABOS Y PAPAS.**—Limpio y lavado el pato se pone en adobo durante dos horas con vinagre, sal, pimienta, cebollas picadas y un diente de ajo; se echa en la fridera con manteca y todos sus ingredientes, añadiéndole nabos picados en rueditas y papas en pedazos chicos. Cuando esté dorado se cubre con caldo y un poco de vino seco, se le da color con azafrán y se cuaja la salsa con una yema cruda.

**PICHONES CON VINO.**—Se limpian los pichones y se sazonan con sal y zumo de naranja agria. Se fríen en manteca caliente unas rebanadas de pan, se sacan y en esa misma manteca se fríen unas cuantas almendras que también se sacan; se echan en la misma manteca a sofreir cebollas picadas, un poco de ajo machacado, dos tomates, se sacan y entonces se echan los pichones dándoles vueltas hasta que se doren, se cubren con caldo y un poco de vino tinto, se dejan al fuego hasta que se ablanden. Las rebanadas de pan y las almendras se majan en el mortero y con esto se cuaja la salsa.

**PICHONES EN CAZUELA.**—Limpio los pichones se colocan en la cazuela echándoles zumo de naranja



agria, sal, pimienta, manteca, ajo, cebolla picada; una hoja de laurel, un poco de orégano tostado, un poco de caldo y otro de vino seco, se tapa bien y se tiene al fuego hasta que estén blandos.

PICHONES EN OTRA FORMA.—Limpios y lavados los pichones se parten por el medio y se tienen durante una hora en adobo con zumo de naranja agria, sal y pimienta; se echan en la fridera con manteca y se revuelven hasta que estén dorados, se añade el zumo de una cebolla grande, un poco de caldo y otro poco de vino blanco, se espesa la salsa con un poco de harina de Castilla y en el último momento se le agrega un punto de azúcar.

PALOMITAS Y CODORNICES CON ZANAHORIAS.—Se limpian y se lavan, se les echa sal, pimienta y zumo de naranja agria, se colocan en la fridera con manteca, cebolla picada y ajo; se dejan dorar y se añaden dos zanahorias en rebanadas, vino blanco y caldo y se tienen al fuego hasta que todo esté blando, se cuaja la salsa con las mimas zanahorias.

PICHONES CON PETIT-POIS.—Se lavan y se limpian los pichones, se doran en manteca sazonados con zumo de naranja agria, sal y pimienta, se añade un diente de ajo, cebolla picada, un poco de vino seco y otro poco de caldo; en el momento de servir se añade una lata de petit-pois calentada en baño-maría.

PALOMITAS A LA CRIOLLA.—Se lavan y se limpian las palomitas, se sazonan con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se sofríen en la manteca hasta dorarlas, se añade ajo, cebolla picada, perejil, vino seco, caldo y un poco de harina de Castilla, se tienen al fuego hasta que estén bien blandas.

PICHONES CON SALCHICHAS Y COL.—Se limpian y se lavan los pichones, se sazonan con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se colocan en la fridera con manteca, salchichas, col cruda picada y lascas de



tocino. Una vez sofrito se cubre con agua y cuando ésta se empieza a secar se agrega un poco de vino seco, se tienen al fuego hasta que todo esté blando y se sirven en la fuente colocando los pichones al centro y las salchichas y la col alrededor.

PICHONES CON CHAMPIGNONS.—Se lavan y se limpian los pichones, se les pone sal, pimienta y zumo de naranja agria, se sofríen en manteca con bastantes champignons; una vez dorados se agrega caldo mezclado con vino tinto, y se tienen a fuego vivo dándoles vuelta hasta que se ablanden; se sacan, se escurren y a la salsa se le echa una cucharada de harina de Castilla revolviéndola seguido hasta que tome un color obscuro, entonces se vuelven a echar durante un momento los pichones y se sirven.

PICHONES GUIADOS.—Lavados y limpios los pichones se echan en la fridera con dos cucharadas de aceite, sal, pimienta, ajo machacado, cebolla picada en máquina, un poco de vinagre, un cucharón de vino blanco y pimientos picados; se dejan en la fridera bien tapados, (se cubren con un lienzo empapado y encima la tapa) y se cocinan a fuego lento.

PALOMITAS SANJUANERAS.—Se limpian y se lavan, se les pone sal, pimienta y zumo de naranja agria, se colocan en la fridera con manteca y se sofríen hasta que estén doradas; se agregan avellanas tostadas y majadas; se cubren con un poco de caldo, y se tienen al fuego hasta que estén blandas.

PALOMITAS SOBREASADAS EN PARRILLA.—Se lavan y se limpian, se sazonan con sal y pimienta, se asan en la parrilla untándoles con una pluma manteca derretida y dándole vueltas. Una vez doradas se echan en una fridera con aceite, ajos machacados, aceitunas sin huesos, una hoja de laurel y el zumo de una naranja agria. Cuando las palomitas estén tiernas se apartan y se deslíen en la salsa yemas crudas,



se revuelve seguido y se colocan de nuevo las palomitas cuidando de que no hierva la salsa.

**PALOMITAS A LA MINUTA.**—Se lavan y se limpian, se les pone sal, pimienta y se colocan en la fridera con manteca, un poco de ajo, cebolla, perejil, un poco de vino seco, caldo y una cucharadita de harina de Castilla; se tienen al fuego hasta que estén blandas, se dejan refrescar, se escurren bien y se envuelven en un batido de huevo con perejil, se envuelven en polvo de pan rallado y se fríen en manteca bien caliente.

**PICHONES A LA INGLESA.**—Lavados y limpios se abren por el espinazo de arriba a abajo, se aplastan todo lo que se pueda y se ponen en adobo con sal, pimienta, perejil, zumo de limón y aceite, con todo esto se cocinan a fuego lento y se sirven con salsa de mostaza.

**PICHONES A LA FRANCESA.**—Limpios y lavados se sazonan con sal y pimienta, se asan en parrilla untándoles mantequilla con una pluma; una vez asados se pasan a una fridera con mantequilla, cebollas y perejil muy picados y un poco de pan rallado, se revuelve seguido y se agrega caldo y vino blanco. Se sirven cuando estén blandos.

**PICHONES A LA CATALANA.**—Se lavan y se limpian se sazonan con sal, pimienta y se sofríen con aceite y ajos machacados, se les añade pan rallado, perejil picado y caldo, se dejan cocinar y cuando estén casi blandos se les pone zumo de naranja agria. Se sirven adornados con rebanadas de pan frito, huevos duros y pimientos morrones.

**CODORNICES EXQUISITAS.**—Se lavan y se limpian y se ponen a fuego lento con manteca, sal, pimienta, cebollas picadas, lascas de jamón y tocino, un poco de nuez moscada y caldo suficiente; cuando hayan hervido algo se añade un poco de vino seco y un poco



de vinagre; se tienen al fuego hasta que se ablanden y se cuaja con un poco de harina de Castilla.

**PALOMITAS O CODORNICES AL HORNO.**—Se lavan y se limpian las codornices o palomitas, se les pone sal, pimienta y un poco de zumo de naranja agria, se sofríen ligeramente en mantequilla bien caliente, se envuelven en un preparado de trufas y tocino picado y polvo de pan rallado; se cocinan al horno y se sirven con salsa picante (Véase el índice) y se colocan sobre rebanadas de pan frito.

**PALOMITAS O CODORNICES MECHADAS.**—Se lavan y se limpian, se mechan con jamón, se sazonan con sal y pimienta. Se prepara en un plato hondo zumo de naranja agria, manteca, cebolla picada, ajo, perejil; nuez moscada, ajos porros, vino seco y caldo con una pluma se le unta este preparado dándole vueltas en la parrilla. Lo que quede de la salsa se pone al fuego en una sartén y cuando esté caliente se echan los pichones y se les da una vuelta en esa salsa.

**PALOMITAS O CODORNICES CON SALSA A LA TÁRTARA.**—Se limpian y se lavan, se sazonan con sal, pimienta y zumo de limón verde, se asan a la parrilla untándoles mantequilla con una pluma y se sirven cubiertas con salsa a la tártara. (Véase el índice).

**PICHONES EN CAZUELA.**—Lavados y limpios los pichones se echan en una cacerola con aceite crudo, cebolla picada, una hoja de laurel, ajo, perejil picado, un poco de caldo, igual cantidad de vino blanco, zumo de naranja agria, pimienta, sal y perejil, se tapan bien y se cocinan a fuego lento. Cuando los pichones estén tiernos se colocan en la fuente sobre rebanadas de pan tostado y se cubren con su misma salsa.

**CODORNICES ASADAS.**—Limpias las codornices se les pone zumo de naranja agria, sal y pimienta, se envuelven en lascas de tocino y se asan al horno.



**PERDICES ASADAS EN CAZUELA.**—Se limpian las perdices y se colocan en la cazuela con manteca, sal, pimienta, trufas picadas y pedacitos de jamón, se doran bien añadiéndoles caldo y vino blanco y se dejan al fuego hasta que estén tiernas.

**PICHONES RELLENOS.**—Limpios los pichones se les quitan las alas y el pescuezo. Se hace un picadillo con pechuga de ave, un poco de tocino, huevos duros, perejil, pimienta y sal, se une todo bien y con esta masa se rellenan los pichones; las patas se cruzan por encima de las aberturas para que no se salga el relleno. Se colocan en una tartera engrasada y se cocina al horno.

## CAPITULO X

### COMPOSICIONES DE CONEJO, JAMON, ETC.

**CONEJO GUISADO.**—Se lava, se limpia bien y se divide en pedazos, se tiene durante hora y media en adobo con sal, zumo de naranja agria, pimienta, orégano tostado, ajo machacado y un poco de vino seco. En una fridera con manteca suficiente se coloca el conejo con todos los ingredientes, cuando esté dorado se agrega bastante cebolla picada en máquina, un pimiento cortado en tiras y una hoja de laurel, se espolvorea con harina de Castilla, se cubre con agua y se tapa herméticamente revolviendo de vez en cuando y no se aparta del fuego hasta que esté bien blando.

**OTRA COMPOSICIÓN DE CONEJO GUISADO.**—Se lava, se limpia y se divide en pedazos, se sazona con sal, pimienta, zumo de naranja agria y un poco de vino seco y se tiene durante un rato en el siguiente adobo: se echa manteca en la fridera y bien caliente se ponen los pedazos del conejo hasta que tomen un color dorado, entonces se agrega mucha cebolla picada, ajo machacado, perejil, unos cuantos tomates



partidos sin semillas y caldo suficiente; se tapa bien dándole vueltas para que no se queme, se majan unas cuantas avellanas tostadas y se cuaja con ellas la salsa.

**CONEJO ESTOFADO.**—Se lava y se limpia el conejo, se parte en pedazos; se pone en la fridera mantequilla y mucha cebolla picada, se sofríe cuidando que no se queme y se agrega al conejo hasta que se dore bien; se cubre con agua hirviendo y se le ponen unas cascaritas de limón verde; cuando el agua se empieza a consumir se añade caldo, se tapa y se revuelve de vez en cuando para que no se queme. Cuando empieza a ablandarse se echa un cucharón lleno de vino tinto y un poco de harina de Castilla desleída en mantequilla.

**CONEJO CON VINO.**—Se lava y se limpia el conejo y se parte en pedazos chicos, se les hace tomar color sobre el fuego que ha de ser muy vivo hasta que esté bien cocinado. Se prepara una salsa espesa y obscura con un cuarto de libra de carne, una cucharada bien llena de mantequilla, otra de harina de Castilla, un buen pedazo de tocineta fresca picada y cucharón y medio de vino tinto; cuando esta salsa haya hervido bastante y tenga buen color se agrega el conejo con doce champignons, sal y pimienta. Se cocina a fuego vivo y la salsa debe reducirse en dos terceras partes, cuando esté casi cocinado se añaden muchas cebollitas fritas en manteca, se les da una vuelta en la salsa del conejo y se debe servir muy caliente.

**CONEJO A LA FRANCESA.**—Se lava y se limpia el conejo y se divide en pedazos, sazónándolo con sal, pimienta y nuez moscada. Se echa en una fridera mantequilla suficiente, unos cuantos champignons, una hoja de laurel y el conejo; se revuelve hasta que esté dorado añadiendo buen caldo, cebollas y zanahorias en rueditas.—Cuando empieza a gastarse la salsa se agrega un cucharón de vino blanco y un poco



de harina de Castilla pasada por colador; no se aparta del fuego hasta que no esté bien blando.

**CONEJO RELLENO.**—Se lava y se limpia el conejo, se le hace una abertura sacando con cuidado los huesos de la pechuga y espinazo. Se tiene durante un rato en adobo con zumo de naranja agria, sal y pimienta. Se prepara un relleno con carne de puerco cocinada, trufas y champignons (todo se pica junto en la máquina), miga de pan mojado en leche, dos yemas duras, aceitunas sin semillas, pasas, almendras y petit-pois; todo se cocina en mantequilla con cebolla y perejil picado y se sazona con sal y pimienta. Con este picadillo se rellena el conejo, se cose con hilo fuerte. En una fridera se echan manteca y mantequilla mezcladas y lascas de tocino fresco y jamón crudo, cebolla picada y un diente de ajo, se añade el conejo, se le da vueltas hasta que esté dorado, se pone caldo y vino blanco y se tiene al fuego hasta que esté blando. Se sirve con la misma salsa.

**CONEJO FRITO.**—Se lava, se limpia el conejo y se parte en pedazos. Se tiene durante diez horas en el siguiente adobo: zumo de limón verde, vino blanco, una hoja de laurel, pimienta, sal, cebolla picada y un diente de ajo. Se escurre bien, se envuelve en harina pasada por colador y se fríe en manteca tibia para que lentamente se cocine.

**CONEJO A LA ESPAÑOLA.**—Se lava, se limpia y se parte en pedazos. Se tiene unas cuantas horas en el siguiente adobo: zumo de naranja agria, sal y pimienta. En una fridera con suficiente aceite se frien lascas de tocino fresco con una cucharada de harina de Castilla para que se dore, se agregan los pedazos de conejo y al poco rato vino tinto y caldo. Cuando el conejo se empieza a ablandar se añaden bastante cebolla picada, un diente de ajo machacado, perejil, sal, pimienta y papas partidas en trocitos; la salsa debe quedar cuajada, pero si estuviese demasiado espesa se añade más caldo.



**CONEJO A LO CAMPESINO.**—El conejo se limpia, se lava y se parte en pedazos y se tiene durante unas horas en el siguiente adobo: naranja agria, sal, pimienta, cebolla, ajo, hoja de laurel, orégano y un poco de comino. Se pone en la fridera manteca y se echa el conejo con sus ingredientes; cuando esté dorado se cubre con caldo y un poco de vino seco, se espolvorea con harina de Castilla y se le da color con un poco de pimentón.

**CIVET DE CONEJO.**—Se prepara una salsa espesa y oscura con un cuarto de libra de carne de vaca, una cucharada de harina de Castilla y se pone al fuego revolviendo hasta que tenga color, se añade un buen pedazo de tocino partido en cuadritos y cuando estén dorados se echan los conejos descuartizados, se les hace tomar color al fuego que debe ser muy vivo; se agrega un vaso de vino tinto, dos docenas de champignons picados, dos hojas de laurel, sal y pimienta y se deja al fuego hasta que la salsa se reduzca en dos terceras partes. Cuando el conejo esté cocinado se añaden dos docenas de cebollitas fritas del tamaño de nueces y entonces se deja al vapor hasta el momento de servirlo.

**CONEJO A LA ALEMANA.**—Se sazona el conejo con zumo de limón verde, un poco de vino seco, pimienta y sal, se echa en una fridera con manteca bien caliente para que se dore, se agregan cebollas picadas, perejil, ají dulce, tres o cuatro tomates sin semillas y un poco de caldo; la salsa se cuaja con avellanas tostadas y molidas desleídas en un poco de agua caliente.

**JAMÓN.**—En todas partes se considera el jamón como uno de los bocados más exquisitos y necesario en toda buena mesa. Los alemanes creen que no hay mejor jamón que el de Westfalia. Los ingleses creen que el mejor jamón es el de York, los italianos opinan que para jamón Bolonia, y los franceses tienen como de primera los jamones de Bigorre, del Bear



nés, de Burdeos y de Bayona. Los españoles creen que no hay jamón como el de Salamanca, el de Trevéllis y el llamado vulgarmente jamón Gallego. Hay muchas maneras de preparar el jamón.

**JAMÓN PLANCHADO EN DULCE.**—Al jamón se le quita toda la grasa que tiene alrededor, se pone a desalar un día o dos en un caldero lleno de agua, cambiando ésta con frecuencia para evitar que adquiera mal olor, se saca del agua y se envuelve en un paño blanco, que se cose por todas partes con hilo fuerte, se cubre con cantidad suficiente de agua mezclada con buen vino de Jerez, se le echa pimienta, nuez moscada, un clavo de comer, una hoja de laurel y una cebolla en rebanadas. Se cocina durante seis horas por lo menos a fuego lento, debe estar bien cocinado y para convencerse se introduce una aguja, ésta debe entrar sin resistencia cuando el jamón está en sazón. Se saca el jamón del paño en que se ha cocinado, se deshuesa con esmero, se envuelve en el paño en que se cocinó, bien apretado y se coloca en una fuente hasta que se enfríe. Se quita el paño y se levanta la corteza que cede con facilidad, se cubre la superficie del jamón con bastante azúcar y se le pasa una plancha muy caliente y cuidando que el azúcar quede en el jamón y no adherido a la plancha. No se debe comer el mismo día.

**OTRA PREPARACIÓN DE JAMÓN COCINADO.**—Se prepara como el anterior, pero antes de plancharlo se echa en la cacerola poniéndole una botella de vino de Jerez superior, azúcar turbinada, canela y un clavo. Una vez evaporado el vino se saca y se coloca en una fuente adornada con papel picado y se cubre el jamón con grajeas.

**MODO SENCILLO DE COCINAR EL JAMÓN.**—Se lava bien el jamón y se tiene en agua durante veinte y cuatro horas; se quita esa agua y se pone en otra para que hierva; al romper el hervor se cambia otra vez el



agua y se tiene en ésta hirviendo hasta que se ablande; se saca del agua y se rocía con azúcar, se le pasa una plancha muy caliente y se puede comer al siguiente día.

**JAMÓN IMPERIAL.**—Preparado como el anterior se pone otra vez al fuego en una cacerola tapada echándole antes al jamón una botella de vino de Jerez seco, una libra de azúcar turbinada, unas rajitas de canela y unos clavos de comer, una vez gastado el vino se saca el jamón y se cubre con una garapiña y se le agregan grajeas. La garapiña se hace con clara de huevo batidas con un poco de azúcar. La garapiña sustituye el azúcar con que se rocío el jamón en la preparación anterior.

**JAMÓN PRENSADO PARA COCINAR.**—La siguiente receta es para preparar el jamón para usarlo en la cocina. Se sabe que las piernas deben preferirse a las espaldas por no ser la carne de éstas tan fina. Se deben preparar varios jamones a un tiempo. Se usa una saladera de madera que tenga un agujero en el fondo, se echa en esa saladera una capa gruesa de sal de cocina y la misma cantidad de sal de nitro, machacadas con azúcar, pimienta y gengibre. Se frotan los jamones unos contra otros con la mezcla anterior, se harán unas hendiduras en los jamones para introducir en ellas la mezcla de sal, etc., se colocan en la saladera prensándolos bien y bien cubiertos con la mezcla de sal, etc., y se les pone encima un fuerte peso; a las veinte y cuatro horas se destapa el agujero que tiene la saladera en el fondo, el líquido que sale se le echa por encima a los jamones y esta operación se repite tres días seguidos; diariamente se variará la posición de los jamones en la saladera durante veinte días y bañándolos diariamente con el líquido que sacaremos por el fondo de la saladera; los jamones deberán estar siempre en un lugar fresco; al cabo de ese tiempo se sacan los jamones, se dejan secar y después de bien secos se ahuman. Se debe tener cuidado de que los jamo-



nes se impregnen muy bien con la mezcla de sal, etc., pues de esto depende el éxito de la preparación.

**JAMÓN CON CHAMPIGNONS.**—Se cortan lascas de jamón crudo, muy delgadas y se frien rebanadas de pan sin corteza en manteca, trufas y champignons, se cubre el fondo de la tartera con un poco de manteca, se coloca el pan frito y sobre éste, alternando, lascas de jamón, trufas y champignons, se cubre todo con polvo de pan rallado pasado por tamiz y se cocina al horno.

**JAMÓN FRITO.**—Se lava bien el jamón, se parte en lascas, se echa en agua hirviendo dejando que dé tres hervores; se saca y se echa en agua fría, repitiendo esta operación tres veces en distintas aguas; se enjuga bien con una servilleta y se envuelven las lascas ligeramente en harina de Castilla; se frien en mucha manteca y muy caliente. Se sirve con rebanadas de pan frito y huevos duros.

**PUDÍN DE JAMÓN.**—Se hace un buen picadillo de ave o de carne de puerco poniéndole huevos duros, un poco de miga de pan mojado en caldo, aceitunas sin semillas y pasas y cocinado en un sofrito de mantequilla con cebollas picadas, perejil, nuez moscada, sal y pimienta. El jamón se parte en lascas; en un molde engrasado con manteca se colocan lascas de jamón, el picadillo, otra vez lascas de jamón, pepinos, cebollas de encurtido, petit-pois y polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**JAMÓN CON MANTEQUILLA.**—Se frien en mantequilla lascas muy delgadas de jamón. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de mantequilla, se colocan las lascas de jamón, rebanadas de pan frito y trufas y se cubre con un poco de mantequilla derretida, se espolvorea con pan rallado y se cocina al horno. Al servirlo se adorna con rebanadas de huevos duros y pimientos morrones.



**JAMÓN CON VINO.**—Se desala el jamón y se corta en lascas. En una cacerola se echan: manteca, cebolla picada, un diente de ajo, zanahorias en rebanadas y vino blanco; cuando las zanahorias se empiecen a ablandar se añaden las lascas de jamón y un cucharón de caldo, se prueba de sal y se le pone pimienta; se tiene al fuego hasta que las zanahorias estén blandas.

**JAMÓN GUIADO.**—Se desala el jamón y se parte en lascas; se hace en manteca un buen sofrito con bastante cebolla picada, ajo, unos cuantos tomates, perejil y ají; se echan las lascas de jamón y caldo, se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla, se le pone pimienta y se prueba de sal; se sirve con rebanadas de pan frito.

**JAMÓN A LA FRANCESA.**—Se salcochan habichuelas, zanahorias y coliflor y el jamón se desala y se corta en lascas; se sofríe en mantequilla, cebolla picada, las legumbres muy picadas y el jamón, se agrega vino blanco, un poco de agua, nuez moscada, pimienta y sal, se cocina a fuego lento y se sirve con su salsa cuajada.

**JAMÓN ENCEBOLLADO.**—Se sofríe en mantequilla una buena cantidad de cebolla picada en máquina y se le añade agua mezclada con vinagre y las lascas de jamón, se prueba de sal y se le pone pimienta. Cuando empiece a gastarse el agua se le agrega una yema cruda desleída en un poco de la salsa del jamón, se revuelve sin parar un rato para que no se formen pelotones.

**JAMÓN CON SALSA DE TOMATES.**—Se hace una buena salsa de tomates preparada con aceite (véase el índice), se cuele y se agregan las lascas de jamón, se dejan hervir un rato en la salsa, se le unen dos yemas salcochadas y majadas y se sirve con pimientos morrones.



**JAMÓN CON MASA DE PUERCO.**—Se pican una libra de jamón crudo y otra de lomo de puerco, se unen bien, se les pone sal, pimienta molida, nuez moscada y dos huevos crudos. Se coloca en un pellejo de ternera la mitad de la masa, luego un pepino francés y después el resto de la masa; el pellejo se amarra bien y se cocina durante dos horas en una cacerola con agua, sal y pimienta, se puede comer frío o partirse en lascas y freirlas en mantequilla.

**JAMÓN A LA MAILLOT.**—Se tiene el jamón envuelto en un lienzo blanco dentro de una vasija de agua durante veinte y cuatro horas y se cambia el agua dos veces; entonces se deja hervir en otra agua y a fuego lento hasta que esté bien cocinado, se escurre, se corta en lascas y se pone al fuego cubierto con bastante vino de Jerez, se tapa y se deja hervir durante media hora. Se salcochan zanahorias y huevos duros, se parten en ruedas, rebanadas de pan frito y una lata de petit-pois calentados en baño-maría y bien escurridos. Se colocan hojas de lechuga en el fondo de una fuente, al centro de ésta el jamón y alrededor las zanahorias, etc., formando todo pirámide. Se sirve con salsa mayonesa.

**JAMÓN A LA VIENESA.**—Desalado el jamón se corta en lascas muy delgadas, se fríen rebanadas de pan sin corteza en mantequilla con perejil y cebollas, se fríen trufas y champignons. En una tartera engrasada con mantequilla se coloca todo, se espolvorea con polvo de pan rallado y se cocina a horno moderado. Se sirve con una salsa caliente de mantequilla y perejil.

**CREMA DE JAMÓN.**—Se hace una salsa crema (véase el índice). Se unta un molde con mantequilla, se echa la mitad de la salsa crema, luego jamón en lascas (jamón planchado), trufas y champignons, el resto de la salsa y se le pone al molde una tapa con brasas y cuando esté cuajada la salsa se sirve. Se puede cocinar al horno.



JAMÓN A LA JARDINERA.—Se desala el jamón, se envuelve en un lienzo blanco y se cocina en un caldero, se escurre y corta en lascas; se pone al fuego con mantequilla y vino blanco por espacio de media hora, dándole vueltas; se salcochan coliflores y zanahorias, se añaden puntas de espárragos, bien escurridos, y el jamón. A la salsa de vino blanco y mantequilla en que se cocinó el jamón se le agrega un poco más de mantequilla y leche, sal, pimienta, nuez moscada y un poco de harina de Castilla, revolviéndola al fuego hasta que esté cuajada y con esta salsa se cubre el jamón, coliflor, etc.

EMPANADAS DE JAMÓN.—En una cazuela de barro se echa cucharón y medio de leche y otro de manteca derretida y sal, con una cuchara de madera se bate mucho hasta que se unan bien, se añade poco a poco harina de Castilla, sin dejar de batir y sin que la masa se pegue en la cazuela; se aparta entonces, se coloca sobre una tabla, espolvoreándole harina de Castilla con frecuencia y amasándola, se conoce cuando está en su punto en que no se pegan los dedos, se extiende y se amasa con un rodillo dejando la pasta muy delgada, cuidando que no se rompa. En una punta de las que forma la masa al extenderse se echa el picadillo de jamón, mezclado con huevos duros, pasas, aceitunas y petit-pois; se dobla la masa y se corta con un cuchillo dándole la forma ovalada de las empanadas y con los dedos se doblan los bordes para unirlos bien evitando que se salga el picadillo. Se fríen en bastante manteca bien caliente y se espolvorean con azúcar fina.

JAMÓN CON COSTILLAS DE PUERCO.—Se cortan las lascas de jamón, no muy finas, se desalan, se escurren mucho, se secan con un paño, se les unta harina de Castilla y se fríen. Se hace una salsa de tomates (véase el índice), se cuela y se añaden tres yemas salcochadas, se agrega el jamón, pedacitos de costillas de puerco fritas y se cubre con petit-pois y pimientos morrones.



## CAPITULO XI

### COMPOSICIONES DE CARNE

**ADVERTENCIA.**—Para cocinar la carne se debe emplear cacerola de hierro, cobre, aluminio o esmaltada. Debe procurarse que la carne empleada sea de res matada la víspera, porque si se emplea carne de res acabada de matar puede tener mal olor y no es buena para la salud.

**CARNE ASADA SENCILLA.**—Se lava la carne y se le quitan los nervios, se coloca en la cacerola con manteca zumo de naranja agria, sal, pimienta, bastante cebolla partida en rebanadas chicas, una hoja de laurel, un diente de ajo, un poco de orégano tostado y un poco de vino seco. En este adobo debe tenerse un rato. Se pone la cacerola a fuego vivo bien tapada y dándole vueltas a la carne hasta que se dore por todos lados, entonces se cubre con agua suficiente y se revuelve ésta con los ingredientes para formar la salsa y se deja a fuego suave hasta que la carne está blanda. Si se quiere la carne con papas, éstas se pueden cocinar junto con la carne echándolas crudas. Para carne asada se debe preferir el boliche o la pierna. En las comidas de etiqueta no se debe traer a la mesa la carne asada entera sino partida en lascas.

**CARNE ESTOFADA.**—Se lava y se limpia como la anterior, se le pone naranja agria y demás ingredientes, cuando empiece a dorarse se le agrega un cucharón de vino tinto, después se añade el agua necesaria para que quede bien cocinada.

**CARNE ALCAPARRADA.**—Se lava y se limpia la carne, se le pone zumo de naranja agria, sal y pimienta, se parte en lascas y se echa en la cacerola manteca con bastante cebolla picada y un diente de ajo; cuando empiece a dorarse la cebolla se añaden alcaparras molidas, aceitunas sin semillas y después las



lascas de carne, se tiene al fuego un largo rato revolviéndola y se le echa un cucharón de caldo; si la salsa se hubiere gastado sin estar blanda la carne se le añade agua suficiente con un poco de caldo. Antes de que se haya gastado el caldo se le ponen pasas.

CARNE ENTOMATADA.—La carne se parte en lascas, se sazona con sal y pimienta y zumo de naranja agria y se deja durante una hora en este adobo, se prepara una buena salsa de tomates con bastantes cebollas, ajos, ajíes, tomates, perejil, orégano tostado y un poquito de pimentón, un pedazo de jamón y otro de tocineta y en esta salsa se echan las lascas de carne con manteca suficiente y uno o dos cucharones de caldo. Si al gastarse la salsa no estuviera blanda la carne, se le añade agua o caldo.

CARNE MECHADA.—Se lava bien la carne, se le quitan los pellejos y con un cuchillo se le introducen pedacitos de jamón y de huevos duros teniendo cuidado de que no se salgan, se le pone zumo de naranja agria, pimienta, sal, bastante cebolla bien picada, un poco de perejil, ajo a gusto, una hoja de laurel, un poco de orégano tostado, manteca suficiente y se echa en la cacerola poniéndola a fuego vivo y dándole vueltas hasta que quede bien dorada, se le añade una cucharada de vino seco, se cubre con el agua suficiente y se revuelve ésta con todos los ingredientes. Debe quedar con salsa.

CARNE ENCEBOLLADA.—Se lava la carne y se le quitan los pellejos, se parte en lascas, se sazona con sal y pimienta y se pone en la cacerola con aceite y manteca mezclados, una cucharadita de vinagre, tres tomates, un diente de ajo, una hoja de laurel, mucha cebolla en ruedas y agua suficiente; se tiene al fuego hasta que esté bien blanda.

CARNE A LA PAMELA.—Se salcocha la carne, se pica en lascas y se hace un buen mojo en aceite y manteca mezclados con un diente de ajo, dos tomates, un



poco de harina de Castilla, sal y pimienta. En este sofrito se echan las lascas de carne dándole vueltas hasta que se doren.

CARNE A LA CATALANA.—Se lava la carne, se le quitan los pellejos y se sazona con sal y pimienta. Se echan en la cacerola: bastante cebollas en ruedas, tomates picados, perejil, una hoja de laurel, un diente de ajo, tres o cuatro pimientos morrones picados, manteca y una copa mediana de vino blanco; se echa la carne y se tiene un rato a fuego vivo, se le añade cucharón y medio de caldo. Cuando esté blanda la carne se aparta del fuego, se cuele la salsa y se cubre con ella.

CARNE SENCILLA AL HORNO.—Se lava la carne y se corta en tiras, se tiene durante dos horas en adobo con zumo de naranja agria, pimienta y sal, pasado este tiempo se coloca en la tartera con manteca, cebolla picada, vino blanco y un poco de agua y se cocina al horno.

CARNE A LA REINA.—Para esta preparación se necesita filete. Se tiene por cuatro horas en adobo compuesto de cebolla picada, un diente de ajo, sal, pimienta, vino blanco y una hoja de laurel, se pone en una fuente bien tapada. Se fríe en la cacerola en aceite muy caliente una corteza de limón y cuando esté negra se saca y se echa la carne a dorar añadiéndole un poco de agua, consumida ésta se le agrega unos tomates picados y cuando se estén secando se añaden los ingredientes del adobo y se deja un poco más al fuego.

CARNE A LA ESPAÑOLA.—Se lava la carne, se le pone sal y pimienta. Se pone en la cacerola aceite, cuando esté bien caliente se fríe un diente de ajo machacado, se saca y se agregan rebanadas de cebolla, la carne, unos tomates partidos y se tiene al fuego hasta que se dore. Se majan pimienta y azafrán y se mezclan con una cucharada de vinagre, se agregan



a la carne, se cubre con agua suficiente y se añaden unas papas partidas en pedazos.

**CARNE LIADA.**—Se corta la carne en tiras largas y se le unta un poco de manteca; aparte se hace una masa con jamón, pan mojado en leche, almendras tostadas, dos huevos duros y un pedazo de carne de puerco, se pasa todo por la máquina, se une bien. Esta preparación se coloca sobre cada tira de carne, se envuelve en huevo batido y se fríe en aceite muy caliente, puede comerse con salsa picante.

**EMBUCHADO.**—Una libra de jamón crudo, una libra masa de puerco, seis huevos, seis galletas de sal, tamaño grande, nuez moscada, sal y pimienta. Se pican en la máquina la carne y el jamón, se le quitan los pellejos, se agregan las yemas de huevo y se mezcla todo perfectamente, se añaden las claras batidas a punto de merengue, las galletas molidas pasadas por colador, la sal, la pimienta y la nuez moscada rallada; esta pasta se coloca en una servilleta, se amarra fuerte y se cocina en una olla llena de agua y cuando ésta se haya gastado estará la carne; cuando se haya enfriado se coloca en el hielo. Debe comerse al día siguiente.

**OTRA FÓRMULA DE EMBUCHADO.**—Una libra de palomilla, una libra de jamón crudo, dos galletas grandes de sal, dos huevos, sal, pimienta y nuez moscada. Se pican en la máquina con la cuchilla más fina la carne y el jamón, cuidando que no vaya ningún pellejo; se agregan los huevos, las galletas molidas pasadas por colador, la sal, la pimienta y la nuez moscada, todo se mezcla mucho hasta que quede una masa compacta; se divide en dos partes, y se enrolla cada una en forma de salchichón; se envuelve cada una en huevo batido y polvo fino de pan rallado, haciendo esta operación varias veces hasta formar una capa; se fríen en manteca dándole vueltas hasta que se doren bien, entonces se echan dos cucharones grandes de caldo y se dejan al fuego hasta que éste



se gaste; se colocan en una fuente y se les pone encima un peso fuerte teniéndolos en esta prensa durante cuatro o cinco horas. Se coloca en el hielo y no debe comerse hasta el día siguiente.

**CARNE EN SALCHICHÓN.**—Para una libra de carne de puerco, media libra de jamón crudo, seis yemas de huevo, seis claras batidas a punto de merengue, nueve galletas de sal, de tamaño corriente, sal, pimienta, nuez moscada y perejil. La carne y el jamón crudo, se pasarán por la máquina alternando con las galletas; se coloca esto en una fuente y se mezcla con las yemas y las claras batidas a punto de merengue, se añade sal y pimienta en abundancia, la nuez moscada, y el perejil machacado en el mortero; todo debe quedar perfectamente mezclado. Se coloca esta masa en una servilleta dándole forma de salchichón, se cose con hilo gordo; se echa en una cacerola en agua hirviendo y se tiene al fuego durante hora y cuarto. Se deja enfriar y cuando esté completamente fría se pone en hielo. No debe comerse hasta el día siguiente.

**CARNE A LA CREMA.**—Se parte la carne en pedazos, prefiriéndose carne de puerco o filete, se sazona con sal y pimienta y se cocina en la parrilla a fuego vivo por espacio de cinco minutos cada lado. Aparte se hace una salsa con dos tazas grandes de leche, una cucharada de harina de Castilla, tres huevos crudos (claras y yemas), sal, pimienta y nuez moscada, se cuele y se cubre el fondo de la tartera con mantequilla, encima las lascas de carne y luego la salsa. Se cocina al horno o entre dos fuegos.

**OTRA CARNE A LA CREMA.**—Se emplea carne de puerco, se parte en pedazos pequeños, se colocan en la cacerola echando bastante cebolla picada, vino seco, un poquito de orégano, sal, pimienta y un poco de manteca; se pone al fuego cubriendo la cacerola con una tapa y un peso encima. Aparte se hace una crema con la cuarta parte de un jarro de leche, dos



cucharadas de harina de Castilla y dos yemas crudas, se une bien y se cuele. Se pone entonces a fuego lento revolviendo hasta que se forme una crema espesa y se echa en una fuente para que se enfríe. Los pedazos de carne se ponen en esta crema hasta que se impregnen bien, se envuelven en polvo de pan rallado, después en un batido de huevos, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen.

CARNE A LA BERLINESA.—Se toman dos libras de buena carne, bien de vaca o de puerco, se lava bien y se seca mucho con un paño, se coloca en una cacerola chica, se pone a hervir con tres cucharones de agua, uno y medio de vinagre fuerte, unos granos de pimienta, uno o dos clavos de comer, tres hojas de laurel y un poco de orégano. Se le pone una tapa de alambre y se deja en esta preparación dos días entre hielo, dándole vueltas; pasados estos dos días se echa en una cacerola de hierro una buena cantidad de mantequilla y bien caliente se echa solamente la carne y cuando empiece a dorarse se agrega una cebolla grande bien picada; dorada ésta se agrega la corteza de dos panes, un cucharón del adobo en que estuvo la carne, otro poco de sal y se cubre con agua muy caliente. Se deja cocinar a fuego regular de dos a dos horas y media tapada y dándole vueltas para que no se pegue ni se queme. La salsa se cuele y si estuviese clara se espesa con harina de Castilla. Se sirve con ensalada de papas, habichuelas y huevos duros.

CARNE MOSAICO.—A libra y media de masa buena de puerco, picada en máquina, se le agrega un huevo crudo, nuez moscada, pimienta y sal, se hace una masa, se cortan pedazos de jamón en tiras, dos huevos duros, pepinos de encurtidos y champignos. Al molde se le unta manteca; se coloca una capa de carne, encima otra capa de tiras de jamón, pepinos, etc., y se va alternando con cuidado de que la última capa sea de carne. Después de lleno el molde se aprie-



ta bien para que todo quede muy unido y se cocina en baño-maría al horno.

CARNE CON AVELLANAS.—Se lava bien el boliche y se sazona con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se mezclan aceite y manteca y se echan en la fridera con bastante cebolla picada, un diente de ajo y dos tomates, se agrega la carne dándole vueltas hasta que se dore, se cubre con bastante agua y cuando ésta esté casi gastada se añade un cuarto de libra de avellanas tostadas y molidas y con un poco de hervor está lista.

CARNE ENROLLADA.—Se parten lascas de carne, largas y delgadas y en la misma forma lascas de jamón, de tocineta y de zanahorias salcochadas y en rebanadas, se colocan alternándolas y se amarran bien con hilo fuerte. Se echa en la sartén manteca y se pone el enrollado hasta que esté bien dorado. En otra cacerola se sofríe en manteca, cebolla picada, un diente de ajo, una latica de puré de tomates, un poco de vino seco, pimienta y sal y en esta preparación se tiene el enrollado un buen rato.

COMPOSICIÓN DE CARNE.—Se ablandan tres libras de punta de pecho dándoles con la mano del mortero. Se ponen al fuego dos litros de agua con apio, bastante cebolla, un diente de ajo, perejil, sal y un poquito de pimentón. Cuando las cebollas estén blandas se echa la carne y se deja cocinar durante dos o tres horas a fuego lento. En una tartera se coloca esta preparación: un cucharón bien lleno de caldo en que se cocinó la carne, dos yemas crudas, dos cucharadas de mantequilla derretida y dos de queso rallado, se revuelve bien y encima se pone la carne; se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno o entre dos fuegos.

CARNE EN FRICANDAU.—Se pican dos libras de masa de puerco y media libra de palomilla, se le ponen



dos huevos crudos, un poco de miga de pan mojado en leche, cebolla y medio chorizo picado en máquina, sal y pimienta, se mezcla todo muy bien, se forman bolas envolviéndolas en un batido de huevo con un poco de leche, un poquito de harina de Castilla y perejil picado, luego en polvo de pan rallado y se fríen en manteca y mantequilla mezcladas a fuego vivo.

**CARNE CON PATAS DE TERNERA.**—Se necesita una pata de ternera grande o dos chicas y dos libras de carne de ternera. Las patas deben haberse tenido al fuego durante toda la noche anterior. La carne se mecha con tocino bueno; a las patas se le quitan los huesos y se pican en pedazos grandes y el caldo se cuela y se tiene aparte. En una cacerola de hierro se echa la carne en pedazos cubriendo el fondo, después los pedazos de pata y un cuarto libra de tocino partido en pedazos, se agrega bastante cebolla picada, una zanahoria en ruedas finas, un nabo chico partido muy fino, orégano, perejil, sal y pimienta; una copa de vino seco, el caldo en que se cocinaron las patas y un poco de manteca; se tapa muy bien y se cocina a fuego lento durante tres horas. Si la carne y las patas estuviesen bien blandas antes de este tiempo se sacan y todo lo demás se deja hirviendo hasta cumplir las tres horas. Esta salsa se deberá colar y servir con zanahorias y papas que se habrán echado cuando la salsa esté a medio cocinar. Si se quiere comer fría se deberá hacer la víspera y colar la salsa varias veces y colocarla entre hielo y se convierte en gelatina.

**CARNE A LA PURITANA.**—Se emplea boliche o pier-na, se mecha introduciendo con la punta del cuchillo pedacitos de tocineta, jamón, zanahorias salcochadas, huevos duros, pepinos de encurtido, aceitunas y pasas. La carne se coloca en la cacerola con manteca, bastante cebolla picada, un diente de ajo, orégano tostado, sal, pimienta, nuez moscada y zumo de limón verde, se revuelve y cuando esté dorada se le



añade una copa de vinco blanco, tocineta, en lascas, caldo y el agua necesaria. Cuando esté blanda se le agrega una lata de petit-pois bien escurridos.

**ESTOFADO CON CARNE DE TERNERA.**—Se colocan en la cacerola, las lascas de carne, se le agrega un cucharón de caldo bueno, se le pone vinagre, zanahorias en rueditas, cebollas muy picadas, ruedas de limón verde sin pepitas ni cortezas; se cocina con manteca tapando bien la cacerola, se le agregan un cucharón de caldo bueno y otro de vino tinto, se sazona con sal y pimienta y se tiene cuidado de que queden blandas y sin quemarse.

**ESTOFADO A LA REINA.**—Para dos libras de boliche tierno se agregan tres manzanas peladas, bastante cebolla picada, un vaso de vino blanco, manteca y mantequilla mezcladas, perejil picado, sal y pimienta y nuez moscada; se cocina a fuego suave durante tres o cuatro horas. Blanda la carne se separa del fuego con las manzanas, se cuele la salsa y se cubre con ella la carne.

**CARNE DE TERNERA EXQUISITA.**—Para dos libras de boliche se prepara este adobo: un ajo machacado, sal, pimienta, orégano, un poquito de pimentón y un cucharón de vino blanco. La carne se coloca en este adobo desde la víspera entre hielo dándole vueltas para que se le impregnen los ingredientes. Tres horas antes de la comida se saca la carne del adobo, se pone en una cacerola honda con manteca suficiente y bastante cebolla, se tapa herméticamente, poniéndole un peso encima para que ajuste bien la tapa, se cocina a fuego muy moderado. Al cabo de media hora se le agregan los ingredientes del adobo colado, un cucharón de caldo y se deja cocinar para que hierva sin dorarse ni pegarse. Cuando esté tierna la carne se le agrega otra cucharada de vino blanco, se deja que dé un hervor y se saca, entonces se coloca en una tartera engrasada con manteca, se pone en horno bien caliente y cuando esté dorada por todos



lados se parte en lascas y se coloca en medio de la fuente rodeada de un lado con petit-pois calentados en baño-maría y por el otro lado un buen puré de papas. La salsa, que es muy exquisita, se cuele, se sirve en una salsera añadiéndole gotas de limón y unos pepinos cortados.

**BOLICHE A LA FRANCESA.**—Se limpia bien la carne y se cocina en la fridera echándole bastante cebolla, zanahorias en rueditas, zumo de limón verde, perejil picado, sal, pimienta y suficiente mantequilla. Cuando empiece a dorarse se le agregan: jamón y tocino en lascas, después de un rato se añade caldo y cuando esté blanda se echa un poco de harina mezclada con mantequilla, se revuelve un poco y cuando la salsa esté espesa se sirve con petit-pois calentados en baño-maría y papas soufflés. (Véase el índice).

**CARNE EN SALSA BLANCA.**—Se procura que el boliche sea tierno, se le echa naranja agria, sal y pimienta y se deja un rato en este adobo. Después se dora en manteca bien caliente, se le agrega bastante cebolla picada, perejil y un diente de ajo, se cubre con agua suficiente y cuando esté blanda se le añade una copa de leche mezclada con una cucharada de maicena, se le pone otro poco de pimienta y se aparta cuando la salsa esté cuajada.

**CARNE CON LEGUMBRES.**—La carne se tendrá un rato con sal, pimienta y naranja agria, se le hace una hendiduras como de dos centímetros introduciéndole pedacitos de carne de puerco, jamón, aceitunas y huevos duros, se dora en manteca con un diente de ajo y cebollas picadas, bastantes zanahorias en rueditas, una copa de vino tinto y agua suficiente. Se tiene al fuego hasta que esté bien blanda.

**CARNE CON ACEITUNAS.**—Se pica la carne en lascas, se le echa zumo de naranja agria, sal, pimienta y un poco de vino seco, se sofríe en la fridera mucha cebolla picada y bastantes aceitunas sin semillas, se



echa la carne y cuando esté bien dorada se cubre con agua y un cucharón de caldo. Cuando esté blanda se le añade una buena cantidad de pasas.

**TERNERA CON CHÍCHAROS.**—Se sofríe la carne cortada en pedazos en manteca con sal y pimienta, un diente de ajo, cebollas, tomates y pimientos, se le añade cucharón y medio de caldo y cuando esté hirviendo se echan los chícharos y cuando éstos estén casi blandos se echa la carne dejándolo cocinar todo junto hasta que todo esté blando.

**CARNE GUISADA CON PAPAS.**—Es preferible la pa-lomilla o punta de pierna. Se lava la carne y se pica en pedazos del tamaño de una nuez, se echan en la cacerola con manteca, naranja agria, sal, pimienta, perejil, bastante cebolla muy picada, un diente de ajo y cuatro tomates; se tiene un rato en este adobo, luego se pone al fuego dándole vueltas y cuando se empiece a secar se cubre con agua, se agregan las papas partidas en pedazos y se da color a la salsa con azafrán. Se le puede añadir en el mojo alcaparras y aceitunas.

**CHULETAS O COSTILLAS DE TERNERA A LA PAPILOTE.**—Se prepara una mezcla de trocitos de tocino, miga de pan y champignons; todo picado muy menudo se sazona con sal y pimienta. Se revuelven las chuletas en esta mezcla poniéndoles un poco de manteca y se va colocando cada una en un papel blanco engrasado. Se cocina a la parrilla a fuego muy suave durante media hora. Se sirven las chuletas envueltas en su papel.

**OTRA FORMA DE CHULETAS A LA PAPILOTE.**—Se ponen las chuletas durante una o dos horas en un adobo de aceite francés con sal, pimienta y zumo de limón verde. Se sacan del adobo y se cubren con un picadillo de jamón y petit-pois, se mojan en el aceite del adobo y se envuelven en papel blanco, cocinándolas a la parrilla a fuego lento durante media hora.



**CHULETAS A LA MILANESA.**—Se golpean las chuletas hasta que queden muy delgadas, se les echa sal, pimienta molida, un poco de manteca y queso parmesán, se tienen un buen rato en un batido de huevo con perejil picado, se envuelven en polvo de pan rallado y se fríen en manteca hasta que estén bien doradas.

**CHULETAS A LA CRIOLLA.**—Se golpean las chuletas o costillas hasta que queden muy delgadas, se les pone zumo de naranja agria, sal y pimienta, dejándolas en este adobo durante un rato. En el mortero se machacan: ajos, comino y pimentón, que se unta a cada costilla previamente engrasada con un poco de manteca; se cocinan a la parrilla a fuego suave y dándole vueltas. De la pasta que hicimos con ajos, comino y pimentón se une un poco con caldo para formar una salsa que se cocina un rato y con ella se cubren las costillas.

**COSTILLAS DE TERNERA.**—Se les da un poquito con la mano del mortero, se les pone zumo de naranja agria, sal, pimienta, cebolla picada y perejil y se fríen en manteca hasta que estén bien cocinadas.

**COSTILLAS DE TERNERA CON PETIT-POIS.**—Después de lavadas, se les echa sal, pimienta y zumo de naranja agria, se echan en manteca a cocinar un poco, se añade un poco de caldo y cuando se vea que están blandas, se baten dos yemas de huevo con un poco de vinagre, caldo y nuez moscada, se echan en la cacerola revolviendo seguido y añadiendo un poco más de caldo para que las yemas se cocinen bien, se dejan un poco más al fuego y se sirven agregándoles una latica de petit-pois.

**APORREADO DE CARNE CON HUEVO.**—Se salcocha el boliche y se desmenuza; se hace un sofrito de cebollas, tomates, perejil, ají y un diente de ajo, se revuelve bien, se echa la carne agregándole tres huevos bien batidos y sal y pimienta. Aparte se fríen



trocitos de plátano verde o pintón en su cáscara, se aplastan con la cuchara y se vuelven a freir y se colocan en la fuente alrededor del aporreado.

**CARNE GUISADA CON CHÍCHAROS.**—La carne que debe ser pierna o palomilla, se parte en pedazos, se le echa sal, zumo de naranja agria, pimienta, cebolla picada, un diente de ajo, orégano, un pedazo de ají y perejil. Se deja en este adobo hasta que estén salcochados los chícharos, entonces se coloca la carne con todos sus ingredientes en la cacerola agregándole manteca suficiente, se añaden los chícharos, caldo caliente, y papas partidas en pedazos; se le da color a la salsa con azafrán tostado y se cuaja con la misma papa.

**GUISO DE CARNE CON HABICHUELAS.**—Se prepara exactamente como la anterior, sólo que en vez de chícharos se emplean habichuelas.

**CARNE CON LEGUMBRES.**—Se eligen dos libras de boliche, se le hace unas hendiduras de cinco centímetros y en ellas se colocan lascas de jamón, de puerco y de tocineta, se sazona con zumo de naranja agria, sal, pimienta y un poco de nuez moscada, se dora bien la carne en la cacerola con mantequilla a fuego vivo. Se agregan: zanahorias salcochadas en ruedas finas, nabos, pedacitos de papas, un cucharón de vino blanco y se cubre con agua suficiente, se tapa bien y se tiene al fuego hasta que la carne y las legumbres estén blandas y al servir las se le añade una latica de ptit-pois calentada al baño-maría.

**PULPETA.**—Se pican en la máquina libra y media de boliche, libra y media de masa de puerco, y un cuarto de libra de jamón, cebolla, perejil y un diente de ajo. Se añade miga de pan mojado en leche y muy exprimida, tres huevos duros, dos huevos crudos, aceitunas sin semillas, unas cuantas pasas, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve mucho para mezclarlo todo bien, se coloca en una servilleta y se



amarra perfectamente con un cordel fuerte, se echa en una cazuela cubierta con agua y se le pone sal, pimienta y un poco de vino seco. Se deja hervir durante dos o tres horas.

**PECHO DE TERNERA A LA INGLESA.**—Lavado el pecho se coloca en una cacerola con agua fría hasta que empiece a hervir, se le agrega una col que haya hervido durante diez minutos y partida en pedazos, tres o cuatro zanahorias en rebanadas, un nabo, una cebolla picada en pedazos chicos, tocineta, dos cucharadas de mantequilla, sal y pimienta. El pecho se coloca en el centro de una fuente rodeado del tocino y las legumbres y el caldo se aprovecha para buena sopa.

**CARNE DE TERNERA ESTOFADA.**—Se pica la carne en pedazos y se sofríe en manteca, se le añade un diente de ajo machacado, bastante cebolla picada, tomates salcochados pasados por colador, perejil, pimienta, sal, jamón y tocino en lascas finas, aceitunas y almendras peladas, cucharón y medio de caldo. Cuando esté blanda la carne se agregan pasas y se cuaja la salsa.

**RABO DE RES GUISADO.**—Se lava y se corta por las coyunturas en pedazos y se pasan por manteca bien caliente y se sacan. Se hace un mojo echando en manteca bastante cebolla picada, un diente de ajo, perejil y ají picado, unas cuantas alcaparras molidas, diez tomates salcochados pasados por el colador, un poco de vinagre, un poco de harina de Castilla, se revuelve un rato este mojo y se añade el rabo y salchichas, se cubre con agua suficiente, se sazona con sal y pimienta y se tiene al fuego hasta que el rabo esté bien blando.

**RABO DE TERNERA CON PURÉ DE CASTAÑAS.**—El rabo se lava en muchas aguas y se tiene en remojo durante algunas horas, se corta en pedazos por las coyunturas y se tiene algunos minutos en agua hir-



viendo. En una fridera con manteca se echan los pedazos de rabo, añadiendo zanahorias en rebanadas, cebollas picadas, ajo, sal y pimienta, cuando los rabos estén dorados se cubren con caldo mezclado con vino blanco, se cocinan a fuego suave hasta que la salsa se reduzca a la mitad. Aparte se salcochan o asan castañas, se muelen en el mortero y se pasan por un jibe sazónándolas con sal, se cocinan a fuego suave con mantequilla, añadiéndoles un poco de la salsa colada y al colocar el rabo en la fuente se rodea con el puré de castañas.

GRATIN SABROSO.—Se pican en la máquina una libra de boliche de ternera, una libra de masa de puerco, un cuarto de champignons, perejil y ajo, se sazona con sal y pimienta y se revuelve en la fridera a fuego suave con poca manteca durante un cuarto de hora; se retira del fuego y se agregan seis hígados de ave cocinados y picados, la misma cantidad de pan mojado en leche, tres yemas de huevos y las claras batidas como para merengue, se mezcla todo y se coloca en un molde o tartera engrasada con mantequilla y se cocina al horno. Si se come caliente se sirve con una salsa bechamela caliente y si se come frío se sirve con una salsa mayonesa helada.

CARNE ENROLLADA.—Se cortan lascas delgadas de carne, jamón, tocino y zanahorias salcochadas, se les pone zumo de naranja agria, zumo de cebolla, sal y pimienta. Se colocan las lascas alternando, se envuelven en una servilleta y se cosen con hilo fuerte. Así preparada se echa en manteca muy caliente para que se dore bien, se le agrega cebolla muy picada, unos cuantos tomates, un diente de ajo, un poco de vino seco y agua suficiente para cubrir, se tiene al fuego por espacio de hora y media o dos horas.

APORREADO DE CARNE DE VACA.—Se cocina en la olla dos libras de falda buena hasta que estén blandas, se pican en pedazos chicos y se machacan. Se pone en una sartén cuatro cucharadas de manteca,



cuando esté caliente se echa una cebolla grande picada, tres dientes de ajo hasta que estén bien sofritos, entonces se añaden dos ajíes grandes partidos en pedacitos, doce tomates picados y una buena cantidad de perejil, se añade un buen pedazo de jamón picado y un chorizo en rueditas; se agrega la carne, se sazona con sal y pimienta y se revuelve un rato al fuego.

**FRICANDÓ.**—Se lavan bien dos libras de boliche y se colocan en una fuente con agua fría durante dos horas, se mecha entonces con tocineta, se colocan en una cacerola con un poco de manteca, lascas de jamón y tocineta, dos dientes de ajo y se sofríe un poco, se aparta del fuego y se pone la carne durante un momento en una cacerola de caldo hirviendo, se vuelve a echar en el sofrito y se coloca de nuevo al fuego, se revuelve para que se dore por todos lados, se espolvorea con sal y pimienta, se añaden dos hojas de laurel, unos pedazos de zanahorias y nabos, un poco de nuez moscada, vinagre y vino seco, se tiene un rato a fuego lento y se le añade un cucharón de caldo; cuando la carne esté tierna se agregan dos o tres cebollas enteras y peladas. Se prepara un buen puré de papas (véase el índice) que se coloca en la fuente, en medio se pone la carne y se cubre con la salsa en que se ha cocinado.

**FILETE CON TRUFAS.**—Bien lavado y limpie el filete se sazona con sal, pimienta y zumo de limón; se sofríe en la cacerola con mantequilla añadiendo vino blanco, bastante cebolla picada, perejil, trufas y champignons picados y un cucharón de caldo. Cuando esté blando el filete se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla.

**FILETE A LA MONTAÑESA.**—Las lascas de filete se lavan, se les echa jugo de limón, pimienta y sal. En una cacerola se sofríen en manteca lasquitas de jamón, champignons y trufas. Se tiene guardado del día anterior salsa de carne que se une a un poco de



caldo, se le agrega un poco de harina de Castilla y se mezcla todo, se cuele y se pone al fuego hasta que esté bien caliente. Las lascas de filete se untan con manteca caliente por ambos lados y se cocinan en la parrilla, se colocan sobre rebanadas de pan frito y puestas en la fuente se cubren con la salsa que hicimos muy caliente.

**FILETE CON SALSA DE MANTEQUILLA.**—Se lava bien el filete y se le quitan los pellejos. Se procura darle forma redonda y gruesa, se sazona con sal y pimienta y se pone en la sartén a fuego suave con suficiente cantidad de mantequilla y cuando esté bien cocinado se coloca en la fuente cubriéndolo con la mantequilla que quedó mezclada con perejil.

**FILETE CON TOCINETA AHUMADA.**—Después de limpio y cortado en lascas se le pone sal, pimienta y zumo de limón verde. Se echa mantequilla en la cacerola, se colocan lascas de tocino ahumado y las lascas de filete, queso rallado y perejil, otra vez lascas de filete, lascas de tocino ahumado, queso rallado y perejil y así hasta colocarlo todo por camadas y se cocina lentamente entre dos fuegos.

**FILETE CON SALSA DE ALCAPARRAS.**—Se lava bien el filete y se le quitan las fibras. Se mecha con lascas de jamón y de zanahorias salcochadas en rueditas muy finas; se sazona con sal y pimienta, se engrasa con un poco de mantequilla y se pone a asar. Se echa en una sartén: mantequilla, cebolla picada y harina de Castilla, se revuelve hasta que quede obscura, se añade una buena cantidad de alcaparras molidas; cuando haya hervido un rato se agrega una copa de vino de Jerez y con esta salsa colada se cubre el beefteak.

**ROASTBEEF AL HORNO.**—Se le quitan los pellejos a dos libras de riñonada de ternera y si se quiere se puede separar el hueso. Se coloca en la nevera en un plato con sal, pimienta en polvo y rebanadas de



cebollas. Una hora antes de comer se pone en una cacerola de hierro con manteca; cuando ésta esté bien caliente se le pone un diente de ajo, una hoja de laurel y un chorro de vino seco, se coloca en el horno, bien tapado y cuando la carne se esté secando se van echando chorritos de vino seco hasta que esté rosada (ni morada ni demasiado cocinada) se sirve cubierta con su misma salsa y siempre acompañada de puré de papas o petit-pois.

**ROASTBEEF.**—Se limpian dos libras de riñonada, se les pone sal, pimienta, bastante cebolla en ruedas y zumo de naranja agria, en este adobo se coloca entre hielo durante largo rato. Una hora antes de servirse se cocina en esta forma: en una cacerola se echa manteca y bien caliente, se agrega una cebolla picada, un diente de ajo, hojas de laurel, pimienta y un poco de vino seco, se echa el roastbeef tapando la cacerola; según se vaya secando el líquido se le va añadiendo más vino seco hasta que la carne quede rosada. Se coloca la carne en una fuente y se cubre con su propia salsa colada.

**ROASTBEEF HECHO CON BOLICHE.**—El roastbeef se debe hacer con riñonada pero en el caso de no poderse conseguir ésta puede prepararse con boliche. Se lava la carne y se tiene en adobo con naranja agria, rebanadas de cebollas, sal y pimienta y colocada entre hielo. Poco antes de comerse se echa en una cazuela manteca y cuando esté caliente se agrega una hoja de laurel, cebollas y un poco de vino seco y se coloca la carne: cuando se empieza a secar se le echa poco a poco chorritos de vino seco y se deja al fuego hasta que esté rosada.

**CARNE DE PUERCO EN CAZUELA.**—Se ponen dos libras de carne de puerco en la cacerola y se le echa zumo de naranja agria, bastante cebolla picada, un diente de ajo, un poco de orégano tostado, dos cucharadas de vino seco, pimienta, sal y poca manteca, se le da vueltas hasta que se dore, se le echa un poco



de caldo y si éste no fuese suficiente se añade el agua necesaria.

**CARNE DE PUERCO FRITA.**—Se pica la carne de puerco en pedazos y se tiene durante una o dos horas en un adobo con zumo de naranja agria, sal, pimienta, ajo machacado y orégano tostado; después que la carne esté bien embebida en estos ingredientes se fríe en manteca y se sirve con plátanos maduros fritos y plátanos verdes aplastados.

**MODO DE SACAR LA MANTECA.**—Se debe preferir la empella porque es la que suelta más manteca. Se lava mucho, se parte en pedazos chicos, se echa en una cacerola de hierro con sal y se cubre con agua. Se pone la cacerola al fuego, se tapa y se revuelve para que no se pegue ni se quemen los chicharrones, el agua se va gastando y quedan la manteca y los chicharrones.

**PUERCO AHUMADO.**—Se lava bien la carne de puerco, se corta en tiras sin que queden separadas, se sala, se escurre bien y se tiene un día al sol, luego se coloca entre unas horquetas de cuje y debajo se enciende una raja de leña, echando ramas de guayaba sobre la leña para que el humo de éstas les dé el olor de campo que caracteriza esta preparación.

**OTRA PREPARACIÓN DE PUERCO AHUMADO.**—Se prepara como la anterior echando zumo de naranja agria antes de ponerlo al sol, y se ahuma de igual manera, pero antes de ahumarlo se le unta manteca y otra vez zumo de naranja agria, esto se repite dos o tres veces. Se puede comer frío, partiéndolo en pedazos y con plátanos verdes o maduros asados.

**LECHONCITO RELLENO.**—Se prepara un lechoncito como si fuera para asarlo, se deshuesa por completo menos la cabeza y las patas que se dejan enteras. Con el hígado y alguna carne que se le quite se prepara el relleno agregándole huevos duros, pan mo-



jado en leche, trufas, champignons, pechuga de pollo o pavo y todo lo bueno que quiera ponerle el cocinero, sin olvidar polvo de pan rallado, almendras, pasas y aceitunas. Este relleno se pasa por la máquina y se cocina en un buen mojo con manteca, cebolla, un diente de ajo, tomates, perejil y un poco de vino seco, se rellena con esto el interior del lechón y se cose; se envuelve en una tela cuidando de que no pierda la forma, se cocina durante cinco o seis horas echándolo en una cacerola con caldo y agua, vino blanco, sal, pimienta, se debe comer frío y se sirve con plátanos maduros y verdes fritos.

**CARNE DE PUERCO EN CREMA.**—Se moja una buena cantidad de miga de pan en agua caliente con sal, se une bien para formar una miga y se le agrega leche, mantequilla, perejil y pimienta; se coloca en una tartera y se cocina al horno; aparte se fríen pedacitos de carne de puerco y al llevar la tartera a la mesa se echan en esa preparación.

**LOMO DE PUERCO A LA EMPERATRIZ.**—Se lava la carne de puerco y se pica en tajadas gordas, se le echa sal y pimienta. Se doran las lascas de puerco en manteca y seis hígados de ave, champignons y pedacitos de trufas. Se prepara una salsa en esta forma: copa y media de vino blanco, una copa de caldo y otra de jugo de carne, se tiene un rato al fuego, en este jugo se echan las lascas, se cocinan al horno o entre dos fuegos y se sirven en la misma fuente adornado con lonjas de pan frito.

**CARNE DE PUERCO CON JAMÓN.**—Se lava la carne y se pica en pedazos, se sazona con sal, pimienta y zumo de naranja agria. Se colocan en una fridera lascas de jamón en abundancia, dos o tres lascas de tocineta ahumada, una zanahoria en rueditas, mucha cebolla picada, perejil y la carne, se cubre todo con caldo; se cocina a fuego suave y cuando todo esté blando se sirve cuajando la salsa con las zanahorias.



**CARNE DE PUERCO CON TRUFAS.**—Se pone en una cacerola una buena cantidad de mantequilla y se le agregan dos cucharadas de harina de Castilla ceruida, se revuelve hasta que quede una salsa clara. Se corta en pedazos la carne de puerco y se cocina en la salsa con sal y pimienta, tapada y a fuego lento. Cuando esté blanda se agregan trufas picadas, dos yemas duras, un poco de miga de pan mojado en leche, se revuelve seguido hasta dejar una salsa cuajada y por último se le exprime un poco de zumo de limón verde.

**CARNE O COSTILLAS DE PUERCO EMPANIZADAS.**—Se puede hacer esta preparación con palomilla, con carne de puerco o con costillas de puerco. Si se hace con palomilla o con carne de puerco se corta en lascas y si se hace con costillas se dejan éstas enteras. Se tiene la carne un buen rato con sal, pimienta, cebolla picada en la máquina y zumo de naranja agria; un rato antes de freir se hace un batido de huevo con un poco de harina de Castilla y perejil muy picado. Se echan las costillas o las lascas de carne en este batido durante un rato y luego se envuelven en polvo de galleta y se fríen en manteca caliente.

**COSTILLAS A LA PAPILOTE.**—Es preferible que sean costillas de carnero o de puerco. Se hace un picadillo con trufas, champignons, perejil, polvo de pan rallado y se rocía con zumo de limón, sal y pimienta; todo muy bien unido se pone sobre las costillas, se colocan en un papel español untado de manteca, doblando bien el papel para que no se pueda abrir y se pone a la parilla dando vueltas para que las costillas y el picadillo queden bien cocinado. Es conveniente amarrarlas con hilo gordo para evitar puedan abrirse.

**PATICAS DE PUERCO GUIADAS.**—La noche antes, después de comer, se ponen en una cacerola con fuego vivo y bastante agua para que hiervan, se dejan



al fuego y éste tapado con ceniza para que sigan cocinándose toda la noche sin pegarse ni quemarse. Por la mañana cuando estén blandas se les quitan los huesos y el caldo en que han hervido se cuele y se deja a un lado. Se prepara un buen sofrito con cebolla picada, un diente de ajo, perejil y un poco de alcaparras molidas, unos tomates y cuando ese mojo esté bien cocinado se echan las patitas con sal, pimienta, lasquitas de jamón y de tocino y un chorizo cortado en ruedas finas, se revuelve un buen rato y cuando empiece a secarse se echa el caldo en que se cocinaron las patitas, se sigue cocinando y se añaden pasas, aceitunas y almendras y se le da color con azafrán. Se sirven con rebanadas de pan frito.

**ALBÓNDIGAS DE CARNE DE PUERCO.**—Se picará en la máquina una libra de carne de puerco junto con cebolla, un tomate, perejil, ají, un diente de ajo, se une todo esto muy bien y se le agregan dos huevos crudos enteros, sal y pimienta. Se prepara un mojo con cebollas, sal, perejil, ají y tomates, se sofríe en manteca y se le echan dos cucharones de caldo, se deja cocinar un rato y se le da color con azafrán o con una yema cruda.

La masa que teníamos preparada se va echando con una cuchara en un pozuelo con harina de Castilla y dándole la forma redonda o de bolas; estas bolas, según se van haciendo se echan en el caldo para que se cocineen lentamente. La misma harina que tienen las albóndigas hará que el caldo quede cuajado.

**COSTILLAS DE PUERCO CON CHARTREUSE.**—Después de bien lavadas las costillas y separados los huesos, se unen a lascas de jamón y se echan en la sartén con mantequilla hasta que se doren, se les pone sal y vino de Málaga o Moscatel mezclado con un poco de Chartreuse y se dejan cocinar a fuego lento hasta que se haya consumido el vino, entonces se añade caldo y se dejan al fuego hasta que queden secas.



**COSTILLAS DE PUERCO A LA MAITRE D'HOTEL.**—Lavadas las costillas y quitados los huesos se les echa sal y pimienta y se untan con mantequilla por ambos lados, se cocinan a la parrilla durante cuatro o cinco minutos por cada lado, se colocan en la fuente, se rocían con mucho zumo de limón verde y se cubren con salsa Maitre d'Hotel (véase el índice de salsas).

**COSTILLAS DE PUERCO CON SALSA DE TOMATES.**—Lavados y separados los huesos se sazonan con sal y pimienta, se les unta manteca por ambos lados y se cocinan en la parrilla a fuego vivo durante cuatro o cinco minutos por cada lado. Aparte se hace una buena salsa de tomates (véase salsas) y con ella se cubren las costillas.

**COSTILLAS DE PUERCO A LA FRANCESA.**—Después de lavadas se les echa sal y pimienta y se cocinan con mantequilla a fuego lento y se cubren con perejil crudo muy picado.

**PIERNA DE LECHÓN.**—Se mecha con pepinos y trufas una pierna de lechón y se pone a cocinar con vino seco y el zumo de dos o tres naranjas agrias, un poco de agua, una cebolla entera y ajo. Si la pierna tiene mucha grasa no se le echa manteca, pero si no la tiene se le echa un poco; se cocina hasta que esté bien tierna. Se debe comer fría al día siguiente con jalea de guayaba o de grosellas.

**CARNE DE PUERCO CON JAMÓN.**—Se pica la carne en pedazos, se sazona con sal, pimienta y zumo de naranja agria. Se echan en una fridera lascas de jamón y de tocineta ahumada, una zanahoria en ruedas, cebolla picada, perejil, la carne y caldo suficiente, se cocina a fuego suave con dos cucharadas de mantequilla y se deja cocinar hasta que todo esté bien blando. La salsa se cuaja con las zanahorias.

**CHULETAS O COSTILLAS DE PUERCO AL HORNO.**—Se sazonan las costillas con sal, pimienta y nuez mos-



cada y se cocinan a la parrilla durante diez minutos, volviéndolas por ambos lados. En una sartén se deslíe un poco de harina de Castilla con dos yemas crudas y manteca, se revuelve con chuchara de madera, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y perejil picado, se añade un poco de caldo y se tiene a fuego suave hasta formar una crema ligera. Se coloca en una tartera agregando una cucharada de mantequilla, se echan las chuletas, se cubren con polvo de pan rallado y se ponen al horno.

**CARNE DE PUERCO FRITA Y CHICHARRONES.**—Se pica la carne en pedazos chicos y en la misma forma pedazos de empella, y se le pone sal, zumo de naranja agria, ajo aplastado y se cubre con agua; todo se coloca en la cacerola y se tiene al fuego hasta que el agua se evapore y quede la carne de puerco frita.

**COSTILLAS DE PUERCO EN PAPEL ESPAÑOL.**—Se lavan y se les quita el hueso, se sazona con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se les unta manteca por ambos lados, se espolvorean con perejil y polvo de pan rallado, se colocan en papel español, previamente engrasado con mantequilla, se amarran con hilo cañamazo y se cocinan al horno.

**QUESO DE PUERCO.**—A una cabeza de cochino se le quitan los sesos y parte del gordo, se le echa sal y manteca. Se pican las orejas, la lengua, un poco de masa y otro poco de gordo, se une bien agregándole sal, pimienta y tres huevos crudos; todo bien mezclado se introduce en la cabeza del cochino, dándole forma natural, se cose con un hilo fuerte, luego se amarra bien apretada en un lienzo fino y se cocina en agua ligeramente salada y con pimienta durante cuatro o cinco horas. Se come frío y de un día para otro.

**ESTOFADO DE CARNE DE PUERCO CON BONIATOS.**—Se lava la carne y se parte en pedazos chicos; se hace un sofrito en manteca con bastante cebollas y ajos, se



echan los pedazos de carne, zumo de naranja agria, sal, pimienta y un poco de orégano tostado y un cucharón de vino tinto; cuando se empieza a secar se añade un cucharón de caldo y otra copa de vino tinto; se tiene al fuego hasta que la carne esté tierna y entonces se agregan pedazos chicos de boniatos salcochados teniéndola al fuego un rato sin dejarla hervir.

**OTRO QUESO DE PUERCO.**—Se limpia bien la cabeza del puerco y se salcocha; se pica en tiras y se agregan de dos y media a tres libras de masa de puerco picada en máquina como para butifarras; se añade sal, pimienta y nuez moscada. Se envuelve todo en un pellejo de puerco bien apretado y limpio y sin manteca. Se tiene en prensa 48 horas.

**ALBÓNDIGAS EXQUISITAS.**—Se pican en la máquina una libra de carne de puerco y otra de palomilla; se colocan en una fuente honda y se añade un cuarto de libra de mantequilla, tres cucharadas de pan rallado, tres yemas crudas, sal, pimienta, cebolla picada en máquina, un poco de nuez moscada y las tres claras de los huevos batidas a punto de merengue; se mezcla bien todo, se forman las albóndigas y se cocinan en caldo durante algunos minutos; se sacan y se tapan para que no se enfríen. En el caldo donde se cocinaron las albóndigas se echan dos ruedas de limón, un poco de harina de Castilla, ya disuelta al fuego con mantequilla y un poco de alcaparras molidas; se echan las albóndigas en esta salsa y dos cucharadas de vino blanco; cuando haya hervido un rato se deslíe en un poco de salsa una yema cruda y se revuelve sin dejar hervir.

**OTRAS ALBÓNDIGAS.**—Se pica libra y media de masa de puerco y también se pican ajos, cebollas, tomates y un poco de perejil. Se coloca en una fuente y se añade un pan blanco mojado en leche y muy exprimido, un poco de zumo de naranja agria, sal, un poco de comino, culantro y un poquito de manteca. Aparte se hace un mojo en esta forma: se echan en



manteca unos ajos aplastados, un poco de comino, azafrán tostado, sofrito esto se añade agua y se deja hervir un rato, se preparan las albóndigas y se echan en este caldo; cuando las albóndigas estén cocinadas se cuaja el caldo con una yema de huevo desleída en un poco de vinagre.

PETIT SALÉ O MODO DE PREPARAR LA CARNE DE PUERCO PARA GUARDARLA.—Se lava la masa, se corta en pedacitos cuadrados, se le hacen agujeritos y en éstos se introducen granos de pimienta y si se quiere un poco de ajo; se colocan las masas en una fuente, se les pone sal, pimienta en grano, zumo de naranja agria y un poco de orégano. Se deja reposar en esta preparación durante doce o catorce horas, y entonces se cocinan las masas en manteca que no esté caliente, se tienen al fuego hasta que se gaste todo el zumo de naranja agria y queden bien cocinadas las masas; se dejan enfriar y se colocan en una lata con manteca, se tapa y pueden durar hasta cuatro meses. Cuando se vayan a comer se fríen otra vez en manteca. Es preferible emplear manteca de empella.

CHICHARRONES DE PELLEJO.—Se le quita la manteca a los pellejos y se ponen a secar al aire durante cuatro o cinco días, entonces se ponen en agua caliente hasta que se hinchen y bien estrujados se echan en manteca hirviendo, se dejan freir y se les pone sal por encima.

BEEFTEAK EN CAZUELA.—Se parte la carne (palo-milla o pierna) en pedazos, se golpea con el hacha hasta que se ablande, se le echa zumo de naranja agria, sal y pimienta. Se coloca en la cacerola con manteca, bastante cebolla picada y un poquito de orégano tostado, se cocina a fuego suave, Es preferible no echarle agua y formar la salsa con el zumo de naranja agria y el jugo de la carne. Puede añadirse si se quiere, un diente de ajo.



**BEEFTEAK A LA ESPAÑOLA.**—Se lava la carne, se corta en pedazos, se golpea con el hacha hasta que se ablande, se le echa vinagre, sal y pimienta y un poquito de aceite y se deja dos horas en esta preparación. Se cocina a la parrilla rociándola con el mismo adobo y después se echa en manteca muy caliente agregándose perejil y cebolla muy picada.

**BEEFTEAK A LA CUBANA.**—Se prepara como el anterior poniéndole naranja agria en lugar de vinagre y suprimiendo el aceite, se fríe en la parrilla poniéndole por ambos lados un poco de manteca; luego se echa en un sofrito de cebollas y tomates, alcaparras, zumo de naranja agria; todo se cocina bien en la manteca, se pone en la fuente sobre casabe remojado y alrededor se colocan plátanos verdes fritos en rueditas.

**OTRA FORMA DE BEEFTEAK A LA CUBANA.**—El beefteak se debe hacer con palomilla o de preferencia con la parte llamada empiezo. Se lava bien, se le quitan todos los pellejos, se le da duro para que se ablande; se coloca en una fuente poniéndole sal, pimienta, naranja agria perejil y cebolla picada. Se deja toda la mañana en este adobo. Poco antes de almorzar se cocina a la parrilla poniéndole un poco de manteca por ambos lados; se le escurre la cebolla y el perejil. Cuando esté cocinado por ambos lados se echa en la manteca con cebolla y perejil para formar una salsa y el resto de la cebolla y perejil se le echa crudo por encima en el momento de servirlo. Se come generalmente con papas fritas.

**BEEFTEAK A LA HAMBURGUESA.**—Se pica la carne en máquina junto con la cebolla, se le pone mantequilla, sal y pimienta, se forman unas bolas que se fríen en mantequilla; con la mantequilla sobrante, un poco de harina de Castilla y caldo se hace una salsa.

**BEEFTEAK A LA ALEMANA.**—Se hará con filete que se limpia bien, se le echa zumo de limón verde, sal



y pimienta; se tiene mucho rato en este adobo y se fríe en la sartén que haya tenido mantequilla y que se haya escurrido y se le da vueltas.

**BEEFTEAK EN RECADITOS.**—Se pican tomates, cebollas, se echan en manteca muy caliente, friéndose todo junto; se fríen aparte los pedazos de palomilla bien aplastados con sal, pimienta y zumo de limón o de naranja agria y cuando estén dorados se unen a la salsa anterior y se cocinan al fuego suave sin dejarlos resecar y cuando estén cocinados se colocan en la fuente adornándolos con papas que deben ser fritas con mantequilla y perejil.

**BEEFTEAK CHATEAUBRIAND.**—Debe emplearse indispensablemente filete; se lava, se limpia y se tiene durante tres horas en un adobo con zumo de limón verde, sal y pimienta. Un cuarto de horas antes de servirlo se cocina en la parrilla a fuego vivo, siete minutos por cada lado. Se pone en la fuente y se cubre con mantequilla caliente y perejil.

**BEEFTEAK EN SALSA FINANCIERA.**—Se limpia bien un filete, se le quitan las fibras, se aplana por sus extremos para darle forma redonda, dejándolo grueso; se sazona con sal y pimienta; se echa en una sartén con mantequilla, se hace saltar a fuego regular, dorándolo por ambos lados; cuando se considere bien cocinado se le agrega la salsa financiera. (Véase el índice).

**VACA FRITA A LA CRIOLLA.**—Se empleará carne de falda o barrigada que se cocinará en caldo, cuando esté blanda se le da con el hacha y se parte en pedazos a la larga deshilachándola un poco con la mano, se le echa sal, un poco de zumo de naranja agria y se fríe en manteca caliente, debiendo quedar muy frita. Se prepara un mojo con bastante cebolla, un diente de ajo, seis o siete tomates, perejil, ají y un poco de orégano, cuando esté bien cocinado este mojo se echan



en él las pencas finas durante un rato, se coloca la carne en la fuente y se cubre con el mojo.

**VACA FRITA A LA CATALANA.**—La carne de falda ya cocinada en caldo, se golpea con el hacha después de partida en trocitos. En la cacerola se echa harina de Castilla con manteca y se revuelve hasta que tome color, entonces se echan los pedazos de carne con sal y zumo de naranja agria, se revuelve un rato y se añade un poco de caldo y se deja freir bien hasta que queden secos.

**VACA FRITA A LA AMERICANA.**—Después de cocinada la falda en caldo, se corta en pedazos y se le da con el hacha friéndolos con manteca muy caliente, se rocían con naranja agria, se echan en una salsa de tomates, sal, pimienta, cebolla y perejil, y se revuelve hasta que estén bien cocinados.

**PICADILLO CON CARNE CRUDA.**—Se debe hacer con media libra de falda, media de carne de puerco y otra media de boliche; todo se pasa por la máquina. Se hace un sofrito abundante con manteca, cebolla, ají, perejil y un diente de ajo, todo pasado por la máquina; se echan en la manteca alcaparras y aceitunas molidas, luego los demás ingredientes y cuando este mojo esté bien cocinado se echa la carne, se le puede poner si gusta un poco de vinagre y otro poco de vino seco, cuando empieza a secarse se le añade un poco de caldo, según se prefiera, se puede dejar seco o con un poco de salsa.

**PICADILLO CON CARNE SALCOCHADA.**—Se puede hacer como el anterior con media libra de falda, media de boliche y media de masa de puerco que se cocinarán en el caldo y de esta manera tendremos un caldo substancioso. Se pasa la carne por la máquina. Se prepara en manteca un mojo abundante con cebollas, un diente de ajo, tomates, perejil, ajíes; estos ingredientes pasados por la máquina se echan en manteca tibia y cuando esté todo bien sofrito se echa



el picadillo (si gusta se le puede añadir un poco de vinagre y de vino seco), sal y pimienta, todo se cocina a fuego suave y si se ve que se ha resecado mucho se le añade un poco más de manteca, se echan tres huevos crudos un poco batidos y se sigue revolviendo. Se sirve con plátanos verdes o maduros fritos como en la receta anterior o bien fritos en rueditas.

**ROPA VIEJA.**—Se usa carne de ternera (barrigada que es la que da hebra). Se debe cocinar en caldo para que quede más substanciosa, se deshilacha y se le pone un poco de vinagre. Se hace aparte una salsa abundante con 20 ó 30 tomates asados o salcochados y pasados por colador, bastante cebolla picada, un diente de ajo, un puñado de perejil y orégano tostado, seis o siete ajíes; cuando todo esté bien sofrito se agregan dos cucharones de caldo, se deja hervir un rato y se cuele la salsa y entonces se echa la carne rypiada con dos pimientos morrones dulces bien picados y pimienta molida y un poquito de pimentón; en esta salsa se cocina la carne durante una hora, dejándola hervir y procurando que tenga más fuego a los lados que al centro; si se ve que la salsa está clara se cuaja con un poco de pan rallado. Se fríen rebanadas de pan echándolas en manteca muy caliente y dándole dos vueltas y se adorna con éstas y pimientos morrones dulces.

**ROPA VIEJA EN OTRA FORMA.**—Se sofríe en manteca una cucharada de harina con cebolla, perejil, ajo, tomates y pimientos partidos en abundancia, un poco de caldo, zumo de limón verde, una copa de vino blanco, sal y pimienta. Cuando esté cocinada la salsa se echa la carne ya cocinada y deshilachada, se le da color con pimentón y se deja cocinar un rato en esta salsa.

**OTRA FORMA DE ROPA VIEJA.**—Se echan en una cazuela dos libras de carne de ternera (barrigada que es la que da hebras), un pedacito de col, dos



ajos porros enteros, un nabo, un chorizo, una cebolla en rebanadas, un diente de ajo, una hoja de laurel, sal y pimienta y se tiene al fuego hasta que la carne se pueda deshilar; se ponen en una fri-dera: manteca, cebolla picada y dos dientes de ajo; a medio sofreir se agregan treinta tomates salcochados y pasados por colador, se deja cocinar un rato y se agrega la carne deshilarada y el caldo en que se cocinó la carne, se tapa bien y se deja hervir durante un rato, se agrega un poco de vinagre y otro poco de vino seco, se cuaja la salsa con un poco de pan molido, se le da color con pimentón, se prueba de sal y en el momento de servir se adorna con rebanadas de pan frito y pimientos morrones.

**HÍGADO GUIADO.**—Se lava bien y se pica en pedazos muy chicos, se coloca en una fuente y se tiene durante dos horas en el siguiente adobo: sal, pimienta, vinagre, mucha cebolla, mucho ají dulce y un poco de harina de Castilla. Se echa en manteca muy caliente con su adobo, y se tiene al fuego solo un momento, pues de lo contrario se endurece; si la salsa está clara se le agrega un poco más de harina de Castilla para cuajarla.

**HÍGADO CON JAMÓN.**—Después de bien lavado se pica en pedazos chicos, se sazona con sal, pimienta, perejil, un diente de ajo, un pedazo de tuétano, se humedece con caldo y se tiene un rato largo en este adobo, se cocina en manteca muy caliente con lascas de jamón.

**OTRA FORMA DE HÍGADO GUIADO.**—Se lava, se pica en pedazos chicos, se echa en una fuente con vinagre, una copa de vino tinto, un poco de aceite, sal, pimienta, perejil, cebolla, ají dulce y un poco de harina de Castilla; se tiene mucho tiempo en este adobo y se cocina a fuego muy vivo para que no se endurezca.

**HÍGADO EN PARRILLA.**—Se lava y se pica en pedazos largos y delgados, se les echa sal y pimienta y se



untan con mantequilla por ambos lados, se cocinan en la parrilla dándole vueltas, se colocan en la fuente y se cubren con una salsa de mantequilla y perejil muy picado.

**HÍGADO A LA ALEMANA.**—Se lava bien y se parte a la larga por la mitad, se cubre con leche y se pone en la nevera hasta momentos antes de comerse; se escurre bien, se le echa sal, pimienta y perejil picado, se envuelve en harina de Castilla y se fríe en mantequilla buena.

**HÍGADO EMPANIZADO.**—Se lava, se corta en lascas finas y se le echa sal, pimienta y un poco de vinagre; se tiene un rato en este adobo, luego se echan en un batido de huevo con un poco de harina de Castilla y perejil picado, después se envuelven en polvo de galleta o pan rallado y se fríen en manteca muy caliente mezclada con aceite.

**HÍGADO A LA MARINERA.**—Se lava bien una libra de hígado y se pica en pedacitos, se le pone harina de Castilla, perejil, sal, pimienta y vino tinto; se tiene durante dos horas en esta preparación, se echa en manteca muy caliente y se le agregan champignons y se revuelve el tiempo necesario para que se cocine bien y no se endurezca.

**HÍGADO A LA CATALANA.**—Se lava bien una libra de hígado, se le quitan los pellejos, se mecha con tocino y jamón y se coloca en una sartén con manteca, dos dientes de ajo, una hoja de laurel, sal, pimienta, un cucharón de caldo substancioso, media botella de vino blanco; se le da vueltas al hígado y se tiene tapado herméticamente hasta que se ablande; se saca y se coloca donde no se enfríe, se le agrega a la salsa un poco de aceite dejándolo al fuego hasta que esté cuajada y entonces se vierte sobre el hígado.

**HÍGADO A LA CHANFAINA.**—Se lava el hígado, se le quitan todos los pellejos y se pica en pedazos chicos.



Se coloca en la sartén con manteca, sal, pimienta, orégano tostado y vino seco, se tapa bien y se deja hervir a fuego lento, hirviendo una sola vez, se guarda en la nevera hasta el día siguiente que se vuelve a poner al fuego con mucha cebolla picada, dos dientes de ajo, tres o cuatro ajíes picados a la larga, un cucharón lleno de buen caldo y diez tomates salcochados y pasados por colador, un poco de vino tinto, vinagre y perejil y se cuaja la salsa.

**HÍGADO RELLENO PARA COMER FRÍO.**—Después de lavado el hígado, se parte a la larga por la mitad, se le echa sal, vinagre y pimienta, se tiene mucho tiempo en esta preparación para que se ablande. Aparte se tienen preparadas lascas de jamón cocinado, huevos salcochados, pepinos encurtidos, lascas finas de carne y también de pollo (si lo hubiese), petit-pois y champignons, después de haber tenido el hígado durante un par de horas en el adobo, se le escurre el vinagre y en una mitad se van colocando las lascas, alternándolas y encima el petit-pois y champignons, se cubren con la otra mitad y se amarran con hilo fuerte, se untan con mantequilla por ambos lados y se cocina a la parrilla.

**GANDINGA.**—Bien lavada se corta en pedazos, se le echa sal, pimienta y un poco de vinagre. Se prepara un sofrito con aceite y manteca mezclados, bastante cebolla muy picada, un diente de ajo, perejil, dos o tres tomates y un poco de orégano tostado, se echa la gandinga en este mojo, al poco rato se le agrega caldo y un poco de vino tinto y se sigue cocinando hasta que la salsa esté bien espesa.

**GANDINGA.**—Si la gandinga se hace con un puerco matado en la casa se prepara la víspera en esta forma: se limpia bien el hígado, bofe y lengua, y se ponen durante un rato al fuego con manteca, sal, pimienta, orégano y vinagre, y se deja al fresco hasta el día siguiente. Se pone manteca al fuego, cuando esté bien caliente se añade un diente de ajo macha-



cado, bastante cebolla picada y muchos ajíes picados a la larga, bien sofrito este mojo se echa la gandinga picada en pedazos chicos con sal, pimienta, un poco de vinagre y una cucharadita de harina de Castilla, se tiene al fuego hasta que se ablande y esté cuajada la salsa.

**OTRA COMPOSICIÓN DE GANDINGA.**—Se pica en pedazos chicos una libra de gandinga, se echan en la fridera con manteca, cebolla picada, un diente de ajo machacado, orégano, sal y pimienta, se tiene al fuego y cuando esté sofrita se le añade un poco de vinagre y cucharón y medio de vino tinto. Poco antes de separarse del fuego se agregan aceitunas enteras y la salsa debe estar cuajada.

**LENGUA COMPUESTA CON TOMATES.**—Después de hervida la lengua para quitarle el pellejo, se limpia bien, se corta en lascas; se echa en la manteca: bastante cebolla picada, varios tomates, orégano, un diente de ajo, dos pimientos morrones bien picados y un pedazo de tocino y otro de jamón. En esa preparación se echa la lengua con zumo de naranja agria y cuando empiece a dorarse se le añade agua caliente suficiente para que quede bien blanda, sal y pimienta y se sirve con esa misma salsa.

**LENGUA EN SALSA NEGRA.**—Se hierve para quitarle el pellejo. Se echa manteca en la cacerola de hierro y cuando esté bien caliente se echa la lengua. A los diez minutos se le añade media taza de vinagre, cucharón y medio de caldo, cebolla bien picada, un diente de ajo machacado, sal, pimienta, una hoja de laurel y ají dulce. Cuando esté consumido este caldo se le pone un cucharón grande de vino tinto y se deja al fuego durante media hora.

**LENGUA CON PIMIENTOS.**—Se lava la lengua y se hierve para quitarle el pellejo, se macera un poco y se mecha con jamón, introduciendo los pedacitos de jamón con la punta del cuchillo. Se sofríe en man-



teca durante cinco minutos, se le añade: sal, pimienta, vinagre, cebolla, ajos, pedazos de jamón y tocino fresco con cucharón y medio de caldo y cuando éste se esté consumiendo se añaden cinco pimientos morrones dulces y se deja tres minutos más al fuego.

**LENGUA EN SALSA DE TOMATES.**—Después de lavada y hervida la lengua, se le quita el pellejo, se parte en pedazos y se prepara la siguiente salsa: se salcochan treinta tomates y se exprimen, tres huevos duros majados, una cebolla y perejil pasado por la máquina, dos yemas crudas, aceite bueno, zumo de limón verde o vinagre, sal y pimienta; todo se une bien y se pone en la cacerola con caldo suficiente y se echan los pedazos de lengua, si se ve que la salsa se está consumiendo y que la lengua no está blanda se le añade más caldo y se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla.

**LENGUA ENCEBOLLADA.**—Después de lavada y hervida para quitarle el pellejo, se prepara como la lengua con pimientos, no poniéndole éstos pero sí más cantidad de cebolla.

**LENGUA EN SALSA BLANCA.**—Se ponen dos cucharadas de mantequilla derretida y dos de harina de Castilla, se revuelve uniéndole leche poco poco, sal, pimienta y nuez moscada; en esta salsa se echa la lengua (que ya estará hervida y sin pellejo) con perejil picado y si la salsa está muy espesa se le añade agua muy caliente.

**LENGUA ASADA A LA CRIOLLA.**—Se lava y se hierve la lengua procurando que quede muy blanda, se parte a la larga por la mitad, se golpea con la mano del mortero, se le pone sal, pimienta y zumo de limón verde y se deja un buen rato en este adobo, se asa luego en la parrilla untándole manteca o mantequilla por ambos lados y se sirve con papas fritas.

**LENGUA RELLENA.**—Se lava, se hierve y se le quita el pellejo. Se saca la masa de dentro procurando



que la parte exterior quede entera. La masa se pica en la máquina junto con media libra de carne de puerco, un cuarto de libra de jamón, pan mojado en caldo, tres huevos salcochados y dos huevos crudos enteros, sal, pimienta, zumo de naranja agria o limón verde, un poco de nuez moscada, aceitunas, pasas y almendras tostadas; todo esto muy bien unido se coloca dentro de la lengua y se amarra con hilo fuerte. Se tiene preparado un sofrito en manteca con cebolla, tomates, perejil, laurel, ají, orégano, sal y pimienta; se echa la lengua, se cubre con agua y se tiene durante dos o tres horas a buen fuego. Es preferible comerla al día siguiente con una salsa picante.

LENGUA DE CÍBALO.—Se le quita el tronco a la lengua sin mojarla, después se pincha con un tenedor de hierro hasta dejarla como un trapo. Se unen dos cucharadas de sal de nitro con un plato hondo de sal corriente; con esta mezcla se frota mucho la lengua para que se le introduzca bien la salsa. Se coloca en una fuente poniéndole una tablita encima y sobre ésta un peso bastante grande; cada veinticuatro horas se le da vuelta con un pincho de madera, sin tocarla con las manos ni con objeto de hierro; pasados ocho días se pone en agua y se deja toda una noche, al día siguiente se lava bien y se cocina como si fuera jamón, con agua, vino seco, granos de pimienta y orégano. Cuando está cocinada se le quita el pellejo, se lava con vino seco, se parte en lascas y se come fría. Mientras la lengua esté en salmuera debe estar en punto fresco.

LENGUA SENCILLA.—Después de hervida y quitarle el pellejo, se parte en lascas finas y se tiene un rato en el siguiente adobo: orégano tostado, bastante cebolla picada, perejil, zumo de naranja agria, luego se echa en la manteca y cuando empieza a dorarse se le pone un poco de vino seco y cuando éste esté gastado se le agrega agua, cuajando la salsa con



harina de Castilla. Alrededor de la fuente se colocan plátanos maduros fritos.

LENGUA EMPANIZADA.—La lengua después de lavada se hierve mucho más de lo corriente, se le quita el pellejo, se parte en lascas finas y se tiene unas horas en zumo de naranja agria, sal, pimienta, cebolla y perejil pasados por la máquina, ya poco antes de comerse se echa en un batido de huevos, se envuelven las lascas en polvo de pan rallado o galleta y se fríen.

LENGUA A LA PARMESANA.—Después de lavada y hervida la lengua se le quita el pellejo y se corta en lascas, se echan en la cacerola con muy poca manteca, sal, pimienta y nuez moscada, se cubre con dos cucharones de caldo y uno de vino blanco. Cuando el caldo esté reducido a la mitad se colocan en un plato, que resista el fuego, bastante mantequilla, luego queso parmesano y encima lascas de lengua, otra camada de queso y otra de lengua hasta concluir, la última camada se cubre con polvo de pan rallado o galleta, se coloca el plato al horno o entre dos fuegos, teniendo mucho cuidado para que no se queme.

LENGUA BRASEADA.—Después de lavada y hervida la lengua se le quita el pellejo; se mecha con tocino, jamón y dos huevos duros; se le pone sal, pimienta, perejil, laurel, dos tomates, cebolla picada, un diente de ajo, dos zanahorias partidas en rueditas, un poco de vinagre, dos cucharones de caldo y uno de agua, se pone al fuego en una cacerola tapada y se deja que quede seca.

LENGUA A LA MARINERA.—Después de lavada y muy hervida para que quede blanda se le quita el pellejo y se corta en lascas. Se prepara en la cacerola cebolla frita en manteca, mezclando un poco de harina de Castilla y revolviendo; se añaden dos cucharones de vino tinto y uno de caldo o agua en que se



salcochó la lengua, sal, pimienta y papas cortadas en pedazos chicos y la salsa debe quedar cuajada.

LENGUA EN SALSA VERDE.—Después de lavada y muy hervida para que quede blanda, se le quita el pellejo y se corta en lascas que se fríen en manteca dejando que se doren, se le añaden dos cucharadas de mantequilla con perejil y después de un rato un poco de agua caliente, sal, pimienta y harina de Castilla y se deja al fuego hasta que esté bien blanda y cuajada la salsa.

LENGUA RELLENA Y EMPANIZADA CON HÍGADO.—Después de lavada y hervida la lengua que ha de quedar muy blanda se parte en lascas finas. Se hace aparte un relleno con media libra de hígado de ternera que se pica en la máquina, dos huevos salcochados, una yema cruda, pan mojado en caldo, sal, pimienta y nuez moscada. Todo bien unido se echa en un sofrito con aceite, cebolla picada y perejil, se cocina bien la masa, se coloca encima de las lascas, dejando otras tantas lascas para cubrirlas, se envuelven en polvo de pan rallado o galleta, luego en un batido de huevo, otra vez en pan rallado y se fríen en manteca muy caliente. El batido de huevo debe tener un poco de harina de Castilla.

LENGUA AL GRATIN.—Después de lavada y bien hervida para que quede blanda, se le quita el pellejo y se corta en ruedas; se echan en la cacerola con sal, pimienta, bastante perejil, alcaparras y aceitunas de anchoas; todo se une bien y se pone a freir, cuando se empieza a cocinar se le agregan dos cucharones de caldo y un poco de vinagre, dándole vueltas hasta que esté bien cocinado.

LENGUA EN PEPITORIA.—Después de lavada y bien hervida la lengua para que se ablande mucho, se le quita el pellejo y se parte en lascas. Se echa en la cacerola con dos cucharones de caldo, una copita de vino blanco, pimienta y sal; cuando la lengua esté



bien cocinada se le añade un poco más de caldo en el que se habrán desleído dos yemas crudas, aceitunas, almendras tostadas y bien molidas y se deja hervir un poco revolviéndolo.

**LENGUA A LA PAPILOTE.**—Se lava y hierve mucho para que quede bien blanda, se cortan lascas que se colocan en papel español y sobre ellas se coloca un picadillo que se hará con parte de la lengua, champignons, trufas y un poco de pan rallado, todo pasado por la máquina, sal, pimienta y nuez moscada, se cubre con el papel y se amarra con hilo fuerte y se colocan al horno a fuego moderado o a la parrilla dándole vueltas.

**LENGUA EN SALSA DE MADERA.**—Se limpia la lengua y se salcocha hasta que esté blanda y se le quita el pellejo; se corta en lascas; se hace una salsa maderera (véase el índice) y se deja cocinar en esta salsa.

**LENGUA DE TERNERA.**—Después de salcochada la lengua con sal y pimienta hasta dejarla bien blanda, se le quita el pellejo. Se coloca en una cacerola con cuatro cucharadas de azúcar, especies y clavo, una taza de agua, media de vinagre, cocinando hasta que se reduzca el líquido, cuidando de darle vueltas a menudo. Se deja enfriar, se corta en lascas, se colocan entre hielo y se sirve con rajas de limón y perejil.

**LENGUA A LA MARINERA.**—Se salcocha la lengua con sal y pimienta hasta que esté blanda y se le quita el pellejo. Se corta en ruedas y se colocan en una cacerola con manteca, cebollas ya fritas, un diente de ajo, dos vasos de vino tinto, champignons, sal pimienta y un poco de nuez moscada, una cucharadita de harina de Castilla y caldo suficiente. Se cocina hasta que quede reducida la salsa. Se sirve con rebanadas de pan frito.

**LENGUA A LA MINUTA.**—Después de salcochada la lengua y de quitarle el pellejo se pica en lascas. Se



baten dos huevos, se agregan dos cucharadas de caldo, jugo de limón verde, sal, pimienta y nuez moscada, se envuelven las lascas de lengua en esta salsa y luego con bastante polvo de pan rallado y se fríen en mantequilla.

OTRA COMPOSICIÓN DE LENGUA A LA MINUTA.—Se salcocha la lengua hasta que esté blanda, se le quita el pellejo y se corta en lascas, se salcocha hígado de vaca y se pica en máquina. Se echa en una sartén mantequilla, un poco de harina de Castilla, cebolla muy picada, el hígado, sal, pimienta y un poco de clavo de comer molido; se revuelve al fuego hasta que quede una pasta bien cocinada. La mitad de las lascas de lengua se cubren con esta pasta y se colocan encima las otras lascas; se envuelven en un batido de huevo con un poco de harina de Castilla y zumo de limón verde, luego en polvo de pan rallado y se fríen en mantequilla.

RIÑONES.—Se limpian bien con agua caliente y zumo de limón verde, para que no les quede ningún mal olor. Se les pone sal, pimienta, perejil, una hoja de laurel y vino seco. Se deja un rato en este adobo y se echan después en manteca muy caliente, se tienen poco tiempo al fuego para que no se endurezcan; la salsa se cuaja con harina de Castilla procurando que quede espesa.

RIÑONES CON SALSA MAITRE D'HOTEL.—Se lavan seis riñones con agua caliente y mucho zumo de limón verde; se abre cada uno de los pedazos pero sin separarlos, se les quita el pellejo y se ensartan en una aguja o alfiler largo, se untan con mantequilla y se espolvorean con sal y pimienta; se asan a la parrilla y se comen con salsa maitre d'hotel. (Véase salsa.)

RIÑONES CON VINO TINTO.—Se lavan bien con agua caliente y zumo de limón verde, se cortan en rebanadas y se echan en este adobo: cebolla muy picada, ajo machacado, perejil, sal y pimienta, una copa de



vino tinto y un poco de harina de Castilla, se revuelve para que los riñones se impregnen bien. Poco antes de servir se echan en manteca muy caliente sólo el tiempo necesario para que se cocinen.

**RIÑONES CON PAN FRITO.**—Se lavan con agua caliente y zumo de limón verde, se parten en pedazos, se les echa zumo de limón o un poco de vinagre, sal y pimienta, se dejan un rato en este adobo y al servirlos se echan en manteca muy caliente y harina de Castilla. Cada pedazo de riñón se coloca sobre una rebanada de pan frito y se cubren con una salsa negra. (Véase salsas).

**RIÑONES ENSARTADOS.**—Lavados con agua caliente y zumo de limón verde, se cortan en ruedas finas así como lascas de jamón y tocineta ahumada, se sazona con sal y pimienta y se ensartan en una aguja larga de cocina, primero una lasca de riñón, otra de jamón, otra de tocino y así hasta ponerlo todo, se cubre con polvo de pan rallado, se rocían con zumo de limón verde y manteca y se cocinan en la parrilla dándole vueltas constantemente. Necesitan mucho cuidado.

**RIÑONES CON SOBREASADA.**—Después de lavados con agua caliente y zumo de limón verde, se cortan en pedacitos, se les pone sal, pimienta, zumo de limón verde y vino blanco. Se echa en la cacerola un pedazo de sobreasada y se agregan los riñones con su adobo y un poco de harina de Castilla para cuajar la salsa.

**RIÑONES EMPARRILLADOS.**—Se lavan con agua caliente y zumo de limón verde, se les pone sal, pimienta y zumo de limón verde, se tienen un rato en este adobo, se les unta manteca o mantequilla y se cocinan en la parrilla con poco fuego. Se colocan en la fuente y se cubren con mantequilla muy caliente y perejil picado.



**RIÑONES A LA FRANCESA.**—Se lavan con agua caliente y zumo de limón verde, se les pone sal, pimienta y perejil. Se echa en la sartén mantequilla con una cucharada de harina de Castilla y cuando esté dorado se le agrega una copita de vino blanco, se echan los riñones, se revuelven bien procurando que no se endurezcan.

**RIÑONES EN CHAMPAGNE.**—Después de bien lavados con agua caliente y zumo de limón verde se colocan en una fuente y se les pone sal, pimienta, nuez moscada, una buena cantidad de champignons picados en trocitos, un poco de harina de Castilla, caldo bien colado y una copa de champagne. Si no se quiere gastar en champagne se le pondrá una copa de vino de Jerez. Se tienen un rato en este adobo y se cocinan en mantequilla muy caliente.

**RIÑONES DE CARNERO CON VINO BLANCO.**—Se lavan bien los riñones con agua fría y bastante zumo de limón verde, se les quita la piel y se cortan en pedazos chicos, se echan en una cacerola con manteca, sal, pimienta, especias, perejil, champignons y se tienen un buen rato a fuego vivo dándoles vueltas, después se le agrega una cucharadita de harina de Castilla y una copa de vino blanco sin dejar de revolverlos. Al servirlos se les pone un poco de vinagre o jugo de limón verde.

**RIÑÓN SAUTÉ.**—Se lavan con agua caliente y zumo de limón verde, se colocan en una fuente con mucha cebolla picada, perejil y nuez moscada, un poco de harina de Castilla y vino blanco y con este adobo se cocinan en mantequilla muy caliente.

**PATAS A LA ANDALUZA.**—Se deben traer las patas por la tarde y después de bien lavadas se pondrán a fuego muy vivo, desde las siete u ocho de la noche, de manera que cuando la cocinera vaya a dormir las puede dejar a fuego muy suave pero de modo que toda la noche estén hirviendo. Para una fuente



abundante se necesitan tres patas, media libra de garbanzos, dos chorizos, un cuarto de libra de jamón crudo con gordo y otro cuarto de tocino ahumado. Los garbanzos se dejan en remojo durante la noche y se pondrán a primera hora al fuego; si las patas no están blandas por la mañana, se ponen de nuevo al fuego y cuando estén blandas se quitan los huesos y se cuele el caldo que debe quedar muy gelatinoso y si no lo estuviese se vuelve a poner al fuego un poco más. Se echa en manteca el tocino, el jamón y el chorizo, todo bien partido, cuando estén sofritos se sacan y en esa misma manteca se echa bastante cebolla picada, un diente de ajo, perejil, dos ajíes, cinco tomates y a medio sofreir este mojo se echan alcázaras molidas, entonces se le añade el jamón, tocino y chorizo y se sigue sofriendo, bien cocinado todo se echan las patas sin huesos y partidas en pedazos; al poco rato se echa el caldo de las patas y los garbanzos (que deben estar muy blandos); todo se sigue cocinando agregándole pasas y aceitunas. Se debe servir en la misma fridera y al llevarlas a la mesa se le ponen por encima rebanadas de pan frito y pimientos morrones; se les da color con azafrán tostado.

**PATAS DE TERNERA GUIADAS.**—Se preparan del mismo modo que las anteriores, pero no llevan garbanzos y menos cantidad de jamón, chorizo y tocino.

**PANZA.**—La panza, después de salcochada se pica en pedazos chicos y se cocina con un mojo igual al que hemos explicado para las patas, agregándole papas.

**PATAS DE TERNERA A LA JULIANA.**—Se lavan bien las patas y se cocinan en agua suficiente con bastantes zanahorias, unos cuantos nabos, ajos porros, perejil y bastante cebolla. Cuando las patas estén blandas se deshuesan y se ponen de nuevo en el caldo con sal, pimienta y una buena cantidad de jamón



crudo picado y se dejan hervir otro rato dándoles color con azafrán. Aparte se deslíe un poco de mostaza con aceite, vinagre y perejil, huevos duros cortados en rueditas y aceitunas sin semillas, fuera del fuego las patas se les agrega esta salsa y se revuelve para que todo se mezcle bien.

**PATAS DE TERNERA AL GRATIN.**—Se lavan las patas y se tienen toda una noche al fuego para que estén muy blandas al prepararlas. En una tartera se colocan las patas quitándole los huesos y procurando que queden masas grandes, se cubren con una camada de jamón y tocino ahumado en lascas, cebollas picadas, perejil, laurel, un poco de manteca, vino blanco, sal y pimienta; no se revuelve sino que se desprende con cuidado del fondo y de los lados para que no se queme. Cuando rompa el hervor se agrega un picadillo de jamón y trufas mezclado con un poco de miga de pan mojado en caldo, dos yemas duras, cebolla y perejil picado, sal y pimienta y cocinado en un poco de mantequilla; se cubre este picadillo con queso rallado y polvo de galleta o pan pasado por colador, se pone al horno o se cubre con una tapa con brasas para dorar la galleta.

**PATAS DE TERNERA CON MAYONESA.**—Se lavan bien dos patas de ternera y se ponen a fuego vivo desde las siete de la noche y se dejan toda la noche al fuego para que sigan hirviendo lentamente. A la mañana siguiente y estando bien limpias las patas se pican en pedacitos, después de separados los huesos; se dejan hasta el día siguiente. Se sazonan con sal, cebolla muy picada, perejil y huevos duros también muy picados. Se cubre el fondo de una fuente con hojas de lechuga, sobre éstas las patas, encima los huevos duros picados, otra camada de patas y otra de huevos hasta concluir y se cubre todo con una salsa mayonesa. (Véase salsas). Alrededor de la fuente se colocan encurtidos en vinagre y aceitunas. Las patas deben conservarse de un día para otro en hielo.



**PANZA AJIACADA.**—Se lava en varias aguas la panza, se deja toda la noche al fuego y por la mañana se parte en pedazos chicos y se echa en la olla con el caldo en que se salcochó agregando plátanos pintones, yuca, boniato, malanga, ñame, papas; maíz tierno, un pedazo de calabaza, lascas de jamón y tocineta. Si el caldo no fuese bastante para cubrirlo todo, se añade el agua necesaria y las viandas deben quedar muy blandas. Se hace un buen mojo con poca manteca, sofriendo cebolla, ajo, tomates, perejil y ají y se agrega a la olla. Cuando las viandas estén blandas se cuaja el caldo con la calabaza, se sazona con sal y pimienta. Las viandas deben partirse y las mazorcas de maíz cortadas en pedazos chicos.

**SESOS EN CAJONCITOS.**—Se echan en la cacerola o sartén dos cucharadas bien llenas de mantequilla y otras dos, no tan llenas de harina de Castilla, se dejan dorar un poco y se retira del fuego; se añade perejil y cebolla muy picados, un poco de nuez moscada, un poco de vino seco, sal y pimienta, se vuelve a poner a fuego lento hasta que quede espesa la salsa. Tendremos preparada una cabeza de sesos salcochada con zumo de limón verde y perejil picado, partida en pedacitos, se echan los sesos en la salsa uniéndolo bien y se aparta del fuego. Se coloca esta preparación en cajoncitos de papel untados previamente con mantequilla y polvo de pan rallado y se cocina al horno o entre dos fuegos. Se pueden también emplear platicos de hierro esmaltados, en lugar de los cajoncitos.

**SESOS EN CREMA.**—Se prepara una salsa con dos cucharadas bien llenas de manteca, dos bien llenas de harina de Castilla y cebolla muy picada, se le añaden leche sin parar de revolver para que no se formen pelotones, sal, pimienta y nuez moscada y cuando esté bien cuajada la salsa se separa del fuego y se le agrega mantequilla, una yema cruda, un poco de queso rallado y perejil picado y se une todo bien.



Se coloca esta salsa en un plato que resista el fuego y se agregan los sesos, ya salcochados y partidos en pedazos que no sean muy chicos, se cubre con una tapa con brasas o se cocinan al horno.

**SESOS EMPANIZADOS CON PETIT-POIS.**—Se hace una buena salsa bien condimentada, echando en manteca perejil, muchos ajíes y un pedacito de jamón, cuando esté bien cocinado el mojo se le echa sal y pimienta y caldo suficiente y se le da color con azafrán, bastante cebolla, un diente de ajo, cinco tomates, se deja hervir un rato, se cuele y se espesa con un poco de harina de Castilla; se echa en un plato que resista el fuego. Los sesos se pican en pedazos y se echan en un batido de huevo con perejil, se envuelven en polvo de pan rallado y se fríen dejándolos dorados, se echan en la salsa y se cubren con una latica de petit-pois bien escurridos.

**OTRA COMPOSICIÓN DE SESOS.**—Se lava una cabeza de sesos echándola en agua fría y se le quita la tela que la cubre, se salcocha en poca agua, se baten dos claras de huevos a punto de merengue, se le agregan las dos yemas. En un plato se amasa un poco de harina de Castilla con agua templada y un puntico de sal, dejándola un poco blanda, se le añade el batido de las claras y yemas, batiéndolo todo hasta mezclarlo bien. Se pone aceite en la sartén y cuando esté bien frito se van echando los pedazos de sesos envueltos en la masa que preparamos, teniéndolos muy poco tiempo al fuego y dándoles vueltas para que no se quemen ni se endurezcan.

**SESOS CON CAMARONES Y MAYONESA.**—Se lavan los sesos poniéndolos un rato en agua fría para quitarles el pellejo; crudos se echan en un adobo con eceite francés, cebollas pasadas por la máquina y perejil picado, pimienta, sal y nuez moscada; poco antes de llevarlos a la mesa se echa el aceite del adobo con la cebolla y el perejil en la sartén, un poco de buen caldo, una copita de vino blanco, entonces se



echan los sesos en pedazos y cuando estén cocinados se colocan en la fuente alternando con camarones, que estén salcochados, rebanadas de huevos duros y de remolacha (también salcochados) y se cubren con una salsa mayonesa.

**SESOS A LA MARINERA.**—Se lavan los sesos y se tienen un rato en agua fría para quitarles los pellejos. Se pone en la sartén manteca, se fríen cebollas muy picadas con un poco de harina de Castilla y cuando estén bien doradas se le añade caldo y vino tinto; formada la salsa se agregan el seso y champignons picados, se sazonan con sal y pimienta y se colocan en la fuente adornados con aceitunas y pepinos de encurtido.

**SESOS A LA MAITRE D'HOTEL.**—Se lavan los sesos y se salcochan con sal, pimienta y zumo de limón verde. Se tienen cocinados menudos de pollo que se pican así como los sesos y champignons y se cubren con salsa Maitre d'Hotel. (Véase salsas).

**FLAN DE SESOS.**—Se necesita una pechuga de gallina cocinada y blanda, una cabeza de sesos salcochada, ocho huevos, un litro de leche y una latica de petits-pois. La pechuga de gallina se pica en la máquina y la cabeza de sesos en pedazos chicos, se baten las ocho claras como para merengue, se les unen las yemas, los sesos, la pechuga de gallina, la leche y la latica de petit-pois escurridos, todo se une bien, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se echa en un molde y se cocina en baño-maría poniéndole casi enseguida una tapa con brasas encima. Se sirve con salsa de tomates o con salsa mayonesa. Se come caliente si es con salsa de tomates y fría si es con salsa mayonesa.

**SESOS CON PETIT-POIS.**—Se lavan los sesos y se les quitan el pellejo, se sazona con sal, pimienta y zumo de limón verde. Para dos cabezas de sesos se echan en la sartén tres cucharadas grandes de mantequi-



lla, se le añade una de vinagre; los sesos picados en pedazos se humedecen en esta salsa, se envuelven en polvo de pan rallado y se cocinan al horno. Se colocan rebanadas de pan tostado untadas en mantequilla en una fuente, encima de éstas los sesos y se cubren con petit-pois calentados en baño-maría.

**SESOS EN SALSA.**—Los sesos se ponen en agua fresca durante un rato, se les quita la telita que los cubre, se lavan y se cocinan al vapor con un poquito de limón verde, pimienta y sal. Se echan en mantequilla dos cucharadas de harina de Castilla y cuando estén doradas se añaden caldo, vino blanco, perejil picado y un poco de nuez moscada, cuajada esta salsa se agrega una yema cruda desleída en un poco de caldo (esto fuera del fuego). Los sesos bien calientes se echan en esta salsa y se sirven adornados con rebanadas de huevos duros y pan frito.

**PUDÍN DE SESOS CON HÍGADOS.**—Se salcochan dos cabezas de sesos y se unen a cuatro hígados de pollo previamente cocinados y picados en máquina, cuatro yemas crudas, un poco de miga de pan mojado en leche, perejil, pimienta, sal y nuez moscada, se mezcla mucho y se añaden las cuatro claras batidas, se coloca en un molde engrasado con mantequilla, se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**BUÑUELOS DE SESOS.**—Se pone cabeza y media de sesos en agua fresca, se les quita la tela que los cubre, se cocinan al vapor, se parten en diez pedazos y se ponen en un adobo con una cucharada, no llena, de aceite francés, sal, pimienta, un poco de perejil y otro poco de zumo de limón verde. Se hace una pasta desliendo dos cucharadas de harina de Castilla en una yema de huevo, una cucharada de mantequilla, una taza de agua tibia y un poco de ron, debe procurarse que la pasta quede perfectamente unida, que no forme peloticas; esta salsa se deja en reposo y cuando se vaya a utilizar se le agregan



dos claras batidas como para merengue. Se envuelven los pedazos de sesos en esta pasta, se fríen en aceite, que se prueba echando unas gotas de agua y cuando el aceite chisporrotee se echan los buñuelos y se doran por todos lados. Se colocan en la fuente formando pirámide.

PREPARACIÓN DE SESOS.—Se les quita a dos cabezas de sesos la tela que los cubre y se ponen un cuarto de horas en agua fresca, se echan en una cacerola con agua hirviendo con cebolla picada, sal, pimienta y perejil, se tienen al fuego durante otro cuarto de hora, se escurren y se dejan enfriar; se colocan en la fuente rodeándolos con cinco huevos duros partidos en trocitos, pepinillos, puntas de espárragos, rábanos tiernos, ramos de perejil y se cubren con una salsa mayonesa.

SESOS A LA PARRILLA.—Se tienen un rato en agua fresca, se les quita la tela que los cubre, se les pone sal, zumo de limón verde, cebolla y perejil picado y se cocinan al vapor. Se prepara una masa con jamón cocinado picado en máquina y miga de pan mojado en leche, esto se mezcla y se cocina en un poco de mantequilla sazonando con sal y pimienta. Fuera del fuego se unen los sesos en pedacitos con la masa y se colocan en papel español engrasado con mantequilla, se amarran con hilo fuerte y se cocinan a la parrilla, dándoles vueltas hasta que el papel se haya dorado.

SOUFLÉS DE SESOS.—Se ponen los sesos en agua fresca, se les quita la tela que los cubre, y se salcochan en agua hirviendo durante diez minutos. Se machacan en un mortero, mezclados con cuatro yemas duras, se les agregan dos o tres cucharadas de leche, sal, pimienta y nuez moscada, tres claras batidas y tres yemas crudas, se coloca en un molde engrasado con mantequilla, se cocina al horno y se sirven con salsa de tomates.



**SESOS CON SALCHICHAS.**—Se ponen en agua fresca, se les quita la tela que los cubre y se salcochan en agua hirviendo durante diez minutos. Se sofríen en mantequilla, cebolla y perejil picados, pedacitos de tocino ahumado y salchichas de buena clase, se agrega caldo, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir. Se cubre el fondo de la tartera con la salsa, encima los sesos partidos en pedazos chicos, un poco de queso rallado y polvo de pan rallado, se cocina al horno.

**SESOS COMPUESTOS CON HUEVOS Y QUESO.**—Se limpia y se salcocha en poca agua una cabeza de seso y se salcochan cuatro huevos. Se prepara una salsa echando en la sartén dos cucharadas de mantequilla y dos de harina de Castilla, se unen bien agregando poco a poco caldo caliente, se revuelve a fuego suave, se sazona con sal, pimienta y un poco de nuez moscada y cuando esté cocinada la salsa se coloca en una tartera poniéndole queso rallado y encima los sesos y los huevos duros en pedazos; se espolvorea con perejil picado, se cubren con otro poco de queso rallado y se cocinan al horno o con una tapa con brasas arriba.

**TUÉTANOS GUISADOS.**—El tuétano es casi tan sabroso como el seso, en frituras puede confundirse con éste. Su aspecto es poco agradable, pero sabiéndolo preparar resulta un plato fino y sabroso. Se tienen que lavar muy bien cambiando tres veces el agua y luego se sacan con cuidado del pellejo o tripa que los cubre. Para guisarlos se prepara un mojo poniendo en manteca bastante cebolla picada, un diente de ajo, perejil, tomates y ají, cocinado este sofrito se agregan los tuétanos partidos en pedazos, se revuelven y se tienen un rato al fuego para que tomen bien el gusto del mojo, se les añade caldo suficiente para que queden en salsa, se les da color con azafrán, se sazonan con sal y pimienta y si la salsa quedase clara se cuaja con pan rallado. Puede po-



nérsele pedacitos de papas y se adornan con rebanadas de huevos duros y pan frito.

**SANGRE QUEMADA A LA CRIOLLA.**—La sangre debe ser de puerco acabado de matar, así es que para comerla con entera confianza debe hacerse cuando se mata en la casa algún lechón, se lava bien la sangre, se sazona con sal, se le echa azúcar y se cocina en manteca revolviendo sin parar hasta que esté bien cocinada.

**SANGRE CUAJADA.**—Preparado el puerco para darle la puñalada, se pondrá debajo de él una cacerola honda con agua caliente y sal, para que caiga en ella la sangre, que se batirá continuamente. Se pone a fuego moderado, revolviéndola y añadiéndole polvo de galleta, media libra de manteca, sal almendras y polvo de canela. A las dos o tres horas de estar al fuego ya se habrá evaporado el agua, se escurre la manteca y se le agrega azúcar turbinada.

**MORCILLA A LA ESPAÑOLA.**—Se pican en máquina bastantes cebollas, se fríen en manteca y en frío se les añade una libra de puerco gordo picado en máquina, libra y media de sangre, perejil picado, pimienta, sal, orégano tostado; todo se une hasta ligarlo bien y con esta preparación se llenan las tripas que tendremos preparadas para hacer las morcillas, se echan en agua hirviendo. Para saber si no están crudas se pinchan con un alfiler y si sale manteca están cocinadas, se enjugan con un lienzo; si se comen en seguida se asan en la parrilla poniéndoles alrededor un poco de manteca y se pueden servir con la salsa que se desee; si se guardan se cuelgan en un lugar ventilado.

**MORCILLA CUBANA.**—Se cocina una buena cantidad de cebolla blanca en agua, se pican en la máquina después de escurrir las y se fríen en cuatro onzas de manteca. Se pica tocineta, pechuga de ave previamente asada y se añaden a la cebolla, así como pan



rallado, seis yemas de huevos crudos amasados, pimienta y sal, todo se mezcla bien y se echa en las tripas, se cocinan como las anteriores. Para comerse se asan o se fríen y se comen con la salsa que se quiere. Se deben colgar en lugar ventilado y fresco.

**SALCHICHAS.**—Se pican con la cuchilla más fina una libra de masa buena de lomo de puerco y otra de gordo; se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se unen mucho hasta que queden bien mezcladas, se rellenan las tripas y se amarran a distancias regulares, se cocinan en agua hirviendo poniéndoles sal, anís y granos de pimienta, y se comen asadas o fritas y pueden servirse con alguna salsa.

**LONGANIZAS A LA CRIOLLA.**—Se ponen dos libras de carne de puerco en adobo con sal, pimienta en abundancia, laurel, vinagre, ajo machacado y se tienen durante seis horas en este adobo. Pasado este tiempo se pican en la máquina y se rellenan las tripas amarrándolas a corta distancia, se fríen y se sirven con plátanos maduros fritos.

**OTRA COMPOSICIÓN DE LONGANIZA.**—Se pican en la máquina dos libras de lomo de puerco y se les quita todo el gordo, se le echa sal, pimienta en abundancia, nuez moscada y una copita de vino seco y se deja en este adobo durante cinco o seis horas para que se impregnen con el gusto de los ingredientes; se rellenan las tripas y se amarran en la misma forma que las anteriores. Se pueden comer salcochadas o fritas con plátanos verdes aplastados o maduros fritos. Se cocinan como las anteriores.

**LONGANIZA EN OTRA FORMA.**—Se pican en la máquina dos libras de lomo de puerco, se le agregan tres huevos batidos, una copita de vino blanco, un poco de nata de leche mezclada con dos cucharadas de pan rallado, sal, pimienta y nuez moscada, se mezcla todo con cuchara de madera; con esta preparación se rellenan las tripas, se amarran a distancias



regulares y se cocinan en agua hirviendo con sal, granos de pimienta y ajos. Se comen ya fritas o asadas y con salsa.

**BUTIFARRA CUBANA.**—Se pican en la máquina dos libras de carne de puerco limpia, se le pone sal, pimienta y nuez moscada, se une todo y con esta masa se rellenan las tripas; se amarran a distancias de cinco dedos, se cocinan en agua hirviendo con sal y pimienta en grano, se comen siempre fritas con plátanos verdes o maduros fritos.

**LONGANIZAS EXTREMEÑAS.**—Se pican en la máquina dos libras de carne de puerco y una libra de carne de vaca y se tienen durante veinte y cuatro horas en adobo, con sal, pimienta, pimentón dulce, orégano y ajo machacado. Transcurrido este tiempo se rellenan las tripas, se amarran a cinco dedos de distancia y se cuelgan sobre el fogón para que se ahumen hasta que se sequen bien y se colocan en manteca para su conservación.

**SOBREASADA.**—Se pican en la máquina dos libras de masa de puerco y una libra de carne de vaca, se mezclan bien, se sazonan con sal, pimienta, pimentón dulce y picante, se llenan las tripas bien apretadas, se amarran, se dejan secar, es preferible que cojan humo y se cocinan en la olla.

**BUTIFARRAS.**—Se escoge carne de puerco sin manteca ni pellejos; se pica en la máquina con la cuchilla más fina; se machacan en un mortero tres dientes de ajo, pimienta y sal y se agrega una buena cantidad de vinagre. Con la carne se hace una masa en que sobresalga el vinagre. Esta masa se deja de un día para otro veinte y cuatro horas. Las tripas ya limpias se humedecen y se llenan. Al llenar las tripas se introducen de trecho en trecho pedacitos de manteca de puerco; se amarran de tramo en tramo y se ahuman o se ponen al sol durante tres o cuatro días.



**PILOTA CATALANA.**—A media libra de carne de ternera y un cuarto de gordo de puerco bien picado se agregan bastante perejil, un pedazo de cebolla, un diente de ajo y un poco de pan duro desbaratado con sal, pimienta y polvo de canela. Esta masa se divide en tres partes y a cada una se le añade un huevo uniéndolo bien a la masa, se enrollan en un plato con harina de Castilla y se cocinan en caldo hirviendo.

**TASAJO DE PECHO.**—Se tiene durante la noche anterior en remojo para desalarlo, se lava bien y se parte en trocitos y se cocina hasta que esté muy blando; aparte se salcocha ñame picado en pedazos chicos, se colocan ambos en la fuente y se les echa por encima un mojo crudo que se prepara poniendo en un plato hondo bastante zumo de naranja agria con ajo aplastado y un poco de cebolla picada y se le echa por encima manteca muy caliente.

**TASAJO EN PENCAS.**—Se deja la noche anterior en agua para desalarlo, se parte en pedazos y se salcocha hasta que esté blando, se aplasta con el hacha, se deshilacha y se echa con bastante manteca en la sartén y se fríe con dientes de ajo hasta que quede bien frito agregando más manteca si fuese necesario; se sirve con plátanos verdes fritos y aplastados.

**APORREADO DE TASAJO.**—Se desala, se lava bien y se salcocha, cuando esté blando se aplasta y se deshilacha. Se hace en bastante manteca un mojo echando primeramente ajo al gusto, bastante cebolla picada y perejil; a medio sofreir se agregan quince o veinte tomates picados, se deja al fuego y se añade el tasajo, se le pone pimienta y se prueba de sal, si no está bien suave se añade más manteca. Se coloca en la fuente casabe tostado o remojado en caldo, se coloca encima el aporreado y alrededor plátanos maduros fritos y rueditas o galleticas de plátano verde o ruedas de boniatos salcochado.



**PICADILLO DE TASAJO CON HUEVOS.**—Después de desalado el tasajo se parte en pedazos y se pica en la máquina; en una buena cantidad de manteca se echa bastante cebolla picada, ajo, ocho o diez tomates, perejil y ají hasta que el mojo esté bien sofrito y se echa el tasajo, se revuelve un gran rato y se le agregan tres o cuatro huevos batidos, pimienta y se prueba de sal, se sigue revolviendo para unir bien el huevo con el tasajo. Se sirve con ruedas de boniato salcochado.

**TASAJO SALCOCHADO CON PLÁTANOS.**—Se desala el tasajo, se lava y se salcocha en trozos, cuando esté casi blando se salcochan junto con el tasajo pedazos de plátanos verdes y pintones. Se coloca todo en la fuente y por encima se echan dientes de ajo y al tasajo se agrega zumo de naranja agria.

**TASAJO ASADO.**—Desalado el tasajo se parte en pedazos después de lavado, se asan en la parrilla engrasado ligeramente con manteca, dándole vueltas. Se come con plátanos verde o boniato asado.

**TASAJO EN PENCAS CON MOJO.**—Se desala el tasajo y se salcocha echando en el agua zumo de naranja agria, cebolla y orégano. Cuando esté blando se aporrea y se aplasta, se le agrega más zumo de naranja agria; en la sartén se echa bastante manteca con dientes de ajo y cuando éstos estén fritos se echa el tasajo y se revuelve durante un rato y se sirve cubierto con un mojo abundante de tomates, cebollas, perejil y ají.

**TASAJO REBURUJADO.**—Se desala el tasajo que debe ser de pecho, se salcocha con cebolla y zumo de naranja agria, cuando empiece a ablandarse se echan dos plátanos pintones y cuando ambas cosas estén blandas se aporrea el tasajo y se pone en pencas y el plátano se parte en pedazos chicos; se echa en la sartén bastante manteca, cuando esté bien caliente se añaden uno o dos dientes de ajo, el tasajo y el plá-



tano mezclados, se revuelve durante un rato y se prueba de sal.

**LENGUA DE TASAJO.**—Se raspa la lengua, se lava en varias aguas y se pone a hervir durante una hora, se le quita toda el agua y se vuelve a poner al fuego con otra, echándole un pedazo de cebolla, zumo de naranja agria y ajo al gusto. Se tiene cocinándose hasta que esté bien tierna. Puede comerse sencillamente salcochada; puede cubrirse con un mojo crudo, (véase salsas) o con un buen sofrito de cebollas, ajos, perejil, tomates y chorizo, o puede picarse y echarse en un mojo que lleve chorizo, tocineta ahumada, ajos y cebollas.

**PIERNA DE CARNERO A LO PEREGRINO.**—Se lava la pierna; con un cuchillo se hacen hendiduras de un centímetro y en ellas se colocan lasquitas muy finas de jamón y de zanahorias salcochadas, se sazona con zumo de naranja agria, sal, pimienta y perejil; se coloca en una cacerola con mantequilla hasta que se dore bien por todos lados; se agregan cebollas picadas y zanahorias en rueditas, se cubre con caldo y cuando éste se empieza a gastar se añade un cucharón de vino blanco, se le agrega un punto de azúcar y se sigue cocinando a fuego suave.

**PIERNA DE CARNERO A LO MOSCOVITA.**—Se corta la mitad de una pierna de carnero en pedazos del tamaño de una nuez y la otra mitad se agrega con un poco de jamón y tocino partidos en la misma forma, se echan en la cacerola con un poco de aceite, sal, pimienta y una hoja de laurel, después de estar un rato al fuego se agrega una copa (de vino) llena de cognac, se enciende éste y se revuelve hasta que se apaguen las llamas, se le añade buen caldo y zumo de limón verde y se cocina un poco más. Si se prefiere se puede cocinar con mantequilla en vez de aceite.

**COSTILLAS DE CARNERO A LO PERIGUEUX.**—Se les quita la parte huesosa y se aplanan bien. Se ponen



a dorar en mantequilla con sal y pimienta. Se tiene aparte preparada la siguiente salsa: en una sartén dos cucharadas de mantequilla, cebolla muy picada y una cucharadita de harina, se deja dorar hasta que tome un color obscuro, sin bajar del fuego se le añade una copa de vino blanco, un cucharón de caldo desengrasado, se cuele todo, se vuelve a poner a fuego suave, se agregan trufas picadas, se une todo bien, se echan las costillas por un momento, se colocan en la fuente y se cubren con la salsa.

**COSTILLAS DE CARNERO CON LEGUMBRES.**—Se les quita el hueso a las costillas, se cocinan durante una hora en caldo con buena tocineta, cebollas, perejil, un diente de ajo, col muy picada y zanahoria; cuando las costillas estén blandas se sacan y se dejan al lado del fuego para que se conserven calientes y cuando las coles y zanahorias estén blandas se colocan en la fuente alrededor de las costillas.

**RAGÚ DE CARNERO.**—Se echa el carnero, picado en pedazos en buena cantidad de manteca con sal y pimienta, se le agrega un poco de harina de Castilla dejándolos sofreír hasta que tomen buen color, se añaden cebollas picadas y se le agrega agua dejándolo a fuego lento hasta que hierva; cuando esté a medio cocinar se le echan papas partidas y zanahorias en rueditas; se deja todo al fuego hasta que esté blando y la salsa se haya espesado.

**CARNERO CON SALSA DE ALCAPARRAS.**—El carnero se mecha con lascas de jamón y zanahorias salcochadas y se pone en la cacerola con sal, pimienta, un diente de ajo; aparte se pone a dorar cebolla con mantequilla y harina de Castilla hasta que quede obscura, se agregan alcaparras molidas; una vez cocinada esta salsa se cuele y se le añade una copa de vino de Jerez seco. Cuando el carnero esté blando se coloca en la fuente y se cubre con la salsa sazonando ésta con sal y pimienta.



**PERNIL DE CARNERO.**—Se lava la pierna, se seca y se echa en la cacerola que debe ser de hierro con manteca o mantequilla, grasa de puerco, sal y pimienta; se tiene al fuego hasta que esté dorado dándole vueltas por todos lados; se le echa entonces un poco de caldo, cebollas, hojas de laurel y pepinos frescos picados muy finos; esto se cocina durante tres horas, dándole vueltas y echándole salsa por encima para que no se queme la pierna, poco antes de estar listo se le añaden dos cucharaditas de leche y una de mostaza.

**PIERNA DE CARNERO.**—Para cocinar una pierna de carnero sencilla al horno, se limpia bien, se le echa zumo de naranja agria, un poco de vino seco, cebolla en rebanadas, un poco de orégano tostado, sal, pimienta, manteca y se pone al horno.

**CARNERO CON CHÍCHAROS.**—Después de lavado y limpio el carnero se parte en pedazos y se pone en la cacerola con chícharos frescos que hayan estado algunas horas en remojo, luego se le añade manteca, bastante cebolla, un diente de ajo, perejil, ají dulce y un poco de puré de tomates que se habrá hecho pasando por el jibe treinta tomates salcochados, se agrega caldo suficiente y se tiene al fuego hasta que el carnero y los chícharos estén blandos; si se quiere se pueden agregar papas crudas y a la salsa se le pone un poco de azafrán tostado para darle color.

**CARNERO GUIADO CON LEGUMBRES.**—Después de limpio el carnero se parte en pedazos y se deja dorar en manteca muy caliente; se escurre y en esa misma manteca se echan a dorar tiritas de nabos y zanahorias en rueditas, se añade caldo suficiente y se vuelven a echar los pedazos de carnero con sal, pimienta, cebolla muy picada, laurel y un poco de vino seco, se deja cocinar bien y se sirve colocando los pedazos de carnero al centro de la fuente y las legumbres a ambos lados.



**GUIO SENCILLO DE CARNERO.**—Los pedazos de carnero se tienen mucho tiempo en adobo con vinagre, sal, pimienta, un diente de ajo, cebolla, orégano tostado y laurel. Cuando se va a preparar se escurre y se echa en la manteca bastante cebolla, puré que se habrá hecho con tomates frescos, los ingredientes del adobo y los pedazos de carnero, se tiene todo un rato en el sofrito añadiendo caldo suficiente y papas partidas en pedazos; se cocina hasta que el carnero esté blando y la salsa se cuaja con harina de Castilla.

**CARNERO ESTOFADO.**—Se lava bien el carnero, se pica en pedazos, se le pone sal y pimienta y un poco de vino seco, se tiene un rato en este adobo. Se echa en manteca un diente de ajo, bastante cebolla y los pedazos de carnero; cuando éstos estén dorados se le añade caldo suficiente y los ingredientes del adobo; cuando esté blando el carnero se agrega una copa de vino tinto; si la salsa estuviese clara se espesa con harina de Castilla y si se quiere se pueden agregar papas con tiempo suficiente para que se cocinen bien.

**OTRA PIERNA DE CARNERO.**—Con mucho cuidado se separa la masa del hueso sin que la pierna pierda su forma; se le hace tomar un bonito color en la sartén con jamón, tocino y gordo. Se pasa todo a una cacerola de hierro añadiendo un cucharón de agua y una cucharada de ron, se le agregan dos o tres patitas de puerco y el hueso de la pierna partido en dos, laurel, perejil picado, cebollas y zanahorias; se deja cocinar a fuego suave durante tres horas y se sirve con las legumbres. Se puede comer frío con jalea de fresas.

**CARNERO CON ALBÓNDIGAS DE HARINA.**—Se lava el carnero y se coloca en una cacerola cubierto de agua fría con sal, cominos y un plato hondo lleno de cebollas picadas en ruedas y un pedazo de pan, todo se deja cocinar hasta que el carnero esté blando y que-



de formada la salsa. Se cocina con un poco de mantequilla. Este carnero se come con unas albóndigas preparadas de la siguiente manera: Se mezcla harina de Castilla, dos huevos, sal y leche, se bate durante largo rato hasta que se desprenda con facilidad de la cuchara y entonces se agrega un poco de pan tostado y molido. En una cacerola se hierve agua con sal y se deja un momento la cuchara de madera en el agua, haciendo esta operación siempre antes de coger la masa con dicha cuchara; se van echando en esta agua las albóndigas y se dejan cocinar por espacio de diez minutos. En la fuente se colocan estas albóndigas alrededor del carnero.

**CARNERO GUIADO.**—Se pican en lascas dos libras de carnero y se tienen en un adobo con sal, pimienta, zumo de naranja agria y un poco de orégano. Se frien en una cacerola con manteca unos dientes de ajo, bastante cantidad de cebolla picada y un pimiento verde, se agrega la carne y se va dorando lentamente, se cubre con agua caliente y cuando esté blanda se le añade bastante perejil picado y ocho almendras tostadas y molidas y se deja hervir hasta que la salsa esté espesa.

**BIFTÍ.**—La mejor carne para hacer el biftí es la llamada cogote; se lava bien, se pica en máquina y se le echa sal y pimienta en grano abundante, se pone en un pomo que se pueda cerrar herméticamente, se cocina en baño-maría y no se saca hasta que la carne haya soltado la substancia.

**AJIACO.**—El verdadero ajiaco cubano, el que tanto gusta en el país, lleva los siguientes ingredientes: carne de puerco en masa, aguja y huesos de puerco, tasajo y todas las viandas; para hacerlo se necesita una olla o cacerola de gran tamaño. Se echan los huesos de puerco, la aguja, la masa y el tasajo (que ya debe estar desalado), cuando el caldo haya hervido bastante y se haya espumado, se echan todas las viandas picadas y el maíz picado en



trocitos. Las viandas se deben echar en la olla en la siguiente forma: primero la yuca, el maíz y la malanga, que son las que más tardan en ablandarse, después los plátanos verdes, la calabaza (poca cantidad), las papas y por último los boniatos y los plátanos maduros y pintones que deben cocinarse aparte y agregarse al ajiaco en el momento de servirse. Todo debe estar bien cubierto de agua. Se hace en manteca un buen mojo sofriendo cebolla, ajo, tomates, perejil y ají y se añade al ajiaco. Se sazona con sal y pimienta; la calabaza y un poco de malanga se majan en un motero y con ella se cuaja el caldo. Si gusta se le puede poner zumo de limón verde. Se le da color con azafrán.

**OLLA O COCIDO A LA ESPAÑOLA.**—Se necesita una olla grande y se cubre hasta la mitad de agua, se echan dos libras de carne de pecho, huesos de puerco, un cuarto de libra de jamón, un cuarto de tocina, una de falda, dos chorizos, una morcilla, una libra de garbanzos que hayan estado en remojo durante la noche anterior, col buena de repollo, media libra de habichuelas peladas, una libra de papas, un ajo porro, unos cuantos tomates, un diente de ajo, cebollas picadas, uno o dos nabos, sal y pimienta suficiente. Se le da color al caldo con azafrán y se deja hervir tapado herméticamente, cuando todos los ingredientes estén blandos, se cuele el caldo para hacer con él unas buenas sopas de arroz, fideos, etcétera. ; Los ingredientes que lleva la olla son según puede gastar el que la hace. Además de lo dicho puede llevar media gallina, carnero, salchichas, etcétera.

**COCIDO CRIOLLO.**—Este es un plato que siendo muy bueno se come muy poco en la mayor parte de las casas cubanas. En una olla grande se echan: una libra de tasajo ya remojado y limpio, un cuarto de garbanzos también remojados, un repollo de col y otro de coliflor, dos nabos y tres zanahorias en rue-



das finas, media libra de chícharos sin vainas, cinco o seis mazos de acelgas, un pedazo de calabaza, una libra de masa de puerco y dos o tres huesos de puerco; todo debe hervir a fuego vivo y cuando empiecen a ablandarse el tasajo y los garbanzos se les echa un buen mojo que se cocina en manteca, jamón picado, ajo, cebollas, tomates y perejil; la calabaza se desbarata para que se cuaje el caldo y le dé color, se sazona con sal y pimienta. Cuando todo esté bien blando se añaden: media libra de arroz ya cocinado y una buena cantidad de fideos que sean de buena clase y si gusta se le agrega un poco de zumo de limón verde.

**COCIDO DE CUARESMA O VEGETAL.**—Se echa en la olla una buena cantidad de agua, nabos y zanahorias en ruedas, col picada, espinacas, chícharos tiernos, habichuelas, papas y unos ajos porros, todo tiene que hervir mucho; se le agrega un mojo sofriendo en aceite, ajo, cebolla, ají tomates y perejil y cuando esté bien sofrito se escurre el aceite. Si se quiere se sirve con rebanadas de pan frito y como es natural se debe sazonar con sal y pimienta.

**OLLA CUBANA AJIACADA.**—Se necesita una olla o cazuela grande, bastante cantidad de agua, se echan media gallina, media libra de riñonada, una libra de masa de puerco, media libra de tasajo pecho remojado, media de garbanzos también remojados, un buen pedazo de tocineta; se deja hervir durante hora y media y se espuma bien el caldo. Se echan en la olla las siguientes viandas: malanga, ñame, yuca, boniato, papas, un pedazo de calabaza, col de repollo, dos nabos, un chorizo, y por último, dos o tres plátanos pintones. Se pican en la máquina una cebolla grande, cuatro o cinco tomates y uno o dos ajos que se agregan a la olla. Se machacan en el mortero la calabaza, un poco de comino y azafrán tostado que se une al caldo. Se sazona con sal y pimienta. Si se quiere se le puede agregar maíz tierno partido en pedazos.



## CAPITULO XII

### COMPOSICIONES DE ARROZ

**ARROZ.**—El arroz blanco se puede considerar como el plato más popular de Cuba. En la mayoría de las casas se come en las dos comidas. Es casi el complemento necesario del huevo frito, del picadillo, tasajo, frijoles, etc.

**ARROZ EN BLANCO.**—Se pone en una cazuela agua con sal hasta un poco más de la mitad; cuando esté hirviendo se le echa el arroz lavado en varias aguas. El arroz se debe lavar momentos antes de ponerlo a cocinar. Se cocina a buen fuego hasta que el grano se abra revolviéndolo, entonces se escurre toda el agua en un colador. Aparte, en una cucharada de manteca se fríe un diente de ajo, se saca cuando esté dorado, esta manteca se le echa al arroz, se revuelve y se sigue cocinando al vapor con cuidado de que no quede demasiado desgranado ni tampoco muy asopado.

**ARROZ BLANCO CON PICHONES.**—Se cortan los pichones en cuatro partes, se tienen en adobo con sal, pimienta y zumo de naranja agria durante hora y media, se escurren bien, se envuelven en un batido de huevo mezclados con un poco de harina de Castilla, se fríen cuidando de que no queden crudos; en esa misma manteca se echan los menudos picados en máquina, una cucharada, no llena, de harina de Castilla, un poco de caldo y vino blanco y se forma una salsa en la que se revuelven los pichones. Se coloca la mitad de los pichones con salsa en el fondo de la fuente, encima se pone arroz blanco cocinado y alrededor el resto de los pichones con la salsa.

**ARROZ AMARILLO CON CARNE DE PUERCO.**—Se echa en una fridera manteca suficiente, se agregan los pedazos de carne de puerco sazonados con naranja agria, sal y pimienta. Cuando empiezan a dorarse se añaden cebollas picadas, ajo, perejil, cinco o seis tomates picados y otros tantos ajíes picados a la lar-



ga; cuando este mojo esté bien cocinado se echa la cantidad de agua necesaria para cocinar el arroz de modo que no haya que agregar ni quitar, se sazona con sal y pimienta, se le da color con azafrán tostado, se deja hervir hasta que la carne de puerco esté blanda, se echa el arroz y se tiene a fuego vivo hasta que el grano esté blando; se añade un poco de manteca, se revuelve y se acaba de cocinar al vapor. Se sirve con pimientos morrones.

**ARROZ CON TOMATES A LA ANDALUZA.**—En una buena cantidad de aceite bien caliente se frien pimientos partidos por la mitad; cuando estén cocinados se apartan y se echan en ese mismo aceite bastantes cebollas, ajos machacados, pimientos y muchos tomates picados, sal y pimienta; se cubre con agua suficiente, se le da color con pimentón y se echa el arroz; se tiene a fuego vivo hasta que el grano esté blando, se acaba de cocinar al vapor y se adorna con los pimientos que se apartaron del aceite.

**ARROZ A LA ITALIANA.**—Se sofrien en manteca bastante cebolla picada, se echa el arroz lavado, se agrega caldo suficiente, se cocina a fuego lento. Cuando el arroz esté blando se añade una salsa de tomates con pimentón y se agrega un poco más de manteca; se revuelve y se le pone un poco de queso parmesano; se le quita el fuego de abajo y se pone una tapa con brasas y cuando la salsa se haya gastado se puede servir.

**ARROZ CON ALMEJAS.**—Se lavan las almejas y se cocinan hasta que se abran; se hace un buen mojo en aceite con cebolla picada, ajo, ají y mucho perejil; se echa el agua necesaria, se sazona con sal y pimienta, se da color con azafrán, se echan las almejas y por último el arroz ya lavado; se cocina a fuego vivo hasta que el grano esté blando y se deja secar el arroz al vapor.

**ARROZ CON ZANAHORIAS.**—Se cortan las zanahorias en rueditas finas, se sofrien en aceite con mucha



X  
cebolla picada, perejil, sal y pimienta y nuez moscada cuando las zanahorias estén blandas se cubren con el agua necesaria, se le da color con azafrán y cuando hayan hervido bastante se agrega el arroz y se deja cocinar con cuidado de que no se queme.

**ARROZ A LO MURCIANO**.—Se fríen en aceite pimientos dulces picados, cuando estén cocinados se majan y se añaden dos cucharadas de buen caldo, en ese aceite se sofríen ajos, cebollas y tomates, cocinado este mojo se agregan unas cuantas habichuelas y chícharos frescos, se cubren con agua suficiente, se tienen al fuego hasta que se ablanden, se les da color con pimentón, se sazona con sal y pimienta, se echa el arroz y se agregan pescado o camarones ya fritos; se deja al fuego hasta que el arroz esté cocinado.

**ARROZ CON LEGUMBRES**.—Se pone a salcochar en una cacerola: un nabo y zanahorias cortadas en rueditas, un pedazo de col muy picada, unos ajos porros, chícharos frescos, ajo y perejil; cuando las legumbres estén blandas se les añade un buen sofrito preparado en manteca con cebollas, tomates, perejil, ajo, un pedazo de jamón, otro de tocineta fresca y un chorizo; se sazona con sal y pimienta, se le da color con azafrán y por último se añade el arroz y se sirve cuando esté completamente seco.

**ARROZ A LA ROMANA**.—Se sofríen en aceite y manteca mezclados: cebollas picadas y unos dientes de ajo machacados, cuando estén dorados se agrega carne de puerco picada en pedazos, cuando ésta esté sofrita se añaden butifarras partidas en ruedas; se revuelve hasta que la carne esté blanda, se pone el agua necesaria, se da color con azafrán, se sazona con sal y pimienta y cuando haya hervido un buen rato se echa el arroz, cuando se haya secado se separa del fuego, se añaden cinco o seis huevos batidos que se revuelven con el arroz; se tapa bien la cacerola y se le pone unas brasas por encima para darle un bonito color.



**ARROZ A LA PRUSIANA.**—Se pone en la cacerola manteca y se sofríen cebollas picadas, se añaden zanahorias en rueditas; cuando haya hervido un rato se echan pedazos de carne de puerco, de tocineta y de jamón, se cubre con caldo que tenga buen color, se sazona con sal y pimienta, se tiene a buen fuego, hasta que todo esté blando, se echa el arroz y se deja al fuego hasta que esté bien cocinado.

**ARROZ CON BACALAO.**—El bacalao no se salcocha, se tiene en remojo durante doce horas, se le quitan las espinas y el pellejo, se enjuga bien y se tuesta un poco a la parrilla, se ripia y se lava en dos o tres aguas. Se sofríen en aceite bastante cebollas picadas, pimientos picados a la larga, perejil y tomates picados; se echa el bacalao y se tiene al fuego un buen rato en este mojo; se añade agua caliente, luego el arroz, se da color con azafrán, se sazona con sal y pimienta y cuando esté cocinado se sirve con pimientos morrones.

**ARROZ A LA MILANESA.**—Se sofríen en manteca diez salchichas, cuando estén bien fritas se sacan. En esa misma manteca se sofríen cebollas picadas, ajos y mucho ají dulce; cuando el mojo esté cocinado se vuelven a echar las salchichas y el arroz ya lavado, se revuelve un rato, se cubre con el agua necesaria, se da color con azafrán y cuando el arroz se empieza a secar se echan tres o cuatro cucharadas de queso rallado, se mezclan y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se pone una tapa con brasas encima o al horno.

**ARROZ CON MARISCOS.**—Se hace un buen mojo en aceite con bastantes cebollas, ajos, ajíes, perejil, tomates picados y zumo de limón verde. Después de bien sofrito todo esto se agregan camarones, ostiones, langostas y almejas salcochados, se revuelven un rato en el mojo y se cubre con el agua en que se salcocharon los mariscos; se le da color con azafrán, se sazona con sal y pimienta y entonces se echa el



arroz teniéndolo al fuego hasta que esté bien cocinado. Se sirve en la misma cacerola y se adorna con aceitunas.

**ARROZ CON GALLINA.**—Se lava y se limpia la gallina, se parte en pedazos y se pone a cocinar en una cacerola con agua suficiente, se sazona con sal y pimienta, se le pone orégano, una hoja de laurel, bastante cebolla picada, una zanahoria en rueditas, un pedazo de col picada y jamón en lascas; se cocina durante dos horas y cuando la gallina esté blanda se añade el arroz cuidando que el caldo sea suficiente, se cocina a fuego vivo hasta que el grano esté blando y se acaba de cocinar al vapor; se cubre con pimientos morrones.

**ARROZ AMARILLO CON JAMÓN Y COLES.**—Se hace un buen mojo en manteca con mucha cebolla picada, ajo, seis o siete ajíes dulces, perejil y el zumo de ocho o diez tomates salcochados y pasados por colador. Cocinado este sofrito se echa col muy picada y jamón en lascas, se deja cocinar un rato en el mojo, se cubre con agua suficiente, se sazona con sal y pimienta y cuando el agua haya hervido bastante se echa el arroz; cuando el grano esté blando se quita del fuego y se acaba de cocinar al vapor.

**ARROZ AMARILLO CON MAÍZ TIERNO.**—Para una libra de arroz se emplearán cuatro o cinco mazorcas de maíz tierno; se lava y se desgranán las mazorcas, y las tusas se echan en agua en una cazuela. Se prepara un mojo como el anterior, cuando esté cocinado se le agrega un pedazo de jamón picado y el maíz; se tiene buen rato cocinándose en el sofrito. Las tusas se exprimen para que suelten su substancia y esa agua se echa en el mojo, se sazona con sal y pimienta, se da color con azafrán y cuando el maíz esté blando se echa el arroz, se tiene a buen fuego hasta que el arroz esté blando y se acaba de cocinar al vapor.



**ARROZ CON BACALAO Y CREMA.**—Se remoja el bacalao (media libra para una taza de arroz) se le quitan las espinas y se salcocha; se echa la taza de arroz a cocinar con agua y sal hasta que se abran los granos, se prepara una taza de salsa bechamela (véase el índice). En una tartera se coloca la mitad del arroz, encima la mitad de la crema, luego la mitad del bacalao, encima perejil picado, la otra mitad del arroz, la mitad de la crema y la mitad del bacalao y otra vez perejil picado; se coloca la tartera en el horno o con una tapa con brasas encima. El bacalao se pondrá deshilachado y se sirve en la misma tartera.

**ARROZ A LA ITALIANA CON FIDEOS.**—En mantequilla bien caliente se fríe bastante cebolla picada con perejil, se añade el arroz crudo, se le da vueltas y se cubre con caldo de gallina o de carne muy substancioso. Se salcochan fideos gordos y se prepara una buena salsa de tomates y se cuele. Cocinado el arroz se coloca una parte en la tartera, encima fideos, salsa de tomates y queso rallado y se sigue colocando en la misma forma hasta ponerlo todo en la tartera; se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno y se sirve en la misma tartera.

**ARROZ CON CAMARONES Y PETIT-POIS.**—Se sofríen en aceite, cebolla picada y tres zanahorias cortadas en rueditas, se cubre con el agua necesaria para que se cocinen bien las zanahorias, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se le da color con azafrán, y cuando haya hervido bastante se pasan las zanahorias por un colador, se echa el arroz en esa agua y se tiene al fuego hasta que el grano esté bien abierto, se deja cocinar hasta que el arroz esté seco. Se tienen salcochados camarones y el petit-pois calentado al baño-maría. Se coloca en la fuente una camada de arroz, encima camarones y petit-pois, el resto del arroz y otra vez camarones, petit-pois y pimientos morrones.

**ARROZ CON POLLO CON CHAMPIGNONS Y PETIT-POIS.**  
—Se limpia, se lava y se parte el pollo en pedazos;



se pone en adobo, durante un rato, con un poco de vino seco, cebollas, sal y pimienta. En manteca se hace un mojo abundante con cebollas picadas, ajo, bastante pimienta y tomates picados. Todo bien sofrito se agrega el pollo, se revuelve en el mojo hasta que tome un color bonito y esté algo blando; entonces se cubre con el agua suficiente para cocinar el arroz, se sazona con sal y pimienta y se da color con azafrán tostado. Cuando el pollo esté tierno se agrega el arroz, se cocina a fuego vivo hasta que el grano esté blando y se añaden los champignons y petit-pois y se acaba de cocinar al vapor. Se sirve en la misma fridera y se cubre con pimientos morrones.

**OTRA FORMA DE ARROZ CON POLLO.**—Se limpia, se lava y se divide el pollo en pedazos chicos. Se hace en manteca un mojo abundante con ajo, cebollas picadas, tomates partidos en pedazos chicos; a medio sofreir se añade un pedazo de jamón desalado y partido en lascas y una hoja de laurel; cuando esté algo cocinado se agrega pimienta, sal y ajíes en abundancia. Cuando el mojo esté cocinado se echan los pedazos de pollo, se revuelven hasta que se doren, se cubren con agua suficiente, se da color con azafrán tostado y desleído, se añade una cucharadita de vinagre y un poco de vino seco. Cuando el pollo esté tierno se echa el arroz y cuando el grano esté blando se quita del fuego y se acaba de cocinar al vapor; se sirve en la misma fridera y se adorna con pimientos morrones.

**ARROZ CON POLLO CON COL.**—Se limpia el pollo, se lava y se parte en pedazos chicos; se lava un buen pedazo de col y se pica bien menuda; con abundante manteca, se hace un buen mojo con ajos, cebollas, unos cuantos tomates y ajíes; todo bien sofrito se echa la col y el pollo y se revuelve hasta que estén algo blandos, se cubre con el agua necesaria, se da color con azafrán tostado, se sazona con sal y pimienta y cuando el pollo y la col estén blandos se



echa el arroz y otro poco de manteca; cuando el grano se abra y se esté secando se quita del fuego y se acaba de cocinar al vapor. Se sirve en la fridera y se adorna con pimientos morrones.

**ARROZ CON POLLO SUPERIOR.**—Para tres pollos se emplean una y media libra de arroz de Valencia, una libra de manteca y una y cuarto latas de pimientos morrones dulces, media lata de alcachofas, una lata de petit-pois extra finos, dos cebollas grandes, dos dientes de ajo, seis ajíes o pimientos grandes, veinte tomates jugosos, un cuarto de botella de vino de Jerez seco, un poco de orégano, azafrán suficiente, unas hojas de laurel y un poquito de nuez moscada rallada. En una fridera de barro grande y plana se echa la manteca y los pollos lavados y partidos en pedazos; cuando estén a medio sofreir se echa el vino y cuando éste esté algo gastado se agregan las especias y la nuez moscada y cuando el vino se haya gastado por completo se echan los ajos, las cebollas y los pimientos y a medio sofreir éstos se ponen los tomates hasta que estén cocinados, entonces se echa el arroz y se cubre con agua caliente, se da color con azafrán, se deja hervir cuidando que no se pegue al fondo de la fridera, para lo cual se revuelve con cuidado. Cuando el grano está a punto de cocinarse se deja a fuego lento y se agregan las alcachofas, el petit-pois y los pimientos morrones y se acaba de cocinar al vapor. Se sirve en la misma fridera.

**ARROZ CON HUEVOS EN SALSA DE TOMATES.**—Se lava el arroz y se cocina en agua con sal hasta que el grano esté blando, se quita el agua y se agrega cucharada y media de mantequilla; pasados cinco minutos se añade buen caldo y se deja secar, se mezclan dos yemas de huevos, se separa del fuego y se agregan cinco yemas de huevos batidas y unidas a tres cucharadas de caldo y una cucharadita de perejil picado, todo se une bien y se coloca en un molde engrasado con bastante mantequilla, se cocina



al horno en baño-maría. Aparte se prepara una buena salsa de tomates (véase el índice) y sacado el arroz del molde se vierte por encima la salsa de tomate.

**ARROZ A LA CARAQUEÑA.**—Se lava bien el arroz y se echa en manteca con bastante cebollas picadas y se tiene al fuego hasta que esté bien frito, se agrega agua caliente y sal; cuando el arroz se empieza a ablandar se añaden ocho yemas de huevos batidas en un poco de manteca, se tapa la fridera y se cocina a fuego suave, cuando se esté secando se acaba de cocinar al vapor. Se fríen salchichas y se adornan con ellas el arroz.

**PAELLA A LA VALENCIANA.**—El gusto de este plato depende de la variedad de ingredientes que se empleen en su confección y son los siguientes: pollos, carne de puerco, salchichas, calamares, almejas, camarones y todas las clases de pescados que se quiera cuidando de escoger los de masa más dura que son en Cuba: serrucho, pargo, bacalao, salmonete; el pollo y la carne de puerco se parten en pedazos chicos y se echan en manteca y aceite mezclados añadiendo ajos, pimientos, cebollas y tomates. Cuando todo esté sofrito se añade el arroz (de Valencia) lavado, se revuelve y se añade agua hirviendo; se agregan las almejas y demás mariscos (ya salcochados) y el pescado se deja hervir y se añade un mo-jo de ajo, perejil, hierba buena y azafrán, se echan los pimientos morrones y los petit-pois. Cuando el arroz esté cocinado se agregan las alcachofas sin ponerlo más al fuego porque el caldo se pondría negro. Se debe cocinar la paella en una cazuela de barro.

**ARROZ CON POLLO.**—Se hace un caldo con una libra de huesos blancos; se pican tres pollos en cuatro partes cada uno; se hace un sofrito con seis cebollas, cuatro ajos, doce tomates buenos, un pimiento verde y manteca suficiente; cuando esté bien cocina-



do se añade el pollo y caldo bien colado hasta llenar la fridera, se deja hervir un rato y se echa una copa de vino de Jerez o de Champagne; cuando el pollo esté blando se echa libra y media de arroz de Valencia, un poco de pimienta molida, sal y azafrán tostado, cuando se esté secando se agrega el zumo de un limón verde y se deja a fuego muy lento cuidándose que no se ahume; se sirve en la misma fridera y se cubre con pimientos morrones.

**ARROZ CON FRIJOLES (MOROS Y CRISTIANOS).**—Este plato se debe hacer con frijoles cocinados el día anterior. Se hace un mojo con aceite y manteca mezclados, cebollas, jamón picado, ajos, ajíes y dos o tres tomates, se revuelven los frijoles en este mojo, se agrega el agua necesaria para cocinar el arroz, se sazona con sal y pimienta y después que haya hervido un buen rato se echa el arroz; cuando se empiece a secar se cocina a fuego muy suave y se agrega un poco más de manteca.

**CONGRÍS.**—Se cocinan los frijoles hasta que estén blandos; se hace un buen mojo en aceite con jamón, cebollas, ajos, ajíes y tomates; se echan los frijoles escurridos y el arroz ya lavado; se tiene un buen rato en el mojo, revolviéndolos, se cubren con el agua en que se salcocharon los frijoles, se sazona con sal y pimienta, se cocinan a buen fuego hasta que el agua se consuma, entonces se deja al vapor y se añade un poco de manteca caliente.

**ARROZ CON PESCADO.**—Debe elegirse rueda de pargo, de bacalao, serrucho o cachete. Lavado el pescado se le echa sal y zumo de limón verde. Se hace en aceite un buen mojo con bastante cebolla, ajo, ajíes partidos a la larga, uno o dos pimientos morrones picados y perejil; cuando el mojo esté bien cocinado se echa el pescado y se tiene en el mojo un buen rato, se saca y se añade el agua necesaria para cocinar el arroz, se le echa sal, pimienta y un poco



de azafrán tostado; cuando el agua haya hervido lo suficiente para tomar el gusto del mojo se echa el arroz ya lavado y cuando empiece a secarse se agrega el pescado, se acaba de cocinar al vapor y se sirve con pimientos morrones.

**ARROZ CON QUIMBOMBÓ.**—El quimbombó puede partirse en rueditas o dejarse entero quitándole la cabeza. Se hace en manteca un mojo echando lascas de jamón y chorizo en rebanadas, cebollas, ajos, tomates, ajíes y perejil, se añade el quimbombó y se revuelve en este mojo durante un rato, se agrega el agua necesaria para cocinar el arroz y éste no se echa hasta que el quimbombó esté bien blando; se sazona con sal y pimienta y cuando el arroz se está secando se acaba de cocinar al vapor; puede añadirse un poco de manteca.

**ARROZ CON GALLINA A LO MARROQUÍ.**—Limpia la gallina, se pone al fuego con agua suficiente para sacar un buen caldo. Se sofríen en manteca: cebollas muy picadas, almendras peladas y picadas, pasas de Corinto y arroz; cocinado este mojo se agrega al caldo con la gallina procurando que el arroz quede casi seco. Se coloca la gallina en la fuente formando pirámide y alrededor el arroz y éste se cubre con rebanadas de huevos duros; debe haberse sazonado con sal y pimienta.

## CAPITULO XIII

### COMPOSICIONES DE PAPAS

**PAPAS SENCILLAS.**—La manera más sencilla de comer las papas es asándolas o salcochándolas. Se salcochan las papas cocinándolas en agua y sal con sus cáscaras o peladas, en la olla. Para asarlas se lavan y se coloca en la cazuela un pedazo de tela bien empapada en agua, se ponen las papas, se les echa sal suficiente, se cubren con otra tela también empapada en agua, se tapa la cazuela herméticamen-



te y se cocina a fuego muy suave casi al vapor. Pueden servirse con mantequilla.

**PAPAS SALCOCHADAS Y FRITAS.**—Deben elegirse papas chicas, se pueden cocinar en agua con sal, peladas o con cáscaras. Cuando estén blandas se espolvorean con sal y se fríen en manteca caliente antes que se enfríen; se les da vuelta y no se apartan del fuego hasta que estén doradas.

Para todas las composiciones de papas son preferibles las papas del país o las americanas.

**PAPAS SALCOCHADAS Y FRITAS EN ACEITE.**—Se salcochan papas chicas. En una fridera se echa aceite y se deja hervir, se agrega ajo machacado y perejil, se añaden las papas con suficiente sal, se tapa la fridera y se revuelve de vez en cuando hasta que estén doradas.

**PAPAS SALCOCHADAS Y FRITAS CON MANTEQUILLA Y PEREJIL.**—Se cocinan las papas con agua y sal, cuando estén blandas se ponen en la sartén con bastante mantequilla, mucho perejil picado, un poco de pimienta y sal suficiente; se revuelven al fuego hasta que estén doradas.

**PAPAS FRITAS CON ACEITE Y MANTEQUILLA.**—Se salcochan las papas que deben ser chicas o partidas en pedazos. Se echan en la sartén aceite y cebolla picada, cuando la cebolla se empieza a dorar se añade perejil picado mezclado con mantequilla y cuando tenga buen color se echan las papas espolvoreadas con sal y pimienta y se revuelven hasta que estén doradas.

**PAPAS FRITAS A LA ESPAÑOLA.**—Se lavan las papas y se cortan de un través de dedo de ancho y se echan en un plato hondo con agua y sal; se tienen en esa agua un buen rato; se escurren bien y se fríen en una sartén con aceite tibio (no caliente) y a fuego moderado para que queden bien cocinadas.



**PAPAS ESTOFADAS.**—Se eligen papas chicas y se salcochan. Se echa en la cacerola manteca, unos dientes de ajo, un poco de orégano tostado, zumo de limón verde y mucho perejil picado. Algo sofrito este mojo se añade agua mezclada con vino tinto y cuando hiervan un poco se echan las papas, se da vueltas y se apartan del fuego cuando estén completamente secas.

**PAPAS COCINADAS CON CALDO.**—Se salcochan las papas, se pelan, se pican en pedazos chicos y se espolvorean con sal y pimienta. Se coloca en la sartén mantequilla y aceite mezclados, se añaden las papas y una taza de buen caldo y se tienen en el fuego hasta que hayan absorbido la salsa y se revuelve hasta que tengan buen color.

**PAPAS VALENCIANAS.**—Se salcochan las papas, se cortan en pedazos; se hace un sofrito en manteca con cebolla picada, ajo machacado, un poco de comino y bastante perejil; cocinado este sofrito se echan las papas, se cubren con poca agua, se agrega un poco de harina de Castilla y se dejan cuajar, se sirven con rebanadas de huevos duros.

**PAPAS CON VINO.**—Se escogen papas chicas, se salcochan y se pelan, se echan en manteca con un poco de harina de Castilla y se revuelven hasta que estén doradas, se agrega cebollas picada, un diente de ajo y perejil picado; se tienen al fuego hasta que se doren y se añade caldo y vino blanco mezclados y se dejan al fuego hasta que queden en salsa.

**PAPAS A LA PARISIÉN.**—Se escogen papas chicas o grandes partidas en rebanadas. Después de salcochadas, se humedecen en vinagre, se espolvorean con sal y pimienta, se fríen en mantequilla caliente y se añaden huevos duros picados.

**PAPAS CON JAMÓN, PETIT-POIS Y SESOS.**—Se escogen papas chicas y si son grandes se cortan redon-



das y todas iguales, se pelan y se cocinan en agua con sal; los sesos se lavan bien, se les pone un poco de zumo de limón verde, se salcochan en poca agua partidos en pedazos grandes; el petit-pois se calienta en baño-maría y el jamón debe ser en dulce o de Westfalia o Gallego. Se colocan en la fuente: el jamón picado en lascas finas, las papas, los sesos y el petit-pois bien escurrido. Se coloca en la salsera una salsa abundante de mantequilla y perejil picado, debe estar muy caliente y se sirve junto con las papas.

**PAPAS CON NATAS.**—Se pone al fuego en una cacerola una cucharada de mantequilla, otra de harina de Castilla, zumo de cebollas, pimienta, sal, perejil nuez moscada y una buena cantidad de leche con mucha nata, se revuelve seguido y se tiene al fuego hasta que hierva un buen rato, entonces se echan las papas ya salcochadas y cortadas en ruedas; se dejan unos minutos en esta preparación y se sirven.

**ALBÓNDIGAS DE PAPAS.**—Se salcocha libra y media de papas; calientes se pasan por la máquina, se les une una buena cantidad de cebollas picadas, perejil, pan mojado en leche bien exprimido, una cucharada de harina de Castilla, dos huevos crudos (yemas y claras), sal y pimienta; todo se mezcla bien, se forman las albóndigas, se echan en agua caliente y se tienen al fuego hasta que estén bien cocinadas. Se sacan escurriéndoles bien el agua. En una tartera se coloca una salsa crema o bechamela, se echan las albóndigas y se tienen un momento al fuego sin dejarlas hervir.

**CROQUETAS SENCILLAS DE PAPAS.**—Se salcocha con cáscara libra y media de papas, la mitad de ese peso se pone de mantequilla, se majan las papas en el mortero, se añaden tres yemas crudas, sal, pimienta, perejil picado y nuez moscada, se mezcla bien la masa, se le da la forma de croquetas y se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de hue-



vos, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen en manteca bien caliente.

**PAPAS CON HUEVOS DUROS.**—Se pelan dos libras de papas y se salcochan con cinco huevos bien lavados; se bate una buena cantidad de mantequilla hasta que esté casi blanca; las yemas duras se desbaratan con una cuchara; se agregan a la mantequilla y se sigue batiendo hasta que no se sientan las yemas; se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada. Se echa este batido en la sartén, se unen las papas y se revuelve hasta que estén doradas.

**PAPAS CON ACELGAS.**—Se salcochan las papas y las acelgas. Las papas se parten en rebanadas finas y las acelgas se escurren bien y se pican. En una sartén se echa mantequilla, cebollas muy picadas, dos cucharadas de harina de Castilla y caldo que se une poco a poco sin dejar de revolver hasta formar una crema; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada; se añaden las papas y las acelgas, se tienen un rato al fuego en esta preparación y se cubren con huevos duros picados.

**PURÉ DE PAPAS.**—Se salcochan dos libras de papas, se pelan y se machacan en el mortero estando bien calientes sin que cojan correa, se le echan tres yemas crudas, dos tazas grandes de leche, dos cucharadas de mantequilla, sal y pimienta; se une bien y se echa en la sartén, se cocina a fuego moderado revolviendo seguido y dándole la forma de tortilla; se aparta del fuego antes de que se dore.

**PAPAS A LA MILANESA.**—Se salcochan las papas y se parten en tajadas. Se hace una salsa con dos o tres cucharones de buen caldo, se le añaden poco a poco dos yemas crudas, una cucharada de mantequilla, cuatro de queso rallado, media taza de polvo de pan rallado, sal, pimienta y nuez moscada, se mezcla todo bien. Se coloca un poco de esta salsa en el fondo



de una tartera, encima las papas y luego el resto de la salsa; se cocina al horno a fuego moderado y cuando se empiecen a secar se quita todo el fuego y se pone una tapa con brasas, o al horno.

**PAPAS PARA ADORNAR UN ASADO.**—Se echa en la cacerola manteca, cuando esté bien caliente se agrega harina de Castilla revolviendo sin cesar hasta que esté dorada, se añade poco a poco suficiente caldo, se echan las papas crudas partidas en ruedas, sal, pimienta, cebollas picadas y se tienen al fuego hasta que queden secas y se colocan alrededor del asado.

**PAPAS A LA RUSA.**—Después de cocinadas las papas en la olla se parten en rebanadas y se fríen en manteca caliente; también se parte pan en rebanadas y se fríen. Aparte se tienen salcochadas dos papas grandes, se majan calientes en el mortero, se añade un poco de leche con nata, otro poco de caldo, dos huevos crudos, sal, pimienta, nuez moscada y mantequilla y todo se mezcla bien. En el fondo de una tartera se coloca un poco de esta preparación, encima un poco de papas y de pan frito, otra vez papas, encima queso rallado y por último polvo de pan rallado; se cocina al horno.

**OTRA CLASE DE ALBÓNDIGAS DE PAPAS.**—Las papas se salcochan con cáscara, se pelan y bien calientes se pasan por la máquina. Se cocina en manteca caliente un pedazo de jamón picado en máquina, se saca cuando esté frito y en esa misma manteca se echan dos cucharadas de harina de Castilla, se revuelve sin parar hasta que esté dorado, entonces se agrega sal, pimienta, perejil picado, ajo machacado, cebolla picada y nuez moscada; sofrito todo esto se echa el jamón, la papa, dos huevos crudos, se revuelve todo, se aparta del fuego y se forman las albóndigas; se envuelven en harina de Castilla, se fríen y se cubren con una buena salsa de tomates (véase el índice) que esté colada.



**PAPAS CON SALSA DE AVELLANAS.**—Se salcochan las papas, se pelan y se parten en pedazos chicos y todos del mismo tamaño. Se pone al fuego una sartén con manteca, sal, pimienta y nuez moscada, cuando esté caliente la manteca se echan las papas, se dejan sofreir hasta que estén doradas, se revuelven con cuidado para que no se deshagan, ya doradas se añaden dos huevos batidos mezclados con harina de Castilla y se sigue revolviendo durante un rato. Aparte se prepara una salsa en esta forma: se echa en la fridera manteca, unos dientes de ajo, cebolla picada y perejil. Se machacan en el mortero avellanas tostadas, se deslíen en buen caldo y se unen al sofrito; se cocina revolviendo seguido y con esta salsa se cubren las papas al momento de servir las.

**BOLAS DE PAPAS.**—Se guardan del día anterior pechuga de pavo, de gallina o de pollo e igual cantidad de carne asada de puerco o de vaca; se pasan por la máquina. Se echa en manteca cebolla picada, ajo y perejil picado, se agrega el picadillo, se revuelve seguido, se añaden tres huevos crudos batidos y papas salcochadas y pasadas por la máquina se sazona con sal y pimienta y se revuelve hasta que la masa esté seca; se aparta del fuego, se forman las bolas y se envuelven en un batido de huevos mezclados con un poco de harina de Castilla, después en polvo de pan rallado y se fríen.

**PAPAS A LA INGLESA.**—Se eligen papas chicas y se asan dos libras, se pelan y se majan en una salsa que se prepara en esta forma: en una cucharada de agua se deslíen dos huevos, dos cucharadas de harina de Castilla, una de aceite, un poco de ron, sal y pimienta molida, se baten bien; se fríen en manteca caliente y se tienen al fuego hasta que se doren.

**PAPAS A LA HABANERA.**—Se salcochan las papas, se pelan y se cortan en rebanadas, se coloca al fuego una fridera con manteca, bastante cebolla picada, un diente de ajo, perejil y harina de Castilla, se agre-



ga un cucharón de caldo caliente y se revuelve para que la harina no forme pelotas, se añade una copita de vino seco, se sazona con sal y pimienta y se echan las papas que deben quedar en salsa no muy espesa.

**PAPAS CON ANCHOAS.**—Se cocinan las papas en agua y sal, se cortan a la larga de un dedo de ancho, se cocina en aceite un buen sofrito de cebollas picadas, ajo, perejil, sal, pimienta y un poco de zumo de limón verde, se añaden las papas hasta que la salsa se consuma y se sirve con anchoas.

**PAPAS A LA VALENCIANA CON PIMENTÓN.**—Se pelan las papas; si son chicas se fríen enteras y si son grandes se parten en pedazos chicos e iguales. Se pone en la fridera al fuego aceite ya frito con pimentón y las papas con sal suficiente, se revuelve, se añade agua, un diente de ajo machacado, y un poco de comino; cuando las papas estén blandas se amasa en el mortero un poco de ellas y se les une dos cucharadas de vinagre, se mezcla el resto de las papas y se dejan al fuego hasta que la salsa esté cuajada.

**PAPAS ESTOFADAS.**—Se salcochan las papas y se cortan en ruedas, se colocan en una fridera con mantequilla y cuando estén sofritas se añade cebolla picada y perejil hasta que se doren, entonces se agrega una cucharada de harina de Castilla y se va añadiendo poco a poco un cucharón de caldo, otro de vino bueno, sal y pimienta y se deja reducir la salsa hasta que esté espesa.

**PAPAS A LA AMERICANA.**—Se guarda del día anterior un buen pedazo de carne asada, de preferencia de puercó, se salcochan dos libras de papas, se pasan calientes por la máquina y lo mismo se hace con la carne, se unen ambas cosas, se les pone sal y mucha pimienta; se coloca en la sartén manteca suficiente con bastante cebolla picada, cuando las cebollas estén un poco doradas, se agrega la carne y



las papas y se revuelven un rato dándoles forma de tortilla.

**PAPAS A LA CATALANA.**—Las papas se salcochan y calientes se pasan por la máquina. En la sartén se sofrien con aceite, bastante jamón picado, cebollas, perejil y ajos, se echan las papas, se sazonan con sal y bastante pimienta, se revuelve y se les da forma de tortilla cuidando que no se doren; esta preparación se puede hacer empleando bacalao, sardinas, pescados, etc., en lugar de jamón, estando cocinado cualquiera de estos ingredientes.

**PAPAS A LA ESPAÑOLA.**—Se pelan las papas, se cocinan en agua con sal, orégano y laurel, cuando estén blandas se sacan y se parten en ruedas; se pone al fuego una fridera con aceite, se echan las papas, buen caldo, un poco de vino seco, pimienta, un clavo de comer y después que todo haya hervido un rato se deslíen dos yemas crudas y se unen a la salsa sin parar de revolver.

**PAPAS A LA VIZCAÍNA.**—Las papas crudas se cortan en rebanadas y se echan en agua; se pone la sartén al fuego con aceite y cuando esté tibio se sofríe bastante cebolla muy picada, se añade mucho perejil picado mezclado con mantequilla y se revuelve hasta que tome buen color; se echan las papas muy escurridas y espolvoreadas con una cucharada de harina de Castilla, se sazonan con sal y pimienta, se revuelve hasta que se doren y entonces se cubre con agua hirviendo y se dejan al fuego hasta que estén blandas y la salsa bien cuajada.

**PAPAS MAJADAS.**—Se salcochan las papas con sus cáscaras, se dejan enfriar, se pelan, se majan en un mortero hasta que tengan correa, se pone al fuego una sartén con manteca y cuando esté muy caliente se echa bastante cebolla muy picada y cuando estén doradas se agregan las papas sa-



zonadas con sal y pimienta; se revuelve bien y se les da la forma de tortilla.

**PAPAS FRITAS CON AJOS.**—Se salcochan las papas que deben ser chicas, se sazonan con sal y pimienta y se fríen en una sartén en manteca muy caliente, cuando se empiecen a dorar se añade ajo machacado y picado y se sacan las papas cuando el ajo se empieza a quemar.

**PAPAS CON ACEITE.**—Se cortan las papas en ruedas y se tienen en agua hasta que se van a cocinar. En una sartén bien llena de aceite se ponen las papas con sal suficiente y se cocinan a fuego lento. Resultan muy sabrosas, pero consumen mucho aceite.

**BOLAS DE PAPAS CON AVE.**—Para dos libras de papas una pechuga de ave ya cocinada y las papas salcochadas. Se pican ambas cosas en la máquina, se les pone cebolla picada en máquina, ajo machacado, perejil, pimienta, queso rallado, un poco de miga de pan mojado en caldo y dos huevos crudos, se mezcla todo bien y se forman las bolas; se envuelven en un batido de huevos mezclados con avellanas tostadas y melidas y un poco de harina de Castilla; se fríen en manteca caliente y se colocan en la fuente con ruedas de boniatos y plátanos maduros fritos.

**PAPAS CON CHORIZOS.**—Se pican las papas en pedazos chicos y se echan en agua; se prepara un mojo muy abundante con aceite y manteca mezclados, cebollas, ajos, tomates picados y bastantes chorizos partidos en ruedas; se agregan a este mojo las papas con sal y pimienta; se cocinan a fuego lento, se revuelven de vez en cuando y se tiene en cuenta que las papas están crudas añadiéndoles un poco de caldo para acabarlas de cocinar.

**PAPAS EN ESCABECHE.**—Se salcochan las papas, se dejan enfriar y se pican en ruedas finas, es les pone sal, pimienta, cebollas en rebanadas, dientes de ajo,



aceite, vinagre y un poco de pimentón y se tienen en esa preparación durante veinte y cuatro horas.

PAPAS FRITAS A LA JULIANA.—Se pican las papas muy finas casi transparentes, procurando que queden todas iguales, se tienen durante una hora en agua con sal y se fríen en manteca muy caliente.

PAPAS A LA SAVOURY.—Se pelan doce papas chicas y se salcochan. Se prepara una salsa con cuatro cucharadas de mantequilla, una cebolla grande y bastante perejil picado en máquina, el zumo de un limón verde, sal, pimienta y nuez moscada. En una tartera se colocan las papas, encima queso rallado y luego la salsa de mantequilla; se cocinan al horno.

TORTAS DE PAPAS.—Se salcochan las papas y calientes se machacan en el mortero y se pasan por un jibe. Se derrite al fuego en la sartén una cucharada de mantequilla, se añade perejil picado, las papas, leche caliente, sal, pimienta y nuez moscada; pasado un rato se agregan tres yemas crudas, se revuelve hasta que la masa esté seca, se coloca en una tartera y se acaba de cocinar al horno.

PAPAS CON TOMATES.—Se pelan las papas y se parten en rebanadas gordas, se añade bastante cebolla cruda picada, se vierte por encima agua hirviendo y se cocinan a fuego vivo; se pone en una tartera una taza de tomates de lata, dos cucharadas de perejil picado, una taza de leche, dos cucharadas de mantequilla, sal y pimienta, se añaden las papas y se cocina a fuego lento; cuando la salsa se esté secando se echa por encima polvo de pan rallado y se cubre con una tapa con brasas, o al horno.

PAPAS A LA DUQUESA.—Se cocinan las papas peladas, se machacan calientes en el mortero, se añaden tres yemas crudas y un poco de mantequilla, se unen bien y se echan en una taza bola con harina de Castilla, se sazonan con sal y pimienta, se revuel-



ven con cuchara de madera. Se forman bolas, se colocan dentro de cada una, picadillo de ave y huevos duros, se fríen en mantequilla y se espolvorean con perejil fino.

PAPAS A LA FRANCESA.—Se eligen papas chicas, se cocinan peladas con agua y sal, cuando estén blandas se echan en la sartén con mantequilla muy caliente, avellanas molidas y perejil picado; se tienen al fuego hasta que se doren.

PAPAS ASACAS Y FRITAS A LA FRANCESA.—Se asan las papas, que deben ser chicas, cuando estén blandas se pelan rápidamente para que no se enfríen, se echa en la sartén bastante mantequilla con perejil picado y se cocinan las papas a fuego vivo dejándolas dorar.

PAPAS CON MAÍZ.—Se ponen a hervir dos libras de papas y cuatro mazorcas de maíz tierno, cuando estén blandas se apartan y se dejan enfriar. Se separan los granos de las mazorcas; las papas se cortan en cuadritos y en dos cucharadas llenas de mantequilla se echa mucho perejil picado y una cebolla picada en máquina con la cuchilla más fina, se fríen hasta que tomen un color dorado y se agregan las papas y el maíz, se sazona con sal y pimienta y se tienen un rato al fuego revolviendo seguido.

PAPAS EN SALSA BLANCA.—Se salcochan las papas con sus cáscaras y cuando estén blandas se pelan y cortan en ruedas y se colocan en una salsa blanca (véase el índice) y se dejan hervir un rato.

PAPAS SOUFFLÉS.—Se deben escoger papas muy buenas y se cortan en ruedas finas del espesor de una moneda de un real. Se prepara en una sartén manteca abundante y muy caliente que cubra por completo las papas. Se echan las papas y se dejan cocinar hasta que suban a la superficie de la manteca. Se apartan y se escurren bien. Se vuelve a



poner la manteca al fuego hasta que esté hirviendo y humeante, se vuelven a echar las papas y se revuelven con la espumadera hasta que se hinchen.

**PAPAS A LA MAITRE D'HOTEL.**—Se pelan las papas, se lavan y se cortan en ruedas de medio centímetro de grueso, se secan con un paño y se doran en manteca a fuego vivo para que no se cocinen; cuando estén doradas se añade una cucharada de harina de Castilla, caldo suficiente, perejil picado, pimienta y sal se cocinan a fuego lento hasta que estén bien blandas las papas. En el momento de servir las se añade a la salsa dos yemas crudas desleídas en un poco de caldo frío.

**PAPAS RELLENAS CON HUEVO.**—Se salcochan las papas, se forman un hueco en cada una; la papa que se ha retirado de ese hueco se pasa por el jibe, añadiéndole un poco de queso rallado, sal, pimienta, un poco de leche, mantequilla, un poco de harina de Castilla, otro poco de caldo y zumo de cebolla; esta pasta se tiene un rato en la sartén hasta que se endurezca y con ella se rellenan las papas dejando lugar para colocar la mitad de un huevo salcochado en cada papa. Se colocan las papas en una tartera cubierta con mantequilla y polvo de pan rayado y se tiene un rato al horno.

**PURÉ DE PAPAS CON SALCHICHAS.**—Se hace un puré de papas, se salcochan unos cuantos huevos. Se cubre el fondo de una tartera con mantequilla, encima una capa de puré de papas, después unas cuantas salchichas, huevos duros picados y un poco de queso rallado, otra vez puré de papas, etc., y en la misma forma hasta ponerlo todo. Sobre la última camada se pone polvo de pan rallado y se cocina al horno. Se sirve en la misma tartera.

**PURÉ DE PAPAS CON SARDINAS FRANCESAS.**—Se prepara como el anterior poniendo sardinas en vez de salchichas.



**PAPAS A LA PARRILLA.**—Se cocinan en agua y sal papas de tamaño regular; deben quedar blandas sin que se deshagan; se espolvorean con sal y se colocan en la parrilla a fuego suave hasta que se doren y se sirven con una salsa caliente de mantequilla y perejil.

**OTRAS PAPAS A LA MAITRE D'HOTEL.**—Se cortan las papas en rebanadas, se tienen un rato en agua fresca, se secan bien con un paño y se doran en mantequilla a fuego vivo, se añade una cucharada de harina de Castilla, caldo suficiente, zumo de cebollas, perejil picado, pimienta y sal, y se dejan al fuego hasta que estén blandas.

**PAPAS GUISADAS CORRIENTES.**—Se pelan las papas, se cortan en rebanadas y se echan en agua fresca. Se calienta un jarro de agua, se prepara en un friñera un buen sofrito con manteca, bastante cebolla picada, ajo, unos cuantos tomates, ajíes y perejil (si se quiere se pone también jamón picado y aguja de puerco), se echan las papas, se espolvorean con harina de Castilla, se revuelven un buen rato para que tomen el gusto del mojo, se sazona con sal y pimienta y se cubren con el agua caliente. Se tienen al fuego hasta que estén blandas y se les da color con azafrán tostado o con una o dos yemas crudas. Pueden adornarse con rebanadas de huevos duros.

**PAPAS A LA ROMANA.**—Se pelan las papas y se cocinan en agua con sal, orégano y laurel, ya blandas se sacan y se parten en ruedas; se echa en una friñera manteca, cebolla, ajo y perejil picado, se agregan las papas, se sazonan con sal, pimienta y se revuelven, se añaden dos yemas duras desleídas en un poco de caldo y las claras se agregan picadas.

**PAPAS SARATOGA.**—Se pelan las papas y se cortan en rebanadas muy delgadas y se tienen durante media hora en agua fría con sal, se enjugan y se fríen en manteca muy caliente.



**PAPAS EN PIRÁMIDES.**—Se salcochan las papas, se majan, se les pone sal suficiente, un poquito de leche y otro poco de mantequilla, se mezcla todo bien, se colocan en una fuente formando pirámide, se cubren con uno o dos huevos batidos y se doran al horno. Con esta misma operación dejando enfriar las papas se forman una torticas, se envuelven en harina y se fríen en mantequilla muy caliente hasta que se doren.

**PAPAS CON QUESO.**—Dos libras de papas, cuatro onzas de queso y dos de mantequilla. Se salcochan las papas y se cortan en ruedas, se colocan en una tartera engrasada con mantequilla, se sazonan con sal y pimienta, se cubren con el queso y la mantequilla mezclados, rebanadas de huevos duros y polvo de pan rallado; se tienen un cuarto de hora en horno moderado.

## CAPITULO XIV

### M A C A R R O N I

**MACARRONI CON JAMÓN.**—Se corta en pedazos de una pulgada la tercera parte de un cartucho de macarroni, se cocinan durante una hora en agua hirviendo y se escurren. Se hace una salsa con taza y media de leche, dos cucharadas de mantequilla, una de harina de Castilla, un poco de sal, cebolla muy picada y pimienta, se unen a buen fuego y cuando esté bien cocinada se le agrega media taza de jamón cocinado y picado. Se coloca en la tartera la salsa, mezclándole los macarroni, se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**MACARRONI CON QUESO EN MOLDE.**—Se corta en pedazos la tercera parte de un paquete de macarroni, se hierve en agua y sal, cuando estén blandos se escurren bien, se vuelven a poner a fuego lento con media botella de leche, apartándolos cuando se haya gastado ésta, se le añaden dos cucharadas de que-



so rallado y tres huevos batidos, sazonando con pimienta y nuez moscada. Se coloca en un molde untado con mantequilla, se espolvorean con galleta molida y se cocina al horno.

**MACARRONI A LA NAPOLITANA.**—Se prepara un buen estofado de carne de puerco, procurando que la salsa tome un color obscuro sin dejarla quemar y se añade un cucharón de caldo substancioso. Los macarroni se salcochan aparte con agua y sal hasta que estén blandos y se escurren bien. Se cubre el fondo de la tartera con una parte del estofado, encima los macarroni, después un poco de mantequilla, queso rallado y se continúa en esta forma, por camadas, hasta terminar y por último polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**MACARRONI AL GRATIN.**—Se salcochan los macarroni con buen caldo. Se prepara una pasta con mantequilla, queso rallado, polvo de galleta y perejil picado. En una tartera se extiende una capa de esta pasta, luego otra de macarroni agregando un poco de caldo y en esta forma alternando hasta terminar; se cocina al horno debiendo quedar bien dorados.

**MACARRONI CON FRICASÉ DE POLLO.**—Se hace un buen fricasé de pollo y resulta un plato económico porque con un solo pollo se puede preparar paquete y medio de macarroni. Para hacer este plato hay que tener cuidado que los macarroni sean de muy buena clase. Se salcochan los macarroni, se coloca en el fondo de una tartera: una parte del fricasé, encima los macarroni, luego mantequilla derretida y encima queso rallado, otra vez fricasé, mantequilla, etc., hasta llenar la tartera. Se pone la tartera a fuego suave y cuando los macarroni se empiecen a secar se cubren con polvo de pan rallado y se ponen a dorar al horno o bien con una tapa con brasas.

**MACARRONI CON CREMA.**—Se salcochan los macarroni hasta que estén blandos; se hace una salsa be-



chamela (véase el índice) que quede algo clara. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de bechamela, encima macarroni, luego queso rallado, otra vez bechamela, etc., y así hasta llenar la tartera. Se cocinan como los anteriores.

**MACARRONI A LA FRANCESA.**—Se salcocha un paquete de macarroni. Se prepara en una taza una crema de cuatro huevos crudos desleídos, dos tazas grandes de leche, un cuarto de libra de mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada y cuatro cucharadas grandes de queso rallado; todo se mezcla bien. Se cubre el fondo de una tartera con parte de esta crema, encima macarroni, otra vez crema, etc., y así hasta llenar la tartera. Se cocinan como los anteriores.

**TIMBAL DE MACARRONI.**—Se salcocha un paquete de macarroni en agua tibia y cuando estén blandos se escurre toda el agua; se prepara una salsa de tomates (véase el índice), se cuele y se añaden tres huevos batidos como para tortilla y una cucharada de mantequilla. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de esta salsa, luego macarroni, encima queso rallado, otra vez salsa, macarroni, etc., hasta llenar la tartera y se cocinan como los anteriores.

**MACARRONI CON CHORIZOS Y JAMÓN.**—Se salcochan los macarroni en agua tibia hasta que estén blandos. Se hace en mantequilla un buen sofrito con jamón, chorizos y cebollas, todo picado en máquina, cuando esté algo cocinado se agrega el zumo de diez tomates salcochados y pasados por colador, perejil picado y un poco de ajo machacado; se añade a este mojo dos cucharones de caldo y se deja hervir un rato; separado del fuego se agrega una cucharada de mantequilla y se sazona con sal y pimienta. Se cubre el fondo de la tartera con un poco de esta salsa, luego macarroni, queso rallado, otra vez macarroni, etc., hasta llenar la tartera y se cocinan como los anteriores.



**MACARRONI EN OTRA FORMA.**—Se preparan exactamente como los anteriores substituyendo el jamón y el chorizo con carne de puerco.

**MACARRONI CON CREMA.**—Se salcochan los macarroni y se escurren, se hace una pasta uniendo mitad caldo y mitad leche, mantequilla, queso rallado, polvo de pan o galleta y perejil picado. Se cubre el fondo de una tartera con esta crema y luego los macarroni y así hasta terminar; se cocinan como los anteriores.

**MACARRONI CON ESTOFADO DE CARNE.**—Se salcochan los macarroni y se escurren bien. Se parte en pedazos carne de puerco, se le echa zumo de naranja agria, sal y pimienta, se cocina en una fridera con manteca, cebolla, un poco de caldo y vino tinto; cuando la carne se empieza a ablandar se agregan pasas y aceitunas, se tiene cuidado que quede salsa suficiente; se cubre el fondo de una tartera con un poco de carne con salsa, luego macarroni, encima mantequilla y queso rallado, otra vez carne, macarroni, etc., y se cocinan en la misma forma que los anteriores.

**MACARRONI CON CARNE.**—Se salcochan los macarroni en agua tibia hasta que estén blandos y se escurren. En aceite frito se echa ajo, cebolla, una hoja de laurel, tres tomates y pimienta, media libra de carne de puerco picada en máquina, cuando esté sofrita se añade un cucharón de caldo y una copa de vino blanco, se deja hervir y se cubre con esta salsa el fondo de una tartera, luego macarroni, un poco de mantequilla derretida y queso rallado y se continúa en esta forma hasta llenar la tartera. Se cocinan en la misma forma que los anteriores.

**MACARRONI SENCILLOS.**—Se salcochan los macarroni y se escurren. Se cubre el fondo de una tartera con mantequilla derretida, encima los macarroni, otro poco de mantequilla, un poco de leche y queso



rallado, otra vez macarroní, etc., hasta ponerlo todo y se cocinan en la misma forma que los anteriores.

**MACARRONI CON ESPINACAS.**—Se echan los macarroni en agua hirviendo y junto con ellos las espinacas. Una vez blandas las espinacas se pican, se les une un poco de harina de Castilla y mantequilla y se cocinan en la sartén con cebollas y perejil muy picados. Fuera del fuego se añade queso rallado. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de mantequilla deretida, luego macarroni, encima dos cucharadas de leche, luego la pasta de espinacas, otra vez macarroni, etc., hasta ponerlo todo y se cocina en la misma forma que los anteriores.

**MACARRONI AL JUGO.**—Se salcocha en agua hirviendo un paquete de macarroni y se escurren; se cocinan en poca agua dos libras de carne, tres lascas de tocineta, una cebolla grande, perejil y una hoja de laurel; debe quedar como un jugo muy concentrado y suficiente cantidad para cubrir con este jugo cada camada de macarroni. Se prepara un poco de salsa de tomates. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de jugo de carne, encima macarroni, un poco de mantequilla deretida, queso rallado, dos cucharadas de salsa de tomates, macarroni, jugo, etc., hasta ponerlo todo. Se cocina en la misma forma que las otras recetas de macarroni.

**MACARRONI CON SARDINAS.**—Se cocina un paquete de macarroni en agua tibia con sal, se le quita al contenido de una lata de sardinas francesas el pellejo que las cubre, se pican y se mezclan con huevos duros picados. Se hace una salsa de tomates con aceite. Se cuele y se añade el aceite que tenían las sardinas; se cubre el fondo de una tartera con un poco de salsa, encima una camada de macarroni, un poco de picadillo de sardinas con huevos duros y queso rallado, otra vez salsa, macarroni, etc., hasta colocarlo todo. Se pone la tartera al fuego y cuando los macarroni se empiecen a secar se cubren con



polvo de pan rallado y se doran al horno o con una tapa con brasas encima.

**MACARRONI CON CHULETAS.**—Se les quita a las chuletas el hueso, se sazonan con sal, pimienta y zumo de naranja agria, se frien en manteca hasta que se doren bien, se les agrega caldo y se tienen al fuego durante veinte minutos. Se cocinan los macarroni en agua tibia con sal, cuando estén blandos se escurren, se hace ua buena salsa de tomates (véase el índice), se cuele y se coloca un poco en el fondo de la tartera, encima macarroni, unas cuantas chuletas, queso rallado, salsa, otra vez macarroni, etc., hasta ponerlo todo. Se coloca la tartera a fuego vivo hasta que los macarroni se empiecen a secar, se cubren con polvo de pan rallado y se doran al horno o con una tapa con brasas encima.

**MACARRONI SENCILLOS A LA ITALIANA.**—Se cocinan los macarroni en agua tibia con sal, cuando estén blandos, se escurren. Se hace una buena salsa de tomates colada, se le añade jamón, chorizo y tocineta ahumada, todo picado en máquina. Se cubre el fondo de una tartera con un poco de salsa, encima macarroni, dos cucharadas de leche mezcladas con un poco de mantequilla y queso rallado; otra vez macarroni, salsa de tomates, leche con queso, etc., y se sigue en la misma forma hasta ponerlo todo. Se cocinan como los anteriores.

**SPAGUETTI A LA ITALIANA.**—Se cocina un paquete de spaguetti en agua tibia con sal; cuando estén blandos se escurren. Se frien en bastante aceite unos ajos, cuando estén dorados se agrega el contenido de una lata de sardinas en aceite, se sofríen y se añaden los spaguetti; se prueba de sal y se les pone pimienta, se revuelven un buen rato y cuando se aparten del fuego se echa una buena cantidad de queso parmesano, se mezclan y se sirven sin ponerlos más al fuego.



**SPAGUETTI CON PURÉ DE TOMATES.**—Se cocinan como los anteriores en agua tibia con sal, se sofríen en aceite unos cuantos ajos, cuando estén dorados se sacan y se agrega un puré de tomates, luego los spaguetti, queso rallado y pimienta, se revuelve y se les pone por encima polvo de pan rallado; se doran al horno o con una tapa con brasas.

**SPAGUETTI CON HUEVOS.**—Se cocina un paquete de spaguetti en agua tibia con sal, se salcochan ocho huevos. Se prepara una salsa con leche, mantequilla, queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada. Se cubre el fondo de una tartera con salsa, encima los spaguetti, otra vez salsa, encima cuatro huevos picados, otra vez salsa, etc., hasta ponerlo todo. Se cubren con polvo de pan rallado y se cocinan al horno.

**MACARRONI CON SALCHICHAS Y MASA DE PUERCO.**—Una libra de macarroni, otra de masa de puerco, seis salchichas, una buena cantidad de queso de bola rallado. Se hierven los macarroni con pimienta y sal; en una fridera se cocina la carne de puerco partida en pedazos y las salchichas con agua, vinagre, sal, orégano y una hoja de laurel; se tiene al fuego hasta que la carne esté blanda. Se hace un mojo en manteca con muchos tomates picados, cebollas y ajos; se echa la carne, luego los macarroni, las salchichas y el queso, se tiene al fuego durante un rato y se cubren con polvo de pan rallado y se dejan dorar.

**MACARRONI CON LECHE.**—Un litro de leche, un cuarto de libra de mantequilla, un cuarto de queso patagrás rallado, una libra de macarroni, bastante polvo de galleta. Se cocinan los macarroni en agua tibia con sal, pimienta y un clavo de comer y se tienen al fuego hasta que el agua se haya consumido y estén blandos los macarroni; se apartan del fuego y se añade la leche, la mantequilla, el queso y un poco de nuez moscada; todo bien mezclado se coloca en una tartera, se cubre con los polvos de galleta y se cocina al horno.



## CAPITULO XV

### MISCELANEA

#### HARINA DE MAIZ

**HARINA SALCOCHADA.**—Se echa en la cazuela manteca y agua con sal, se echa la harina lavada y se cocina fuego suave y despacio, revolviendo cuidando de que no se queme. Cuando se esté secando se añade un poco más de manteca.

**HARINA COCINADA CON MOJO.**—Se hace en manteca un buen sofrito con bastante cebolla picada, ajos, perejil, ajíes y tomates; se lava la harina y se echa en este mojo, se revuelve un rato y se cubre con agua suficiente para cocinarla, se sazona con sal y cuando se empieza a secar se añade un poco más de manteca y se sigue cocinando a fuego suave; no se separa del fuego hasta que no esté completamente seca.

**HARINA CON MOJO DE TOMATES.**—Se echa en manteca caliente un diente de ajo y antes de quemarse se aparta; se agrega la harina, se cubre con agua y se sazona con sal, se revuelve de vez en cuando, se cocina a fuego suave y cuando se empieza a secar se añade un poco más de manteca. Se hace un mojo abundante de tomates, cebolla picada, ajos, ajíes y perejil y en el momento de servir la harina se le echa por encima.

**HARINA CON CARNE DE PUERCO.**—Se echa en manteca carne de puerco partida en pedazos chicos, cuando estén algo fritos se apartan y en esa manteca se sofríen ajos, cebolla picada, cuatro o cinco tomates, perejil y ajíes; se vuelve a echar la carne de puerco y la harina lavada; se cubre con agua suficiente, se sazona con sal y se cocina a fuego vivo hasta que se empieza a cuajar, se deja entonces a fuego suave hasta que quede seca.



**HARINA CON CANGREJOS.**—Se salcochan los cangrejos, se limpian, se pican y se echan en un mojo con manteca, cebollas, ajos, tomates, ajíes y perejil; cuando todo esté sofrito se añade la harina y se revuelve un rato para que tome el gusto del mojo; se cubre con agua suficiente, se sazona con sal y pimienta, se revuelve y cuando empieza a cuajar se deja a fuego suave hasta que esté completamente seca.

**FUNCHE CRIOLLO.**—Se pone al fuego una cazuela con agua y sal, se echa la harina lavada, se deja hervir hasta que estén bien cocinada. Aparte se fríe en manteca abundante unos ajos y éstos se unen a la harina y se deja al fuego hasta que la harina esté bien cocinada.

**EMPANADAS DE HARINA.**—Se cocina la harina con agua y sal sin manteca y se deja enfriar, se amasa en la misma forma que las empanadas de harina de Castilla, se le unen tres huevos (yemas y claras), harina de Castilla, un poco de manteca, se forman las empanadas, se les coloca un relleno de carne de puerco y se fríen en manteca caliente y a fuego vivo.

**HARINA FRITA PARA COMER CON ALMÍBAR.**—Se elige harina que no sea muy gorda, se cocina con agua y sal y un poco de manteca, se revuelve cuidando de que no se ahume. Se debe preparar con anticipación para que al freirla esté bien fría; se parte en forma de alfajores, se envuelven en harina de Castilla y se fríen en manteca muy caliente; se comen con almíbar o melado.

**QUEQUES DE HARINA.**—Con dos tazas no llenas de harina de maíz fina se hace una harina corriente con sal y un poco de manteca, se deja enfriar y se añade una cucharada llena de maicena, media copa de leche, dos huevos y se bate bien. Se echa en una sartén mantequilla hasta que hierva, se saca de modo que la sartén quede solamente engrasada; se forman



las torticas, se echan en la sartén, se cocinan a fuego suave, se voltean con la punta de un cuchillo; cuando estén doradas se colocan en la fuente, poniendo mantequilla entre una y otra. Deben quedar sobre lo salado y comerse calientes.

**HARINA DE MAÍZ EN DULCE.**—Se lava bien la harina, se echa en la cazuela con agua suficiente, un polvito de sal, unas rajitas de canela, requemo de limón verde, un poco de anís y el azúcar necesaria; cuando empieza a hervir se añade mantequilla, se revuelve cuidando de que no se queme; debe hacerse con paleta o cuchara de madera; se tiene al fuego hasta que esté bien dura. Separada del fuego se añaden cuatro yemas de huevos desleídas en un poco de mantequilla y se revuelve seguido para que no se corten, se añaden dos cucharadas de vino seco. Se engrasa un molde con mantequilla, se cubre el fondo con pasas y almendras, se coloca un poco de harina, pasas, almendras y así hasta echarlo todo; puede cocinarse al horno o con una tapa con brasas.

**TORTILLA DE HARINA DE MAÍZ.**—Se lava la harina y se mide, se pone doble cantidad de leche, se pone al fuego con un poco de sal, anís, canela en polvo y el azúcar necesario se revuelve con paleta o cuchara de madera hasta que se forme una pasta consistente, se extiende en una fuente hasta que se enfríe y entonces se bate con dos o tres huevos crudos y se forman las tortillas bien aplastadas, se les pone por ambos lados ajonjolí y se cocinan al horno o a la parrilla.

## PREPARACIONES DE MAIZ

**MAÍZ TIERNO SALCOCHADO.**—Se le quitan las hojas al maíz, se lava, se parten en trozos las mazorcas y se cocinan en agua con sal hasta que estén blandas.

**MAÍZ GUIADO.**—El maíz para guisar debe ser tierno, se pelan las mazorcas, se lavan y se desgranan.



Se prepara un buen mojo echando en manteca jamón picado, ajo, cebollas, ají y perejil, se añade el maíz y unos pedacitos chicos de calabaza. Se exprimen las tusas en agua y esta agua se agrega al maíz, se sazona con sal y pimienta y se deja cocinar tapándolo bien; cuando el maíz se empieza a ablandar se añaden papas chicas o partidas en pedazos, se da color a la salsa con un poco de azafrán tostado y se cuaja la salsa con la calabaza.

**MAÍZ GUIADO CON LECHE.**—El maíz debe ser tierno, se pelan las mazorcas, se lavan y se desgranán. Se pone en la fridera bastante mantequilla con perejil picado; cuando empieza a hervir se agrega el maíz se cubre con leche suficiente, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada; cuando el maíz esté blando se cuaja la salsa con un poco de harina de Castilla.

**ALBÓNDIGAS DE MAÍZ.**—Se rallan diez mazorcas de maíz, que no estén hechas ni tampoco tiernas, se les echan dos tomates, un pedazo de cebolla y dos ajíes chicos, picado todo en máquina, dos huevos crudos, sal y pimienta; se mezcla bien y se echa en una sartén sin manteca, se cocina a fuego lento y se revuelve hasta que quede una masa dura. Se deja enfriar, se forman las albóndigas y se envuelven en harina de Castilla. Las tusas se echan en agua y se exprimen bien. Se hace un mojo abundante en manteca con cebolla, ajo, tomates y ají picados en máquina; terminado el sofrito se añade el agua de las tusas que debe ser abundante, se deja hervir un poco y se echan las albóndigas. Deben hacerse en sartén o plato llano para que las albóndigas queden enteras, se cocinan a fuego lento y la salsa se cuaja con una yema cruda.

**MAÍZ DE FINAO.**—Se desgrana el maíz, se echa en un caldero bien tapado con agua y cenizas y se cocina por espacio de doce horas en cuyo tiempo se debe ablandar; se deja enfriar y se le quita a cada grano de maíz el pellejito que lo cubre y la cabecita



blanca que se desprende fácilmente del grano, se lava bien y se cubre con agua suficiente, se le añade sal, anís y manteca y se cocina un rato. Se le puede poner azúcar en lugar de sal. Para ablandar el maíz se puede, en lugar de salcocharlo, tenerlo tres días en agua con ceniza. Se llama maíz de finao porque es costumbre, en Cuba, comerlo el día de difuntos.

**ROSITAS DE MAÍZ.**—Se desgranar dos mazorcas de maíz seco y se echan en una sartén con seis cucharadas de manteca y un poco de sal fina, se cocinan a fuego vivo y se tapa herméticamente porque los granos saltan; a los diez minutos se sacan y el grano estará abierto y esponjado.

**TAMAL EN CAZUELA.**—Para una fuente abundante de tamal se necesitan quince mazorcas de maíz, no deben ser ni muy tierno ni tampoco muy hecho; se ralla el maíz, las tusas se echan en una cazuela con agua. Rallado el maíz se pasa por un colador o jibe y se le une el agua de las tusas bien exprimidas. Se fríe en manteca una libra de carne de puerco partida en pedazos chicos con zumo de naranja agria, ya frita se saca y se echa ajo machacado, cebolla picada, unos cuantos tomates, ajíes y perejil; sofrito este mojo se echa el maíz con el agua y la carne, se cocina a fuego vivo, se sazona con sal y pimienta, se revuelve con paleta o cuchara de madera y cuando se empiece a cuajar se pone a fuego suave; no se aparta del fuego hasta que no esté seco. Si se quiere comer el tamal duro hay que ponerlo en la fuente un rato antes de comerlo.

**TAMALITOS EN HOJAS DE PLÁTANO.**—El maíz no debe ser demasiado tierno ni tampoco hecho; se lava, se ralla y se pasa por jibe fino; las tusas se echan en un poco de agua, se exprimen y se le agrega un poco de esa agua al maíz. Se hace un buen fricasé de pollo y otro de carne de puerco que deben quedar algo mantecosos. Las hojas de plátanos que se emplean para envolver los tamales se ponen al sol o se



pasan ligeramente por el fuego. Se le corta a cada hoja el tallo de arriba abajo. Se cortan las hojas de plátano en pedazos, se ponen éstos dobles, se coloca encima el maíz, luego un poco de fricasé de pollo y otro de puerco, se envuelve bien y se amarra cada tamal con un cordel o con hilo gordo: se echan en agua caliente y en una hora estarán cocinados. El fricasé debe tener salsa abundante para ponerle una cucharada a cada tamalito.

**OTRA RECETA DE TAMALES.**—Se ralla el maíz que no sea demasiado tierno ni tampoco hecho. Se cocina una libra de carne de puerco con un poco de agua, orégano, ajos, pimienta, limón verde, sal y manteca en abundancia. Se hace un mojo crudo con tomates picados, ajos, cebollas, ají dulce en abundancia, alcaparras, un poquito de vinagre, pimienta en polvo, unas hojas de culantro. Se colocan en un plato hondo dos hojas de plátano, una atravesada y otra a la larga y se va echando un cucharoncito de maíz, un poco del mojo crudo y un pedazo de carne de puerco, se envuelve bien en las hojas de plátano, se amarran con hilo de cañamazo y se cocinan en agua hirviendo por espacio de una hora.

**TAYUYOS.**—Los tayuyos se cocinan en la misma forma que los tamalitos y se diferencian de éstos en que no llevan más que el maíz y van envueltos en la hoja del maíz. El maíz después de rallado se le pone tomates picados, cebollas, ajo, perejil y ajíes.

**TORTILLITAS DE MAÍZ TIERNO.**—Se ralla el maíz y se pasa por un jibe, se exprime y se le añaden dos huevos crudos, un poco de anís, canela molida, un punto de sal y azúcar suficiente, se revuelve bien y se echa, por cucharadas, a freir en manteca muy caliente.

**TORTILLITAS DE SAN RAFAEL.**—El maíz seco se pone con la misma cantidad de cenizas y la tercera parte de agua durante cuatro o cinco días en una vasi-



ja; pasado este tiempo se pone, sin escurrirlo, a hervir en agua hasta que se ablande; entonces se lava y se le quita la cascarita exterior, se maja bien en un mortero, se le echa sal (muy poca), anís pulverizado, mantequilla, queso de flandes rallado, un poco de leche y azúcar suficiente; se amasa bien y se forman las tortillitas poniéndoles ajonjolí ~~por~~ <sup>en</sup> ambos lados; se cocinan al horno o a la parrilla cuidando que queden doradas y no se quemen. Si la masa estuviese algo blanda se le agrega un poco de harina de Castilla.

**PASTEL DE MAÍZ.**—El maíz se ralla, se pasa por un tamiz fino, se une a buen caldo con un poco de agua de las tusas exprimidas, se le pone sal suficiente y se cocina revolviendo hasta que se endurezca. Se hace un buen relleno con pollo que lleve alcaparrado y huevos duros, se engrasa bien una tartera, se extiende parte de la masa del maíz, se coloca encima todo el relleno, se cubre con el resto de la masa y se cocina a horno moderado.

**PUDÍN DE MAÍZ.**—Se salcocha el maíz, se ralla, se le agrega leche suficiente para formar una pasta espesa, se agregan cuatro o cinco huevos, mantequilla, sal y pimienta, se une todo bien y se coloca en un molde engrasado y se cocina al horno. Si se prefiere se añade leche suficiente para formar una pasta de dulce se suprime la sal y la pimienta y se le pone azúcar, canela, pasas y almendras.

**EMPANADITAS DE MAÍZ.**—Se ralla el maíz y se cocina con poca agua y sal, se deja enfriar y se amasa con dos huevos, se extiende bien y se forman las empanadas colocándoles un buen relleno. Se fríen en manteca bien caliente.

**PASTEL DE MAÍZ CON POLLO.**—Se hace un tamal (véase el índice), se prepara un fricasé de pollo con alcaparrado. Se coloca en una tartera engrasada con mantequilla la mitad del tamal, encima el fricasé de pollo con muy poquita salsa, luego la otra mitad del tamal y se pone al horno hasta que se haya dorado.



## GRANOS

**FRIJOLES NEGROS.**—Se lavan los frijoles en varias aguas teniendo cuidado de limpiarlos porque suelen traer granos picados o también piedrecitas. Se ponen a salcochar en una cacerola con bastante agua y si ésta se empieza a gastar sin que los frijoles estén blandos se añade agua fría, y cuando el grano esté blando se le pone un ají grande partido a la larga, un poco de cebolla picada y ajo; ya blandos se les pone sal y pimienta. Se hace en una sartén con aceite un mojo abundante de cebolla, ajo y pimientos; a medio sofreir se añade un poco de orégano tostado y cuando el mojo esté bien cocinado se le echa un cucharón de frijoles, se le da vueltas durante un rato y se agrega entonces al resto de los frijoles. Se cuaja la salsa con los mismos frijoles, nunca con harina de Castilla; fuera del fuego se les pone un poquito de vinagre, si gusta.

**PURÉ DE FRIJOLES NEGROS.**—Se cocinan como los anteriores y cuando estén listos se pasan por un colador para formar el puré.

**FRIJOLES ESTILO PERUANO.**—Se lava una libra de frijoles y se echa en agua hirviendo con sal, se tienen al fuego hasta que estén blandos y se escurren. Se derrite un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo, se mezcla con una cucharada de harina de Castilla y se añade caldo poco a poco hasta formar una salsa clara; bien caliente ésta se echan los frijoles y se tienen cerca del fuego durante quince minutos; antes de servirlos se les echa una cucharada de perejil picado, se prueban de sal y se les añade pimienta.

**FRIJOLES COCIDOS.**—Se tienen los frijoles durante ocho o diez horas en remojo; se echan en agua caliente y se dejan reposar dos horas, pasado este tiempo se escurren y se ponen a hervir en agua fría con un cuarto de libra de tocineta fresca; se les pone un



poquito de aceite, se sazonan con sal y pimienta y se sirven sin salsa.

ENCHILADO (*frijoles mexicanos*).—Se pone a hervir una libra de frijoles rosados con sal hasta que estén blandos, se echan en una fuente honda y se agregan diez cucharadas de aceite, cinco de vinagre bueno, un poquito de orégano tostado pasado por colador, una cebolla picada en máquina e igual cantidad de ají dulce, una cucharadita de salsa Tabasco (salsa mexicana), y todo se mezcla bien con los frijoles. Esto se prepara un rato antes de la comida. La salsa Tabasco se puede comprar en la Habana en los establecimientos de víveres.

FRIJOLES A LO VERACRUZANO.—Se cocinan los frijoles hasta que estén blandos y se escurren. Se pone al fuego una sartén con manteca y se sofríen bastantes ajos y ajíes con alguno de estos picantes; se echan los frijoles y se tienen durante un rato en este mojo revolviéndolos y se sazonan con sal y pimienta.

FRIJOLES COLORADOS.—Se salcochan como los frijoles negros, se le echa una lasca de tocino ahumado; cuando se empiecen a ablandar se agrega una cucharada de aceite, un poco de cebolla picada, un diente de ajo, y uno o dos ajíes verdes en tiras, cuando estén blandos se hace un buen sofrito en aceite y manteca mezclados con ajo machacado, bastante cebolla, ajíes, un buen pedazo de jamón, dos tomates y un poco de orégano tostado; sofrito este mojo se vierte un cucharón de frijoles, se revuelve un rato y se le une al resto de los frijoles, se sazona con sal y pimienta y si la salsa quedase clara se cuaja con los mismos frijoles.

FRIJOLES CABALLEROS.—Se cocinan exactamente como los anteriores.

FRIJOLES DE CARITA, ESTILO GUAJIRO.—Este potaje puede cocinarse como los frijoles colorados o en



esta otra forma : cuando empiecen a hervir se les echa un pedazo de chorizo, otro de tocino y uno o dos huesos de puerco; el sofrito se prepara como el de los frijoles colorados y se les puede añadir ñame y papas en pedacitos.

**BOLLITOS DE FRIJOLES NEGROS.**—Se cocinan los frijoles hasta que se ablanden, se machacan y se pasan por un jibe, se les pone sal y pimienta, se forman los bollos y se fríen en manteca muy caliente. Lo mismo se puede hacer con judías o garbanzos.

**JUDÍAS EN POTAJE.**—Se cocinan las judías echándolas en agua fría, cuando hierva el agua se quita toda y se vuelve a echar otra vez en agua fría, se le añade una lasca de calabaza partida en pedazos y otra de tocino. Se hace en aceite un buen mojo con cebolla picada, ajo, chorizo en rebanadas y un pedazo de jamón; cuando estén algo cocinados se agregan dos o tres tomates, ajíes y un poco de perejil y se echa un cucharón de judías, se tiene un rato al fuego revolviendo y se une al resto de las judías; se sazona con sal y pimienta; la calabaza se maja en el mortero y con ella se cuaja la salsa y puede ponerse un poco de azafrán tostado. Se le pueden agregar a las judías papas en pedacitos y acelgas picadas. Se pueden hacer en forma más sencilla suprimiendo el chorizo, tocineeta y jamón.

**OTRA COMPOSICIÓN DE JUDÍAS.**—Se cocinan las judías como las anteriores con un pedazo de calabaza; cuando estén blandas se echa a sofreir en aceite uno o dos dientes de ajo y cebolla picada y esto se agrega a las judías, pasado un rato se añade un poco de polvo de pan rallado, un poco de queso rallado, sal y pimienta.

**JUDÍAS EN OTRA FORMA.**—Se cocinan las judías echándolas en agua fría, se les cambia ésta cuando hierva por otra también fría, se pone un pedazo de jamón y otro de chorizo, aceite crudo, pimienta, ajo



machacado y sal, se da color con un poco de pimentón, se tienen al fuego hasta que estén blandas y se cuaja la salsa con las mismas judías.

**JUDÍAS ESTOFADAS.**—Se ponen las judías en remojo, se cocinan en agua fría y cuando se empiecen a arrugar se escurren; se hace un sofrito en aceite con ajo, cebollas picadas, rebanadas de chorizo y lascas de jamón, una hoja de laurel y un poco de pimentón, se añaden las judías y se agrega un poco de agua de la misma en que se salcocharon; se cocinan a fuego lento y cuando estén blandas se les pone un poco de vinagre hasta que den un hervor y entonces se apartan del fuego.

**JUDÍAS A LA CATALANA.**—Se cocinan las judías en agua fría, cuando hierva se cambia el agua por otra también fría; se hace un sofrito en aceite con ajos, cebollas picadas, ajíes y perejil; se echa un cucharón de judías en este sofrito, se revuelve para que tomen el gusto del mojo y entonces se une al resto, se les pone un poco de vino tinto, pimienta y sal, y no se apartan del fuego hasta que estén bien blandas.

**JUDÍAS EN MUNYETAS.**—Se echan las judías en agua hasta que hiervan, se les cambia el agua por otra fría y cuando estén blandas se escurren bien; se pone en la sartén bastante manteca y se fríe ajo, cebolla picada, tocineta y jamón picado, se pueden añadir butifarras y carne de puerco; se echan las judías en este mojo, se sazona con sal y pimienta, se revuelven hasta que estén bien secas, se les va añadiendo, poco a poco, la cantidad de manteca que quepa en la punta del cuchillo, cuando estén tostadas por un lado se sacan y se vuelven a colocar en la sartén por el otro lado. Deben quedar suaves por dentro y bien doradas por fuera.

**JUDÍAS CON MANTEQUILLA.**—Se cocinan las judías en agua fría, cuando hierva se cambia el agua por otra fría, cuando estén blandas se echan en una sar-



tén con mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada y se cocinan a buen fuego hasta que estén secas, se añaden dos huevos batidos unidos a un poco de vinagre, se revuelven un momento más y se sirven.

**FABADA.**—Se echa en la olla con agua suficiente media libra de judías y se pone al fuego con la mitad de una morcilla, un cuarto de libra de tocineta, un chorizo y hueso de jamón; cuando las judías estén blandas se agrega una libra de papas partidas en pedazos chicos; se hace un sofrito en la sartén con dos cucharadas de aceite y dos dientes de ajo, se aparta y se añade una cucharadita de pimentón dulce, esto se agrega a las judías, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir un poco.

**GARBANZOS EN POTAJE.**—Los mejores garbanzos son los de Sauco; siempre se deben dejar en remojo la noche anterior con agua y sal. Si los garbanzos no son de muy buena calidad, se les pone un poquito de bicarbonato, teniendo cuidado de lavarlos en varias aguas antes de ponerlos a cocinar. Los garbanzos se deben cocinar con mucha agua en una olla o cazuela muy grande, para no tenerlos que mover porque con facilidad se pasman. Cuando los garbanzos se pongan a cocinar se les echa un buen pedazo de tocineta en rebanadas, cuando se empiecen a ablandar se agregan papas chicas y unos mazos de acelgas y un poco de aceite frito; aparte en aceite y manteca mezclados se sofríen jamón, cebolla, ajos, tomates y perejil y una vez cocinado este mojo se agrega a los garbanzos. Se les da color con azafrán o pimentón. Se sazonan con sal y pimienta.

**GARBANZOS EN OTRA FORMA.**—Se salcochan los garbanzos, cuando estén blandos se pasan por la máquina y se les echa una taza grande de leche, una cucharada llena de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada y se cocinan en la sartén revolviéndolos y dándoles forma de tortilla.



**GARBANZOS SECOS.**—Los garbanzos se dejan durante la noche anterior en agua y sal, se lavan y se ponen a cocinar en agua abundante y un poco de aceite crudo. Se sofríen en aceite, ajo, cebollas y carne de puerco partida en pedazos chicos y con zumo de naranja agria, se agrega este mojo a los garbanzos, se sazona con sal y pimienta, se le da color con un poco de azafrán tostado. Se tienen a fuego vivo los garbanzos hasta que estén blandos, entonces se les quita el agua, se añaden dos huevos, se revuelven y no se apartan del fuego hasta que estén completamente secos.

**GARBANZOS CON AVELLANAS.**—Se echan los garbanzos durante la noche anterior en remojo, se lavan y se cocinan con agua abundante y un poco de aceite crudo; cuando los garbanzos estén blandos se agregan ajos y cebollas fritos en aceite con comino y orégano machacados, se sazonan con sal y pimienta y se añaden dos yemas batidas y mezcladas con avellanas tostadas y molidas y otro poco de aceite dejándolo un rato más al fuego.

**GARBANZOS CON MANTEQUILLA Y PEREJIL.**—Los garbanzos se tienen en remojo durante la noche anterior, se lavan y se salcochan en agua abundante hasta que estén suaves. En el momento de servirlos se escurren bien y se prepara una salsa de mantequilla y perejil (véase el índice) y bien caliente se echa por encima de los garbanzos.

**GARBANZOS CON SALCHICHAS Y JAMÓN.**—Los garbanzos se dejan la noche anterior en remojo, se cocinan en agua abundante y se sazonan con sal y pimienta; se fríen en manteca lascas de jamón y salchichas, ajos y cebollas picadas, se agregan los garbanzos bien escurridos y se tienen al fuego revolviéndolos para que tomen el gusto del mojo.

**GARBANZOS CON LECHE.**—Remojados los garbanzos se salcochan; cuando estén blandos se hace un sofrito



de aceite y mantequilla mezclados con bastante cebolla y perejil picado y se agregan los garbanzos escurridos, se sazonan con sal y pimienta y se añade una taza de leche y dos cucharadas de queso rallado; se tienen al fuego revolviéndolos hasta que queden secos.

**HABAS EN PURÉ.**—Se tienen en remojo durante doce horas, se cocinan con agua y sal y se tienen al fuego hasta que se ablanden, se escurre el agua y se pasan por un colador; se fríen en mantequilla, cebolla, ajo y perejil picado y cuando estén dorados se agrega el puré de habas, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve seguido dándole forma de tortilla. Esta preparación se emplea para adornar las carnes.

## COL

**COL A LA FRANCESA.**—Se salcocha la col hasta que esté blanda, se pica muy fina y se sofríe en poca mantequilla con bastante cebolla picada en máquina. Aparte en una taza bola se deslíen tres o cuatro huevos, copa y media de leche, una cucharada de mantequilla, dos de queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada; se une todo bien y se agrega a la col; se coloca en una sartén y se cocina a buen fuego sin dejar de revolver. Cuando esté seca se echa en un molde engrasado con muy poca mantequilla y se pone al horno.

**COL CON PAPAS FRITAS.**—Se cocina la col en agua y sal hasta que esté bien blanda, se pica muy fina, se hace en manteca un buen sofrito con bastante cebolla, ajo machacado, perejil y unos cuantos tomates; en este mojo se echa la col y se añaden salchichas y jamón picado, se revuelve un buen rato y se sazona con sal y pimienta. Se fríe una buena cantidad de papas a la juliana y se coloca en la fuente alternativamente una camada de col y otra de papas.

**COLES DE BRUSELAS CON SALCHICHAS DE LUBECK.**—En poca agua se cocinan hojas grandes de col co-



riente no dejándolas ablandar mucho y un buen pedazo de tocino, se sacan y se escurren bien; en cada hoja se envuelve una salchicha y se amarra con unas tiritas sacadas de la misma col, se rebozan en huevo batido y se fríen en buen aceite. Después de fritas las coles en este mismo aceite se fríen unas tostadas de pan, un poco de cebolla picada y perejil, se saca y se machaca en el mortero y se vuelve a colocar en el aceite con dos cucharadas de vino blanco y buen caldo, se cocina a fuego lento, se sazona con sal, pimienta, y cuando haya hervido varias veces se cuele y se espesa con una o dos yemas crudas. Se colocan en la fuente las coles rebozadas con las salchichas, se cubren con la salsa y se colocan alrededor las coquecitas de Bruselas (de lata) previamente calentadas en baño-maría.

COL CON PAPAS EN REVOLTILO.—Se salcochan juntas las papas y la col, cuando estén blandas se dejan enfriar; se prepara un buen mojo en manteca con bastante cebolla picada, ajo machacado, perejil y cuatro o cinco tomates, se añaden las papas y la col partidas en pedazos chicos, se revuelven en el mojo, se añaden tres o cuatro huevos batidos y se cocinan revolviendo hasta que el huevo esté cocinado; se sirven con plátanos verdes fritos en rueditas o galleticas.

COL MORADA.—Se corta una col morada, se cocina en caldo con sal, pimienta y nuez moscada y cuando se empieza a ablandar se le agregan salchichas; cocinada se aparta del fuego. En una tartera se coloca un poco de caldo con salchichas y col, encima mantequilla derretida y queso rallado, otra vez caldo con col y salchichas, mantequilla y queso y así hasta ponerlo todo; se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno.

COL CON NATA.—Se lava la col, se cocina en agua y sal hasta que se ablande, se divide en pedazos de regular tamaño; se pone al fuego una sartén con



mantequilla, se echa la col, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se revuelve hasta que esté a medio sofreir, entonces se añade una buena cantidad de nata con bastante leche y perejil picado; se cocina a fuego lento, se le agrega otro poco de mantequilla y se deja al fuego hasta que se seque.

COL CUAJADA.—Se lava bien un buen repollo de col, se cocina en agua y sal y cuando esté blando se escurre bien y se pica fino, se sofríe en mantequilla, cebolla y perejil picado, se agrega la col y tres huevos duros majados en el mortero y mezclados con un poco de caldo, tres cucharadas de queso rallado, tres huevos batidos, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve un poco al fuego, se coloca en una tartera y se cocina al horno agregándole dos cucharadas de azúcar.

COL CON SALSA HOLANDESA.—Se parte la col en cuatro partes después de salcochada, habiéndole quitado la parte dura del centro, se exprime bien y se pica fina; se pone una sartén al fuego con mantequilla, bastante cebolla picada en máquina y perejil, cuando esté dorada se añade la col sazonada con sal y pimienta, se tiene al fuego durante diez minutos; aparte se tiene miga de pan mojado en leche que se agrega a la col, así como seis yemas crudas y las claras batidas a punto de merengue. Se engrasa un molde con mantequilla y se le echa polvo de pan rallado, se coloca el preparado de col, se cocina al horno y se sirve con la siguiente salsa:

SALSA HOLANDESA PARA COL.—Se derrite una cucharada bien llena de mantequilla y bien caliente se echan dos cucharadas de harina de Castilla, se revuelve seguido, se le añade poco a poco el agua en que se salcochó la col, se sazona con sal y pimienta, se agregan dos yemas crudas desleídas en un poco de caldo y se tiene la salsa un momento más al fuego sin dejarla hervir y revolviéndola.



**COL EN REVOLTILLO A LA ITALIANA.**—Se cocina la col echándole al agua un poco de aceite bueno. Se mezcla mantequilla con aceite y se sofríe cebolla picada y ajo, se añade un poco de vinagre, se pica la col en pedazos y se añade sal y pimienta y cuando haya hervido un rato se agregan huevos batidos y dos o tres cucharadas de queso rallado; se tiene al fuego hasta que esté bien seco.

**COL A LA ALEMANA.**—Se elige una col morada, se pica fina; se fríe en mantequilla bastante cebolla picada y una manzana también picada, se agrega la col, se pone sal, una cucharada de azúcar turbinada, una taza de buen caldo, una cucharada de vinagre y dos de vino tinto; se tiene al fuego hasta que la col esté blanda.

**COL AL GRATIN.**—Se cocina una col blanca durante cinco minutos, se le quita esta agua y se pasa a otra que esté hirviendo y en ésta se deja hasta que esté blanda. Se enfría, se escurre y se corta en pedazos chicos. Se cocina en una sartén una cucharada de mantequilla con dos de harina de Castilla, se revuelve con una cuchara madera y antes que la mezcla tome color, se añaden poco a poco, sin dejar de revolver, tres copas de leche caliente, una vez unidas se agrega sal, pimienta, nuez moscada y se deja hervir un rato. Se cubre el fondo de una tartera con esta salsa, encima la col, luego queso rallado (es preferible el de Gruyere), luego crema, queso, etc., hasta terminar; se cocina al horno.

**COL CON LECHE.**—Se salcocha la col y una vez blanda se escurre y se parte en pedazos gordos, se pone en una fridera bastante mantequilla con perejil picado; se cocina a fuego vivo, se echan los pedazos de col con pimienta y nuez moscada, se añade leche mezclada con harina de Castilla y se tiene al fuego hasta que quede una salsa cuajada.

**COL CON AJOS.**—Se cocina la col con agua y sal, se escurre bien, se corta en pedazos, se le pone pimien-



ta y aceite, se sofríen dientes de ajo, se sacan cuando estén dorados y en ese mismo aceite se sofríen los pedazos de col.

COL CON HUEVOS Y QUESO.—se cocina la col; se fríe en manteca bastante cebolla picada, cuando se empieza a dorar se mezcla mantequilla y la col picada en pedazos, se revuelve un rato en el sofrito, se añade leche, perejil, sal, pimienta y nuez moscada, tres huevos salcochados picados y cuando se vaya a quitar del fuego se añade queso rallado, se mezcla todo y se coloca en una tartera, se le pone otra vez queso y se cubre con una tapa con brasas para que se dore.

COL CON SALCHICHAS Y JAMÓN.—Se cocina la col en agua: cuando esté blanda se pica en pedazos chicos; se fríen en manteca salchichas en rueditas, jamón picado en máquina, cebollas, tomates picados y un diente de ajo, se añade la col y una cucharadita de mantequilla, se cubre con caldo suficiente y cuando éste se haya gastado se agregan tres huevos duros picados; se le tiene al fuego hasta que se seque, se espolvorea con pan rallado y se cubre con una tapa con brasas para que se dore.

COL A LA CREMA.—Se salcochan la col y tres huevos, se cortan ambas cosas en pedazos chicos. Se hace una salsa crema. (Véase el índice). En una tartera se coloca la salsa con la col y el huevo, se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno.

COL ROJA COCINADA.—Se cocina una col roja picada y se echa en una sartén con dos cucharadas de mantequilla, una manzana picada, el zumo de medio limón verde, una cucharadita de azúcar, sal y pimienta y se cocina hasta que todo esté blando.

CAKE DE COL.—Se salcocha la col, se le quita la parte dura del centro, se exprime bien y se pica muy fina. En una sartén, se echan cuatro onzas de man-



tequilla, cebolla y perejil picado, se echa la col, se sazona con sal y pimienta y se cocina revolviendo durante diez minutos. Se tiene remojada media libra de pan en leche; se le quita la corteza y se mezcla con la col y seis yemas de huevo; las claras se añaden batidas a punto de merengue. Se engrasa un molde con mantequilla y polvo de pan rallado, se coloca el preparado de col, se cocina al horno y se sirve con salsa holandesa. (Véase el índice).

COLES TARTAROSAS.—Se corta una col morada y se cocina en caldo con sal, pimienta, nuez moscada, cebollas y salchichas; cuando estén blandas, se colocan en una tartera con bastante mantequilla y queso rallado y se cocina a fuego lento.

COL EN REVOLTILLO.—Se salcocha la col con agua y un poco de aceite francés; se sofríen en aceite y mantequilla mezclados, cebolla y un diente de ajo, un poco de vinagre, pimienta y sal; se echa la col muy picada, ocho huevos batidos y se revuelve seguido procurando que quede bien seco.

COL GUISADA.—Se lava la col, se pica en pedazos chicos y se echa en una fridera con jamón, carne de puerco, unos cuantos tomates, cebollas, ajos y unas cuantas papas todo picado, un clavo de comer, unos granos de pimienta, un poquito de pimentón, una copita de vino seco, manteca y sal suficiente; se tapa y se pone a fuego lento; cuando haya hervido un gran rato se añade un poco de agua y un poquito de vinagre y se tiene al fuego hasta que la col esté bien blanda.

COL EN SU JUGO.—Se emplea la parte tierna del repollo, se lava y se pica muy fino, se sazona con sal, pimienta y bastante mantequilla y sólo un poquito de agua, se cocina con muy poco fuego, se revuelve constantemente y queda casi de color carmelita.

COLIFLOR.—La coliflor para que sea buena debe tener muy blanca la superficie, las hojas no muy cre-



cidas. La coliflor para cocinarse debe echarse en agua hirviendo con sal y cuando esté blanda se debe escurrir bien.

**COLIFLOR A LA PARMESANA.**—Se salcocha la coliflor y se exprime. En mantequilla se echa bastante cebolla picada en máquina y perejil, dos cucharadas de harina de Castilla y suficiente leche que se une poco a poco revolviendo seguido a fuego vivo, se añaden dos yemas crudas, sal, pimienta, nuez moscada y dos o tres cucharadas de queso rallado, cuando haya hervido un rato se agrega la coliflor picada y se coloca en una tartera, se cubre con polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**COLIFLOR FRITA.**—Salcochada la coliflor se escurre bien y se reboza, por ramitos, en huevo batido y se fríe en manteca y mantequilla mezcladas y bien calientes.

**COLIFLOR AL GRATIN.**—Se salcocha la coliflor, se exprime bien y se pica muy fina; en una taza se prepara la siguiente salsa: una cucharada llena de mantequilla, dos tazas de leche, cuatro huevos batidos, sal, pimienta y nuez moscada, se agrega la coliflor, se mezcla todo y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**COLIFLOR A LA VINAGRETTE.**—Después de salcochada y bien escurrida la coliflor, se pica y se añaden tres huevos duros picados, se agrega una salsa con una yema cruda, mostaza, vinagre, aceite, pimienta, sal, cebollitas y pepinitos de encurtido; se mezcla todo bien y se come frío.

**COLIFLOR CON QUESO.**—Se salcocha la coliflor y se escurre bien; se echa en mantequilla a sofreir bastante perejil picado, nuez moscada, pimienta y sal y se aparta del fuego; se baten dos huevos y se les añade un poco de miga de pan mojado en leche y



queso rallado, esto se une a la mantequilla y a la coliflor picada, se coloca en una tartera, se espolvorea con polvo de pan rallado y se cocina al horno.

**COLIFLOR REBOZADA.**—Se pone la coliflor durante una hora en adobo con vinagre, sal, orégano, perejil y ajo; pasado este tiempo se pone a hervir con todos sus ingredientes; cuando esté blanda se escurre, se forman grupitos que se envuelven en huevos batidos con un poco de harina de Castilla y perejil picado y se fríen en manteca caliente.

**COLIFLOR CON SALSA DE TOMATES.**—Se salcocha la coliflor hasta que esté blanda y se escurre bien; se echa en una buena salsa de tomates. (Véase el índice), y se cocina en ella durante un rato para que tome bien el gusto; se lleva a la mesa cubierta con pimientos morrones.

**COLIFLOR CON SALSA BLANCA.**—Se cocina la coliflor hasta que esté blanda, se escurre bien y se prepara una salsa poniendo mantequilla en una sartén y bien caliente se le añade cucharada y media de harina de Castilla; leche poco a poco sin parar de revolver, pimienta y nuez moscada; se agrega la coliflor y se tiene al fuego hasta que la salsa esté bien cuajada.

### **LENTEJAS**

**LENTEJAS EN POTAJE.**—Se echan las lentejas muy bien lavadas en agua con un hueso de puerco, cuando hayan hervido un buen rato a fuego vivo se añade una zanahoria en rueditas; cuando las lentejas estén blandas se hace un buen sofrito en aceite con ajo, cebollas picadas, perejil, una hoja de laurel y un poquito de comino machacado con azafrán tostado; se echa una parte de las lentejas en este mojo, se revuelve un rato y se agrega al resto de las lentejas, se sazona con sal y pimienta dejándolo bien cuajado.



**LENTEJAS A LA ESPAÑOLA.**—Se cocinan las lentejas en agua con rebanadas de cebollas y un diente de ajo; cuando estén blandas se escurre el agua y se les pone sal, pimienta, aceite, vinagre, perejil picado, una hoja de laurel, medio vaso de vino blanco y un poco de agua en que se salcocharon las lentejas; se tapa bien la cazuela y se cocinan durante media hora más.

**LENTEJAS EN OTRA FORMA.**—Se cocinan las lentejas y cuando estén blandas se escurren; se sofríe en manteca, tocineta y carne de puerco en pedazos chicos, se agregan las cebollas picadas, ajo machacado y las lentejas, se sazonan con sal y pimienta y se tiene al fuego revolviendo seguido hasta formar una pasta; se sirven con rebanadas de pan frito y huevos duros.

**LENTEJAS A LA CATALANA.**—Bien lavadas las lentejas se cocinan con buen caldo, tres cucharadas de aceite, ajos, cebollas picadas, perejil, pimienta, sal y un poco de comino y se tienen al fuego hasta que estén bien blandas.

## **CHICHAROS**

**CHÍCHAROS GUISADOS.**—Se sacan los chícharos de las vainas y se tienen en remojo unas cuantas horas. Se ponen al fuego con agua caliente y un pedazo de tocino, cuando estén algo blandos se les quita el agua y se cubren con suficiente caldo que sea substancioso; ya blandos se les echa un buen mojo que se hará echando primeramente en manteca fría bastante cebolla picada, luego el jamón, un pedacito de ajo, cuatro tomates, ají y perejil; si se quiere puede echársele papas picadas, se prueba de sal, se le echa pimienta y se le da color con azafrán tostado. Se adorna con rebanadas de pan frito y huevos duros.

**CHÍCHAROS A LA INGLESA.**—Se tienen los chícharos un rato en remojo, se sofríen en mantequilla lascas



de jamón y cebolla picada, se añaden los chícharos, se revuelven durante un rato a buen fuego, se cubren con un buen caldo y se dejan hervir hasta que se ablanden, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada rallada, se les da color con azafrán y se cuaja la salsa con yemas duras aplastadas. Se sirven cubiertos con salchichas.

**OTRA COMPOSICIÓN DE CHÍCHAROS.**—Se salcochan los chícharos, se sazonan con sal y pimienta, se escurren bien y sin dejarlos enfriar se echan en la fuente que estará cubierta por todos lados con bastante mantequilla y perejil picado; se mezclan y se sirven. Se adornan con lascas de jamón cocinado y rebanadas de huevos duros.

**CHÍCHAROS EN SALSA DE TOMATE.**—Se salcochan los chícharos, se escurren bien y se les unen pedazos de papas; se prepara una buena salsa de tomates. (Véase el índice), se cuele y se le agregan lascas de jamón, los chícharos, las papas (que estarán salcochadas) y huevos duros en rebanadas; se dejan hervir con esta salsa y se sirven con rebanadas de pan frito y pimientos morrones. Se sazonarán con sal y pimienta.

**CHÍCHAROS CAMPESTRES.**—Se salcochan los chícharos con un diente de ajo machacado, perejil, nuez moscada, dos cucharadas de aceite, una cucharadita de vinagre, sal y pimienta, se dejan hervir en esta preparación hasta que estén blandos y la salsa se cuaja con un poco de pan rallado.

**CHÍCHAROS A LA CREMA.**—Se salcochan los chícharos y se escurren. Se prepara una crema poniendo en la sartén dos cucharadas de manteca y cuando esté bien caliente se agrega cebolla picada y cuando ésta esté dorada se añaden dos cucharadas de harina de Castilla, se une leche, poco a poco, revolviendo sin cesar hasta formar una crema, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y perejil picado. Se aparta



del fuego y se agrega una cucharada de mantequilla, una yema cruda y dos cucharadas de queso rallado; se ponen los chícharos y se dejan cocinar a fuego suave.

**CHÍCHAROS CON ACELGAS.**—Se salcochan los chícharos con un buen pedazo de tocineta; cuando se empiecen a ablandar se añade una buena cantidad de acelgas; se prepara un sofrito en manteca con jamón picado, unos cuantos tomates, cebolla, ajo y perejil, se vierte este mojo sobre los chícharos, se sazona con sal y pimienta y se cuaja la salsa con una o dos yemas duras; se le dá color con un poco de azafrán tostado.

**CHÍCHAROS A LA CAMAGÜEYANA.**—Se tienen los chícharos en remojo durante dos o tres horas. Para una libra de chícharos se ponen en la cazuela tres onzas de manteca, un cogollo de lechuga, una lasca de calabaza amarilla partida en pedacitos, cebolla picada y caldo de buena substancia; se agregan los chícharos blandos, se sazona con sal y pimienta; se les da color con azafrán tostado; se cuaja la salsa con la calabaza y se sirven con rebanadas de huevos duros.

**CHÍCHAROS A LA HABANERA.**—Se salcocha una libra de chícharos, cuando estén blandos se añaden tres o cuatro huevos duros cortados en ruedas finas; se fríen en aceite un diente de ajo, dos cebollas picadas y perejil, se añaden a los chícharos y en una cucharada de vinagre se pone un diente de ajo machacado, una hoja de laurel, pimienta, sal y nuez moscada, se agrega al guiso y se deja un rato más al fuego. Se sirve con rebanadas de pan frito.

**CHÍCHAROS A LA ESPAÑOLA.**—Se ponen en la cazuela cuatro onzas de aceite, tres dientes de ajo, dos cebollas picadas; una hoja de laurel y un ají grande; cuando el mojo esté casi cocinado se agregan los chícharos, se revuelven un rato y se cubren con caldo.



substancioso, se añaden lascas de jamón, un chorizo en ruedas, un poco de perejil picado, sal, pimienta y la mitad de un clavo de comer ;se tienen al fuego vivo hasta que estén blandos, entonces se dejan a fuego suave y se cuaja la salsa con dos rebanadas de huevos duros.

CHÍCHAROS EN OTRA FORMA.—Se salcochan los chícharos; se sofríen en manteca, ajo machacado, cebolla picada, una hoja de laurel, perejil, un poco de sal y un poquito de azúcar, se agrega caldo para hacer una buena salsa, se deja hervir bastante y se espesa con avellanas tostadas y molidas, se agregan los chícharos bien escurridos y se dejan hervir durante un rato.

CHÍCHAROS A LO GUAJIRO.—Se salcochan los chícharos con un pedazo de tocineta ahumada y hueso de puerco, cuando estén casi blandos se hace un mojo en manteca con ajos y cebollas y el zumo de medio limón verde, se vierte este mojo sobre los chícharos, se espesa la salsa con un poco de miga de pan, se sazona con sal y pimienta y colocados los chícharos en la fuente se adornan con chicharrones de manteca de puerco y rebanadas de huevos duros.

CHÍCHAROS CON HUEVOS.—Cocinados los chícharos en caldo con sal se saca un puñado de ellos y se muelen en el mortero mezclados con rebanadas de pan frito. Se echa en una fridera manteca y se sofríen cebollas picadas y se agregan el pan y los chícharos molidos; se echa un poco de agua y los chícharos restantes; se sazona con sal y pimienta y se dejan hervir un rato. Momentos antes de apartarlos del fuego se le añaden a la salsa tres yemas crudas batidas, se revuelve sin dejar hervir; se adornan con rebanadas de huevos duros.

CHÍCHAROS A LA FRANCESA.—Se cocinan los chícharos en agua con hojas de lechuga, un ramo de perejil, una cebolla en rebanadas, sal y un poquito de



azúcar; cuando estén blandos se escurren y se colocan en la fuente y se cubren con mantequilla caliente.

*Nota:*—Cuando los chícharos no son frescos se deben tener doce horas en remojo con agua y bicarbonato porque de lo contrario no se ablandan.

### HABICHUELAS

Antes de cocinar las habichuelas es de absoluta necesidad recortarlas todo alrededor con una cuchilla fina para quitarles la hebra que resulta muy desagradable encontrarla en la boca. Según se vayan cortando se echan en agua fresca. Se pone al fuego una cacerola llena de agua y cuando hierva a borbotones se echan las habichuelas, no se tapa, con la espumadera se quita una espuma verdosa que sube a la superficie, se tienen al fuego hasta que estén bien blandas, no dejándolas hervir demasiado. Cocinadas las habichuelas en esta forma pueden prepararse para ensalada, o para hacer cualquier composición. Salcochadas las habichuelas de esta manera no pierden su color verde.

**HABICHUELAS CON SALCHICHAS.**—Se lavan las habichuelas y se salcochan, se hace un buen mojo en manteca con ajo, cebolla picada, perejil y tomates, cuando esté bien sofrito se agregan las habichuelas y un poco de caldo, se añaden las salchichas y se revuelve hasta que queden secas, se sazonan con sal y pimienta.

**HABICHUELAS CON JAMÓN Y TOCINETA.**—Se lavan y se salcochan las habichuelas, se hace un mojo en manteca con ajo, cebollas, tomates y perejil; cuando esté algo sofrito se añaden lascas de jamón y de tocineta fresca, se agregan las habichuelas, se sazonan con sal y pimienta, se añade un poco de queso rallado y se tiene al fuego un rato más.

**HABICHUELAS CON PAPAS FRITAS Y CARNE DE PUERCO.**—Se pica una buena cantidad de carne de puerco



con un poco de zumo de naranja agria, se cocina en manteca hasta que esté blanda, se aparta y en esa misma manteca se hace un buen mojo con cebolla, ajo, ají y perejil, sofrito esto se echan las habichuelas ya salcochadas y la carne de puerco; se tiene al fuego hasta que se cocinen bien en el mojo sazonando con sal y pimienta. Se sofríe aparte una buena cantidad de papas a la juliana y se colocan en la fuente alternando las papas con las habichuelas.

**HABICHUELAS CON PAPAS Y JAMÓN.**—Se salcochan las papas y las habichuelas, se dejan enfriar y se pican ambas cosas; se hace un mojo abundante en manteca con lascas de jamón, ajo, cebolla, ají, perejil y tomates; se añaden las papas y las habichuelas, se sazona con sal y pimienta y se tienen en el mojo hasta que queden bien sofritas.

**HABICHUELAS EN CREMA.**—Se cocinan las habichuelas y se prepara una salsa crema. (Véase el índice). Se echa en ella las habichuelas bien blandas, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se tienen un rato al fuego y cuando se haya consumido algo la salsa, se cubren con polvo de pan rallado y se doran poniendo encima una tapa con brasas.

**HABICHUELAS EN SALSA VERDE.**—Se salcochan las habichuelas, se escurren bien y se les pone sal, pimienta y nuez moscada; se mezcla mantequilla con perejil picado, cuando haya hervido varias veces se echan cebollas muy picadas y se tienen al fuego hasta que se doren, se añaden las habichuelas y se revuelven un rato en esta salsa.

**HABICHUELAS CON TOSTADAS.**—Se salcochan las habichuelas, cuando estén blandas se les echa zumo de limón verde y se ponen en una sartén al fuego con bastante mantequilla, se añade una taza de leche, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelven hasta que estén secas; se coloca en la fuente tostadas de pan



de flauta con mantequilla por ambos lados y encima se colocan las habichuelas.

**HABICHUELAS CON HUEVOS.**—Se salcochan las habichuelas y huevos; se sofríe en manteca unos dientes de ajo machacados; unas hojas de laurel y perejil; cuando esto esté sofrito se aparta del fuego y se añaden dos yemas de huevos desleídas en un cucharón de buen caldo, se echan las habichuelas picadas y los huevos duros en rebanadas; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se revuelven al fuego hasta que estén secas.

**HABICHUELAS EN SALSA DE TOMATES.**—Se salcochan las habichuelas y se echan en una buena salsa de tomates (véase el índice), se sazonan con sal y pimienta y se tienen al fuego hasta que queden secas; se sirven con rebanadas de pan frito y huevos duros.

**HABICHUELAS CON SALSA AGRIA.**—Se salcohan las habichuelas y se prepara la salsa en esta forma: se pone agua según sea la cantidad de habichuelas, se le echa vinagre para darle un gusto ácido, tres yemas crudas, una cucharada de harina de Castilla, otra grande de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada y se pone al fuego revolviendo con cuchara de madera hasta que se espese; se añaden las habichuelas picadas finas y se revuelve en esta salsa sin dejar hervir.

**HABICHUELAS SENCILLAS.**—Se sofríe en manteca bastante cebolla, ajo y perejil; cuando estén a medio sofreir se añade una cucharada de aceite, un poco de harina de Castilla, zumo de limón verde, un poco de nuez moscada, sal y pimienta; se agregan las habichuelas, ya salcochadas, se revuelven un rato en este mojo y se sirven con rebanadas de pan frito.

**OTRA FORMA DE HABICHUELAS CON HUEVOS.**—Se fríen en manteca unos dientes de ajo y unas hojas



de laurel, se saca y en la misma manteca se sofríe bastante perejil picado y se agregan las habichuelas salcochadas y picadas en pedazos finos, se revuelven en el mojo y se le agregan tres yemas batidas y desleídas con el zumo de limón verde y media cucharadita de vinagre, se sazona con sal y pimienta y se revuelven un rato.

**HABICHUELAS CON SUBSTANCIA DE CARNE.**—Se salcochan las habichuelas, se escurren y se pican finas; se echa en manteca tibia bastante cebolla picada, cuando estén bien sofritas se añade una cucharada de harina de Castilla, una taza de substancia de carne, las habichuelas, un poco de zumo de limón verde, sal y pimienta, se revuelve hasta que la salsa se seque.

**HABICHUELAS PICANTES.**—Se salcochan las habichuelas; se echa en una sartén: aceite hasta que hierva y entonces se añaden unos dientes de ajo, una hoja de laurel y un ají picante, una vez que esté frito todo esto se saca del aceite; en este mismo aceite se echan las habichuelas picadas, cebollas pasadas por la máquina, perejil, sal y pimienta y un poco de vinagre; se tienen un rato al fuego revolviendo seguido.

**HABICHUELAS A LA CATALANA.**—Se salcochan las habichuelas, se escurren y se pican fino; se echa en una sartén manteca, se sofríen bastante cebollas picadas, unos dientes de ajo y una hoja de laurel, cuando estén doradas las cebollas se añaden las habichuelas, un poco de vino blanco, se sazonan con sal y pimienta y se revuelve un rato.

**HABICHUELAS CON CARNE DE PUERCO.**—Se echa en una fridera aceite suficiente, se deja hervir y se enfría, se pone de nuevo al fuego y se agrega carne de puerco picada en pedacitos; cuando la carne esté bien sofrita se añaden dos tazas de buen caldo y se aparta del fuego cuando la carne esté blanda; en ese



mismo aceite se sofríe bastante cebolla y perejil; se vuelve a echar la carne de puerco y las habichuelas ya salcochadas y picadas, zumo de limón verde, sal, pimienta y nuez moscada y se revuelven durante un rato.

**HABICHUELAS COMPUESTAS.**—Se salcochan las habichuelas; se derrite en una sartén mantequilla y se echa una cucharada llena de harina de Castilla, un poco de azúcar, el agua en que se salcocharon las habichuelas y por último éstas, se sazona con sal y pimienta y se cocinan hasta que la salsa esté cuajada. Se espolvorean con perejil muy picado.

**ACELGAS.**—La acelga no se presta a muchas variaciones y se emplea generalmente en los potajes de judías y garbanzos, para ensaladas, revoltillos y frituras.

**ACELGAS CON JAMÓN.**—Se salcochan las acelgas y se exprimen hasta que no suelten agua; se hace un sofrito en mantequilla con jamón, cebolla y pererejil picado, se agregan las acelgas, se sazona con sal y pimienta y se revuelven un rato en este mojo, se sirven con rebanadas de huevos duros.

**ACELGAS CON TOCINO.**—Se necesita una buena cantidad de acelgas, se cocinan con un pedazo de calabaza y otro de tocina fresca; cuando todo esté blando se saca del agua y se escurren bien las acelgas. Se hace un sofrito en manteca con mucha cebolla picada, ajo, cuatro o cinco tomates picados y jamón pasado por máquina, se añaden las acelgas, la tocina y la calabaza majada en el mortero; se sazona con sal y pimienta y se revuelve al fuego hasta que todo esté bien cocinado.

**ESPINACAS.**—Las espinacas se sirven generalmente con las carnes o aves. Para cocinar las espinacas se lavan bien y se colocan en una fridera con una cantidad de agua tres a cuatro veces mayor que la



cantidad de espinacas y sin taparlas, cuando el agua hirva a borbotones se quita esa agua y se cubren con otra agua fría poniéndoles sal gorda o de la fina en mayor cantidad. Se dejan hervir durante diez minutos, se vuelve a cambiar el agua y se dejan hervir otra vez durante cuatro minutos, se vuelve a cambiar el agua y se dejan hervir en ésta durante otros diez minutos; entonces estarán las espinacas salcochadas y habrán conservado su color verde.

**PASTA DE ESPINACAS.**—Se salcochan las espinacas se escurren bien y se conserva el agua. En una friadera se echa una buena cantidad de mantequilla y dos cucharadas de harina de Castilla, se añade sin dejar de revolver el agua en que se salcocharon las espinacas, se cocina revolviendo hasta formar una crema clara, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Aparte se pican las espinacas sobre una tabla y se pasan por un colador y este puré se agrega a la crema; se pone al fuego hasta que hierva, se apartan y se añaden dos yemas crudas desleídas revolviendo a fuego suave sin dejar hervir. Esta crema se coloca en una fuente rodeada de lascas de jamón cocinado y de pechuga de ave.

**ESPINACAS EN PASTA CON AZÚCAR.**—Se prepara como la anterior, pero en vez de sal se pone azúcar suficiente y las yemas de huevo se deslíen en leche.

**ESPINACAS EN OTRA FORMA.**—Después de salcochadas las espinacas se enfrían, se escurren, se pican y se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada; se ponen en una sartén con mantequilla derretida y un poco de agua en que se salcocharon, se revuelven al fuego con cuchara de madera hasta que estén secas.

**ESPINACAS CON JAMÓN Y QUESO.**—Se salcochan, se escurren y se pican. Se hace con manteca y mantequilla mezcladas un sofrito con jamón y cebollas picadas, se echan las espinacas y cuando estén algo cocinadas se agrega un poco del agua en que se salco-



charon y ya casi secas se añaden dos yemas crudas desleídas en un poco de mantequilla, se revuelve sin dejar hervir; se apartan del fuego, se mezclan dos cucharadas de queso y se revuelven.

**ESPINACAS CON CREMA.**—Se salcochan las espinacas y se escurren y se prepara una salsa crema (véase el índice), se coloca la crema en una tartera y se echan las espinacas, se pone a fuego vivo y cuando empiecen a secarse se cubren con polvo de pan rallado, se quitan del fuego y se cubren con una tapa con brasas para dorarlas o al horno.

**ESPINACAS A LA FRANCESA.**—Se salcochan las espinacas, se escurren bien, se secan con una servilleta y se pican muy fino. Aparte en una cacerola y a fuego lento se revuelven dos cucharadas de harina con una de mantequilla, una taza de leche, nuez moscada, sal y pimienta, se revuelve un rato con cuchara de madera, se echan las espinacas y se dejan al fuego hasta que estén completamente secas.

**ESPINACAS Y HUEVOS CON BECHAMELA.**—Se cocinan las espinacas, se salcochan cuatro o cinco huevos. Cuando las espinacas estén blandas se escurren y se pican, también se pican los huevos; se prepara una salsa bechamela (véase el índice), se cubre el fondo de una tartera con un poco de bechamela, encima la mitad de las espinacas, la mitad de los huevos y queso rallado, otra vez bechamela, espinacas, huevos, etc., hasta ponerlo todo; se coloca la tartera a fuego vivo y cuando la crema se empieza a secar se cubre con polvo de pan rallado y se dora.

**ESPINACAS REBOZADAS.**—Se salcochan las espinacas, se escurren bien, se empapan en mantequilla, se agrega un poco de leche y se cocinan revolviendo con cuchara de madera, se añade otro poco de mantequilla y una cucharada de harina de Castilla; se tienen al fuego hasta que la mezcla tenga consistencia, se deja enfriar y se sazona con sal, pimienta y



nuez moscada. Se cortan rebanadas de pan, se extiende sobre ellas un poco del preparado de espinacas, se envuelven en huevo batido y se fríen.

ESPINACAS CON MANTEQUILLA.—Se salcochan las espinacas en la forma ya explicada, cuando estén blandas se exprimen muy bien y se cortan muy finas; se pone una sartén al fuego con mantequilla, cebolla muy picada y harina de Castilla, se añade caldo y se revuelve seguido para que no formen pelotas, sal, pimienta y nuez moscada; cuando la salsa esté cocinada se echan las espinacas, se revuelven y se dejan cocinar un poco. En el momento de servir se cubren con huevos duros picados.

ESPINACAS CON HUEVOS.—Se salcochan las espinacas y cuando estén blandas se exprimen bien; se salcochan cuatro o cinco huevos y se majan las yemas en el mortero; se bate mantequilla hasta que esté blanda, se le añaden las yemas majadas, sal, pimienta y nuez moscada, se pone una sartén con las espinacas y se revuelven un rato.

ESPINACAS CON HUEVOS DUROS.—Después de cocinadas las espinacas se les escurre el agua y se pican muy menudas, se ponen de nuevo al fuego con una cucharada grande de mantequilla, una cucharadita de azúcar, sal, pimienta y un poco de nuez moscada rallada, se revuelve hasta que quede suave, se coloca en una fuente honda cerca del fuego para que se conserven calientes. Se majan cuatro yemas de huevos duros, se les añade una cucharada de mantequilla derretida, una cucharada de leche crema (Saint Charles) y el jugo de un limón verde, esta masa bien mezclada se echa sobre las espinacas y se cubre con las claras de los huevos muy picadas.

ESPÁRRAGOS.—Como en Cuba no tenemos espárragos frescos hay que utilizar los que vienen en latas y como éstos ya están cocinados no tenemos necesidad de salcocharlos.



Los espárragos se comen con diferentes salsas, mayonesa, vinagreta, salsa crema, etc. Se debe tener cuidado de poner la lata en la nevera y al abrirla se escurrirá bien el agua que contiene.

**ESPÁRRAGOS CON PETIT-POIS.**—Se escurren bien y se cortan en pedacitos; en una fridera se echan tres onzas de mantequilla, pimienta molida, sal, un poquito de azúcar, una cucharadita no llena de harina de Castilla, cuatro cucharadas de caldo, se revuelve y en seguida que hierva se aparta del fuego, se le mezclan dos yemas crudas y se agregan los espárragos y los petit-pois; tanto los espárragos como los petit-pois se deben haber calentado en baño-maría.

**ESPÁRRAGOS A LA ESPAÑOLA.**—Se calienta la lata de espárragos en baño-maría y se salcochan cinco o seis huevos. Se prepara una salsa con aceite echando cuando éste hierva dos dientes de ajo, zumo de cebolla y perejil picado. Los espárragos se escurren bien, se colocan en la fuente, encima los huevos duros en rebanadas y se cubren con la salsa.

**ESPÁRRAGOS EN SALSA BLANCA.**—Se calientan los espárragos en baño-maría, sin dejarlos enfriar se escurren bien y se echan en la salsa blanca. (véase el índice).

**ESPÁRRAGOS EN ACEITE.**—Se prepara en aceite un mojo de cebolla, tomates, ajo, perejil y ají, se le añade el agua de la lata de espárragos, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir, se cuele y se echan los espárragos; se majan tres yemas duras y se unen a la salsa, dejándola un momento más al fuego.

**ESPÁRRAGOS A LA FRANCESA.**—Se calientan los espárragos en baño-maría; se prepara una salsa con mantequilla derretida, tres o cuatro yemas crudas, una cucharada de vinagre, sal, pimienta y nuez moscada, se cocina en baño-maría, se agregan los espárragos y se sirve caliente.



**SOUFFLÉ DE ESPÁRRAGOS.**—Para una lata de espárragos, tres huevos. Se hace un sofrito de cebollas con mantequilla y a medio cocinar se añade harina de Castilla y el agua de la lata de espárragos (poco a poco) hasta que se espese, se echan las puntas de los espárragos y el tallo muy picado. Se baten las claras a punto de merengue, se le añaden las yemas, y se agrega a la masa de espárragos, se revuelve un momento y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y polvos de galleta y se acaba de cocinar al horno.

### **ZANAHORIAS**

**ZANAHORIAS CON HUEVOS.**—Se raspan las zanahorias con un cuchillo, se lavan y se cortan en rueditas; se echan en una fridera con mantequilla y se revuelven un rato a fuego vivo, se les añade agua suficiente y se cocina hasta que estén blandas; se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada se le unen tres o cuatro huevos duros con sus claras y la salsa se cuaja con las mismas yemas.

**PURÉ DE ZANAHORIAS.**—Se raspan las zanahorias, se lavan, se salcochan y se machacan en el mortero, se les pone mantequilla, dos yemas crudas, sal, pimienta y nuez moscada. Se echan en una fridera y se cubren con leche suficiente, se cocinan revolviéndolas y se deja cuajar la salsa.

**ZANAHORIAS CON VINO.**—Se raspan las zanahorias, se cortan en rueditas y se ponen a dorar con un poco de mantequilla, se le agrega caldo y vino blanco; se sazona con sal y pimienta y nuez moscada, se cuaja la salsa con dos yemas duras. Se sirven con las claras duras picadas y dos yemas salcochadas.

**ZANAHORIAS GUIADAS.**—Raspadas las zanahorias se cortan en rebanadas, se echan en una cacerola con mantequilla, sal, un poco de azúcar y caldo; cuando hayan hervido, se espolvorean con un poco de hari-



na de Castilla, se agrega un poco de leche, un poco de nuez moscada y se tienen al fuego hasta que la salsa esté bien cuajada.

**ZANAHORIAS CON MANTEQUILLA.**—Se cocinan las zanahorias en poca agua; cuando estén blandas se agrega un poco de mantequilla, un poco de azúcar, sal y pimienta. Cuando hayan hervido algo se añade un poco de harina de Castilla para espesar la salsa, petit-pois y perejil picado.

### NABOS

**NABOS CON SALSA DE MANTEQUILLA.**—Se salcocha nabos ya pelados y partidos en rueditas; cuando estén algo blandos se agregan papas chicas, sal y se tienen al fuego hasta que estén blandos. Se hace una salsa poniendo a hervir mantequilla con mucho perejil picado, se aparta del fuego y se agregan dos cucharadas de queso rallado, los nabos y las papas, todo bien mezclado se sirve sin ponerlo más al fuego.

**NABOS CON VINO.**—Se pelan los nabos, se les quita la cabeza y la punta, se cortan en ruedas, se cocinan en poca agua y cuando estén algo blandos se agrega caldo y vino blanco, sal y pimienta y nuez moscada; después de un rato se espesa la salsa con un poco de harina de Castilla.

**NABOS HELADOS A LA CREMA.**—Se pelan, se lavan y se cocinan los nabos, se cortan en rueditas, se escurren bien. Se pone a freir en mantequilla un poco de nata, un poco de azúcar y una cucharadita de caldo, se deja reducir esta salsa, se echan los nabos, se dejan refrescar y se enfrían.

### TOMATES Y CEBOLLAS

**TOMATES A LA MARSELLERA.**—Se necesitan tomates grandes, pintones, se lavan y se echan en agua hirviendo durante tres minutos; se les quita la cabeza,



se saca con cuidado la pulpa, se pasa por colador, se le añade jamón picado y carne de puerco cocinada y pasada por la máquina, un poco de miga de pan mojado en leche, un huevo crudo, una yema salcochada, sal y pimienta, se mezcla todo bien y se cocina en un sofrito de mantequilla con zumo de cebollas y perejil; con esta masa se rellenan los tomates, se envuelven en polvo de pan rallado, luego en un batido de huevo, otra vez en polvo de pan rallado y se fríen o pueden colocarse en una tartera cubierta con mantequilla y espolvoreados con polvo de pan rallado y encima una tapa con brasas o al horno.

**TOMATES RELLENOS.**—Se eligen tomates grandes y pintones, se lavan y se echan en agua hirviendo durante dos minutos, se sacan y se dejan enfriar. Se prepara un relleno con pechuga de pollo picada, un poco de foie gras, dos huevos duros, puntas de espárragos y petit-pois; se mezcla todo bien y se rellenan los tomates, habiéndoles quitado la cabeza para sacarles la pulpa. Se vuelve a colocar la cabeza y se ponen en una tartera con mantequilla, queso rallado y un poco de buen caldo, se cocinan al horno.

**TOMATES SENCILLOS.**—Se cortan los tomates por la mitad y se les quita la pulpa, se calienta aceite en una sartén y se echan los tomates, cuando estén sofritos se sacan, se envuelven en pan rallado, se echan de nuevo en el aceite cocinándolos a fuego suave; se sazonan con sal y pimienta y a la media hora estarán cocinados.

**COMPOSICIÓN DE TOMATES EN LATA.**—Se echan en una cacerola con una cucharada de mantequilla, dos de azúcar y pimienta, se dejan hervir tres veces y se sirven con rebanadas de pan tostado.

**TOMATES EN CREMA.**—Se necesitan tomates grandes, se lavan y se cortan en rebanadas sin pelarlos, se sazonan con sal y pimienta, se envuelven en ha-



rina de Castilla y se frién en mantequilla. Se sacan y se echan en una crema hecha con leche y mantequilla, sal, pimienta, harina de Castilla y nuez moscada; se espolvorea la crema con un poco de queso rallado y se pone un rato al horno.

**TOMATES GUISADOS.**—Se echa en una cacerola de barro el contenido de una lata de tomates y se tiene al fuego hasta que esté caliente, entonces se añade una cebolla en rebanadas, sal, pimienta y un poco de azúcar; al cuarto de hora se agrega una cucharada de mantequilla, un poco de pan rallado y se deja hervir durante diez minutos.

**CEBOLLAS GUISADAS.**—Se pone en una fridera manteca suficiente, cuando esté bien caliente se sofríen unos ajos y una hoja de laurel; se sacan y se echan cebollas en rebanadas, se cocinan un rato y se añade una cucharada de vinagre, un cucharón de buen caldo, una cucharadita de harina de Castilla desleída en caldo, pimienta y sal; se deja hervir y cuando las cebollas estén blandas se apartan y se sirven con rebanadas de huevos duros y de pan frito.

**REMOLACHA A LA HABANERA.**—Se parte la remolacha en rueditas, se cocinan en agua con manteca, cebolla picada, perejil, sal, pimienta y un poco de harina de Castilla; se tiene al fuego hasta que esté blanda. Se prepara una salsa blanca (véase el índice), y se echa la remolacha bien escurrida, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se deja hervir un poco la salsa.

**REMOLACHA SAUTÉE.**—Se salcochan las remolachas y se cortan en pedacitos cuadrados. Se pone al fuego una cucharada grande de mantequilla y derretida se echa la remolacha, sazonándola con sal, pimienta y nuez moscada, un poco de azúcar y gotas de limón verde, se revuelve hasta que se haya mezclado todo bien. Se adorna con huevos duros picados y ramos de perejil.



**PUDIN DE LEGUMBRES.**—Se salcochan zanahorias, coliflores, fondos de alcachofas, un nabo y un apio hasta que estén blandos; se aplastan y se pasan por colador. Se pone al fuego en una sartén una cucharada de harina de Castilla y dos de mantequilla; antes que tomen color se añade leche y se revuelve seguido con cuchara de madera; pasados diez minutos se agregan las legumbres, dos o tres huevos batidos, sal, pimienta y nuez moscada, se revuelve hasta que se sequen y entonces en un molde engrasado con mantequilla se coloca la masa, se cubre con polvo de pan rallado y se tiene durante media hora en el horno.

## CALABAZA

**CALABAZA GUISADA.**—Se pela la calabaza, se lava bien y se le quitan las semillas y pelusas, se corta en pedazos chicos y cuadrados, se cocina en agua y sal; ya casi blanda se quita el agua y se echa en una fridera manteca, ajo, cebollas picadas y perejil, se agrega la calabaza, se revuelve en el mojo y se añade un poco más de agua; se deslíen tres yemas de huevo en una taza de leche con nata y se revuelve sin dejar hervir; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

**OTRA COMPOSICIÓN DE CALABAZA GUISADA.**—Se pela la calabaza, se lava y se le quitan las semillas y pelusas, se cocina en agua y sal y un poco de orégano; se pone al fuego una fridera con aceite y bastante cebolla picada en máquina, perejil, un diente de ajo machacado, cuatro o cinco tomates y un ají; cuando el mojo esté bien sofrito se agrega la calabaza partida en pedazos, se revuelve, se añade un poco de caldo para que quede en salsa, se le da color con la misma calabaza, desbarantando un pedazo en el mortero; se sazona con sal y pimienta.

**CALABAZA ASADA.**—Se escoge una calabaza chica, se parte por la mitad a la redonda, se quitan las se-



millas y pelusas y se lava, en el hueco de cada mitad se echa un poco de aceite, ajo machacado, perejil, una cucharada de vinagre, sal y pimienta; se colocan las dos partes de la calabaza en una cacerola entre dos fuegos y envuelta en un paño bien empapado en agua; cuando estén cocinadas se colocan en una fuente con huevos duros picados y cubiertas con una salsa bechamela (véase el índice).

**CALABAZA A LA FRANCESA.**—Se necesita que la calabaza sea tierna, se pela, se le quitan las semillas y pelusas, se lava, se pica en rajitas a la larga, se colocan unas cuantas en el fondo de la tartera, se les pone un poco de pimienta molida, sal, zumo de tomates asados, un poco de polvo de pan rallado, cebollas y perejil, se vuelven a echar rajitas de calabaza y se cubren con los mismos ingredientes, se añade mantequilla y se cubre con caldo suficiente; se tiene al fuego hasta que la calabaza esté blanda; se sirve en la misma tartera.

**CALABAZA FRITA EN SALSA.**—Se pela la calabaza, se le quitan las semillas y pelusas y se corta en pedazos cuadrados, se cocina con agua y sal y un poco de orégano; cuando esté blanda, sin ser demasiado, se saca y se escurre, se envuelven los pedazos en harina y se fríen con manteca. Se prepara una salsa en esta forma: se fríe en mantequilla cebolla picada en máquina hasta que esté algo dorada, se añade vino blanco mezclado con un poco de caldo y se agregan las calabazas, sal y pimienta; se cuaja la salsa con un poco de la misma calabaza.

**CALABAZA FRITA Y REBOZADA.**—Se pela la calabaza, se le quitan las semillas y pelusas y se cocina en pedazos grandes con agua, sal y un poquito de anís. Se baten dos o tres huevos, se les añade un poquito de harina de Castilla y en este batido se envuelven los pedazos de calabaza bien escurridos y se fríen en manteca y mantequilla mezcladas.



**CALABAZA A LA VALENCIANA.**—Se pela la calabaza, se le quitan las semillas y pelusas y se cocina en agua con sal y un poco de orégano. Cuando la calabaza esté blanda se desbarata con una cuchara y se añade un diente de ajo aplastado y picado, cebolla picada en máquina, perejil y pimienta; todo se mezcla bien y se sofríe en aceite, se añaden tres cucharadas de queso rallado y media libra de arroz cocinado; se pone al fuego y se deja hervir un rato; se le da color con un poco de azafrán tostado y desleído en el caldo.

**PICADILLO DE CALABAZA.**—Se pela la calabaza, se le quitan las pelusas y semillas, se corta en pedazos y se salcocha hasta dejarla bien blanda; se echa en aceite bastante cebolla y un diente de ajo machacado, tomates, ajíes y perejil; se pica la calabaza y se echa en el mojo, se sazona con sal y pimienta, se agregan unos cuantos huevos batidos y se revuelve hasta que estén bien cocinados; se sirve con rebanadas de pan frito.

**COLINABOS CON LECHE Y MANTEQUILLA.**—Se pelan y se parten en tiras finas y a la larga, se cocinan en agua con sal hasta que estén blandos; se pone al fuego una sartén con mantequilla, harina de Castilla y se agrega leche, poco a poco, revolviendo seguido, se añaden los colinabos, perejil picado, pimienta y nuez moscada y se tienen al fuego hasta que se forme una crema bien cuajada.

## BERENJENAS

**BERENJENAS FRITAS.**—Las berenjenas grandes son las que sirven para freir; se lavan, se parten en rebanadas gordas y se ponen en agua con sal durante una o dos horas; se escurren bien, se prueban de sal, se envuelven en harina de Castilla y se fríen en manteca caliente.

**REVOLTILLO DE BERENJENA.**—Se salcocha una berenjena grande, se pica y se le une queso rallado,



une taza de leche, sal, pimienta y nuez moscada; se hace con manteca y mantequilla mezcladas un buen mojo con cebolla picada, tomates y perejil, ya sofrito, se agrega la berenjena, unos cuantos huevos un poco batidos, se tiene al fuego hasta que se seque y se sirve con plátanos verdes fritos.

**BERENJENA A LA PARRILLA.**—Lavadas las berenjenas se parten por la mitad, se cortan tiras a la larga y se ponen en un adobo con aceite, vinagre, sal y un poco de orégano, cuando se hayan impregnado algo en el adobo se asan a la parrilla cuidando de remojarlas con el mismo adobo.

**BERENJENAS A LA CRIOLLA.**—Se tienen en un adobo igual al anterior; se baten tres o cuatro claras a punto de merengue, se añaden las yemas, perejil picado, sal, un poco de ajo machacado y polvo de pan rallado; se echan las berenjenas en este batido durante un rato y se fríen en manteca caliente; se sirven con plátanos pintones fritos.

**BERENJENAS EN CAZUELA.**—Se necesita una berenjena grande, se parte en pedazos a la redonda; en aceite ya hervido, se echa jamón picado, cebolla, ajo y mucho perejil, se pone en una cazuela con las berenjenas, se sazona con sal, pimienta y un poco de zumo de limón verde; se cocina a fuego lento dándole vueltas, pudiendo añadir un poco más de aceite; se sirven con plátanos verdes fritos y aplastados.

**FLAN DE BERENJENAS.**—Se lavan las berenjenas y se parten en pedazos; se dejan durante un rato en agua con sal. Se pone al fuego una fridera con agua, cuando hierva se echan las berenjenas hasta que estén blandas, se escurren bien, se pasan por un colador para sacarles la pulpa; se baten tres o cuatro claras, se agregan las yemas, una cucharada de mantequilla, un poco de leche, un poco de nuez moscada rallada, sal, pimienta, una buena cantidad de polvo de pan rallado, un poco de azúcar y la pulpa



de berenjena; se revuelve, se echa en un molde engrasado con mantequilla y polvo de pan rallado; se cocina en baño-maría al horno. Puede servirse con salsa de tomates.

**SOUFFLÉ DE BERENJENAS.**—Se salcocha una berenjena redonda, se pela y se aplasta bien con una cuchara. Se hace una crema bechamela (véase el índice), se añade la berenjena, tres claras batidas a punto de merengue a las que se unen las yemas, se echa esto en la bechamela y una buena cantidad de queso rallado; se coloca en una tartera engrasada y se cocina al horno.

## QUIMBOMBO

**QUIMBOMBÓ A LO CRIOLLO.**—El quimbombó debe ser muy tierno, porque si está muy hecho no se puede comer. Se quita al quimbombó la cabeza y la punta, se corta en ruedas o se deja entero según plazca, se lava y se tiene en agua hasta el momento de cocinarlo. Se desala un pedazo de tasajo y junto con huesos de puerco se echan en el mojo que se hace en **manteca** con ajos, cebollas, cuatro o cinco tomates picados y jamón picado; cuando todo esté bien cocinado se agrega el quimbombó, se revuelve un rato en el mojo, (con cuchara de madera), se cubre con caldo suficiente y cuando esté casi cocinado se añade un poco de ajonjolí tostado; se sazona con sal y pimienta y se tiene al fuego hasta que esté bien cuajado y por último se añaden bolas que se pueden hacer con ñame salcochado o malanga, con papas o con plátanos verdes o pintones. Estas bolas se preparan salcochando la vianda, majándola en el mortero con un poco de manteca y una vez fría se forman las bolas.

**QUIMBOMBÓ GUISADO.**—El quimbombó debe ser tierno, se le corta la cabeza y la punta, se parte en ruedas o se deja entero y se tiene en agua hasta el momento de cocinarlo. Se echa en manteca bastan-



te cebolla picada, ajo y unos cuantos tomates, jamón picado y se revuelve hasta que esté bien cocinado, se añade el quimbombó, se tiene un rato en este mojo y se cubre con caldo suficiente; se sazona con sal y pimienta y cuando esté cocinado se le echa un poco de ajonjolí tostado y molido. En el momento de servirlo se echan las bolas.

**OTRA RECETA DE QUIMBOMBÓ.**—Se echan en una fridera con manteca: cebollas, ajos, tomates, ajíes, jamón cortado en pedacitos y carne de puerco también en pedazos y pollo o pescado según se prefiera; bien sofrito todo se añade agua suficiente y el quimbombó cortado en rebanaditas y se pone al fuego hasta que hierva bien, se sazona con sal y pimienta y se le añade un majado de azafrán, comino y un poquito de ajo; se deja otro rato al fuego y después se le añade ajonjolí tostado y molido. Casi en el momento de servirlo se agregan unas bolas de ñame o plátano. Para que los plátanos queden bien suaves deben cocinarse en agua con sal y vinagre partidos por la mitad con su cáscara. Si al quimbombó se le ha echado pescado debe ponerse a lo último y ya frito para que no se deshaga.

**FUFÚ DE MALANGA Y PLÁTANO.**—Se pelan cuatro malangas grandes, se parten en cuatro, se cortan las puntas a tres plátanos machos y pintones, se parte cada plátano en tres o cuatro trozos y se cocinan en agua junto con las malangas; cuando estén blandos se machacan en el mortero, se amasan juntos, se añade un poco de manteca y se forman bolas de un tamaño regular, se sazona con sal.

**FUFÚ GUAJIRO.**—Se lava el ñame, se le quita la cáscara, se parte en ruedas y se cocina con agua y sal; cuando esté blando se deja refrescar y se maja en un mortero hasta que quede correoso, se engrasan las manos en manteca para formar las bolas.

**FUFÚ DE PLÁTANO VERDE.**—Se salcochan cuatro plátanos verdes, se majan en un mortero con mante-



ca y se forman las bolas. Se prepara una salsa con manteca, bastante cebolla picada, ajo, tomates, ají y bastante jamón picado; cuando este mojado esté bien sofrito se añade caldo, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir un buen rato; se cuela y se le agrega ajonjolí tostado y molido y mezclado con un poco de harina de Castilla para cuajar la salsa. Se revuelve con cuchara de madera. Se colocan las bolas en una fuente honda y se cubren con esta salsa.

### MALANGA, ÑAME Y YUCA

FUFÚ DE MALANGA.—Se salcocha malanga amarilla, se maja en el mortero y se le une un poco de manteca bien caliente, sal y se revuelve bien; se cubre con esto el fondo de una fuente y encima se pone aporreado de tasajo.

MALANGA SALCOCHADA.—Se pela la malanga, se lava bien y se cocina en agua fría, se le pone sal y cuando esté blanda se sirve con mojado crudo corrientemente. (Véase el índice).

MALANGA FRITA.—Salcochada la malanga sin dejarla enfriar se corta en rebanadas chicas, se sazona con sal, se envuelve en huevo batido espolvoreado con harina de Castilla y perejil y se fríe en manteca bien caliente.

MALANGA FRITA EN OTRA FORMA.—Se pela la malanga, se lava bien, se parte en rebanadas finas y se tiene en agua y sal por lo menos durante media hora; se escurren y se fríen en manteca caliente.

ÑAME.—El ñame no se debe comer tierno porque tiene muy mal gusto.

ÑAME SALCOCHADO.—Se pela el ñame, se lava y se pone a hervir en agua fría, se le pone sal cuando esté blando; se parte en ruedas gordas o finas según se prefiera, se sirve cubierto con mojado crudo. (Véase el índice).



**PURÉ DE ÑAME.**—Salcochado el ñame, se maja en el mortero, se le pone un poco de zumo de naranja agria, sal y pimienta, se revuelve bien y se cocina en aceite que haya hervido con ajo machacado y cebolla picada revolviendo hasta que esté bien cocinado.

**YUCA.**—Se pela la yuca, se parte en pedazos, se cocina en una cacerola con bastante agua fría y cuando hierva a borbotones se le pone de nuevo agua fría, se le pone sal cuando esté blanda. Se sirve con mojo crudo. (Véase el índice).

**YUCA SALCOCHADA Y FRITA.**—Se salcocha la yuca y estando caliente se le quitan los palitos, se sazona con sal y un poco de zumo de naranja agria; se fríe en manteca bien caliente hasta que se dore por ambos lados.

**YUCA FRITA SIN SALCOCHAR.**—Se pela la yuca, se le quitan los palitos, se parte a la larga, dividiendo cada pedazo en cuatro partes; se pone en adobo durante una o dos horas con un poco de sal y zumo de naranja agria; se fríe en manteca casi tibia, cuando se vea que hierve mucho se aparta un momento del fuego y se vuelve a poner hasta que esté bien cocinada. Se come con carne de puerco frita, friéndose la yuca en la manteca en que se frió la carne de puerco.

**YUCA MAJADA.**—Se salcocha la yuca, se le quitan los palitos y bien caliente se maja en el mortero; se le pone sal y un poco de pimienta; se cocina en la sartén con manteca y ajo, se revuelve bien en ese mojo dándole forma de puré.

## BONIATOS

**BONIATOS SALCOCHADOS.**—Se tienen un rato en agua, se les raspa la cáscara, se les pone un polvo de sal y se echa en agua caliente hasta que estén bien blandos, se pelan y se parten en ruedas.



**BONIATOS SALCOCHADOS EN OTRA FORMA.**—Se salcochan como los anteriores; cuando estén blandos se les quita toda el agua y se tienen a muy poco fuego dándoles vueltas hasta que queden como si fuesen asados.

**BONIATOS AL VAPOR.**—Se lavan, se envuelven en un lienzo bien empapado en agua, se colocan en una cacerola, se cubre ésta con otro paño también empapado, se coloca la tapa bien ajustada y con un peso encima, se cocinan a fuego lento, después de hora y media se prueba con la punta del cuchillo para vez si están bien cocinados; se comen generalmente con mantequilla.

**BONIATOS SALCOCHADOS Y FRITOS.**—Se lavan, se cocinan en agua caliente con un polvito de sal hasta que estén blandos, se parten en pedazos y se fríen en manteca caliente, y se aplastan un poco.

**BONIATOS FRITOS SIN SALCOCHAR.**—Se lavan los boniatos, se pelan bien, se cortan en pedazos largos y se echan en manteca tibia hasta que estén bien cocinados, se dejan dorados.

**BONIATOS ASADOS.**—Se necesita un boniato bien sano, no se le quita la cáscara y se cocina entre cenizas a fuego suave, también se puede cocinar al horno. Se come con mantequilla.

## PLATANOS

**PLÁTANOS VERDES FRITOS.**—Se parten los plátanos verdes en trocitos, se echan en manteca no muy caliente hasta que estén bien fritos, dejándolos dorados pero no quemados, se aplastan en su misma cáscara, se echan un momento en agua con sal, se escurren y se fríen por segunda vez en manteca no muy caliente hasta que queden dorados.

**PLÁTANOS VERDES FRITOS EN FORMA DE GALLETICA O RUEDITAS.**—Se parte el plátano verde en rueditas



muy finas, se espolvorean con sal y se fríen en manteca abundante caliente y a fuego vivo; deben quedar bien doradas.

**PLÁTANOS VERDES ASADOS.**—Deben emplearse plátanos machos; se sacan de la cáscara y enteros se colocan entre cenizas hasta que estén asados; se raspan con el cuchillo, se prensan bien para que queden abiertos, se espolvorean con sal, se colocan en la fuente y se les echa por encima manteca bien caliente mezclada con ajo. Se deben servir acabados de cocinar, pues de lo contrario se endurecen, y también se pueden asar al horno.

**PLÁTANOS VERDES GUISADOS.**—Se fríen los plátanos como hemos explicado que se hace para comerlos fritos. Se prepara un buen mojo sofriendo en manteca bastante cebolla picada, ajo machacado, unos cuantos tomates, perejil y ají; bien sofrito todo se echan los plátanos en el mojo, se revuelven un rato y se cubren con caldo dejándolos dar unos cuantos hervor; se les pone sal y pimienta y se cuaja la salsa con el mismo plátano. Pueden servirse adornados con rebanadas de huevos duros.

**RUEDITAS DE PLÁTANOS VERDES CON CALDO.**—Después de fritas las rueditas se pasan por la máquina con la cuchilla más fina; se colocan en la fuente y se añade caldo substancioso y bien sazonado, se revuelve bien para que quede cuajado y no en salsa; se sirve sin ponerlo más al fuego. Muy a propósito para niños chicos.

**PLÁTANO VERDE CON CARNE DE PUERCO O CARICATO ESTILO DE SANTIAGO DE CUBA.**—Se parten los plátanos verdes en trocitos, se fríen, se aplastan y se vuelven a freir hasta que queden suaves. En esa misma manteca se fríe una buena cantidad de carne de puerco partida en trocitos, se saca y se echan ajos y cebollas picadas; cuando el mojo esté bien cocinado



se vuelven a echar los pedazos de carne de puerco y el plátano verde algo aplastado con la mano del mortero, se sazona con sal y pimienta y se va añadiendo poco a poco buen caldo hasta que quede bien unido; debe quedar cuajado y no en salsa.

**MACHUQUILLO DE PLÁTANO VERDE Y PINTÓN.**—Se salcochan plátanos machos mitad verdes y mitad pintones; cuando estén cocinados se aplastan con la mano del mortero dejándolos en trocitos, se mezclan y se les pone sal y pimienta. Se sofríen en manteca unos dientes de ajo y se agregan los plátanos y chicharrones con masa de puerco, se revuelve y se pone más manteca y se dejan al fuego hasta que queden suaves, se revuelve con cuchara de madera para que no se pongan negros.

**Notas.**—Para pelar los plátanos verdes se deben colocar debajo de la llave de agua porque de esta manera no manchan las manos.

**PLÁTANOS PINTONES SALCOCHADOS.**—Se lavan los plátanos y se cocinan con su cáscara con agua y un polvito de sal; cuando estén blandos se escurren bien y se sirven partidos en trocitos.

**PLÁTANOS MADUROS Y PINTONES ASADOS.**—Se sacan los plátanos de su cáscara, se les unta manteca por todos lados y se vuelven a colocar en su cáscara; se cocinan entre cenizas o al horno.

**PLÁTANOS MADUROS FRITOS.**—Se elige el plátano bien maduro; esto se conoce al tacto porque el plátano debe estar muy suave, se le quita la cáscara y se parte en lascas finas a la larga; se fríen en manteca abundante y a fuego vivo, deben quedar dorados.

**PLÁTANOS MADUROS FRITOS ENTEROS.**—Se les quita la cáscara y se colocan en una sartén grande con manteca tibia y sin que el fuego sea muy vivo para que se cocinen lentamente y no queden crudos por dentro.



**PLÁTANOS MADUROS CON MANTEQUILLA.**—Se eligen plátanos maduros, se sacan de la cáscara, a ésta se le unta mantequilla y el plátano se humedece en un poco de vino seco y se espolvorea con canela, se coloca en la cáscara; se cocina entre cenizas o en la parrilla dándole vueltas; se registra el plátano para untarle más mantequilla si se encontrara seco.

**HIERBAS FRITAS.**—Se salcochan: papas, acelgas, calabazas, berenjenas y plátanos pintones; cuando todo esté blando se hace un mojo en aceite y manteca mezclados, echando un pedazo de masa de puerco, chorizo y jamón; cuando esto esté algo cocinado se agrega cebolla, ajo, tomates, perejil y ají picado en máquina y en este mojo se echan las viandas y legumbres revolviéndolas y sazónándolas con sal y pimienta.

**MIGA DE GATO.**—Se echa el pan en agua hasta que esté blando y se exprime bien. Se pone en una sartén manteca y aceite mezclados y se fríen dientes de ajo; se echa el pan sazonado con sal y pimienta, se revuelve durante un rato hasta que esté seco.

**OTRA FORMA DE MIGAS.**—Se echa el pan en agua hasta que esté blando y se exprime bien. Se pone en una sartén aceite y manteca mezclados, se echan bastantes cebollas picadas y dientes de ajo, cuando estén sofritos se echa el pan, se le añade un poco de leche con dos o tres yemas de huevos, sal y pimienta, se revuelve hasta que quede seco.

**SOUFFLÉ DE CHAYOTE.**—Se salcochan los chayotes hasta que estén blandos, se saca la masa y se parte en pedazos chicos. Se hace una crema bechamela (véase el índice) y se coloca en una tartera engrasada con mantequilla, se añade el chayote, se cubre con queso rallado y un poco de pan rallado y se cocina al horno.

**COCA CATALANA.**—Se prepara una masa de pastel (véase el índice), se extiende sobre un mármol en-



grasado y un poco más de la mitad se coloca en una tartera también engrasada, encima se ponen alternando: sardinas francesas, pimientos morrones y si gustan camarones salcochados partidos por la mitad y petit-pois. Se pican en máquina unos cuantos tomates, un pimiento morrón, cebollas, perejil, ají y un diente de ajo, todo esto se cocina en aceite y manteca mezclados, después de bien sofrito se echa sobre la coca previamente pasado por colador. Se cubre la coca con el resto de la masa que debe estar más fina que la parte que pusimos abajo. Con un tenedor de tres dientes se le hacen agujeros a la masa para que la salsa pueda penetrar y se cocina a horno moderado.

MANERA DE HACER MANTEQUILLA EN LA CASA.— Cuando se dispone de una buena leche que tenga nata en abundancia, se guarda ésta en un recipiente de loza o cristal, bien escurrida por un colador y cubriéndola con sal y se coloca en la nevera, al día siguiente se recoge otra vez la nata en la misma forma y se pone sobre la que ya teníamos y se sigue en esta forma hasta tener cantidad suficiente. Para hacer la mantequilla se echa la nata en una taza bola y se revuelve bien, se lava muchas veces revolviéndola con la cuchara en agua helada hasta que ésta salga completamente clara, entonces se le pone la sal suficiente y se pone en hielo.

CALALÚ.—Se necesita un cuarto de libra de tasajo, huesos de puerco, media libra de masa de puerco, acelgas en abundancia, un pedazo de calabaza y dos plátanos verdes grandes. Se ponen a cocinar ya lavadas las acelgas y la calabaza, se sofríen en manteca los huesos de puerco con bastante cebolla muy picada, dos o tres dientes de ajo y unos cuantos tomates. En otra cazuela se cocina la carne de puerco, el tasajo desalado y los plátanos verdes; cuando todo esté blando se pican en pedacitos el tasajo y la carne de puerco y se añaden al mojo así como la acel-



ga picada y esto se echa en el caldo donde se cocinaron el tasaño y la carne; se agrega la calabaza aplastada en el mortero y por último se echa en el caldo los plátanos verdes preparados en bolas; se deja todo hervir un rato y se sazona con sal y pimienta.

## ENSALADAS

**ENSALADA ORIGINAL.**—Se salcocha medio paquete de macarroni, procurando dejarlos enteros, cuando estén blandos, se escurren bien y se dejan enfriar; se salcochan unos cuantos huevos y remolachas, se pican doce nueces, se une todo, se añaden ramitos de apio, se sazona con sal y pimienta y se coloca en la ensaladera entre hielo y al servirla se cubre con salsa mayonesa.

**ENSALADA VARIADA.**—Se corta en cuadritos una pechuga de pollo y en pedacitos espárragos y trufas, se une todo al contenido de una lata de petit-pois bien escurridos, se coloca todo en la ensaladera entre hielo y se cubre con mayonesa.

**ENSALADA RUSA SENCILLA.**—Se cocinan una o dos libras de lomo de puerco, se dejan enfriar, se les quita el pellejo y se cortan en lascas finas; se salcochan remolachas, papas y huevos, se pican en rebanadas y se les añade bastante perejil. Se prepara una buena salsa con aceite francés, vinagre francés, mostaza, una yema cruda y otra salcochada, sal y pimienta blanca, se mezcla bien, se vierte sobre la ensalada y se sirve fría.

**ENSALADA RUSA PARA BANQUETE.**—Se necesitan moldes o plásticos adecuados. Para hacer esta ensalada se requiere pechuga de pollo y de ganso, espárragos, salmón, anchoas, hígados de pollo y de ganso, remolachas, zanahorias y coliflor, previamente salcochadas, y petit-pois. Se hace una mayonesa muy abundante y no muy espesa. En los moldes o plásticos se pone un poco de mayonesa y se colocan



encima los diferentes ingredientes procurando alternar los colores y se cubre con mayonesa.

**ENSALADA MODERNISTA.**—Se le quita a una piña la parte dura del centro y se corta en trocitos; se cortan en la misma forma tres o cuatro manzanas, dos apios (empleando sólo la parte blanca), se cortan también en pedacitos una libra de papas salcochadas. Todo se mezcla bien, se le une mayonesa y se tiene en hielo hasta el momento de servirlo.

**ENSALADA DE POLLO.**—Se necesita apio blanco, picado fino, pechuga de pollo cocinada y papas salcochadas, todo se pica en trozos, se mezcla con un poco de mayonesa que sea más bien dura y se coloca en el centro de la ensaladera, en los extremos se ponen puntas de espárragos, huevos duros picados y petit-pois, se cubre con el resto de la mayonesa y se debe servir muy frío.

**ENSALADA DE LEGUMBRES.**—Se salcochan zanahorias, papas y remolachas y también huevos; las legumbres, las papas y los huevos se cortan en rebanaditas, se añaden rábanos enteros y chicos, se coloca todo en la ensaladera y se cubre con la siguiente salsa: aceite francés, vinagre francés, mostaza, sal, pimienta, una yema salcochada desleída en la misma salsa, se mezcla bien y se adorna con hojas de lechuga.

**ENSALADA DE OSTIONES.**—Se prepara esta ensalada poniendo seis ostiones por persona; se cocinan en su propia agua hasta que sus bordes se empiecen a rizar; se emplean platicos adecuados, se coloca en cada uno dos hojas de lechuga, encima los ostiones, se rocían con zumo de limón verde, se agrega perejil picado y tiritas de apio blanco y se cubren con mayonesa helada.

**ENSALADA DE HIERBAS.**—Las hierbas se deben lavar muchas veces y la última vez con agua filtrada; se



deben escurrir mucho y secarse dentro de una servilleta. La lechuga debe ser repollo; al berro se le quitan los tallos y se emplearán sólo las hojas; ambas, así como la escarola, se picarán finas. Se prepara una salsa de aceite, vinagre, mostaza, pimienta y sal que se echará en el momento de servirse porque de lo contrario toman las hierbas un color muy feo. Se debe poner una cucharada más de vinagre que de aceite.

**ENSALADA DE PIMIENTOS.**—Se lavan los pimientos, que deben ser grandes; se asan y se les quita un pellejito que tienen alrededor y también las semillas; se parten en tiras a la larga y un rato antes de servirlos se le echa una salsa de aceite, vinagre, sal, pimienta y mostaza.

**ENSALADAS DE HUEVOS CON PAPAS.**—Para ocho huevos salcochados se pone una libra de papas salcochadas; se majan los huevos (yemas y claras) se les une cebolla picada en máquina, perejil, sal, pimienta y un poco de nuez moscada; las papas se majan calientes y se unen a los huevos. Se mezclan tres cucharadas grandes de aceite, tres y media de vinagre y una chica de mostaza; se revuelve todo bien y se tiene mucho rato antes de servirse en esta salsa.

**ENSALADA DE TOMATES.**—Se emplean tomates grandes y pintones, se lavan, se les quita la cáscara y se cortan en ruedas gordas, se les saca con la punta del cuchillo las semillas y se colocan en una ensaladera. Las semillas se pasan por un colador muy fino, y el zumo se echa junto con los tomates. Se prepara la salsa con aceite, vinagre, sal, pimienta y un punto de azúcar. Para quitarle con más facilidad la cáscara a los tomates pueden echarse por espacio de un minuto en agua hirviendo.

**OTRA ENSALADA DE POLLO.**—Se salcochan seis papas y seis huevos; se parten en rebanadas finas; se pica en lascas finas la pechuga de un pollo, una man-



zana en trocitos, un apio, aceitunas sin semillas, pepinos y cebollitas de encurtido, se mezcla todo bien y se le pone sal, pimienta, vinagre y aceite; se hace una mayonesa y se mezcla la mitad con el preparado de pollo, etc., y la otra mitad se le echa por encima.

ENSALADA SALPICÓN A ESTILO DE CAMAGÜEY.—Se emplea carne de puerco, boliche o pierna que se cocina el día anterior; se pica en lascas muy finas, se añaden pedacitos de piña y gajos de naranja. Se prepara una buena salsa con aceite, vinagre, mostaza inglesa, sal, pimienta y un poquito de azúcar, se une bien y se vierte sobre la carne y demás ingredientes.

ENSALADA DE PAPAS.—Se eligen papas de tamaño mediano, se cocinan en el caldo, se añade una cebolla picada, una zanahoria en ruedas, un poquito de orégano, sal, pimienta y perejil; se tienen al fuego hasta que se consuma todo el caldo, entonces se fríen en aceite caliente dejándolas doradas; se coloca en la ensaladera y se cubren con una salsa con aceite, vinagre, mostaza, dos yemas salcochadas y desleídas en la salsa, sal y pimienta y se sirve fría.

ENSALADA DE PAPAS CON HUEVOS.—Se salcochan las papas y los huevos; se parten en rebanadas, se echan en la ensaladera con cebolla picada. Se hace una salsa corriente con aceite, vinagre, mostaza, sal, pimienta y una yema dura desleída en la salsa, se le echa a las papas, si al servir esta ensalada se hubiera resecado mucho, se le añade una poco más de salsa.

ENSALADA DE COL.—Se debe escoger una col tierna y al picarla se le quitan las partes duras, se salcocha, se deja enfriar y se exprime hasta dejarla seca (al salcocharla conviene hacerlo con una cebolla y un diente de ajo). Se hace una salsa corriente con aceite, vinagre, mostaza, sal, pimienta y un poco de zumo de cebolla cruda; se pica la col y se mezcla con esta salsa.



**ENSALADA DE ACELGAS.**—Se cocinan en agua, se escurren bien, se pican y se sofríen en un poco de aceite con ajo, cebolla y perejil, se dejan enfriar, se les echa una salsa corriente con aceite, vinagre, sal y pimienta y se agregan lascas de jamón y rebanadas de huevos duros. Las acelgas se cocinan en agua caliente en cazuela destapada.

**ENSALADA DE CALABAZA.**—Se le quita a la calabaza la cáscara, las semillas y pelusas; se cocina en agua con sal, se parte en pedazos chicos; se coloca en la ensaladera y se le echa una salsa corriente de aceite, vinagre, sal y pimienta.

**ENSALADA DE CHAYOTE.**—Se salcochan los chayotes, se les quita la cáscara y el corazón, se cortan en lascas a la larga y se les pone una salsa corriente de aceite, vinagre, sal, pimienta y mostaza. Es mucho más sabrosa comiéndola fría.

**ENSALADA DE POLLO A LA AMERICANA.**—Se pica en máquina la pechuga del pollo, se coloca en la ensaladera y se agregan pepinitos y cebollas de encurtidos, y remolachas, papas y huevos salcochados partidos en rebanadas y aceitunas sin semillas, se les añade una salsa corriente con aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta.

**ENSALADA ALEMANA.**—Se colocan en la ensaladera ruedas de papas salcochadas, espárragos de Lubeck, filetes de anchoas, trocitos de arenque salado, aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta. Se coloca en hielo y al servirla se añade una salsa mayonesa.

**ENSALADA DE PEPINOS.**—Se le corta al pepino la cabeza y con ella se frota la parte cortada; se pela y se corta en lascas tan finas como posible; estas lascas se colocan en un colador por camadas y cada camada se cubre con sal, a este colador se le pone encima un peso y se coloca sobre una cacerola, dejándolo en esta forma varias horas, porque de esta manera suelta el



amargor. Antes de preparar la ensalada se lava en varias aguas para que suelte la sal por completo y se le echa una salsa corriente de aceite, vinagre, sal, pimienta y mostaza. También puede hacerse esta ensalada salcochando los pepinos y cortándolos en ruedas finas o gordas.

ENSALADA DE JUDÍAS.—Se salcochan las judías dejándolas muy blandas, pero enteras, se añaden unas papas partidas en rebanadas y se escurren bien las judías; se colocan en la ensaladera y se añaden cebolla picada, aceite, vinagre, sal, pimienta, mostaza y una yema salcochada desleída en la salsa. Se sirve fría.

ENSALADA DE HABICHUELAS CON PAPAS.—Se recor-tan las habichuelas alrededor, se lavan y se salcochan con unas cuantas papas, se colocan en la ensaladera y se les echa una salsa de aceite, vinagre, sal y pimienta. Se adorna con rebanadas de huevos duros. (Véase habichuelas.)

ENSALADA DE REMOLACHAS.—Se lavan bien, se salcochan en su cáscara, se parten en rebanadas y se les echa una salsa corriente de aceite, vinagre, sal, pimienta y un poco de azúcar; puede ponerse papas.

ENSALADA MEZCLADA.—Se preparan dos pepinos grandes en la forma explicada en la ensalada de pepinos, dos tomates grandes y pintones (véase ensalada de tomates), lascas finas de carne asada, tres o cuatro pimientos asados y picados en lascas a la larga, pedazos de puntas de espárragos, huevos duros y petit-pois, se mezcla todo bien y se añade una salsa de aceite, vinagre, pimienta, sal y una yema dura desleída. Se sirve fría.

ENSALADA AUSTRIACA.—Se salcochan papas y huevos, se colocan en rebanadas, se añaden puntas de espárragos, aceitunas y petit-pois y se cubren con salsa mayonesa.



**ENSALADA DE AGUACATES.**—Los aguacates no deben ser demasiado maduros; se parten en pedazos regulares y en el momento de servirlos se les echa una salsa corriente de aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta.

**GUACAMOLES.**—Se prepara como la anterior, pero poniéndole un poco de orégano tostado y cebolla picada.

**ENSALADA DE AGUACATE CON PIÑA.**—La piña y el aguacate se parten en trocitos del mismo tamaño; se les echa una salsa que lleva solo aceite, vinagre y sal.

**ENSALADA DE BACALAO CON PAPAS.**—El bacalao se deja en remojo durante la noche anterior, se salcocha junto con las papas peladas; en seguida que el bacalao esté blando se echa en agua fría para que se suavice, se le quitan las espinas y pellejos, se parte en pedazos y las papas en ruedas finas; se coloca en la ensaladera y se le echa una salsa de aceite, vinagre, mostaza, sal y pimienta, se le añade cebolla picada, perejil y se cubre con huevos duros picados.

**ENSALADA DE LANGOSTA.**—Se cocina la langosta y se corta la masa en forma de dados, se coloca en una ensaladera con huevos duros, cebollitas y pepinos de encurtidos, se sazona con sal y se cubre con una salsa mayonesa helada, se adorna alrededor con hojas de lechuga.

**ENSALADA DE CANGREJOS.**—Cocinados los cangrejos se separa la carne de los carapachos y se divide en partes iguales, se colocan en medio de la ensaladera, se rodea de huevos duros en rebanadas, fondos de alcachofas, pepinos de encurtidos y hojas de lechuga; se puede cubrir con una salsa corriente de aceite, vinagre, mostaza, pimienta y sal o con una salsa mayonesa.

**ENSALADA DE QUIMBOMBÓ.**—El quimbombó debe ser muy tierno; se le corta con el cuchillo la cabecita



y se salcocha; cuando esté blando se coloca en la ensaladera y se cubre con una salsa de aceite, vinagre, sal y pimienta.

**ENSALADA DE NARANJAS.**—Se eligen naranjas que no sean muy grandes, se les corta una tapita y se pelan con mucho cuidado para no romperlas, se sacan los gajos, a éstos se les quita el hollejo y las semillas y se parten en pedazos chicos, se unen a pedazos de plátanos manzanos, pechugas de pavo de lata, picada, puntas de espárragos y mayonesa; con todo esto bien mezclado se rellenan las naranjas, se colocan en platicos adecuados sobre hojas de lechuga y se le pone a cada naranja su tapa, se cubre con mayonesa y se tienen en hielo hasta el momento de servirla.

**ENSALADA DE MANZANAS.**—Se lavan bien las manzanas, se les quita una tapita con un cuchillo y se saca la masa cuidando de que no se rompan. La masa se pica en pedacitos, se pican puntas de espárragos, lascas finas de pechuga de pavo y un poco de foie gras; todo se mezcla bien y se coloca dentro de las manzanas; se cubren con un poco de mayonesa y se ponen en hielo. En platicos de cristal apropiados se coloca una hoja de lechuga y encima cada manzana.

**GAZPACHO.**—Cuatro galletas grandes y viejas, siete dientes de ajo, dos tomates grandes picados, dos cebollas grandes picadas, una buena cantidad de aceitunas sin semillas, dos pepinos picados finos, un poco de orégano, cuatro cucharadas de vinagre, el contenido de una lata de sardinas, un cuarto de libra de salchichón picado en lascas finas y cuatro o cinco huevos salcochados picados en rebanadas. Las galletas se parten y se echan en una vasija con agua, vinagre y sal, después de una hora se añaden cuatro cucharadas de aceite y después se van echando los demás ingredientes, si gusta frío se pone en hielo hasta la hora de servirse.

**GAZPACHO SUPERIOR.**—Para hacer una buena cantidad, se emplean catorce galletas grandes (de em-



barque), se ponen a remojar en agua mezclada con vinagre por espacio de cuatro horas, transcurrido este tiempo se le escurre el agua. Aparte se pican dos cebollas grandes, tres ajíes o pimientos dulces grandes y diez tomates chicos. Se coloca en el mortero una cabeza de ajo y se mezcla el alioli (véase salsas), vinagre, sal y pimienta molida, las cebollas, tomates y ajíes, todo bien mezclado; se añaden las galletas, se revuelve bien hasta formar una pasta, entonces se escurre y se echan ruedas de tomate americano, ruedas finas de pepino crudo, rebanadas de cebollas y de huevos duros, sardinas buenas, aceitunas sin semillas y salchichas americanas, al estilo de Viena.

**SALSA PARA PREPARAR ENSALADAS.**—Se majan dos yemas salcochadas en un mortero, se agrega sal, pimienta, dos cucharaditas de mostaza y se bate con un tenedor hasta que quede todo muy unido, se agregan tres cucharadas de aceite francés y una de vinagre.

**ENSALADA EMPERADOR GUILLERMO.**—Se eligen manzanas bien coloradas y de tamaño regular, se les corta una tapita y con cuidado se va quitando la masa hasta dejarlas huecas. Se unen la masa de las manzanas, papas salcochadas picadas en trocitos, remolachas también salcochadas y picadas en igual forma, pollo ya cocinado también picado, un poco de apio picado, aceite, vinagre, pimienta y sal. Se hace una mayonesa a la que se le pondrá un poco de mostaza, se mezcla con los demás ingredientes y se rellenan las manzanas colocándoles sus tapitas. Se coloca en cada platito una hoja de lechuga que se cubre con mayonesa y sobre ésta una manzana también cubierta con mayonesa.

**ENSALADA MARÍA LUISA.**—Se salcochan remolachas de tamaño regular procurando que sean todas iguales, se pelan y cuando estén frías se les corta una tapita, con mucho cuidado se les saca la masa. Con la masa de la remolacha, pedacitos de papas sal-



cochadas y huevos duros, espárragos picados, petits-pois, pollo también picado, pepinos de encurtido, aceite, vinagre, sal y pimienta; se forma una masa a la que se agrega un poco de mayonesa que tenga **mostaza** y se rellenan las remolachas, se colocan sobre una hoja de lechuga y encima la tapita de remolacha que habíamos cortado. Se colocan en plásticos en la forma descrita para la anterior ensalada.

**ENSALADA DE PATAS.**—Se salcochan las patas hasta que queden sumamente blandas; se dejan enfriar, se rocían con aceite, vinagre, sal, pimienta y perejil y se dejan en este adobo durante una hora. Se cortan lascas finas de lengua, remolacha salcochada partida en rebanadas finas, aceitunas sin semillas y pepinos en encurtido; todo esto se une a las patas añadiendo más aceite y vinagre y mezclado todo bien

**ENCURTIDOS.**—Se cocinan en agua con sal: papas, zanahorias, calabazas blancas, chayotes, habichuelas, berenjenas y nabos. Las zanahorias se parten en rebanadas, los chayotes se pican a la larga, la berenjena en ruedas finas, los nabos, las papas y las calabazas en pedazos finos y las habichuelas se cortan alrededor; se salcochan y todo se deja enfriar. Se colocan en un pomo con aceite, vinagre, cebollas crudas en rebanadas, ajíes asados y picados a la larga, pimienta en grano, pimentón, ajo, aceitunas, orégano y un poco de azúcar turbinada, se deja en esa preparación por lo menos durante veinte y cuatro horas antes de comerse.

**ENSALADA DE TOMATES EXQUISITA.**—Se necesitan tomates grandes, se lavan y se echan un momento en agua hirviendo para quitarles fácilmente la cáscara. Se le corta una tapita y se le saca la pulpa. Se une calculando el número de tomates e igual cantidad de apio que de aceitunas rellenas con pimientos y puntas de espárragos partidos en pedazos; esto se mezcla con mayonesa espesa que tenga un poco de mostaza, se les coloca encima unas cuantas aceitu-



nas y sobre éstas un poco de mayonesa. Se tienen en hielo hasta el momento de servirlos y se colocan en una fuente sobre hojas de lechuga.

**ENTREMÉS DE OSTIONES, LANGOSTAS O CAMARONES.**—Se sirve antes de las sopas en copitas anchas como las que se usan para champagne. Se colocan en dichas copas ostiones sacados de sus conchas o camarones o langostas partidos en pedacitos y previamente salcochados, se cubren con una salsa mayonesa mezclada con salsa de tomate picante y un poco de salsa inglesa. Se sirve muy frío.

## OBSERVACIONES

**ACEITE FRITO.**—En algunas recetas se emplea el aceite frito, lo que quiere decir que éste debe haberse puesto a cocinar a fuego vivo y al hervir a borbotones se le echa una cebolla grande dividida en cuatro partes y cuando esté bien dorada, casi a punto de quemarse se retira del fuego y se apaga dentro del aceite un hierro hecho ascuas; se deja enfriar el aceite y se cuela a través de un lienzo blanco bien empapado en agua y se guarda en botellas. Cuando se emplee ese aceite y quede algún sobrante se puede agregar al que está guardado colándolo. Cuando se emplea aceite para freír pescado se guarda colado por un lienzo blanco empapado en zumo de limón o vinagre francés. Siempre que se vaya a freír debe procurarse que el aceite o manteca cubra bien lo que ponga al fuego.

**TOCINO RANCIO.**—Para convertir un tocino rancio en fresco se tiene durante varias horas en agua con bicarbonato y luego se lava en varias aguas.

**BERENJENAS.**—Cuando se cocinen berenjenas se deben tener en agua y sal durante varias horas; si son chicas se parten por la mitad y si son grandes se cortan en rebanadas, luego se lavan en varias aguas y de esta manera sueltan el amargor que suelen tener.



**GRANOS.**—Cuando los granos, frijoles, garbanzos, etc., estuviesen duros, se dejan toda una noche en agua con bicarbonato y después se lavan en varias aguas antes de ponerlos a cocinar.

**BACALAO.**—Cuando se emplee bacalao se debe al sacarlo del fuego y caliente ponerlo debajo de una llave de agua durante un rato y de esta manera quedará siempre suave.

**TOCINETA.**—Cuando se emplee tocineta en composiciones de granos, judías o garbanzos, se debe poner al fuego a la vez que se pone el grano para que quede blanda.

**ENSALADAS.**—Para preparar las ensaladas que no se cocinan se deben lavar mucho con agua filtrada o hervida.

**MODO DE PRENDER LA CANDELA.**—Cuando se usa cocina de carbón es muy molesto el humo que se produce al prender la leña que se utiliza para encender el carbón. Para evitar este inconveniente se procederá de la manera siguiente: se prepara una pasta de ceniza y alcohol, se coloca en una latica, se pone dicha latica en el fogón, rodeada y cubierta con trocitos de carbón y se enciende. De esta manera se prescinde de la leña que da un humo tan molesto.

## CAPITULO XVI

### DULCES

#### GELATINAS

**GELATINA BABA-ROY.**—Para seis yemas de huevo, seis claras, una taza grande de leche, seis cucharadas de azúcar y seis hojas de cola-piz. Se deslíe la cola-piz en la menor cantidad posible de agua bien caliente y se deja enfriar; se baten las claras como para merengue y se le unen las yemas un poco bati-



das, la leche fresca y hervida con vainilla y mezclada con la cola-piz y por último el azúcar. Todo bien unido se coloca en un molde entre bastante hielo.

CARLOTA RUSA.—Se deslíen cinco o seis hojas de cola-piz en agua caliente. Se hace una crema con taza y media de leche, un cuarto de libra de azúcar, cuatro yemas de huevo y una rajita de vainilla; se mezcla la cola-piz con leche, las claras se baten a punto de merengue y se unen a la crema ya fría. En el fondo del molde se colocan suspiros, encima crema, y así hasta terminar y se pone en hielo hasta el momento de servirla.

CARLOTA RUSA CON FRESAS Y MELOCOTONES.—Un jarro de leche corriente, azúcar vainilla en vaina, cáscara de limón verde, seis yemas, fresas y melocotones en almíbar y gelatina Knock. Esta gelatina viene en una cajita con dos sobres y en un sobre aparte pastillas de materia colorante.

La leche se hierve con la vainilla y la cáscara de limón, se deja refrescar, se cuele y se le echa azúcar a gusto y el contenido de uno de los sobresitos de gelatina, la que previamente se habrá tenido media hora en agua fría para ablandarla y entonces ponerla al fuego hasta que se derrita, y se enfría de nuevo; se unen en la leche las seis yemas de huevo, la gelatina, la vainilla y la cáscara de limón verde, se revuelve todo y se pone al fuego, revolviendo sin cesar hasta que adquiriera un poco de consistencia; se baja del fuego y cuando esté ligeramente fresca se le echa la pastilla colorante disuelta. Alrededor del molde se colocan suspiros, en el centro fresas y el melocotón en pedacitos, ambos bien escurridos para que no aclaren la crema. Se coloca en hielo.

GELATINA DE ROSAS.—Se hierve un litro de leche con un pedacito de vainilla y una libra de azúcar; se deja enfriar. Se deslíen doce hojas de cola-piz roja en la menor cantidad posible de agua bien caliente y se deja enfriar; a ésta se le agrega media botella



de vino blanco del Rhin y el jugo de dos limones franceses, se pasa por un colador y se coloca en un molde (éste debe haber estado durante una hora en agua fría) y se deja entre hielo hasta el día siguiente y se sirve con la crema de vainilla que también debe estar helada.

**GELATINA RUSA.**—Una cucharada de gelatina granulada, un cuarto de taza de agua, y una taza de agua hirviendo, dos terceras partes de una taza de azúcar, media taza de vino Sauterne, media taza de jugo de naranja, una cucharada de jugo de limón. Se remoja la gelatina en agua durante veinte minutos, se disuelve poco a poco en agua caliente, se agrega el azúcar, los jugos de fruta con el vino (en vez de vino se puede poner una cucharada de buen coñac), melocotones, fresas o peras; cuando esté fresco se coloca en un depósito de cristal sobre bastante hielo. Debe estar en hielo por lo menos durante tres o cuatro horas.

**GELATINA, LIRIO DEL VAILE.**—Se necesitan seis huevos, diez hojas de cola-piz blanca, dos limones franceses, media libra de azúcar, media taza de ron y un litro de leche. Se cocina la leche con el azúcar y la corteza de un limón entero; después de hervida se aparta del fuego y se le echan seis yemas y dos claras, se deja enfriar y se agregan los demás ingredientes, se cuela y se coloca en un molde entre mucho hielo.

**GELATINA, ROSA DE LOS ALPES.**—Se necesita un litro de leche, media botella de vino blanco, dos limones franceses, media libra de azúcar blanca y diez y ocho hojas de cola-piz. La cola-piz se deslíe en un poco de agua caliente y se deja enfriar; la leche se cocina con el azúcar, se deja enfriar y se le agrega el zumo de dos limones, la cola-piz y el vino; todo mezclado se cuela para quitarle las borugas de la leche que se habrá cortado con el limón y se coloca en un molde entre mucho hielo. Se hace una crema



de vainilla (véase el índice) que fría se une a la gelatina.

**GELATINA HOJAS VERDES.**—Un litro de leche, media libra de azúcar y la cáscara de un limón francés rallada, se hierven y se le añaden seis yemas de huevo y dos claras y se deja enfriar, se agrega media taza de ron, el jugo de dos limones y diez hojas de cola-piz disueltas en agua caliente, pero ya frías; se pasa todo por colador y se coloca en un molde entre mucho hielo.

**BABA ROY DE NARANJAS.**—Una taza de zumo de naranjas de China, cinco huevos, seis hojas de cola-piz, media taza de azúcar o más si las naranjas son ácidas. Se endulza el zumo de las naranjas, se unen las yemas de los huevos y se disuelve la cola-piz en bañomaria; todo unido se cuele y se agregan las claras batidas a punto de merengue y se bate un poco. Se coloca entre hielo en una vasija de lata y se deja endurecer.

**GELATINA SENCILLA.**—Tres huevos, tres hojas de cola-piz, media taza de leche hervida con vainilla. Se baten las claras a punto de merengue; se agregan las yemas desleídas, la leche y la cola-piz ya disuelta, se cuele y se coloca en un molde entre hielo.

**GELATINA AIRES DE BERLÍN.**—Medio litro de jugo de fruta, cuatro huevos, diez hojas de cola-piz y azúcar al gusto. Se baten las claras a punto de merengue, se añade la cola-piz disuelta, el azúcar poco a poco y el jugo de frutas; se bate seguido durante un cuarto de hora y se coloca en una dulcera entre hielo. Con las yemas se prepara una crema de vainilla (véase el índice), y se echa una vez fría, en una dulcera y ésta entre hielo. Se sirve con la gelatina.

**GELATINA CREMA DE LIMÓN.**—Diez huevos, nueve hojas de cola-piz, dos limones franceses grandes y maduros y doce onzas de azúcar. Se baten las yemas y se les añade el azúcar, las claras se baten a



punto de merengue. Se ralla la cáscara de uno o dos limones y se echa en las yemas. El zumo de los limones se agrega pasado por colador, después las claras batidas y por último la cola-piz; todo unido se bate durante media hora y se coloca en una dulcera entre hielo.

**GELATINA CREMA DE CHANTILLY.**—Se baten cuatro claras cuando estén duras se añade azúcar en polvo hasta que quede un merengue poco dulce; se une a cuatro yemas de huevo y cuatro hojas de cola-piz ya disueltas con media taza de leche y una cucharada de esencia de vainilla, todo bien batido se echa en un molde y se coloca entre hielo. Se hace una taza de chocolate, con chocolate fino, se deja refrescar, se baten dos claras de huevos y se hace un merengue poco dulce, se le añaden las dos yemas y dos hojas de cola-piz disueltas y se agrega al chocolate. Cuando la crema esté bien cuajada se cubre con la crema de chocolate y se vuelve a poner entre hielo hasta el momento de servirla.

**GELATINA CREMA DE FRESAS.**—Se pasa por un tamiz una libra de fresas a la que se agregan cuatro cucharadas de azúcar; se ponen en una paila y se cocina a fuego lento sin dejar de revolver. Se baten tres claras de huevo con tres cucharadas de azúcar y cuando estén a punto de merengue se mezcla media copa de leche hervida con vainilla y fresca, se bate seguido junto con la mermelada de fresas. A seis naranjas de China de cáscara gorda se les quita una tapa para vaciarlas, el fondo de las naranjas se cubre con almíbar acaramelada, se llenan con la crema de fresas, encima se colocan en cada naranja tres fresas enteras, se ponen entre hielo y se sirven en plásticos de cristal.

**GELATINA CARLOTA RUSA EN PIÑA.**—Se corta a la piña una rueda por la base, se pela dejando como adorno la cáscara en la parte superior; se saca con cuidado la parte del centro, se rellena con una cre-



ma de piña (véase el índice), a la que se pondrán diez láminas de cola-piz disueltas y bizcochos finos. Debe quedar helada.

**CREMA CRUDA.**—Se baten seis yemas de huevos con seis cucharadas de azúcar hasta que la mezcla esté espesa y blanca; se le agregan, poco a poco, dos cucharadas de Jerez seco. Se colocan en una dulcera bizcochos finos y se cubren con la crema helada.

**GELATINA BISCUIT GLACE.**—Se hace un almíbar de buen punto con un poco de vainilla en vaina y se deja enfriar; se deslíen veinte y cinco o treinta yemas de huevos y se le unen tantas cucharadas de almíbar como yemas de huevo. Se cuele y se coloca en una paila al fuego revolviendo sin cesar hasta que tiña la paleta, se retira del fuego y se bate hasta que esté completamente fría, se añaden seis u ocho claras bien batidas y se coloca en un molde entre hielo, teniendo cuidado de renovar el hielo cada dos horas.

**GELATINA BISCUIT DE CHOCOLATE.**—Se hace como la anterior agregando seis onzas de chocolate derretido antes de echar las claras.

**GELATINA ARGENTINA.**—Seis huevos, tres tazas de leche, una de azúcar, media vaina de vainilla y diez hojas de cola-piz, se pone al fuego la leche con el azúcar y se cocina a fuego lento revolviendo seguido hasta que tome color de café con leche, se agregan las yemas y se cocina un poco más hasta que quede algo espesa; se deja enfriar y se añade la cola-piz disuelta; se pone en un molde y se coloca entre hielo.

**GELATINA CREMA CON PIÑA.**—Se deslíen diez yemas de huevos uniéndoles poco a poco un litro de leche, una cucharada de maicena, un polvito de sal y azúcar suficiente; se cuele, se coloca en una paila y se cocina revolviendo seguido hasta que esté algo espesa, se deja enfriar y se añade una onza de cola-piz disuelta, se coloca en un molde y se cubre con el



jugo de una piña. Se tiene en hielo durante varias horas.

## PUDINES

**PUDÍN DE LECHE SUPERIOR.**—Para litro y medio de leche, una libra de azúcar, doce yemas de huevos, dos claras y un pedazo de vainilla en vaina. Se hierve la leche y se deja refrescar, se une al azúcar, se le echa la vainilla y se cocina en una paila revolviéndolo hasta que empiece a cambiar el color y se forme un dulce de leche sin punto: se deja reposar un rato y se le añaden las doce yemas y las dos claras ligeramente batidas, se cuele y se coloca en un molde de flan que tenga azúcar quemada, se le vuelve a echar la vainilla y se cocina en baño-maría al horno: cuando se introduzca una pluma de ave o aguja larga y salga limpia estará listo; frío, se colocará en el hielo.

**PUDÍN DE BONIATO.**—Se salcochan tres libras de boniatos, procurando sean boniatos grandes, se pelan y se pasan por la máquina, se le agregan seis huevos, dos cucharadas de mantequilla, tres de vino seco, azúcar al gusto, la corteza de un limón verde rallado, canela en polvo, pasas y almendras y una taza chica de leche; se mezcla todo y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**PUDÍN DE GARBANZOS.**—Se dejan durante la noche tres libras de garbanzos en remojo, se cocinan y calientes se pasan por la máquina, se le ponen seis yemas de huevos, azúcar al gusto, canela en polvo, un poco de nuez moscada rallada, dos cucharadas de mantequilla, pasas y almendras, todo bien unido se vierte en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**PUDÍN IMPERIAL.**—Para una tártara de panetela grande, tres cucharadas de mantequilla, seis huevos, seis cucharadas de azúcar, un polvito de canela, un poco de nuez moscada rallada, una rajita de limón



**verde.** Se moja la panetela en leche suficiente, se le **añaden todos los ingredientes** y todo bien mezclado se vierte en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con azúcar y se cocina al horno.

**PUDÍN DE CALABAZA.**—Se necesita la misma cantidad de pan que de calabaza, se salcocha ésta y se pasa junto con el pan por un jibe, añadiéndole un jarro de leche, se añaden dos cucharadas de mantequilla, azúcar al gusto, seis huevos y una cucharadita de canela en polvo, todo bien mezclado se coloca en un molde engrasado y se cocina al horno.

**PUDÍN SENCILLO DE PAN.**—Libra y media de pan, cuatro onzas de mantequilla, ocho de azúcar, seis huevos, el zumo de un limón verde y la cáscara rallada, dos cucharadas de vino seco. Se bate la mantequilla hasta que esté casi blanca, se le agrega el azúcar y se sigue batiendo hasta que ésta no se sienta, se añaden una a una las yemas, después el pan mojado en leche, muy exprimido y pasado por colador, el limón rallado, el zumo, el vino seco y por último las claras batidas a punto de merengue, se le puede poner si se quiere pasas y almendras. Se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno. Puede servirse con almíbar caliente y de buen punto.

**PUDÍN DE A CUATRO.**—Cuatro onzas de azúcar molida, cuatro de mantequilla, seis yemas de huevos, cuatro onzas de harina de Castilla y media cucharadita de baking powder. Se bate muy bien la mantequilla con el azúcar, se le agregan las yemas de huevos y se sigue batiendo un poco, se añade la harina de Castilla cernida y se sigue batiendo hasta que quede bien mezclada, se añaden las claras batidas a punto de merengue y por último el baking powder. Se engrasa un molde con mantequilla, se coloca el pudín, se le ponen pasas y almendras y se cocina en baño-maría al horno.



**PUDÍN DE CHOCOLATE.**—Cuatro cucharadas llenas de azúcar molida, un cuarto de libra de mantequilla, seis yemas de huevos; se bate todo durante un rato y se agregan seis cucharadas de chocolate fino rallado, cuatro cucharadas de polvo de pan rallado pasado por colador, se bate un poco más y se añaden las claras batidas a punto de merengue y un pedazo de vainilla en vaina; se coloca en un molde engrasado con mantequilla, se cocina en baño-maría y se sirve con crema de vainilla.

**OTRO PUDÍN DE PAN.**—Para hacer un pudín grande se emplean dos libras y media de pan que no sea muy fresco, se le echa leche suficiente y se tiene en ella un buen rato, se pasa por un jibe, se añaden diez huevos, uniéndolos bien a la masa de pan, un cuarto de libra de mantequilla, azúcar al gusto, canela en rajas, un poco de requemo de limón muy verde, tres cucharadas de vino seco, pasas y almendras; todo bien mezclado se coloca en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con azúcar, se cocina al horno.

**PUDÍN DE HUEVO.**—Se baten seis yemas de huevos, se le añaden dos cucharadas de azúcar en polvo, corteza de limón verde rallado y un poquito de canela en polvo, se añaden las claras batidas a punto de merengue y se sigue revolviendo durante un rato hasta mezclarlo todo. Se unta en un molde bastante mantequilla, se echa en él un huevo que se esparce por todos lados y encima bastante azúcar, se coloca el pudín en este molde y se cocina al horno; cuando esté dorado se saca y se extiende en una tartera cubriéndolo con almíbar de buen punto y añadiéndole pasas y almendras.

**PUDÍN DE COCO.**—Se le saca a dos cocos la masa, se exprime bien, se les echa agua, empleando la misma agua de los cocos si la tienen, se cuele y se agregan seis huevos bien batidos, media libra de azúcar, una rajita de canela y tres cucharadas de mantequilla,



formando con todo una masa; se coloca en un molde y se cocina al horno.

**PUDÍN DE MAÍZ.**—Se ralla maíz que no sea muy tierno, se mide de éste una taza grande y se cocina con un poco de agua revolviendo hasta que se espese; se deja enfriar y se le añade taza y media de leche, cinco huevos, azúcar al gusto, una cucharada de mantequilla, canela, pasas y almendras; se revuelve todo y se coloca en un molde engrasado con mantequilla; se cocina al horno hasta que quede bien duro.

**PUDÍN DE MAMEY COLORADO.**—Se le quita al mamey la semilla y los filamentos; se pasa la masa por jibe o colador, se le añade un poco de panetela, media taza de leche, cuatro huevos, canela molida y azúcar suficiente, se mezcla todo, se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**PUDÍN DE PAPAS.**—Se cocinan al vapor tres libras de papas; calientes se majan en el mortero, se le añaden ocho o diez huevos con sus claras, una taza de leche, un pedazo grande de panetela mojada en vino dulce, un cuarto de libra de mantequilla, azúcar suficiente, canela molida, pasas y almendras. Al molde se le unta mantequilla, un poco de pan rallado y azúcar, se cocina al horno.

**PUDÍN MALAGÜEÑO.**—Se hierven en una paila con leche suficiente seis acemitas o pan de huevo, se le añade un polvito de sal, canela molida y cáscara de limón verde rallada, se revuelve hasta que esté bien cocinado; se aparta del fuego y se agregan ocho yemas de huevos bien batidas; media tártara de panetela mojada en vino de Málaga, un poquito de nuez moscada, dos cucharadas de mantequilla y tiras de cidra confitadas; todo bien mezclado se coloca en una tartera engrasada con mantequilla y cuando esté bien cocinado se pone en una fuente y se le echa por encima una yema de huevo batida, canela, azúcar y unas cuantas almendras confitadas.



**PUDÍN DE ALMENDRAS.**—Se pelan almendras bien frescas, se majan, la medida debe ser una taza grande, al majarlas se le añade un poco de agua de modo que quede una horchata espesa, se coloca en una taza bola, se añade media tártara de panetela, ocho huevos, dos cucharadas de mantequilla, canela fina y azúcar al gusto. Al molde se le unta mantequilla, azúcar y polvo de pan rallado, se coloca la almendra y se cocina al horno.

**PUDÍN DE MANZANA.**—Se pelan y se pican muy finas una docena de manzanas de tamaño regular, se agrega media libra de azúcar molida, media de pan rallado, dos copas de ron, seis yemas de huevo batidas, seis claras a punto de merengue y un poco de canela en polvo, se bate bien esta mezcla, se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**PUDÍN DE NARANJA.**—Se hierve litro y medio de leche con azúcar suficiente y canela fina, se deja enfriar y se agregan seis onzas de mantequilla, doce yemas de huevo, un poco de bizcocho molido, pasas y almendras y la cáscara de una naranja de China rallada; todo bien mezclado se coloca en un molde engrasado con mantequilla; se puede cocinar al horno en baño-maría.

**PUDÍN DE QUESO.**—Para una libra de queso fresco, dos tazas de leche, doce yemas de huevo, azúcar al gusto, dos cucharadas de harina de Castilla y canela molida; todo se une bien, se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**PUDÍN DE FRUTA.**—Una libra de pan de molde, un litro de leche, doce huevos, azúcar al gusto, un poco de fresas francesas o de melocotón de buena marca. Se hierve la leche con un puntico de sal y un pedazo de vainilla en vaina. Se deslíen los huevos (yemas y claras) se une la leche ya fría. El molde se unta con azúcar quemada; el pan se corta en rebana-



das finas y se coloca en el molde por camadas, y se cubre con la leche endulzada y los huevos y la fruta sin almíbar. Se cocina en baño-maría al horno y se cubre al servirlo, con el almíbar del pomo de frutas.

MANERA DE HACER EL ALMÍBAR Y CLARIFICARLO.— Para casi todos los dulces se requiere que el azúcar sea refinado. Para preparar el almíbar se miden las tazas de azúcar que se necesiten, según la cantidad de almíbar que se quiera hacer, el número de tazas de agua que se echa al azúcar debe ser la mitad del número de tazas de azúcar que tenemos. Se echan en una paila el azúcar, el agua y una cucharada de leche fresca o dos si fuera mucha la cantidad de almíbar que vamos a hacer. Esta leche se echa al almíbar para clarificarlo lo que también se puede hacer con cáscara de huevo, pero ésta tiene el inconveniente de formar espuma y no deja ver el trabajo del dulce. Una vez el almíbar al fuego no debe tocarse hasta que hierva a borbotones; entonces viene a la superficie una espuma muy sucia que se quita con cuidado con una espumadera; esta espuma se forma varias veces y se seguirá quitando hasta que el almíbar quede algo limpio; entonces se le echa el perfume que se desee; si se emplea vainilla debe ponerse de vaina y no de esencia; la cáscara de limón debe ser de limón verde y no maduro y la canela fina. El almíbar debe hacerse en un recipiente que sea sólo para dulces; es preferible emplear una paila y si se hace en cazuela ésta debe ser nueva para que no tenga grasa. Si después de clarificar el almíbar se quiere que quede muy limpio, se debe colar por un paño de franela antes de que tome punto.

Para conocer que el almíbar tiene un buen punto se sacará un poco con la espumadera y al volverlo a echar en la paila deberá formar un hilo que se rompa. Si forma un hilo que no se rompa tendrá un punto más fuerte; si se deja más tiempo al fuego tomará el punto que se conoce con el nombre de punto de perla y el hilo que forma se quiebra, pues es vi-



drioso; si se deja más tiempo al fuego toma el punto de caramelo que se conoce en que el almíbar en ebullición forma unas burbujas y despidе olor.

FLAN DE HUEVO BATIDO.—Para doce huevos se hace con una libra de azúcar un almíbar bien clarificado con el perfume que se desee y con un punto fuerte; se deja enfriar. Se baten las yemas por espacio de diez minutos; se le añade el almíbar poco a poco y se sigue batiendo otros diez minutos; se le pone a un molde azúcar quemada y se coloca el batido pasado por colador; con cuidado se le quita la espuma y se cocina en baño-maría. Debe tenerse mucho cuidado que no le entre el agua al molde porque si le entrase no se endurecería; una vez que se haya dejado refrescar debe colocarse entre hielo. Debe cocinarse al horno poniendo el molde dentro de una paila con agua hirviendo y de esta manera se cocina sin tener que renovar el agua porque ésta no se gasta; de esta manera se pueden cocinar todos los flanes.

FLAN DE HUEVO O TOCINO DEL CIELO.—Se hace un almíbar de buen punto y bien clarificado, se le pone el perfume que se quiera. Para hacer un flan de regular tamaño se necesitan veinte y cuatro huevos; se separan las yemas de las claras, se deslíen las yemas con una cuchara y se les va agregando el almíbar poco a poco; éste debe estar fresco; se echan tantas cucharadas de almíbar como yemas de huevo; pero si se quiere que no quede tan dulce se pueden suprimir dos cucharadas de almíbar. Se unta un molde con almíbar, se echan en él las yemas unidas al almíbar pasándolas por un colador. Se cocina como el anterior.

FLAN DE PIÑA.—Se necesita una piña grande y bien madura, se pela y se exprime bien. El jugo se echa en una paila con tres tazas de azúcar; tan pronto como hierva se aparta del fuego y se deja refrescar. Se baten doce yemas de huevo y ocho claras



hasta que estén muy unidas, se les va añadiendo el jugo de piña y tres hojas de cola-piz desleídas en un poco de agua caliente pero al echar la cola-piz ésta debe estar fría. Se agrega un pedacito de vainilla y se coloca en un molde con azúcar quemada y se cocina en baño-maría al horno. (Véase la receta del flan de huevo batido).

**FLAN DE NARAJAS.**—Para 24 yemas de huevo se necesita el jugo de cuatro naranjas de China dulces, se baten las yemas con azúcar, se añade el jugo de las naranjas y tres hojas de cola-piz, desleídas en un poco de agua caliente, pero ya fría, se prueba de dulce y se cuele; se echa en un molde con bastante azúcar quemada. Se cocina en baño-maría al horno. (Véase la receta del flan batido).

**FLAN ACARAMELADO.**—Se baten ocho claras y aparte doce yemas; se mezclan poco a poco las claras con las yemas, se les añade litro y cuarto de leche, azúcar al gusto, un polvito de sal, una rajita de vainilla, otra de canela y un poco de cáscara de limón verde rallado. Se unta a un molde almíbar con punto de caramelo, se echa el batido y se cocina en baño-maría al horno.

**OTRO FLAN DE PIÑA.**—Se rallan dos piñas de tamaño regular y se exprimen bien hasta extraer todo el jugo, a éste se le agregan seis tazas de azúcar, una rajita de vainilla y otra de canela; se hace un almíbar con buen punto y se deja enfriar; se baten doce huevos con yemas y claras y se unen poco a poco al almíbar y a tres hojas de cola-piz ya desleídas; se coloca en un molde con azúcar quemada y se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN DE LECHE EXQUISITO.**—Se hierva la leche con vainilla, se calculan cuatro yemas de huevo para cada taza de leche. Fría la leche se une poco a poco a



las yemas, se agrega el azúcar al gusto, se cuele y se añaden las claras batidas como para merengue, un pedacito de vainilla y un polvito de sal; se coloca en un molde con azúcar quemada y se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN DE LECHE BATIDO.**—Se hierven dos botellas de leche con un polvito de sal, una rajita de vainilla y cáscara de limón muy verde y una libra de azúcar; se deja enfriar. Se baten seis claras de huevo a punto de merengue, se deslíen catorce yemas de huevo y se les une la leche con el azúcar, el batido de claras y se bate otro rato. Se coloca en un molde con azúcar quemada y se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN DE CAFÉ.**—Se hace como el anterior, pero en lugar de vainilla se le echa una cucharada de café muy fuerte.

**FLAN DE LECHE SENCILLO.**—Para un flan grande: seis copas de leche, doce yemas de huevo, diez claras treinta y seis cucharaditas de azúcar. Se deslíen los huevos, se le añade el azúcar y la leche, se coloca en un molde con azúcar quemada, pasándola antes por un colador, se le echa cáscara de limón verde rallada, un pedacito de vainilla y un polvito de sal. Se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN DE CHOCOLATE.**—Se hace como el anterior, pero en vez de leche se emplea un chocolate claro.

**FLAN ARGENTINO.**—Seis huevos, tres tazas de leche, una de azúcar, media vaina de vainilla y tres cucharadas de azúcar hecha caramelo. Se une la leche y el azúcar, luego los huevos, después el azúcar quemado y la vainilla, se coloca en un molde y se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN DE PAN.**—Una flauta de pan de manteca de media libra, dos tazas de leche, diez yemas de hue-



vo, cinco claras, una rajita de vainilla y azúcar al gusto. Al pan se le quita la corteza, se moja en leche durante un rato, se exprime bien y se pasa por un jibe, se le añaden las claras batidas a punto de merengue, las yemas desleídas, las dos tazas de leche, el azúcar y la vainilla; al molde se le unta azúcar quemada y se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN DE NARANJAS.**—Se endulza mucho, medio jarro de zumo de naranja y aparte se baten diez yemas y tres claras, cuando estén bien batidas se va mezclando, poco a poco, el jugo de las naranjas; se coloca en un molde con azúcar quemada; se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN SENCILLO.**—Nueve huevos, nueve cucharadas de azúcar, media taza de leche y un pedacito de vainilla. Se deslíen las yemas, se le unen tres claras, la leche y el azúcar; todo bien mezclado se cuele y se coloca en un molde con azúcar quemada; se cocina en baño-maría al horno.

**FLAN DE HUEVO Y LECHE.**—Medidas para un flan grande: se hace un almíbar fuerte con cuatro libras de azúcar, se enfría y se une a cuarenta y ocho yemas de huevo, y media copa de leche; se revuelve todo hasta que quede bien mezclado; se cuele y se coloca en un molde con azúcar quemada, se le echa un pedazo de vainilla y se cocina en baño-maría al horno. Si se quiere se puede poner en lugar de leche, una taza de buen chocolate.

**OTRO FLAN DE LECHE.**—Se hace un almíbar de buen punto con una libra de azúcar, se deja enfriar se cuele y se coloca en molde con azúcar quemada y se le unen doce yemas de huevo, una taza de leche, se cocina en baño-maría al horno, se le echa una rajita de vainilla o cáscara de limón verde y un poquito de canela.



**YEMAS DOBLES.**—Para cada tres yemas de huevo se calcula una clara y una cucharadita al ras de harina de Castilla. Se hace un almíbar con poco punto, las yemas se baten durante media hora y entonces se baten las claras a punto de merengue sin por eso dejar de seguir batiendo las yemas. Al batido de yemas se va añadiendo alternativamente las claras batidas y la harina pasada por colador. Se coloca una parte del almíbar en una pailita y cuando hierve se aparta del fuego. El batido se va echando por cucharadas, en la paila, no poniendo a la vez más que cuatro, se pone la pailita al fuego y cuando la yema suba se dobla con la espumadera, se le echa almíbar por encima y se vuelven del otro lado y se bañan un rato más en el almíbar; se colocan en la dulcera en la que se habrá puesto un poco de almíbar. Se siguen haciendo las yemas hasta que el almíbar empieza a tomar más punto y entonces se le añade un poco de agua hirviendo, porque es esencial para hacer las yemas el punto del almíbar, pues si ésta está demasiado clara o tiene demasiado punto las yemas no se cocinan bien. Una vez concluídas las yemas se le da buen punto al almíbar, se le pone vainilla o limón, se deja enfriar y se cubre con ella las yemas.

**HUEVOS REALES A LA ISLEÑA.**—A ocho yemas de huevo se le pone un polvito de sal, una cucharadita de zumo de limón verde y otra de aguardiente de Islas Canarias y se baten hasta que estén duras; se colocan en una vasija que tenga untada almíbar con el punto más fuerte; se cocinan en baño-maría y cuando al introducir un palillo éste salga limpio se aparta del fuego. La masa se extiende en una bandeja hasta que se enfríe y entonces se corta en pedazos y se les da un baño en almíbar caliente, se colocan en la dulcera y se cubren con el resto del almíbar.

**HUEVOS MOLES.**—Para diez y ocho yemas de huevo se hace un almíbar con mucho punto con una li-



bra de azúcar poniéndole perfume de vainilla y media cucharadita de zumo de limón verde para que no se azucare. Las yemas se baten hasta que queden blancas y entonces se les echa el almíbar ya frío poco a poco; cuando estén las yemas bien unidas se echan en un jarro y se cocinan en baño-maría revolviendo sin cesar con una paleta hasta que esté cuajado y se desprenda del jarro; se aparta del fuego y se bate hasta que se enfríe, se sirve en copas pequeñas.

**MANTECADOS.**—Con una libra de azúcar se hace un almíbar bien fuerte y se deja enfriar; se hierve medio pozuelo de leche con un pedazo de vainilla y se pasa por una servilleta; se deslíen diez yemas de huevo, se les une el almíbar y luego la leche; se echa en una paila de cobre y se cocina revolviendo seguido; cuando se vea el fondo de la paila se aparta del fuego y se sigue batiendo hasta que se enfríe y entonces se extiende sobre un mármol engrasado y se corta en forma de pastillas.

**MANTECADOS EN CAJITAS DE PAPEL.**—Se baten media libra de manteca con media de azúcar y media de harina de Castilla cernida; se añaden ocho huevos y se sigue batiendo; bien mezclado todo se coloca en cajoncitos de papel engrasado y se cocinan en horno bien caliente.

**MANJAR BLANCO.**—Limpio un pavo, se le extrae la pechuga y partes blandas, las cuales se ponen al sol el número necesario de días para que esta carne quede completamente seca; después se machaca en un mortero hasta reducirla a polvo, se cierne por una tarlatana fina y este polvo obtenido se agrega a dos jarros corrientes de leche poniendo azúcar suficiente y cáscara de limón verde. Se echa en cazuela de barro y se cocina revolviendo sin cesar; se aparta del fuego cuando haya tomado el espesor ne-



cesario para que después de frío quede una masa de la consistencia del majarete (medio temblorosa), se enfría y se coloca en un molde entre hielo.

**DULCE DE REINA.**—Se necesita un jarro de leche, dos tazas de almíbar gorda, doce yemas de huevo, cuatro claras, una cucharada de agua de azahar, otra de maicena y la cáscara de un limón verde rallada. Se pone al fuego la leche con el zumo de limón y el almíbar, se deja cocinar hasta que tome punto; se deslíen las doce yemas y las cuatro claras, se les agrega el agua de azahar mezclada con la maicena y el limón rallado; todo bien mezclado se une a la leche y al almíbar que tenemos al fuego y se cocina hasta que tenga buen punto; al servirlo se cubre con grajeas.

**YEMAS ABRILLANTADAS.**—Se ponen al fuego yemas de huevo unidas con un poco de almíbar, sin batirlas, revolviendo con cuchara de madera hasta que se endurezcan un poco, se bajan del fuego y se dejan enfriar. Se forman las bolitas con las manos untadas de harina de Castilla, fresca y cernida, y se envuelven en polvo de azúcar Candy.

**SUSPIROS DE YEMA.**—Una yema de huevo y tres cuartos de libra de azúcar. Se une la yema con el azúcar poco a poco hasta formar una pasta que se pueda enrollar, se forman peloticas que se colocan sobre papel blanco y éste sobre una lata y se ponen en el horno durante unos minutos hasta que se doren, se le puede poner a la pasta esencia de vainilla.

**HUEVOS TOSTADOS.**—Se baten doce yemas de huevo con seis claras y un cuarto de onza de harina de Castilla cernida, se coloca al fuego en una pailita de fondo plano con poco almíbar y de mucho punto sin tocarlo y cuidando de que no se queme; cuando se considere que está tostado se saca y se vuelve a colocar en la paila poniendo la parte que estaba arriba



abajo, cuando esté listo se deja enfriar y se parte en pedazos y se espolvorea con canela molida.

**YEMAS INGLESAS.**—Se hacen las yemas dobles (véase el índice) pero de tamaño muy pequeño; cada yema se coloca entre dos obleas y se doran en el horno.

**YEMAS CON FRESA.**—Se hacen las yemas dobles, pero antes de doblar las yemas se coloca en cada yema dos o tres fresas finas francesas. Al almíbar que tenemos se agrega el almíbar del pomo de fresas y se le deja tomar buen punto y con éste se cubren las yemas.

**YEMITAS ACARAMELADAS.**—Se separan las yemas de las claras; se colocan las yemas en una taza y la misma medida se pone de un almíbar que tenga casi punto de caramelo; frío el almíbar se une a las yemas, se cuele y se pasa a una paila de cobre; se cocina a fuego moderado; se revuelve con una cuchara de madera pero teniendo cuidado de no revolver a la redonda como es corriente, sino de arriba a abajo hasta que la pasta esté completamente seca, lo que se conoce cuando se desprende de la paila; entonces se vierte en un plato engrasado con mantequilla; cuando la pasta esté fría se forman bolitas y se echan en un plato; se lava la paila de cobre y se hace en ella un almíbar a punto de caramelo que se prueba echando agua en un plato y en él un poco de almíbar y si al partirlo suena como cristal se verá que tiene el almíbar el punto de caramelo. Se baja el almíbar del fuego y se van echando una a una las yemitas dándoles un baño en el almíbar y se colocan en una fuente engrasada con mantequilla. Al almíbar se le debe poner un poco de zumo de limón verde.

**MERENGUE CON PANALES Y YEMAS DE HUEVO.**—Para seis huevos se hace el almíbar con seis onzas de azúcar, cuatro panales, una cucharadita de esencia



de vainilla y un poco de cáscara de limón verde rallado. Con las claras se hace un merengue poniéndole el panal pulverizado. Cuando el almíbar tenga buen punto se le añaden las yemas batidas sin bajarlo del fuego ni dejar de revolver; debe quedar como una crema; a ésta se agrega la vainilla y el limón verde rallado. Se coloca en una dulcera el merengue y se cubre con la crema fría.

**MERENGUE.**—Se debe procurar que las claras no lleven ninguna partícula de huevo, porque ésta no permite que las claras suban. Se hace un almíbar con punto muy fuerte y bien clarificado. Se calculan para seis claras media libra de azúcar, se perfuma con vainilla en vaina, canela en rama que sea fina, requemo de limón verde u hojas de naranjas, esto se pone al gusto.

Las claras se baten hasta que queden tan duras que se partan y entonces con el almíbar al fuego con mucho punto e hirviendo, se le va echando a las claras poco a poco, y se sigue batiendo hasta que el merengue se haya enfriado. Si se quiere hacer con fresas se le añade al almíbar hirviendo y con buen punto almíbar de un pomo de fresas francesas y se le deja coger otra vez el punto bien fuerte; y se hace como he explicado anteriormente, terminado el merengue se le echa tanta fresa como se quiera. Si se quiere hacer con guanábana, se hace el almíbar con el agua donde se haya salcochado la guanábana y cuando empiece a coger punto puede añadirsele un poco de zumo de guanábana. El merengue puede adornarse con grajeas.

**SUSPIROS DE CLARAS.**—Una clara de huevo, una libra de azúcar cernida y molida. Se une muy bien sin batir la clara y el azúcar hasta formar una pasta que se pueda enrollar, se forman los suspiros, se colocan sobre un papel blanco y éste sobre hojalata, se pone a bastante distancia uno de otro porque crecen



mucho. A la masa se le puede poner algún perfume o dársele color. Se cocinan al horno.

PÍO IX.—Siete huevos, trece cucharadas de azúcar bien seco, doce cucharadas de harina de Castilla y un poco de requemo de limón verde. Se baten las claras a punto de merengue, se va echando el azúcar, las yemas batidas, la harina de Castilla pasada por colador y por último el requemo de limón. Se coloca en moldes chicos engrasados con mantequilla; en cada molde se pone poca cantidad, lo suficiente para cubrir el fondo a fin de que la panetela quede delgada; ya cocinada se deja enfriar, se corta en lonjas delgadas y se le unta crema de vainilla o natilla, se enrolla y se le da un baño de almíbar fuerte.

TURRÓN DE YEMAS.—Cincuenta yemas de huevo, una libra de almendras y dos libras de azúcar. Se hace un almíbar de punto regular, se baten las yemas y se une el almíbar y las almendras muy majadas, todo bien mezclado se coloca en una paila de cobre, se revuelve sin cesar hasta que se vea el fondo; se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

TURRÓN DE ALICANTE.—Media libra de almíbar se une a media libra de miel de abeja, seis claras batidísimas y una libra de almendras o avellanas tostadas; se incorporan las claras a la miel de abeja y al almíbar; se ponen en una paila al fuego hasta que tomen punto de caramelo, se añade las almendras o avellanas revolviendo ligeramente. Se coloca en un molde grande o moldecitos chicos en obleas blancas.

PASTA DE ALMENDRAS.—Una libra de azúcar molida, una libra de almendras majadas, doce yemas muy batidas y una cucharada de polvo de canela  *fina*, se mezcla todo bien y se echa en moldes sobre papel blanco, se cocina a horno moderado, cuando suba y empiece a bajar estará listo.



**QUESO DE ALMENDRAS.**—Se echa en agua fría una libra de almendras y se tienen al sol un día entero, se majan hasta que queden muy finas; con media libra de azúcar blanco se hace un almíbar de buen punto y se echan las almendras revolviendo con una paleta, se añade poco a poco, formando hilo doce yemas de huevo muy bien batidas, se sigue revolviendo y cuando se vea el fondo de la paila (que tiene que ser de cobre) se echa en un mármol hasta que esté fría y entonces se amasa bien y se pone en un molde espolvoreado con canela fina.

**MERENGUE SOUFFLÉ.**—Se deslíen seis yemas de huevo, se añaden dos cucharadas de fécula de papas, cinco tazas de leche poco a poco y azúcar al gusto; se pone al fuego con una vaina de vainilla o cáscara de limón verde rallado; se revuelve seguido hasta que esté cuajado y se deja enfriar. Las claras se baten a punto de merengue, se unen a la crema revolviendo mucho, teniendo cuidado de que no se formen borugas; bien mezclada la crema con el merengue se coloca en un molde y se pone al horno hasta que suba y se dore.

**OTRO MERENGUE SOUFFLÉ.**—Se baten seis yemas de huevo y se le unen seis cucharadas de azúcar batiendo hasta que ésta no se sienta, las claras se baten a punto de merengue, se une a la crema revolviendo hasta que se mezclen bien, se les pone zumo de limón verde y un poquito de cáscara rallada; se coloca en un molde y se cocina a horno moderado o en una hornilla que haya tenido mucho fuego dejando solo unas brasas; se cubre con una tapa con otras brasas; se cocina en siete u ocho minutos. Este dulce se sirve en seguida que se aparta del fuego.

**CREMA DE VAINILLA.**—Se hierva la leche con un pedazo de vainilla en vaina, canela fina o requemo de limón verde y si se quiere puede echársele un pocucharaditas de postre bien llenas, de azúcar muy molida. Las yemas se echan dos por taza de leche y



azúcar. Las yemas se echan dos por taza de leche y una cucharadita de maicena para toda la cantidad. Bien mezclado todo esto se va añadiendo la leche hirviendo poco a poco y unido todo, se cuele y se vuelve a poner al fuego revolviendo seguido y sin que hierva. Se aparta del fuego y no se coloca en hielo hasta que no esté completamente fría. Esta crema es muy fácil de cortarse, por lo tanto hay que hacerla con sumo cuidado. Esta es la crema que se emplea para hacer mantecado: empleándola para éste pueden ponerse muchas más yemas de huevo; y también si se quiere algunas claras batidas a punto de merengue y sin maicena.

**CREMA DE CHOCOLATE.**—Se hace un chocolate calculando un bollo por taza de leche; cuando haya hervido varias veces se une el chocolate a yemas de huevo mezcladas con azúcar, se calculan para cada taza de chocolate dos yemas de huevo y el azúcar al gusto teniendo en cuenta que el chocolate ya es dulce; todo bien unido se cuele y se pone otra vez al fuego sin dejar hervir. Si la crema quedase algo clara se le añaden dos cucharaditas de maicena, echando la crema poco a poco para que no se formen pelotas. Esta crema se deja enfriar y se coloca en hielo.

**CLARAS COCINADAS PARA CUBRIR LAS CREMAS.**—Se pone al fuego un jarro de agua hasta que hierva a borbotones, las claras batidas a punto de merengue se colocan dentro de una servilleta y ésta dentro de un jarro o pailita y el agua hirviendo se le vierte poco a poco, se deja escurrir todo el agua para que las claras queden seca. La crema de chocolate lo mismo que la de vainilla se pueden servir poniendo en la dulcera pedazos de panetela y cubriendo con la crema.

**DULCE DE LECHE EN ALMÍBAR.**—Para una botella de leche cruda se calculan cinco yemas de huevo, diez onzas de azúcar y el zumo de un limón verde.



Se deslíen las yemas de huevo, se añade el azúcar y luego la leche, se une bien y se cuele. Se debe cocinar este dulce en una palanganita corriente de hojalata; una vez colocado en la palanganita se le echa al centro y pasado por colador el zumo de un limón verde, un pedazo de vainilla en vaina y cáscara de limón verde. Se cocina a fuego moderado sin que deje de hervir, no se revuelve. Con una espumadera se desprende de vez en cuando de las paredes de la palanganita; debe estar al fuego hasta que se forme un almíbar de buen punto. No se coloca en la dulcera hasta que no esté frío. Este dulce se debe hacer con leche cruda aunque también se puede hacer con leche cocinada.

**DULCE DE LECHE EN PANES.**—Se cocina la leche con un pedacito de vainilla o de canela y cáscara de limón verde, se mide la leche y se calcula doble cantidad de almíbar, cuando ésta tenga un buen punto se echa la leche, no se revuelve para que se formen los panes y adquiera un buen punto, entonces se baja la paila del fuego y con cuidado se saca el almíbar y se dejan enfriar los panes. Se calcula para cada litro de leche seis yemas de huevo, se baten éstas y se une el almíbar poco a poco, se echa en otra paila, se pone al fuego y se revuelve sin parar hasta que tome un buen punto. Se coloca en la dulcera el almíbar, luego los panes de leche y otro poco de almíbar.

**DULCE DE LECHE ARGENTINO.**—Seis huevos, tres tazas de leche, una de azúcar, un pedazo de vainilla en vaina, tres cucharadas de azúcar hecha caramelo y una cucharada de mantequilla. Se pone en una pailita a fuego lento la leche y el azúcar y se tienen al fuego hasta que tomen color de café con leche, se agregan las yemas, el azúcar quemada, la mantequilla y la vainilla y se vuelve a cocinar todo junto sin dejar de revolver hasta que se espese; una vez frío se coloca en hielo.



**DULCE DE LECHE EXQUISITO SIN CORTAR.**—Se mide la leche hervida y del tiempo por tazas y se le agrega la mitad de tazas de azúcar, se revuelve mucho rato hasta que el azúcar esté completamente disuelta, se cuele y se echa en una paila con un polvito de sal, un pedacito de vainilla y cáscara de limón verde; se revuelve sin parar con una paleta hasta que se espese y se desprenda del fondo de la paila. No se debe dejar coger demasiado punto porque al enfriarse se azucara con mucha facilidad.

**DULCE DE LECHE CON YEMAS DE HUEVO.**—Se prepara como el anterior uniéndole a la leche con el azúcar cinco yemas de huevo por cada taza de leche.

**JALEA DE LECHE.**—Se necesitan tantas tazas de leche como de almíbar fuerte, ambas frías se unen bien, se les echa limón verde rallado, un pedacito de vainilla y una yema de huevo por cada taza de almíbar, todo unido se cuele y se echa en una paila sin dejar de revolver hasta que tenga buen punto.

**ROLLETE DE JALEA DE LECHE.**—Cuatro huevos, una taza de harina de Castilla, tres cucharadas de leche, una taza de azúcar, una cucharadita de bicarbonato de soda, dos de cremor y un pedazo de vainilla en vaina. Se baten las yemas, se unen las claras batidas como para merengue, después la harina pasada por tamiz, la leche, el cremor, el bicarbonato y el azúcar; todo bien mezclado se coloca en una paila de cobre y sin dejar de revolver se cocina hasta que se vea el fondo de la paila.

**LECHE CREMA.**—Se pone a hervir un jarro de leche con azúcar al gusto, vainilla y cáscara de limón verde. Otro jarro de leche se une poco a poco a dos cucharadas de maicena, ocho yemas de huevo y azúcar al gusto y se revuelve bien. Cuando el primer jarro de leche hierva se le une poco a poco el contenido del otro jarro y sin dejar de revolver se tiene al fuego hasta que se forme una crema espesa. Se co-



loca en la dulcera y cuando esté frío se le echa azúcar por encima y se pasa una plancha caliente.

**CREMA DE LECHE CON ALMENDRAS DULCES.**—Se deslíen cuatro yemas de huevo, azúcar suficiente y un litro de leche; se pone a hervir con un pedazo de vainilla a fuego moderado y sin dejar de revolver; cuando se haya reducido a la mitad se añaden almendras majadas y se deja hervir algunos minutos más añadiendo una cucharada de agua de azahar.

**CREMA DE CAFÉ.**—Se ponen a hervir dos litros de leche con un polvito de sal; se deslíen ocho yemas de huevo con azúcar suficiente y una cucharadita llena de maicena; cuando hierva la leche se une a la preparación anterior, se pone de nuevo al fuego revolviendo sin parar y sin dejar hervir. Cuando se aparte del fuego se añaden en seguida dos cucharaditas de café fuerte, se mezcla bien con la crema y cuando esté fría se coloca en hielo. Se puede comer con claras cocinadas en agua hirviendo. (Véase claras cocinadas para cubrir las cremas).

**LECHE IMPERIAL.**—Para dos litros de leche veinte yemas de huevo y dos cucharadas llenas de maicena. Se endulza la leche al gusto, se unen a ésta las yemas de huevo, media libra de almendras molidas y la maicena, se coloca en una paila con un pedazo de vainilla, otro de canela y cáscara de limón verde, se pone al fuego y se revuelve sin cesar hasta que se haya espesado.

**ISLAS FLOTANTES.**—Se baten ocho claras como para merengue, se les añade azúcar con cuidado de que no quede muy dulce, hecho este merengue se pone en una paila leche hervida con vainilla, requemo de limón verde y un poquito de sal; cuando la leche haya hervido bien se van echando pedazos de merengue que se fríen dándole vueltas, se colocan en una fuente para que escurra la leche. Con las yemas se hace una crema de vainilla (véase el índice). Se co-



locan en la dulcera unos cuantos merengues, encima crema, después merengue y así hasta ponerlo todo.

**SAN BAYÓN.**—Para dos litros de leche cinco yemas de huevo, media libra de azúcar, seis cucharadas de vino blanco, seis ídem de agua y panetela o suspiros. Se mezclan las yemas al azúcar y se va uniendo la leche, se coloca en un jarro grande y se pone al fuego y se bate con un molenillo cerca de media hora, hasta que haga burbujas y se haya espesado; se aparta del fuego y se le agregan seis cucharadas de vino blanco y seis de agua y una vez bien mezclado, se pone de nuevo a fuego moderado revolviendo con el molenillo hasta que haya crecido mucho y se haya espesado; en seguida se vierte sobre una dulcera cubierta con suspiros o una capa de panetela fina. Puede ponérsele champagne en lugar de vino blanco.

**NATILLA.**—Para cada copa de leche de tamaño corriente se calculan dos yemas de huevo, una cucharada grande de maicena y seis cucharaditas de azúcar. Se unen las yemas, se les agrega la maicena, el azúcar y la leche poco a poco hasta que esté todo bien unido, se cuele y se pone al fuego con el perfume que se quiera, se revuelve sin cesar con cuidado para que la maicena no forme pelotas, entonces se coloca en un molde con azúcar quemada y cuando esté fría se pone en hielo. Puede ponerse en una fuente llana, cubrirla con azúcar y quemar ésta con una plancha caliente.

**NATILLA CON BIZCOCHOS Y FRESAS.**—Se hace una natilla dejándola un poco clara y caliente se coloca una parte en un molde, encima bizcochos finos, otra vez natilla y así hasta ponerlo todo. Cuando esté fría se coloca en hielo. Momentos antes de servir la natilla se hace un merengue, se le echan fresas francesas y colocada la natilla en la dulcera se cubre con este merengue y con el almíbar del pomo de fresas.

**SOPA DE CASADOS.**—Se parten en pedazos una tártara de panetela, se baten tres claras de huevo hasta



que estén a punto de merengue, se le agregan las yemas, se bate un poco más, se añade un poco de vino seco y dos tazos y media de almíbar con mucho punto y dos y media de leche; todo batido junto se echa por encima de la panetela con un poco de canela en polvo y se cocina a fuego lento.

**ARROZ CON LECHE.**—Se lava en muchas aguas media libra de arroz de Valencia y se pone en remojo durante una hora; se echa en una paila con bastante agua y canela fina y se cocina hasta que el agua se gaste para que el grano quede bien blando; entonces se echa un jarro mediano de leche y el azúcar suficiente, se tiene al fuego hasta que tenga buen punto. Se coloca en la dulcera y se espolvorea con mucha canela molida.

**LECHE QUEMADA.**—Se hierve un litro de leche con un pedazo de vainilla en vaina, cáscara de limón verde, un polvito de sal y azúcar suficiente, se deja enfriar, se baten seis huevos y se les une poco a poco la leche, se echa en un molde o tartera y se cocina en baño-maría cuidando de que no le entre agua; cuando esté cuajada se aparta, se cubre con azúcar y se le pone encima una tapa con brasas o puede dorarse al horno.

**BOCADO HABANERO.**—Se prepara la leche como para la leche quemada y se le unen los huevos en la misma forma. Se colocan en la tartera pedazos de panetela cubiertos con vino de Jerez o Moscatel y se espolvorea con canela molida, se cubre con la leche y los huevos y por encima se echa una yema de huevo mezclada con mantequilla y azúcar molida y se le pone una tapa con brasas o al horno.

**PANETELA QUEMADA.**—Se coloca en una paila una tártara de panetela, un jarro de leche, azúcar al gusto, dos cucharadas de mantequilla y canela en



polvo; se pone al fuego y se cocina sin dejar de revolver hasta que la masa se desprenda de la paila, se coloca entonces en una fuente llana, se cubre con azúcar y se quema con una plancha muy caliente.

**BIEN ME SABE.**—Se corta una tártara de panetela en pedazos, se envuelven en yemas batidas y se fríen en almíbar; cuando toda la panetela esté cocinada se cuele el almíbar y se le deja tomar punto, se enfría y se le agregan unas cuantas yemas batidas, se pone de nuevo al fuego revolviendo seguido y esta crema se echa sobre la panetela después de colocada en una dulcera.

**CONSERVA DE LECHE.**—Tres tazas de leche, una de azúcar y doce yemas de huevo; se unen las tres cosas, se echan en una paila y se ponen al fuego revolviendo sin cesar con una paleta hasta que se desprenda del fondo de la paila; puede servirse con bizcochos o panetela.

**QUESO DE LECHE.**—Se cocina un litro de leche con una libra de azúcar y un pedacito de vainilla, se revuelve seguido hasta que tenga punto de caramelo, se aparta del fuego y se deja enfriar. Se baten doce yemas de huevo y se unen a ocho claras batidas; de la leche que cocinamos se separa cantidad suficiente para cubrir el fondo de un molde y el resto de la leche se mezcla al batido de las yemas y claras, se coloca en el molde y se cocina en baño-maría hasta que quede bien duro; se deja enfriar y se coloca en hielo.

**DULCE DE PAN.**—Se corta el pan en rebanadas, se colocan en una fuente, se mojan en leche y después en vino de Jerez seco y se deja tapado durante unas horas; con arreglo a la cantidad de pan se hace un almíbar, poniéndole canela, vainilla y requemo de limón y sin que tome punto; sin bajarlo del fuego se van echando las rebanadas de pan, se les da unas cuantas vueltas en el almíbar y se colocan en la dul-



cera. Se baten nueve yemas de huevo, se le agrega almíbar poco a poco hasta unirlo todo y después se une al resto del almíbar, se revuelve un rato sin dejar hervir y con este almíbar se cubren las rebanadas de pan y se espolvorean con canela fina.

**DULCE DE LECHE SENCILLO.**—Se mide la leche por tazas y la mitad de azúcar, se une y se coloca en una paila, se le pone limón, vainilla o canela, se pone al fuego y se cocina revolviendo de vez en cuando, no se aparta del fuego hasta que tenga un buen punto.

**DULCE DE LECHE CORTADA.**—Cuando se corta la leche se puede aprovechar haciendo el siguiente dulce: se mide la leche por tazas, se pone la mitad de azúcar, se le pone el perfume que se quiera, se pone al fuego en una paila y se cocina revolviendo seguido. -Hecho en esta forma aunque la leche forme pelota queda suave y si no se revuelve queda duro. Se deja al fuego hasta que tenga buen punto.

**CREMA CON FRUTAS EXTRAÍDAS.**—Medio litro de leche, dos onzas de azúcar y vainilla; se cocina hasta que hierva. Se baten cuatro yemas de huevo, se les añade una onza de maicena, se agrega la leche y se pone al fuego revolviendo sin cesar; las claras se baten a punto de merengue y se unen a la crema fuera del fuego. En una dulcera se colocan las frutas extraídas, fresas, cerezas, etc., y se cubren con la crema.

**SALCHICHÓN DE CHOCOLATE.**—Se derriten en baño-maría unas tablillas de chocolate mezcladas con un poco de leche condensada y un poco de miel de abeja para darle la consistencia necesaria, se añade canela molida, nueces y almendras tostadas y cortadas en pedazos, se amasa, se enrolla en forma de salchichón y se envuelve en papel plateado.

**MAJARETE.**—Se lavan muy bien las mazorcas de maíz (que debe ser tierno) se rallan y se pasan por



un jibe o tamiz; se le agrega un poco de agua y se exprime para sacarle la leche, se le añade un poquito de leche de vaca y se cuela por un tamiz, se coloca en una paila, se le pone azúcar suficiente y un pedazo de canela en rama y se cocina revolviéndolo con una paleta hasta que tenga buen punto. Se coloca caliente en un molde o en tazas y se cubre con bastante canela molida.

**CONSERVA DE COCO CON LECHE.**—Se rallan dos cocos, se cocinan en almíbar con un pedacito de canela hasta que adquieran un punto muy subido. Aparte se hierve taza y media de leche con vainilla y se deja enfriar. Se unen al coco ya frío ocho yemas de huevo ligeramente batidas, luego la leche y todo bien mezclado se coloca en una tartera y se cocina al horno. Cuando esté listo se espolvorea con canela molida.

**PASTILLAS DE LECHE.**—Se hierve un litro de leche con vainilla en vaina, canela en rama o requemo de limón verde; se le agrega una libra de azúcar y se deja consumir hasta que se empiece a cuajar, se aparta del fuego y se deja enfriar. Se baten cuatro claras a punto de merengue y las yemas se agregan al batido. Cuando la leche esté fría se le añade el batido y se pone a fuego lento revolviendo seguido y se conoce cuando tiene el punto necesario para hacer las pastillas cuando se eche un poco con la misma cuchara o paleta sobre el dulce y no se extienda; si corre quiere decir que le falta punto. Se echa sobre un mármol engrasado con manteca y se parten las pastillas.

**OTRAS PASTILLAS DE LECHE.**—Para dos tazas de leche una de azúcar, se mezclan, se les pone como a las anteriores el perfume que se prefiera y se cocina revolviendo. Cuando se eche sobre el mismo dulce un poco y no se extienda tendrá el punto necesario, entonces se aparta del fuego y se bate hasta que se forme una pasta dura, se extiende sobre un mármol



engrasado con manteca y se cubre con una servilleta húmeda, se aplasta un poco y se cortan las pastillas.

CARLOTA RUSA CON FRESA.—Un litro de leche, seis huevos, seis cucharadas grandes de azúcar, un pedazo de vainilla en vaina, un pomo chico de fresas, catorce hojas de cola-piz, doce suspiros. Se hierve la leche con el azúcar y la vainilla, cuando esté hervida se une a las yemas de huevo que estarán batidas como para yemas dobles, luego las claras batidas a punto de merengue; se añade a esta crema la cola-piz que se habrá desleído en un poco de almíbar de las fresas calientes, pero que se habrá dejado enfriar antes de añadirlo a la crema. Se sigue batiendo todo hasta que quede bien unido, se echan las fresas y se deja enfriar la crema. En un molde se colocan unos cuantos suspiros, encima crema, otra vez suspiros y así hasta ponerlo todo y se coloca en hielo.

MERENGUES PÍCAROS.—Se hace un merengue con almíbar (véase el índice). Se coloca un papel español sobre una tartera; sobre ésta se va echando el merengue por cucharadas a cierta distancia una de otra, se cocina al horno y cuando esté se saca y en caliente, se van uniendo los merenguitos de dos en dos, uno encima del otro.

MERENGUE CON YEMAS DOBLES Y FRESAS.—Se hacen unas yemas dobles de tamaño muy chico, se dejan escurrir en una fuente llana; se prepara un merengue hecho con almíbar de un pomo de fresas; se coloca en una dulcera un poco de merengue, encima unas cuantas yemas y fresas, otra vez merengue, yemas y fresas hasta ponerlo todo.

PANETELA CON MERENGUE Y YEMAS.—Se coloca en una dulcera una tártara de panetela de tamaño grande partida en trozos y se mojan éstos en vino dulce (moscatel); se baten seis yemas de huevo con seis cucharadas de azúcar hasta que ésta no se sienta; con las claras se hace un merengue con azúcar su-



ficiente, un poco de esencia de vainilla, zumo de limón verde y cáscara de limón rallado; al batido de yemas se le pone un poco de canela molida. Encima de la panetela se coloca el batido de yemas, encima merengue y se cubre con una tapa con brasas. Debe prepararse seis u ocho horas antes de comerse.

**BIZCOCHOS EN ALMÍBAR.**—Para doce yemas de huevo, una libra de azúcar y una de bizcochos. Se hace un almíbar y se baten las doce yemas y una clara en el almíbar y cuando hierva se echan los bizcochos uno a uno, se les da vueltas y se sacan. Se colocan en la dulcera y se cubren con un merengue que se hará con las claras y el almíbar donde se cocinaron los bizcochos. Se cubre con grajeas.

**BOCADO DE PRÍNCIPE.**—En almíbar a medio punto y frío se baten yemas de huevo en proporción de ocho yemas por cada taza de almíbar, se coloca en una paila con vainilla en rama y requemo de limón verde, se pone al fuego y se revuelve seguido con cuchara de madera hasta que se espeece.

**SOPA BORRACHA SENCILLA.**—Se parte la panetela en pedazos, se coloca en una dulcera, se moja cada pedazo con una cucharada de vino de Jerez seco. Se hace un almíbar que tenga mucho punto y en el momento de bajarlo del fuego se añaden dos o tres yemas batidas, se pone de nuevo al fuego revolviendo y sin dejar hervir; caliente se vierte sobre la panetela y se espolvorea con grajeas.

**SOPA BORRACHA IMPERIAL.**—Se corta la panetela en pedazos y se humedece con Jerez mezclado con yemas de huevo, se envuelve en yemas batidas, se echa en una paila con almíbar de buen punto y a fuego vivo; se les da una vuelta en el almíbar, se colocan en la dulcera y se cubre con grajeas.

**SOPA INGLESA.**—Para una tártara de panetela grande se emplean ocho huevos y se hace un almíbar



abundante. Se parten los pedazos de panetela y se mojan con vino de Jerez y almíbar de buen punto. Las ocho yemas se deslíen y se les une una cucharada de almíbar por yema, ésta se echa caliente y se pone al fuego sin dejar de revolver y sin dejarlas hervir. Con esta crema se cubre la panetela y con el resto del almíbar y las claras de los ocho huevos se hace un merengue que se coloca sobre las yemas.

PANETELA CUBIERTA.—Por espacio de veinte minutos se baten seis huevos, yemas y claras, se agregan seis cucharadas de azúcar y se sigue batiendo durante quince minutos, se añaden seis cucharadas de harina de Castilla y una de baking powder, mezcladas y cernidas; se baten hasta mezclarlo todo bien y se coloca en un molde engrasado con mantequilla, se cocina al horno cuidando no abrir el horno antes de veinte minutos. Se hace una crema con una taza grande de almíbar de buen punto, cuando esté hirviendo se tienen desleídas tres yemas de huevo en una cucharada de agua y se le va añadiendo poco a poco el almíbar hirviendo, se pone al fuego y se revuelve seguido hasta que rompa el hervor. Con esta crema se cubre la panetela y encima se pone un merengue que se hara con las tres claras que quedaron y un poco de almíbar.

MATAHAMBRE.—Para doce onzas de catibía (véase el índice), catorce de azúcar, doce huevos, media libra de mantequilla, un poco de limón rallado muy verde y ajonjolí tostado. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que quede blanca, se añaden las yemas un poco batidas; las claras se baten como para merengue y se echa alternando éstas y la catibía en polvo y al terminar el limón verde rallado. Se coloca en un molde engrasado con mantequilla o mante- ca y se cubre con ajonjolí; se cocina al horno.

MATAHAMBRE EXQUISITO.—Ocho tazas de catibía, siete ídem de azúcar muy molido, ocho huevos, dos



tazas de mantequilla, una ídem de manteca de puerco, dos de queso rallado, ajonjolí y canela. Se baten la mantequilla y el azúcar con la manteca hasta que quede blanco, se agregan las yemas un poco batidas, las claras a punto de merengue, la catibía y el queso, luego se echa el ajonjolí y canela en polvo. Se coloca el batido en un molde engrasado, se cubre con ajonjolí y canela molida y se cocina al horno.

**BOCADO DE LA REINA.**—Con seis libras de azúcar se hace un almíbar clarificado y de punto regular. Con las claras de veinte huevos se hace un merengue poniéndole el almíbar con mucho punto. Del almíbar que hicimos con punto regular se echa un poco en una pailita, por cucharadas no muy llenas, se va echando el merengue, se cocina dándole vueltas; se coloca en fuentes llanas para que escurra bien el almíbar. Una vez fritos todos los merengues se deslíen las veinte yemas y se les une un jarro lleno de almíbar y otro de leche, se mezcla bien y se coloca en una paila a fuego moderado, se revuelve sin parar con paleta o cuchara de madera hasta que tenga buen punto, debe cocinarse con un pedazo de vainilla en rama. Se colocan en la dulcera unos cuantos merengues fritos, encima crema, otra vez merengue y así hasta ponerlo todo, se espolvorea con grajeas o canela fina. Cuando se frían los merengues en el almíbar hay que tener cuidado de que éste no tome demasiado punto, lo que se evita echándole un poco de agua hirviendo.

**HELADO DE INVIERNO.**—Una libra de azúcar, ocho huevos, fresas, guindas de pomo o grajeas. Se hace un almíbar con dos tazas chicas de la libra de azúcar, una ídem de agua y un pedacito de vainilla en rama; se deja refrescar y se une esta almíbar a las yemas; se coloca en el horno y se revuelve hasta que se cocinen las yemas. Con las claras y el azúcar sobrante, se hace un merengue que terminado se bate otro poco dentro del horno. En una dulcera o copi-



tas se coloca la crema de yemas y luego el merengue, se pone en hielo y antes de servirse se colocan sobre el merengue las fresas, guindas o grajeas.

**CREMA HELADA BISCUIT.**—Se hierve un litro de leche con vainilla, café, té, cáscara de naranja o de limón y se deja refrescar. Se unen doce yemas de huevo y un libra de azúcar, añadiéndole la leche poco a poco, se echa en una paila, se cocina a fuego lento revolviendo con paleta de madera hasta que tenga un punto regular, no demasiado fuerte, se pasa por un tamiz y otra persona va batiendo la crema colada hasta que esté espumosa y fría. Al molde en que ha de colocarse esta crema se le pone un papel de barba o español, se pone en hielo y al cabo de una hora se puede servir.

**CREMA DE CASTAÑAS.**—Se salcochan, se pelan y se machacan las castañas, añadiéndoles un poco de leche, se pasan por un jibe o calador, se les agrega un poco más de leche, un pedazo de vainilla en vaina y azúcar suficiente; se echa en una paila y se cocina revolviendo sin cesar hasta que esté cuajado. Se coloca en una dulcera o fuente llana, se espolvorea con azúcar y se quema con una plancha caliente.

**MARRONS GLACÉS.**—Se pelan las castañas y se les quita la película procurando no romperlas y se hierven a fuego lento. Se tienen durante veinticuatro horas en un almíbar muy espeso y al cabo de ese tiempo se le deja tomar más punto al almíbar y a fuego lento.

**ALMENDRADA.**—Una libra de almendras, una de azúcar, doce huevos, cuatro cucharadas de mantequilla y un poco de canela en polvo. Se bate la mantequilla con el azúcar, se le agregan los huevos batidos y las almendras molidas, se liga todo perfectamente, se coloca en un molde engrasado, se le añade canela molida y se cocina en horno templado.



**SOUFFLÉS FLAMENCOS.**—Se baten tres yemas crudas, las claras aparte a punto de merengue; en tres cucharadas de manteca se deslíe una cucharada de harina de Castilla cernida, se le añaden dos cucharadas llenas de leche hervida con vainilla, se cocina y cuando se aparta del fuego se agregan las yemas mezcladas con las claras, todo se une bien y se coloca en un molde hasta la mitad, se cocina unos minutos al horno y tan pronto esté dorado se retira.

**MELCOCHA.**—Se debe hacer con melado de caña, se le echan unas gotas de limón verde, y de miel de abejas se pone la quinta parte de la cantidad de melado. Se pone al fuego, se clarifica bien y se le da punto de caramelo; antes de que se enfríe se va tomando por partes, se amasa, se estira y se le da vueltas en la forma corriente; se debe untar las manos con mucha manteca para que no se pegue y al mismo tiempo blanquear la melcocha.

**COCO QUEMADO.**—Se ralla el coco, se une a yemas de huevo, se le añade poco a poco almíbar, un poco de vino seco y canela molida; se echa en una paila y se cocina hasta que tenga un buen punto. Se echa entonces en una tartera y se quema con una tapa con brasas o poniéndolo al horno.

**ALEGRÍA DE COCO.**—Se ponen en una paila a fuego vivo dos cocos rallados, una botella de melado de caña, seis onzas de miel de abeja, se revuelve y cuando empiece a desprenderse del fondo de la paila se sigue cocinando a fuego lento; si el coco no estuviese bastante blanco se le agrega un poco más de melado y estará listo cuando se desprenda bien de la paila.

**COQUIMOL O LECHE DE COCO.**—Se rallan los cocos y se colocan en una fuente bien humedecidos, con agua; pasado un rato se meten dentro de un paño y se exprimen para sacarles la leche. Se hace un almíbar con punto muy fuerte y muy clarificado: se miden las tazas de leche que han dado los cocos y ese mismo



número de tazas se emplean de almíbar, y la mitad de ese número, se ponen de tazas de leche de vaca: se suman las tazas de leche de coco de vaca y de almíbar; y el número que den se ponen de yemas de huevo.

Se deslíen las yemas, y se les une las dos leches mezcladas y el almíbar ya frío, se une todo perfectamente se cuele y se echa en la paila poniéndole un pedazo de vainilla en vaina, se cocina a fuego moderado, revolviendo sin parar con paleta larga o cuchara de madera, siempre para el mismo lado (se corta con mucha facilidad) cuando se vea el fondo de la paila estará, debe quedar como una crema espesa. Si se cocina en paila de cobre puede cocinarse con fuego más vivo.

**COCOS CON HUEVO.**—Se hace un almíbar con tres libras de azúcar, se clarifica bien; se rallan dos cocos contra el hilo (esto es esencial) y se echan en el almíbar, se agregan unas hojas de naranja y una rajita de canela; se pone a fuego lento, se revuelve muy poco y cuando esté casi seco y se desprenda de las paredes de la paila se le echa buen vino de Jerez seco, probándolo hasta que sobresalga el gusto del vino y se deja al fuego hasta que esté completamente seco. Se baten nueve yemas de huevo y se les mezcla otro poco de vino seco y cuando se aparte el coco del fuego se le unen las yemas uniendo bien; no se pone más al fuego; se deja enfriar y se coloca en un plato poniéndole encima una tapa con brasas para dorarlo bien al horno. Antes de colocar la tapa se le ponen almendras tostadas.

**DULCE DE COCO SENCILLO.**—Se hace un almíbar claro, se ralla el coco y se coloca en una paila el mismo número de tazas de coco que de almíbar, se le pone un pedazo de canela en rama y se revuelve de vez en cuando para que no se queme; se tiene al fuego hasta que tenga buen punto. Si se quiere pueden unírsele tres yemas desleídas, fuera del fuego, revolviendo seguido; ya unidas las yemas al coco se vuelve a poner al fuego sin dejar hervir.



**COCO CON BONIATO.**—Se salcocha el boniato y se pasa por la máquina, se ralla el coco, se hace un almíbar muy claro; se mezclan el coco y el boniato, se mide esta mezcla y se pone el mismo número de tazas de almíbar; se echa en una paila con cáscara de limón verde y un pedazo de canela en rama; se tiene al fuego revolviendo de vez en cuando hasta que tenga un buen punto y se le pueden añadir, si se quiere, yemas de huevo en la misma forma que en la receta anterior.

**PASTILLAS DE COCO CON HUEVO.**—Se hace un almíbar con tres copas de agua y dos libras y media de azúcar, una rajita de vainilla y otra de canela; cuando empieza a tomar punto el almíbar se echan dos cocos rallados y cuatro yemas de huevo, se revuelve seguido y cuando se desprenda de la paila y se haya gastado el almíbar se extiende sobre un mármol engrasado y se cortan en seguida las pastillas.

**DULCE DE COCO CON ALMENDRAS.**—Para un coco se hace con una libra de azúcar un almíbar bien clarificado y antes que tome punto se le echa el coco rallado, media libra de almendras molidas y un jarro de leche con nata y hervido con canela; se deja enfriar y se mezcla con doce huevos y un poco de azúcar, se une el coco y se revuelve sin cesar hasta que todo esté bien cocinado. Se mezcla este coco con bizcochos molidos y un poco de mantequilla, se coloca en una tartera y se le dora cubriéndolo con una tapa con brasas o al horno.

**BONIATILLO.**—Se pesan tres libras de boniatos después de salcochados y se pasan por la máquina, se emplea de azúcar para el almíbar tres libras y media; se hace un almíbar muy claro, cuando esté clarificado se aparta del fuego, y en caliente se le une el boniato y se pasan ambas cosas por un colador de refresco, se coloca en una paila con una rajita de vainilla, otra de canela fina y cáscara de limón ver-



de; se pone al fuego y cuando empiece a hervir se revuelve seguido con una paleta hasta que tenga buen punto. Se tienen desleídas en un plato tres yemas crudas a las que se va echando poco a poco parte del boniatillo y cuando esté bien unido se agrega el resto del boniatillo y se revuelve un poco sin dejarlo hervir.

**BONIATILLO CON VINO SECO.**—Se hace como el anterior echándole una copita de vino seco mezclado con las yemas de huevo.

**DULCE DE BONIATO CON LECHE DE COCO.**—Tres libras de boniato, tres de azúcar, un litro de leche, ocho yemas de huevo, la leche de un coco y un pedazo de vainilla en vaina. Se salcocha el boniato, se pasa por la máquina y se mezcla con el azúcar y la leche de vaca con la vainilla, se une todo y se coloca en una paila de cobre, se revuelve seguido con una paleta hasta que tome punto, entonces se agregan revolviendo rápidamente, las yemas desleídas en la leche del coco y se sigue revolviendo sin parar hasta que tenga un buen punto, es decir, hasta que se desprenda del fondo de la paila.

**CREMA DE BONIATO.**—Para dos libras de boniato, una libra de almendras sin tostar, seis yemas de huevo, dos libras de azúcar y un limón rallado. Se coloca en una paila media botella de agua, el azúcar, el boniato pasado por la máquina y las almendras; cuando esté todo cocinado se deja enfriar y se agregan las yemas; se vuelve a poner al fuego revolviendo seguido hasta que quede una crema espesa.

**BONIATILLO SECO.**—Se salcochan los boniatos, se pasan por la máquina y se echan en un almíbar claro, se cocinan revolviendo seguido con agua de azahar hasta que tenga un punto muy fuerte, entonces se aparta del fuego; se deja enfriar y se va haciendo los boniatillos que se envuelven en azúcar de leche.



**BONIATILLO CON YEMAS.**—Se calculan tres libras de boniato y tres libras de azúcar; se salcochan los boniatos, se pasan por la máquina y se hace con el azúcar un almíbar muy claro, se une al boniato en caliente y esta mezcla se pasa por un colador de refresco, se coloca en una paila y se pone al fuego revolviendo sin cesar hasta que tenga un buen punto; se aparta del fuego y se le agregan cinco yemas ligeramente batidas y mezcladas con una copita de vino seco y canela en polvo; se pone otra vez al fuego revolviendo seguido sin dejarlo hervir.

**CAFIROLETA.**—Se salcochan tres libras de boniato, se pesan después de cocinados y pelados; tres libras y media de azúcar, se miden las tazas de azúcar e igual número de tazas de agua. Los boniatos se pasan por la máquina y se le agrega el agua y el azúcar, todo mezclado se pasa por un colador de refresco y se añade la leche de dos cocos; se coloca todo en una paila, revolviendo sin parar y cuando empieza a coger punto se aparta del fuego. Se tienen desleídas en una taza seis u ocho yemas de huevo, y se les agrega poco a poco del dulce, bien mezclado, se une el resto del boniatillo y se pone nuevamente al fuego sin parar de revolver hasta que tenga un buen punto. Colocada la cafiroleta en la dulcera, se cubre con canela fina.

**MALARRABIA.**—Se le quita al boniato la cáscara, se parte en ruedas y éstas en trozos chicos, se echan en una paila con melado de caña, un pedazo de canela y hojas tiernas de naranja agria y se tiene al fuego hasta que tome buen punto.

**DULCE DE CIRUELAS PASAS.**—Se lavan las ciruelas se tiene un rato en remojo, se ponen a salcochar en agua abundante, cuando estén blandas se dejan a muy poco fuego con agua suciente para que no se quemen y con el resto del agua se hace un almíbar clarificado; en este almíbar se echan las ciruelas pa-



sas y un pedacito de canela y se dejan al fuego hasta que tengan buen punto.

COMPOTA DE CIRUELAS PASAS.—Se lavan las ciruelas y se dejan toda una noche en remojo, se les quita la semilla y se pesan, este mismo peso se emplea de azúcar. Se salcochan durante veinte minutos, se pasan por un jibe o tamiz, se mezcla esta pasta con el azúcar, se coloca al fuego en una paila y cuando haya hervido unas cuantas veces estará listo.

DULCE DE GUANÁBANA.—Se pela la guanábana, se salcocha en mucha agua hasta que el gomo esté blando, se le quita la semilla. Con el agua en que se salcochó la guanábana se hace un almíbar, teniendo en cuenta para la cantidad de azúcar el dulce que tiene la guanábana, se deja el gomo en un poco del agua en que se salcochó y cuando el almíbar esté clarificado se le echa el gomo y se tiene al fuego hasta que tenga buen punto.

MAICENA DE GUANÁBANA.—Se exprime bien la guanábana añadiéndole un poco de agua para formar una leche no muy espesa; se mide por copas y se calcula dos yemas de huevo y una cucharada de maicena por cada copa; el azúcar al gusto, se mezcla todo, se pasa por un colador, se pone en una paila y se cocina revolviendo sin cesar hasta que se endurezca, entonces se echa en un molde con azúcar quemada y cuando esté fría se coloca en hielo.

PASTILLAS DE GUANÁBANA.—Para una taza de pulpa de guanábana se calculan tres tazas de azúcar. Debe procurarse que la guanábana no sea ácida. Se hace un almíbar y cuando esté a punto de caramelo se echa la guanábana, se revuelve seguido y cuando se vea el fondo de la paila se aparta del fuego y se bate un rato, luego se extiende sobre un mármol engrasado y enseguida se tapa con una servilleta húmeda y cuando la pasta se haya refrescado se parten las pastillas.



**SOUFFLÉ DE PLÁTANOS.**—Se pelan tres plátanos maduros grandes, se raspan ligeramente y se pasa la pulpa por un jibe o colador. Se echa en una cacerola dos onzas de manteca, un poco de harina de Castilla revolviendo sin parar y añadiendo poco a poco una taza grande de leche fresca y previamente hervida con vainilla; cuando se separe la crema del borde de la cacerola, se aparta y se añaden cuatro yemas de huevo, una después de otra, la pulpa de los plátanos, dos onzas de azúcar bien molida y las claras de los huevos batidos a punto de merengue; todo muy bien mezclado se coloca en una tartera engrasada con mantequilla, se cocina al horno durante veinte y cinco o treinta minutos y se sirve caliente.

**CROCANTE.**—Para una libra de almendras tostadas se necesitan libra y media de azúcar turbinada. Las almendras se pican a la larga y muy finas; el azúcar se pone en una paila echándole el zumo de dos limones y un pedacito de vainilla, se pone al fuego y se revuelve seguido con una paleta o con una cuchara de plata hasta que se forme un almíbar muy dorado, y con buen punto, entonces se echan las almendras poco a poco sin dejar de revolver; se extiende el crocante sobre un mármol muy limpio y engrasado con mantequilla, en seguida se parte en trozos y esta operación debe hacerse por varias personas y a la vez para poderlo partir antes de que se enfríe.

**PULPA DE TAMARINDO.**—Se pasa la pulpa de los tamarindos por un jibe o tamiz muy fino y se amasa con azúcar bien pulverizada y seca, se corta en pedazos y se aplastan. Si se quiere conservar mucho tiempo se corta la masa en trozos del tamaño de un limón, se aplastan y se guardan dentro de azúcar en polvo, cubriendo éste bien la masa. En esta forma se puede conservar un año.

**TORREJAS.**—Se corta el pan en rebanadas quitándole la corteza; con una cuchara se mojan las re-



banadas en vino seco y luego en leche; se dejan un rato en esta forma, se envuelven en un buen batido de huevo y se fríen en manteca muy abundante y muy caliente; se colocan en una dulcera y se cubren con almíbar caliente y de buen punto.

**TORTAS DE ALMENDRAS.**—Se macchacan en un mortero dos libras de almendras frescas, se les añade una taza de leche, cáscara de limón verde, canela molida y se mezcla todo bien. Se baten veinticuatro yemas de huevo, añadiéndole poco a poco azúcar, cuidando no quede demasiado dulce; esto se une a las almendras con leche y se coloca en un molde o tartera engrasado con mantequilla y se cocina a horno moderado.

**DULCE DE HICACOS.**—Se lavan los hicacos, se pinchan con un tenedor por todos lados y se ponen a salcochar tapando la vasija con lienzo y encima una tapa; no se deben tocar porque se pasman con mucha facilidad; ya salcochados se colocan sobre un jibe para que escurran y con el agua en que se salcoharon se hace un almíbar; cuando esté a medio punto se aparta del fuego y se deja enfriar y fríos también los hicacos se echan en el almíbar con un pedazo de canela y se pone al fuego hasta que estén bien esponjados y tenga el almíbar un buen punto.

**DULCE DE HIGOS.**—Se necesita que los higos estén bien verdes; se les corta la cabeza y con un cuchillo se les hace una cruz por la parte ancha, se lavan y se dejan toda una noche en remojo; se salcochan, se sacan del agua y con esa misma agua se hace el almíbar, cuando éste esté a medio punto y bien clarificado se deja enfriar y cuando los higos estén fríos se echan y se dejan durante una noche en almíbar. a la mañana siguiente se cocinan hasta que tengan un buen punto; puede echárseles unas hojas de higo y también un pedazo de vainilla o canela.



**DULCE DE MANZANAS.**—Se les quita la cáscara a las manzanas, depándoles las perillas y echándolas inmediatamente en una vasija con agua. Las manzanas se pesan y ese mismo peso se emplea de azúcar para hacer el almíbar. Cuando éste esté clarificado y a medio punto se echan las manzanas y un pedazo de canela; cuando el almíbar empiece a tomar punto se añaden una o dos copas de vino tinto, según la cantidad de manzana, se tienen a fuego hasta que tengan un color dorado y punto fuerte; se pueden hacer con vino blanco.

**MANZANAS A ESTILO DE PORTUGAL.**—A las manzanas se les corta una tapa, se les saca la pulpa, se pica ésta en la máquina, y se le añade un poco de mantequilla, azúcar y canela en polvo, se une bien y esta pasta se coloca en las manzanas que se cubren con su tapa. Se cubre el fondo de una tartera con mantequilla, se colocan las manzanas, se espolvorean con azúcar y se cocinan a horno moderado.

**MANZANAS ASADAS.**—Se mezclan tres cuartos de libra de harina de Castilla cernida con un cuarto de libra de mantequilla, una cucharadita de baking powder, un poco de leche y un polvito de sal, se mezcla y se amasa hasta formar una masa suave, se extiende y se corta en pedazos redondos. Se pelan las manzanas, se les corta una tapa, se les quita algo de la masa, en este hueco se echa azúcar y un clavo de comer, se envuelven las manzanas con la pasta que hemos hecho, se colocan en una tartera con un poco de mantequilla y azúcar y se cocinan a horno moderado hasta que estén doradas.

**DULCE DE MANZANAS AL HORNO.**—Para seis manzanas grandes, una taza de azúcar, una cucharada de harina de Castilla, una llena de mantequilla, media cucharadita de canela en polvo. Se lavan las manzanas, se les saca el corazón; se bate la mantequilla como crema y se mezcla el azúcar, la hari-



na de Castilla y la canela; esta pasta se coloca dentro de las manzanas y se cocina al horno hasta que estén blandas. La composición que quede después de rellenas las manzanas se une con un poco de agua caliente y se cubre con ellas las manzanas.

MANZANAS CON SIDRA.—Para seis manzanas, media botella de sidra. Se pelan las manzanas, se les quita la parte dura o sea el corazón, se pican en pedazos chicos y se cocinan en la sidra hasta que estén bien blandos. Entonces se pasa la pulpa por un colador o jibe, se mide por tazas y la misma cantidad se une de azúcar, se añade canela molida y se cocina en una paila revolviendo seguido con paleta o cuchara de madera; cuando se eche por encima un poco de dulce y no se extienda, tendrá el punto necesario. Caliente se coloca en un molde con canela molida y cuando esté completamente frío se coloca en el hielo.

YEMAS DE REINA.—Se baten veinte o más yemas de huevo hasta que se endurezcan, se colocan en un molde cubriendo el fondo con un poco de almíbar; se cocina al horno en baño-maría y cuando esté bien cocinado, lo que se prueba con una aguja que debe salir completamente limpia, se corta en pedacitos y se echan en un almíbar caliente, poniénola al fuego hasta que se hinchen. Se colocan en una dulcera y se cubren con almíbar de buen punto.

DULCE SECO DE HUEVOS.—Se baten ocho yemas de huevo y cuando estén bien batidas se añaden poco a poco dos cucharadas de harina de Castilla pasadas por colador y las claras batidas a punto de merengue, todo bien mezclado se coloca en una tartera que tenga un poco de almíbar en el fondo y se cocina en baño-maría cuidando no le entre agua y que se cocine por todos lados; cuando se pruebe con una aguja larga y salga limpia ya estará listo. Se corta en pedazos y se tiene al fuego en una paila almíbar



con mucho punto, se echan en el almíbar los pedazos, se les da vuelta y se colocan en una salvilla.

**CREMA DE LIMÓN.**—Se baten seis huevos, se les agrega poco a poco una libra de azúcar, el zumo de un limón muy verde y las cáscaras ralladas de otros dos limones verdes; se pone en una paila al fuego, y se revuelve sin parar hasta que hierva.

**BIZCOCHOS DE SANTA TERESA.**—Se hace una natilla con cuatro copas de leche, ocho yemas de huevo, cuatro cucharadas de maicena, un pedazo de vainilla y azúcar suficiente. Se engrasa una tartera con mantequilla; encima se pone una camada de bizcochos finos hechos polvo, encima la mitad de la natilla y otra camada de bizcochos y el resto de la natilla y se pone un rato al horno.

**HUEVOS A LA NIEVE.**—Se hierve un litro de leche con azúcar suficiente, un polvito de sal y un pedazo de vainilla; cuando la leche esté hirviendo se va echando en ella seis claras a punto de merengue, por cucharadas, se les da vueltas con la espumadera para que se cocinen por igual, se van sacando y se colocan en una fuente para que escurran. Cocinadas todas las claras se deslíe las yemas de huevo uniéndoles la leche hirviendo poco a poco, se vuelve a poner al fuego y se revuelve seguido hasta que se espese, entonces se colocan las claras cocinadas en la dulcera y se cubren con esta crema.

**DULCE DE MELOCOTÓN.**—El melocotón se escogerá en sazón, se parte en pedazos no muy chicos con cuchillo de plata, se echan en seguida en agua fresca, suficiente a cubrirlos, se ponen en esta agua al fuego hasta que se calienten bien, entonces se echan en almíbar caliente, proporcionado a la cantidad de melocotones; se le pone un pedazo de vainilla y se dejan al fuego hasta que tomen buen punto.

**BOCADILLO DE CIDRA.**—La cidra debe dejarse en remojo y cambiarse el agua varias veces antes de



salcocharla; se divide en pedazos y tardará dos o tres horas en ablandarse; se deja refrescar, se pasa por un jibe y se coloca en un paño echándole agua hasta que pierda el amargor, se exprime bien y se pone en una paila al fuego con almíbar claro, cuando adquiriera un buen punto se enfría y con las manos mojadas en agua de azahar se va tocando la superficie hasta que se sienta la cidra ligeramente azucarada; entonces se forman los bocadillos y se ponen al sol.

**ALEGRÍA DE AJONJOLÍ.**—Se limpia muy bien el ajonjolí, se tuesta y se pone al fuego en una paila con melado de caña, se revuelve hasta que tenga buen punto; se aparta y se bate un poco en caliente hasta que se endurezca algo; se extiende sobre un mármol engrasado y se parte en pedazos que se puedan colocar sobre papel español.

**ALEGRÍA DE MANÍ.**—Se hace exactamente como la alegría de ajonjolí.

**PALANQUETA.**—Se echa el gofio en el melado, se le agrega pimienta y se cocina en una paila revolviendo hasta que se forme una masa.

**DULCE DE GROSELLAS.**—Se salcochan las grosellas y con esa agua en que se salcocharon se hace el almíbar, cuando esté clarificado y casi sin punto se echan las grosellas, cuidando de que estén a la misma temperatura del almíbar, se tienen al fuego hasta que tomen buen punto.

**JALEA DE GROSELLAS.**—Las grosellas se colocan en una vasija y ésta dentro de una paila de agua y se pone al fuego por espacio de tres horas; se deja refrescar y se exprime por un paño. Para un cuarto de jugo de grosellas se pone una libra de azúcar, se mezcla y se deja hervir durante veinte minutos.

**CONSERVA DE FRESAS.**—Se pone en una vasija igual número de libras de azúcar que libras de fresas y se



dejan durante quince horas y se cocinan en una pai-la revolviendo hasta que tengan punto y una vez frescas se echan en los pomos en que se deben guardar.

CATIBÍA.—Se lava la yuca, se ralla y se pasa por una rusia y de esta manera se extrae el almidón y lo que queda en la rusia es la catibía. El agua que se ha extraído se deja asentar y el residuo es el almidón. Ambas cosas se ponen a secar al sol.

CUSUBÉ.—Para veinte y dos cucharadas de amlidón de yuca que se pasan por un lienzo fino se agregan diez y seis cucharadas de azúcar bien pulverizado, un poco de anís molido, una cucharadita de manteca, una cucharada de mantequilla, dos o tres de vino seco y un huevo, se amasa como masa de empanada, se forman los cusubés, se colocan en una tartera y se cocinan al horno.

ALFAJOR DE CASABE.—Se tuesta ligeramente el casabe y se pone al fuego con suficiente almíbar de medio punto y echándole por cada dos tortas dos clavos de comer; tres pimientas pulverizadas y un poquito de sal; se revuelve la mezcla y cuando esté fría se parte en forma de alfojor y se envuelven en polvo de casabe.

MAMEY DE SANTO DOMINGO.—Se pela el mamey y se corta en tajadas largas, se cocina en agua hasta que esté blando y con esa misma agua se hace el almíbar midiéndolo por tazas para poner la mitad de azúcar, clarificado el almíbar y a medio punto se enfría y se echan las tajadas de mamey, se deja una noche en esa preparación y al día siguiente se pone al fuego con un pedazo de canela y no se aparta hasta que tenga un buen punto.

DULCE DE PIÑA.—Se ralla la piña después de pelada, se miden las tazas de jugo de piña, se pone la mitad de azúcar, se une y se pone al fuego revolviendo hasta que tenga punto.



**CREMA DE PIÑA.**—Se exprimen cuatro piñas grandes bien maduras, se miden por tazas y se prueban de dulce, se pone la misma cantidad de agua y la mitad de azúcar (si la piña fuese muy dulce se pone menos azúcar). Con el jugo de las piñas se hace el almíbar, cuando esté clarificado y a medio punto se enfría. Se deslíen veinte yemas de huevo, se le agregan dos cucharadas de maicena y el almíbar poco a poco, todo bien unido se cuele y se echa en una paila de cobre, se pone al fuego y se revuelve sin parar con paleta o cuchara de madera hasta que se haya espesado.

**CREMAS DE GUANABANA, DE ANÓN Y DE ZAPOTE.**—Se hacen exactamente como la de piña. Hay que tener mucho cuidado al hacer el almíbar con el zumo de las frutas para que no quede repugnante de dulce.

**FRUTAS CRISTALIZADAS.**—Se hace un almíbar espeso con dos tazas de azúcar y una de agua; cuando hierva a borbotones se echan ciruelas, melocotones, peras, cerezas, etc., etc., teniéndolas al fuego hasta que se ablanden, se retiran del fuego y se dejan las frutas en ese almíbar durante dos días; pasado este tiempo se sacan y se ponen sobre un tamiz para que escurran bien todo el almíbar; bien secas se espolvorean con azúcar muy fina y se secan al sol o ahorno moderado.

**LIMONES CRISTALIZADOS.**—Se escogen limones verdes, se le corta un redondel por el lado del tallo, se echan en una paila cubriéndolas con agua fría y poniéndoles un poco de sal; se ponen al fuego hasta que se ablanden, se sacan y se echan en agua fresca, se lavan y se les quita la parte de adentro, se ponen de nuevo al fuego en un almíbar de mucho punto y se dejan hervir; se sacan y se colocan sobre un tamiz; cuando estén bien escurridos se espolvorean con azúcar molido y se secan a horno moderado.

**FRUTAS EN BRANDY.**—Se echan en una paila melocotones, peras, ciruelas u otras frutas con almíbar



hasta que hiervan, se sacan, se colocan sobre un tamiz para que escurran, el almíbar se deja al fuego para que siga hirviendo y las frutas se colocan en pomos de boca ancha y se llenan éstos mitad con almíbar y mitad con buen brandy.

**FRUTAS EN SU JUGO.**—Se llenan varios pomos de boca ancha con uvas, peras, melocotones, fresas, albaricoques y ciruelas, se les echa por encima agua endulzada y se cocinan en baño-maría hasta que hierva el agua; se sacan y pasados unos minutos se tapan herméticamente. Si se emplean peras y manzanas se tienen que hervir en mucha agua antes de ponerlas en los pomos.

**BOMBÓN CREMA.**—Se pone a hervir una libra de azúcar en un litro de agua, se espuma bien para que quede el almíbar muy clarificado y se le da un buen punto; se aparta del fuego y se bate bien con cuchara de madera. Se baten siete yemas de huevos y se les añade el almíbar; unidas ambas cosas se coloca cerca del fuego pero no sobre él y se le añade un poco de cognac u otro licor y un poco de extracto de vainilla. Cuando las yemas estén cocinadas se pone a enfriar la pasta y se hacen los bombones.

**BOMBÓN LICOR.**—Se hace un almíbar con dos tazas de azúcar y una de agua hasta que tenga buen punto y se le echa el licor que más guste. Se deja casi enfriar sin tocarlo, se echa en unos cajoncitos con un poquito de polvo de almidón en el fondo y por encima se cubren con otro poco de almidón pasado por jibe. Se ponen los cajoncitos al horno y a fuego moderado, pasado un rato se saca uno para ver si está cocinado y si así fuese se sacan todos, se cepillan con una brocha para quitarles el almidón y se dejan secar cuatro horas; se sacan de los cajoncitos y se echan en almíbar de mucho punto para abrillantarlos, se tienen en ese almíbar durante ocho horas, se sacan y se ponen al horno sobre parrilla por espacio de veinte minutos.



**BOMBÓN DE LIMÓN.**—Una libra de azúcar y un litro de agua se ponen a hervir espumando bien el almíbar, cuando empiece a espesarse se aparta del fuego, se bate mucho y se añade el jugo de un limón y se sigue batiendo hasta que se forme una pasta blanca y fría, se forman las fruticas, se espolvorean con azúcar fina y se dejan secar.

**PASTA PARA BOMBONES.**—Se muelen almendras, maníes, nueces y avellanas y se majan junto con azúcar hasta formar una pasta suave y firme, se deja secar y se le da forma de bombones.

**DULCE DE NARANJA EN ALMÍBAR.**—Se pelan naranjas, se parten en cuatro pedazos, se les saca la pulpa, se lavan, se dejan en agua durante un rato y se cambia ésta tres o cuatro veces y se salcochan. Cuando estén blandas se apartan del fuego y se les muda el agua hasta que pierdan el amargor; se enjugan en una servilleta y se echan en un almíbar a medio punto donde se dejan durante una noche; al día siguiente se da punto y se echan una o dos hojas de naranja.

**NARANJA CON CREMA.**—Se cocinan las naranjas lo mismo que las anteriores; cuando tenga buen punto el almíbar se escurren bien. Se hace una crema con yemas de huevo y almíbar de mucho punto, calculando una cucharada de almíbar por cada yema, se unen frías ambas cosas, se cuele y se echan en una paila con un poco de zumo de limón verde y un pedazo de vainilla en vaina, se cocina a buen fuego, revolviendo seguido hasta que se desprenda del fondo de la paila, se aparta del fuego y con una cucharita se coloca un poco de esta crema sobre la mitad de cada tajada de naranja, se dobla sobre ésta la otra mitad; cuando todas las tajadas estén preparadas se le da punto de caramelo al almíbar, se bate un poco en el almíbar se le da vuelta a cada tajada de naranja; se colocan sobre un mármol hasta que se sequen bien y se sirven en una salvilla.



**CONSERVA DE NARANJA.**—Se hace un almíbar con punto fuerte, se le echa extracto de naranja o agua de azahar y también jugo de naranjas, se deja enfriar y se bate con cuchara de madera; cuando se empiece a ablandar la pasta se coloca en cajoncitos de papel español que deben tener dos centímetros de ancho y uno de profundidad y se guardan en lugar seco. De la misma manera se hacen conservas de fresa y de otras frutas.

**DULCE DE TORONJAS EN ALMÍBAR.**—Se hace exactamente como el de naranjas.

**DULCE DE LIMONES EN ALMÍBAR.**—Se escogen limones verdes, se lavan, por la parte de arriba se les corta una tapita y se ponen a cocinar en agua con ceniza, teniéndolos al fuego hasta que estén bien blandos, se dejan enfriar en la misma agua para que no se pasmen, cuando estén fríos se lavan varias veces para quitarles la ceniza y con una cucharita se les saca la pulpa hasta dejarlos vacíos. Se echan los limones fríos en almíbar de medio punto también frío y se ponen al fuego hasta que tomen buen punto.

**LIMONES SECOS CON CREMA DE HUEVO.**—Los limones se preparan como los anteriores, se sacan del almíbar, se dejan escurrir bien y con una cucharita se llenan con una crema como la que hemos explicado para las naranjas con crema.

**PASTA DE GUAYABA.**—Se necesitan guayabas coto-rreras, se les quita la cáscara, se parten por la mitad, se salcochan, se pasan por un jibe o colador, se pesa la pulpa y se pone la misma cantidad de azúcar, se mezclan ambas cosas y se echan en una paila que es preferible sea de cobre, se revuelve seguido con paleta o cuchara de madera, se cocina a buen fuego. Cuando se eche por encima del dulce un poco y no se extienda quiere decir que ya tiene el punto necesario; caliente se coloca en una caja forrada con papel blanco. No se come hasta que no se haya enfriado.



**MERMELADA DE GUAYABA.**—Se prepara como la pasta, pero cuando esté a medio punto se separa del fuego y si se guarda se coloca caliente en los pomos.

**JALEA DE FRESAS.**—Se pesan las fresas y la misma cantidad se emplea de azúcar. Se hace un almíbar clara, en seguida que se haya espumado, se echan las fresas que están lavadas y sin el tallo que tienen; se revuelve sin parar hasta que tenga un buen punto; se coloca la jalea en un pomo y poniéndolo en hielo puede durar muchos días.

**JALEA DE GUAYABA.**—Se lavan las guayabas, se pelan, se parten en cuatro y se salcochan hasta que estén bien blandas, se colocan sobre un jibe para que escurran; con una cuchara se aplastan un poco para que salga toda el agua, ésta se coloca en una taza bola y se pesa y el mismo peso se pone de azúcar refino, se mezclan el agua y el azúcar y se echan en una paila de cobre y se cocina a fuego regular; no se puede revolver y se conoce cuándo está porque la espuma toma un color obscuro y se puede probar de esta manera; se echa un poco con una cuchara en la orilla del plato, se inclina éste y si el almíbar no corre ya está listo y se puede apartar del fuego; se deja un momento para que baje la espuma y ésta se corre con la cuchara para un lado y se echa la jalea en los pomos. Para conservar la jalea se tapan los pomos con dos redondeles de papel de china que se pegan con clara de huevo, también se unta ésta a la parte del papel que va sobre la boca del pomo y el papel se amarra alrededor del pomo con un cordelito. La jalea al ponerla en los pomos debe estar caliente y este mismo procedimiento se puede emplear para conservar cualquier otro dulce de frutas.

**PULPA DE GUAYABA.**—Se salcochan las guayabas, se pasan por un jibe y se amasan mezclados con el azúcar pulverizada, se corta en pedazos y se les da la forma de la pulpa de tamarindo.



**CASCOS DE GUAYABA.**—Para este dulce se emplean guayabas maduras conocidas por cotorreras; se pelan, se lavan bien, se parten por la mitad y se les saca bien la pulpa; se salcochan los cascós hasta que estén blandos. Se sacan del agua y se mide ésta por tazas y se echa la mitad del número de tazas de agua de azúcar; se hace un almíbar y una vez clarificado se enfría; se agregan los cascós también fríos y se cocinan hasta que tengan buen punto.

**ESPUMA MEXICANA.**—Se baten seis claras de huevo a punto de merengue y doce cucharadas de azúcar. Se hace un chocolate muy espeso con tres pastillas para una taza de leche y se une al merengue; se coloca en una dulcera con polcas.

**MANGOS EN ALMÍBAR.**—Los mangos deben ser pintones, pero bastante duros para que se puedan pelar. Se ponen en agua con azúcar y se cocinan dejándolos con muy poco punto; se guardan en latas que después de soldadas se ponen en baño-maría dejándolas hervir durante cuarenta minutos. Si no son para guardarlos se deja tomar al almíbar un buen punto.

**PASTA DE MANGOS.**—Los mangos deben ser pintones, y si se quiere que el dulce quede algo ácido se ponen algunos verdes. Se salcochan lo suficiente para que la pulpa se pueda pasar por un jibe; se hace un almíbar con mucho punto, se ponen tantas tazas de pulpa de mango como de almíbar, se mezclan ambas cosas y se colocan en una paila al fuego, se revuelve con paleta y estará listo cuando se deje caer una parte sobre el mismo dulce y no se extienda.

**DULCE DE MAMEY COLORADO.**—Se pasa el mamey por un jibe o colador, se ponen tantas tazas de almíbar como de pulpa, se mezclan ambas cosas y se ponen al fuego en una paila, revolviendo seguido hasta que tenga un buen punto, esto se conoce cuando se ve el fondo de la paila.



**DULCE DE FRUTA BOMBA.**—Se ralla la fruta bomba y se cocina en bastante agua; cuando empiece a ablandarse se agrega un pedazo de vainilla en vaina y azúcar suficiente, se tiene al fuego hasta que tome un buen punto. Si se quiere se le añaden pedazos de manzana cuando el almíbar esté clarificado.

**CREMA DE FRESAS HELADA.**—Se baten doce onzas de leche Saint Charles hasta que se endurezca, se le agrega una libra de azúcar en polvo y un cuarto de libra de fresas ligeramente maceradas con una cuchara y se pone todo en un molde que cierre herméticamente y se coloca entre hielo y sal durante cuatro horas. Se pone a helar un pomo de fresas francesas. La crema de fresas se coloca en una dulcera, se cubre con las fresas del pomo y se rodea con bizcochos finos.

**MERENGUE EN MOLDE.**—Se hace un merengue, (véase el índice) se coloca en un molde y se cocina en baño-maría al horno y se cubre con chocolate como el que se emplea para cubrir los cakes. (Véase el índice).

**MANERA DE CONSERVAR LOS DULCES DE FRUTAS.**—Se deben hacer con un almíbar de muy poco punto, se colocan fríos en latas que después de soldadas se ponen en baño-maría por espacio de una hora.

**QUESO FRESCO.**—Dos litros de leche cruda tibia con sal, un cuarto de pastilla de cuajo holandés disuelta en dos cucharaditas de agua, se mezcla y se deja reposar durante hora y media; después se bate y se deja reposar hasta que esté cuajado; pasado este tiempo se cuele y se coloca en un colador apretando para que suelte toda el agua y se pone en bastante hielo.

**PLÁTANOS EN DULCE O TENTACIONES.**—Los plátanos deben ser hembras y tienen que estar sobre lo maduro. Se colocan en una sartén grande y se cu-



bren con vino tinto; cuando hayan hervido bastante y el corazón esté blando se les pone azúcar suficiente, dos clavos de comer y canela fina; se revuelven con cuidado para que no se partan y si es necesario se puede añadir un poco más de vino y más azúcar; tienen que quedar en almíbar de buen punto.

CHAYOTES RELLENOS.—Se salcochan cuatro chayotes grandes, se parten por la mitad a la larga y se les echa un polvito de sal; cuando estén blandos se ponen a refrescar para que se endurezcan las cáscaras, se les saca la masa con cuidado para no romper la cáscara. La masa se pone en una muselina y se exprime para que suelte el agua; entonces se le agrega bastante miga de pan mojado en leche y se pasa esta masa por jibe o colador, se le echan cinco yemas de huevo, azúcar al gusto, una copita de vino seco, dos cucharadas bien llenas de mantequilla, canela en polvo o raja fina. Se coloca en una sartén y se cocina revolviendo hasta que se endurezca; se coloca esta pasta en las cáscaras, se cubre con polvo de pan rallado y encima pasas y almendras peladas; se ponen al horno para que queden bien dorados, o en sustitución una tapa con buena cantidad de brasas.

PASTILLAS DE CHOCOLATE.—Libra y media de azúcar, tres pastillas de chocolate, un litro de leche, tres yemas de huevo, vainilla en vaina. Se hace el almíbar, después el chocolate con la mitad de la leche; se agregan las yemas batidas en la otra mitad de la leche; se une todo al fuego y se bate hasta darle suficiente punto. Se sigue batiendo hasta que se enfríe, se extiende sobre un mármol engrasado con mantequilla y se cortan las pastillas.

DULCE DE MAÍZ AMERICANO.—Se echa el contenido de una lata grande de maíz americano en una cacerola (este maíz se encuentra siempre en la Habana en casa de Potín), se le añade taza y media de leche, una cucharada llena de mantequilla, das cucharadas de azúcar y un poco de pimienta molida; se pone al



fuego, se revuelve para que no se queme, se deja hervir tres veces bajándolo del fuego cada vez.

**AZÚCAR ROSADA.**—Cernida el azúcar se le añade carmín líquido y se frota entre las manos humedecidas con agua; se revuelve en el horno hasta que esté seca y se vuelve a cernir.

**CARMÍN PARA DULCES.**—Se echa en un mortero una cucharadita de carmín en trozos, se humedece con unas gotas de agua, se tritura bien con la mano del mortero, se va añadiendo agua hasta formar una masa blanda, se agrega una cucharadita de amoníaco mezclado con una taza de almíbar caliente que se hace con una taza de azúcar y media de agua; se enfría y se embotella; se emplea para dar color a los dulces.

**MODO DE PREPARAR EL AGUA DE AZAHAR O DE ROSAS.**—Dos cucharaditas de alcohol absoluto, ocho gotas de aceite esencial de rosas o de azahar, media cucharadita de magnesia calcinada, una taza grande de agua de lluvia; se mezclan bien en el mortero el alcohol, el aceite y la magnesia, se unen bien con la mano del mortero, añadiendo el agua gradualmente, se filtra por papel y puede usarse en seguida.

**COLORES PARA DULCES.**—El amarillo se hace con azafrán; el verde con espinacas; el punzó con carmín; el naranjo con carmín y azafrán mezclados.

## CAPITULO XVII

### MASAS Y PASTELES

**PANQUÉ DE A LIBRA.**—Para una libra de harina de Castilla, una libra de azúcar molida, una libra de mantequilla, doce huevos y una cucharadita de baking powder. Se separan las yemas de las claras, se bate la mantequilla con el azúcar hasta que no se



sienta ésta, se añaden las yemas batidas y se bate diez minutos seguidos, se echan poco a poco las claras batidas a punto de merengue y la harina cernida, alternando ambas cosas, se bate un poco más y se añade media taza de leche y un poco de esencia de vainilla o requemo de limón verde; se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ SENCILLO No. 1.—Cuatro huevos, cuatro tazas de harina de Castilla, tres de azúcar, una de mantequilla, dos cucharaditas de cremor y una de bicarbonato. Se mezcla el azúcar con la mantequilla y se bate hasta que esté blanca, se añaden las yemas y las claras batidas juntas alternando con la harina de Castilla cernida; cuando quede poca harina se añade el cremor y en dos cucharadas de leche se deslíe el bicarbonato y se agrega; se le pone esencia de vainilla o limón verde rallado, se coloca en un molde engrasado con manteca o mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ DE CHOCOLATE No. 2.—Una taza de harina de Castilla, una no llena de azúcar, tres huevos, una cucharadita de baking powder, un cuarto taza de leche, un cuarto libra de mantequilla, una y media cucharada de Cocoa Maillard y vainilla al gusto. Se bate la mantequilla con el azúcar por espacio de diez minutos, se agregan las yemas una a una y alternando, la leche y la harina con el bakieng powder, luego la Cocoa y por último las claras batidas a punto de merengue. El panqué se cocina al horno. Se hace una crema con una taza de leche, una ,no llena, de azúcar, una cucharada de maicena y tres ídem de Cocoa, todo esto se une y se pone al fuego revolviéndolo hasta que se cuaje; fuera del fuego se le pone vainilla y se bate unos diez minutos. Se divide la masa en dos partes, poniendo un poco de crema al centro y con el resto se cubre todo el panqué.

PANQUÉ No. 3.—Se baten diez yemas de huevo con media libra de azúcar, por espacio de media hora,



con un poco de vainilla o cáscara de limón verde; aparte se mezcla media libra de harina de Castilla con media libra de mantequilla; unas cuantas pasas y lascas de cidra en dulce, esto unido se deja a un lado. Se baten las claras a punto de merengue y se le añaden el azúcar y las yemas ya batidas, se bate un rato hasta que la masa esté algo suave y se agrega entonces la harina con la mantequilla; todo bien mezclado se coloca en un molde engrasado y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 4.—Cuatro tazas de harina de Castilla, tres de azúcar en polvo, una de leche, una de mantequilla, seis yemas de huevo, una cucharada al ras de cremor, una chica de bicarbonato y cáscara de limón verde rallado; se bate el azúcar con la mantequilla hasta que esté casi blanca, la harina cernida y la leche y por último los huevos, el bicarbonato y el cremor desleído en un poco de leche. Se coloca en un molde engrasado con mantequilla y polvos de pan rallado y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 5.—Diez huevos, media libra de harina de Castilla, una libra de azúcar, un cuarto libra de mantequilla, una cucharada de baking powder, una cucharadita de esencia de vainilla, un pomo de jalea de frutas y Cocoa para cubrir el panqué. Se baten las claras a punto de merengue, se van añadiendo las yemas, el azúcar, la harina pasada por colador, la vainilla, los polvos y por último la mantequilla, se bate todo bien y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno. Cocinado el panqué y frío se parte por la mitad y se coloca en el centro la jalea, se vuelven a unir los pedazos y se prepara la Cocoa en esta forma: se hierva una copa de agua con una libra de azúcar y se hace un almíbar muy fuerte, se baten tres claras de huevo y se añaden haciendo un merengue nevado, se agregan tres o cuatro cucharadas de Cocoa y se bate todo mezclado y con esto se cubre el panqué.



PANQUÉ No. 6. DE CHOCOLATE.—Seis huevos, una libra de azúcar, una libra de harina de Castilla, media libra de mantequilla, una copa de leche, seis onzas de chocolate francés rallado (hecho polvo) y una cucharada de baking powder. Se baten las yemas y las claras mezcladas con el azúcar durante veinte minutos; se agrega, alternando, la leche y la harina pasada por colador, luego los polvos de chocolate, el baking powder y por último la mantequilla derretida; todo bien mezclado y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno. Si se quiere se puede cubrir con una crema muy espesa de chocolate.

PANQUÉ No. 7.—Seis huevos, una taza de azúcar, cuatro onzas de chocolate fino rallado, el zumo y la cáscara de medio limón verde, media cucharadita de baking powder, un poco de canela en polvo y una cucharada de harina de Castilla. Se unen bien el chocolate, la canela, la harina y el baking powder, revolviéndolo. Aparte se baten las yemas con el azúcar, la cáscara y el zumo de limón, se une al batido de chocolate, etc., y por último las claras batidas como para merengue. Se cocina al horno en un molde engrasado con mantequilla. Una vez cocinado se deja enfriar, se divide por la mitad y se le pone jalea de fresas, se unen las mitades. Este panqué no se endurece.

PANQUÉ No. 8 DE ALMENDRAS.—Media libra de almendras bien majadas, media libra de azúcar, seis huevos, la corteza de un limón verde y un poco de canela molida. El azúcar se bate con las seis yemas, se le agrega el limón, la canela y las claras batidas a punto de merengue con las almendras; se engrasa el molde con mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 9.—Media libra de mantequilla, seis cucharadas de azúcar, cuatro de harina de Castilla, dos de maicena, una de baking powder, una de Jerez seco, una de vainilla y seis huevos. Se derrite la



mantequilla y se bate con el azúcar hasta que éste no se sienta, se agrega al batido las yemas, el Jerez, las claras a punto de merengue, la harina, la maicena y el baking powder mezclados y pasados por tamiz; se bate seguido y por último se añade la vainilla. Si se quiere hacer con chocolate se echan cuatro onzas ralladas; se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 10.—Media lata de mantequilla, dos tazas de azúcar, tres de harina de Castilla, una de leche, media cucharadita de vainilla, siete huevos y una cucharada de baking powder. Se bate el azúcar con la mantequilla hasta que no se sienta, se agrega la leche con la vainilla, la harina con el baking powder pasados por tamiz. Unido todo se echan las claras a punto de merengue, se bate un poco más y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 11 DE FRUTAS.—Una libra de azúcar molido, una de harina de Castilla, diez y seis claras de huevo, tres cuartos de libra de mantequilla, dos cocos rallados, media libra de almendras en tiritas, tres cucharaditas de baking powder. Se baten el azúcar y la mantequilla y cuando estén bien unidos se añaden, alternando, las claras a punto de merengue y la harina de Castilla, luego el baking powder y por último el coco y las almendras; se bate hasta que todo quede bien mezclado y se echa en un molde engrasado con mantequilla mezclada con azúcar y se cocina al horno. Este panqué debe hacerse cuando se haga un flan de huevo para aprovechar las yemas.

PANQUÉ No. 12 DE REYES.—Dos tazas de mantequilla, cuatro de azúcar, seis de harina de Castilla cernida, seis cucharaditas de baking powder, ocho huevos, dos tazas de leche y una cucharadita de esencia de vainilla. Se baten la mantequilla y el azúcar hasta que ésta no se sienta, se añaden las yemas de



huevo bien batidas, la harina con el baking powder, la leche y después la esencia de vainilla y por último las claras algo batidas. Se echa el batido en moldes chicos engrasados con mantequilla y en uno de los moldes se coloca un dije para el Rey y en otro uno para la Reina y se cocinan al horno.

PANQUÉ No. 13.—Una taza de mantequilla, dos de azúcar, tres de harina de Castilla, una de leche, dos cucharaditas de baking powder y una cucharadita de chocolate fino rallado. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que ésta no se sienta, se añaden ocho yemas y se sigue batiendo un rato, se agrega la leche poco a poco y alternando con las claras batidas a punto de merengue se echa la harina mezclada con el baking powder; cuando todo esté unido y bien batido se saca una taza chica del batido y en ésta se echa el chocolate humedecido con una cucharada de leche; al molde se le unta mantequilla y se echa primero el batido, luego un poco del chocolate, otra vez un poco del batido; otra vez chocolate y así hasta ponerlo todo. Se cocina al horno.

PANQUÉ No. 14.—Tres tazas grandes de azúcar, una chica de mantequilla, una de leche fresca ya hervida con rajitas de vainilla, una taza de maicena, tres de harina de Castilla, doce yemas de huevo, dos cucharaditas de cremor, una de bicarbonato y media de extracto de naranja. Se bate el azúcar y la mantequilla hasta que no se sienta el azúcar, se añaden las yemas bien batidas, la maicena disuelta en la mitad de la leche, la harina bien cernida y mezclada con el cremor y el bicarbonato; todo esto alternando con las claras batidas a punto de merengue y por último el extracto de naranja; todo bien batido se echa en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 15 DE NARANJAS.—Dos tazas de azúcar, una y media de mantequilla, una de leche, tres de harina de Castilla, cuatro yemas de huevo, dos



cucharaditas de baking powder, raspas de una naranja. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que ésta no se sienta, se añaden las yemas bien batidas, la leche, las raspas de naranja y luego alternando la harina cernida y mezclada con el baking powder y tres claras batidas a punto de merengue. Bien mezclado el batido se echa en seis platos llanos de hojalata cubiertos con un papel untado en mantequilla y se cocinan al horno. Cocinados estos panqués se hace el siguiente preparado: se baten dos tazas de azúcar con una clara muy batida y el jugo de dos naranjas y esto se coloca sobre uno de los panqués, se tapa con otro panqué que se cubre también con el preparado de naranjas y así hasta ponerlo todo.

PANQUÉ NO. 16 DE CREMA DE CHOCOLATE.—Libra y media de mantequilla, libra y media de azúcar, libra y media de harina de Castilla, ocho cucharadas de chocolate fino rallado y diez y ocho huevos. Se baten las yemas con el azúcar y la mantequilla, cuando toda esté bien mezclado se echan alternando las claras batidas a punto de merengue y la harina de Castilla cernida. Todo bien unido se separa una taza del batido y se le echan las ocho cucharadas de chocolate humedecido con leche. Estos dos batidos, el que tiene chocolate y el que no lo tiene se colocan separadamente en platos llanos y se cocinan al horno. Se hace una crema muy espesa poniendo al fuego en una paila después de bien mezclados una taza chica de leche con nata, ocho yemas de huevo y una taza de azúcar, se revuelve seguido hasta que se espese y esta crema se extiende entre los panqués claros y oscuros que se colocan uno encima de otro.

PANQUÉ NO. 17 DE PIÑA.—Una taza de mantequilla, dos de azúcar, tres de harina de Castilla, una de leche, seis claras, cuatro yemas de huevo, tres cucharaditas de baking-powder y una piña. Se bate la mantequilla con el azúcar, se añaden las yemas batidas, luego la leche y la harina cernida y mezclada



con el baking powder, se agrega alternando con las claras batidas a punto de merengue; todo bien unido se coloca en platos llanos de hojalata cubiertos con papel engrasado con mantequilla y se cocinan al horno. Cuando estén listos los panqués se colocan uno encima de otro poniendo entre ellos la piña rallada y mezclada con azúcar molida y después se cubre el conjunto con un merengue preparado con tres claras muy batidas unidas a una taza de azúcar muy fina y dos cucharadas de piña rallada.

PANQUÉ No. 18 MUSELINA.—Ocho yemas de huevo, diez cucharadas de azúcar, el jugo de un limón y la cáscara rallada. Se bate el azúcar con las yemas y se echan alternando cuatro cucharadas de fécula de papa y las claras batidas a punto de merengue y por último el jugo de limón y la cáscara rallada; se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 19 CELIA.—Media libra de harina de Castilla, media de azúcar, cuatro huevos, media taza de leche, un cuarto de libra de mantequilla, una cucharadita de baking powder y vainilla al gusto. Se unen la mantequilla y el azúcar hasta que estén completamente blancos, se agrégan los huevos sin batir y se sigue revolviendo; se añaden la leche y la harina de Castilla con el baking powder y la vainilla; se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 20.—Cuatro huevos, dos cucharadas grandes de mantequilla, tres tazas de azúcar, cuatro tazas de harina de Castilla, media taza de leche, tres cucharaditas de baking powder y vainilla al gusto. Se mezclan un poco la mantequilla y el azúcar y se echan alternando los huevos, uno a uno, la leche, la harina y por último el baking powder y la vainilla y cuando todo esté bien mezclado se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.



PANQUÉ No. 21.—Seis huevos, seis onzas de azúcar, seis onzas de harina de Castilla, dos cucharaditas de baking powder y vainilla al gusto. Se baten las claras a punto de merengue, se agregan las yemas, se bate un poco más y se une al azúcar, la vainilla y la harina con el baking powder. La harina se echa rápidamente y se coloca en seguida en el molde y se cocina al horno.

PANQUÉ No. 22 ANDREA.—Media libra de mantequilla, tres pozuelos (café) de azúcar, seis huevos, tres pozuelos harina de Castilla, una cucharadita llena de baking powder, un pozuelo, no lleno, de leche y unas gotas de esencia de vainilla. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que quede bien blanca y no se sienta el azúcar, se incorporan los huevos uno a uno batiendo siempre, se añade la harina, el baking powder, la leche y la vainilla. Se puede echar esta masa en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno. Esta masa puede dividirse en tres moldes que también se engrasan; una vez cocinados, en tre uno y otro puede ponerse natilla, crema de flan o de chocolate que se encontrarán en el índice o jalea de frutas, de guayaba o manzanas.

PANQUÉ No. 23 CONCHITA.—Media libra de mantequilla, seis huevos, una libra de azúcar, una libra de harina de Castilla, una cucharadita de baking powder y cáscara de limón verde rallado.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que éste no se sienta y se ponga blanca, se añaden las yemas, una a una sin dejar de batir, después se agregan las claras muy batidas a punto de merengue, luego la harina, el baking powder y por último la cáscara del limón verde rallado; se vierte la masa en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

### PANETELAS

PANETELA CORRIENTE.—Esta panetela que es muy sencilla, de masa muy suave y esponjosa, se puede



hacer del tamaño que se quiera conservando las proporciones. Se pesan los huevos con sus cáscaras, ese mismo peso se pone de azúcar y la mitad de ese peso de harina de Castilla. Se baten las yemas unidas con el azúcar hasta que ésta no se sienta y se echan alternando las claras batidas a punto de merengue y la harina de Castilla cernida; se le puede poner zumo de limón verde y un poquito de esencia de vainilla. Se coloca en un molde o en una tártara engrasada con mantequilla y se cocina al horno.

**PANETELA SENCILLA.**—Para nueve huevos, ocho cucharadas de harina de Castilla cernida, ocho cucharadas de azúcar y cuatro onzas de mantequilla. Se baten las claras a punto de merengue, se agrega el azúcar, las yemas batidas, la harina de Castilla y por último la mantequilla derretida; todo bien unido se coloca en una tartera engrasada y se cocina al horno.

**PANETELA EN OTRA FORMA.**—Veinte huevos, una libra de harina de Castilla y una libra de azúcar. Se baten durante mucho rato los huevos con el azúcar, se agrega la harina pasada por colador y se revuelve (sin batir) hasta que quede unida a los huevos; se coloca en una tartera engrasada con mantequilla y se cocina al horno. Cocinada la panetela se parte por la mitad y entre las dos mitades se coloca una crema que se hace en la forma siguiente: se deslíen nueve yemas de huevo, se le unen nueve cucharadas de almíbar de buen punto y fría, se cuele y se pone al fuego revolviendo sin parar hasta que se espese; fría la crema se le añade una copita de vino de Jerez.

**PANETELA DE ALMENDRAS.**—Una libra de almendras muy majadas, dos tazas y medias de azúcar, dos cucharadas de harina de Castilla, diez yemas, ocho claras, un poco de requemo de limón verde, y un poco de canela fina. Se baten las yemas con el azúcar hasta que el batido esté ligero, se añaden las almen-



dras majadas, luego las claras batidas a punto de merengue alternando con la harina de Castilla y por último el requemo de limón verde y la canela; se cocina al horno en un molde engrasado con manteca.

**PANETELA CON CREMA DE CHOCOLATE.**—Dos tazas de azúcar, cuatro de harina de Castilla, una de mantequilla, una de leche y cuatro huevos. Se une el azúcar a la mantequilla, se agregan las claras bien batidas, las yemas también batidas, la harina de Castilla cernida y unida a una cucharadita de cremor tártaro, se echa la leche separando una cucharada y a ésta se le une media cucharadita de bicarbonato de soda; todo bien mezclado se coloca en una tartera engrasada con mantequilla y se cocina al horno. Cuando esté fría se corta la panetela en forma de gazanigas poniéndole crema de chocolate. (Véase el índice).

**PANETELA DE FÉCULA DE PAPAS.**—Se baten un poco ocho yemas de huevo, se añaden diez cucharadas de azúcar batiendo hasta que el azúcar esté bien disuelto, se agrega el zumo de un limón verde y la cáscara bien rallada, cuatro cucharadas de fécula de papas y se bate durante media hora, se añaden las claras batidas a punto de merengue y todo bien unido se coloca en una tartera engrasada con mantequilla y se cocina al horno.

**PANETELA.**—Media libra de harina de Castilla, media de azúcar molida, una cucharada de manteca de puerco, dos de agua y una cáscara de limón verde rallada. Se baten las claras a punto de merengue, se agregan las yemas y se sigue batiendo hasta que queden blancas, se añade el azúcar y se bate otro rato, luego la harina de Castilla, la cucharada de manteca, el agua y el limón rallado. Todo bien mezclado se coloca en un molde untado con mantequilla y se cocina al horno.

**PANETELA DE BONIATO.**—Con tres libras de boniato se hace un boniatillo con mucho punto (véase el



índice), y se preparan cajoncitos de papel. Se deja enfriar el boniatillo y se le agregan diez yemas de huevo batidas, se baten ambas cosas y se añaden las claras batidas a punto de merengue, un poco de canela molida y requemo de limón verde; cuando todo esté bien unido se llenan los cajoncitos poniéndoles un polvito de canela a cada uno; se cocinan al horno bien caliente.

PANETELA DE NARANJAS.—Seis huevos, seis cucharadas de azúcar, seis cucharadas de harina de Castilla, una cucharadita de baking powder y la corteza rallada de una naranja. Se baten bien los huevos, se les echa poco a poco el azúcar, después la corteza de naranja y por último la harina mezclada con el baking powder y cernida; se pone en una tartera untada con mantequilla y se cocina al horno. Se hace una crema con tres yemas de huevo, media taza de azúcar, dos cucharadas de maicena y una taza de leche, se cuele y se pone al fuego revolviendo sin parar hasta que la crema tenga bastante consistencia. Al bajarla del fuego se le echa el jugo colado de una naranja. Se hace una almíbar con taza y cuarto de azúcar y la corteza rallada de una naranja, se baten las tres claras de huevo hasta que estén duras y se le echa el almíbar poco a poco, con mucho punto y sin bajarla del fuego y se sigue batiendo hasta que el merengue esté casi frío. La panetela se divide en cuatro partes iguales y a cada parte se le pone crema, luego se unen, encima se colocan pedazos de naranja sin hollejos ni semillas, se cubre todo con el merengue y se pone de nuevo al horno para dorar el merengue.

PANETELA DE ORO.—Dos tazas de harina de Castilla, media taza de mantequilla, media de azúcar, media de leche, cinco yemas de huevo, una clara, una cucharadita de cremor, una cucharadita de baking powder y vainilla al gusto. Se une bien la mantequilla con el azúcar, se agregan las yemas ya desleídas y se van echando los demás ingredientes poco a



poco y sin dejar de batir; la clara se agrega batida y el baking powder y la harina pasados por colador; se coloca en un molde bien engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

NAPOLITANO.—Una lata de melocotón, seis huevos, una cucharada de azúcar, seis de harina de Castilla cernida, una cucharadita de baking powder y vainilla al gusto. Se baten las claras a punto de merengue, se agrega el azúcar poco a poco, luego las yemas, y lo último la harina mezclada con el boking powder; se cocina en molde de panetela con papel engrasado; una vez cocinado (que es muy rápido), se divide la panetela en dos partes y se coloca al centro una crema que se prepara en esta forma: con el almíbar de la lata de melocotones se hace otro almíbar agregándole dos cucharadas de agua y cuatro de azúcar, se pone al fuego hasta que tenga medio punto. Se separan dos melocotones y el resto se aplastan en un plato y se agregan al almíbar, revolviendo sin cesar hasta que coja buen punto; se aparta del fuego y se añaden dos yemas de huevo, se vuelve a poner al fuego un momento revolviendo seguido. Entonces se coloca la crema al centro, cubriéndola con el resto de la panetela, se adorna con merengue que se hará con las dos claras de huevo, y los dos melocotones partidos en trocitos. A la panetela se le introduce almíbar por distintas partes con la punta de un cuchillo.

BRAZO GITANO.—Para cuatro huevos se necesitan cuatro cucharadas de harina de Castilla y cuatro de azúcar. Se baten las claras como para merengue, se añaden, una a una, las yemas, se baten otro rato y se agregan las cuatro cucharadas de azúcar y las cuatro de harina cernida; todo bien mezclado se coloca en un molde rectangular sobre un papel engrasado con mantequilla y se cocina al horno. Cuando esté cocinado se saca y se le pone una capa de crema de chocolate o de vainilla, se cubre con merengue y grajeas.



**GAZANIGAS.**—Para una libra de harina de Castilla, seis yemas de huevo, una libra de azúcar muy seca y molida, dos cucharaditas de baking powder, una libra de mantequilla, media copa de leche y media copa de ácido tartárico. Se une bien la mantequilla y el azúcar, se agregan las claras bien batidas y se añade todo lo demás hasta mezclarlo bien; se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**MAMONCILLOS.**—Se baten diez claras de huevo a punto de merengue, se miden por cucharadas y se añaden otras tantas cucharadas de azúcar en polvo y el mismo número de cucharadas de harina de Castilla cernida, se bate todo hasta unirlo bien y entonces se añaden las diez yemas de huevo, batiendo un poco más. A este batido se agrega cucharada y media de mantequilla derretida al fuego; todo se coloca en cajoncitos de papel, que no se llenan mucho y se ponen sobre una parrilla al horno.

**REGLAS PARA PREPARAR LAS PASTAS.**—El horno debe tener buen calor y se debe encender al empezar a preparar el batido. La harina debe cernirse siempre y el baking powder debe mezclarse con la harina seca. La mantequilla y el azúcar deben batirse siempre hasta que el azúcar no se sienta y las claras deben echarse cuando tenga punto de merengue.

**TORTAS DE FRUTAS.**—Dos tazas de mantequilla, dos de azúcar, dos de grosellas, media de almendras peladas y cortadas en tiritas, diez huevos, una libra de harina de Castilla, la corteza de media naranja cortada en pedacitos, una cucharadita de baking powder y otra de canela en polvo. Se baten mucho la mantequilla y el azúcar, se añaden los huevos de dos en dos, (al añadir dos huevos se baten cinco minutos, se añaden otros dos y se vuelve a batir cinco minutos y en esta forma hasta ponerlos todos); se añade la harina cernida y unida al baking powder, se hace una masa suave, se colocan las grosellas, al-



mendras, etc., y se pone la masa en un molde poco hondo y forrado con papel grueso; se cocina al horno a fuego moderado tardando en cocinarse dos horas y media, poco más o menos.

**TORTA SENCILLA.**—Dos tazas de azúcar, una de harina de Castilla, siete huevos, una cucharadita de baking powder, una de extracto de limón y un poco de sal. Se baten muy bien el azúcar y los huevos, se añade la harina cernida unida al baking powder, el extracto y la sal, se coloca en un molde cubierto con papel bastante engrasado y se cocina al horno durante media hora.

**TORTA DE ALMENDRAS.**—Taza y media de azúcar, taza y media de harina de Castilla, ocho huevos, una cucharadita de extracto de almendras amargas y media de baking powder. Se hierve el azúcar en doce onzas de agua hasta que tomando un poco con la cuchara y echándola en agua fría se vea que se quiebra. Se baten los huevos durante diez minutos, se agrega el almíbar, se bate un poco más y se añade la harina cernida unida al baking powder y al extracto, se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno caliente durante media hora.

**OTRA TORTA DE ALMENDRAS.**—Para una libra de almendras, doce huevos, una libra de azúcar, media copa de vino seco, un poco de raspadura de limón verde y canela. Se lavan las almendras, se echan en agua tibia, se pelan y se secan todo un día al sol; se machacan bien y se pasan por un jibe fino. El azúcar se muele con una botella y se pasa por una muselina fina, se une con las almendras. Las claras se baten a punto de merengue, se le añaden las yemas, después el azúcar mezclado con las almendras, el vino, el limón verde rallado y la canela, se coloca en un molde o tartera engrasado y se cocina al horno.

**MAZAPÁN DE ALMENDRAS EN CAJONCITOS.**—Se hierven media libra de almendras dulces, se pelan y se



machacan, se amasan con un rodillo de hacer empanadas, se mezcla media libra de azúcar molido, se agregan seis huevos batidos y el zumo de medio limón verde y canela en polvo; muy bien amasada la pasta se coloca en cajoncitos de papel español se cocina a horno templado, deben subir y quedar dorados.

**TORTA DE JALEA.**—Se baten tres yemas de huevo con una taza de azúcar, se añade una taza de harina cernida mezclada con una cucharadita de baking powder, una cucharada de leche y las claras batidas a punto de merengue, se bate hasta mezclarlo todo bien. Se coloca el batido en tres moldes que sean poco hondos y del mismo tamaño. Se cocinan en horno bien caliente durante cinco o diez minutos. Cuando estén frías las tortas se colocan una encima de otra poniendo entre ellas una capa de jalea de grosellas y se espolvorean con azúcar.

**TORTA JASPEADA.**—Se hacen dos masas separadas, una clara y otra oscura. Se emplea para la oscura una taza de azúcar turbinada, una y media de harina de Castilla, media de mantequilla, media de leche, cuatro yemas de huevo, una cucharadita de baking powder, una de extracto de canela y media de clavo en polvo. Para la masa clara una taza de azúcar blanco, una y media de harina de Castilla, media de mantequilla, media de leche, cuatro claras de huevo, una cucharadita de baking powder y una de extracto de limón. Para ambas masas se baten muy bien la mantequilla y el azúcar, se añade la harina de Castilla cernida y unida al baking powder y se van echando los demás ingredientes hasta que quede una masa firme. Se prepara un molde forrado con papel blanco y se va echando alternando de una y otra masa. Se cocinan durante media hora en horno caliente.

**TORTA DE NUECES.**—Taza y media de azúcar, dos tazas y media de harina de Castilla, media de mantequilla, media de leche, una de nueces, tres huevos y media cucharadita de baking powder. Se baten



muy bien la mantequilla y el azúcar, se añaden los huevos ligeramente batidos, la harina cernida y los polvos de baking powder, la leche y las nueces; se hace una masa firme y se coloca en un molde forrado con papel blanco y se cocina al horno durante media hora.

**TORTA DE JALEA DE MANZANA.**—Una taza de mantequilla, dos de azúcar, tres de harina de Castilla, una de leche, seis huevos, una y media cucharadita de baking powder. Se bate la mantequilla y el azúcar, se añaden los huevos de dos en dos batiéndolos diez minutos (véase torta de jalea), se añaden la harina cernida y el baking powder, la mantequilla y la leche y se hace una masa suave, se cocina al horno en un molde engrasado. Entretanto se prepara una jalea de manzana en esta forma: se pelan seis manzanas y se cortan en rebanadas, se le añaden seis onzas de azúcar y se cocinan al fuego revolviendo seguido hasta que estén blandas, se pasan por un tamiz fino y se le añade una cucharada de mantequilla. La torta se parte en tres, a cada parte se le unta jalea ya fría, se vuelven a unir las partes y se espolvorean con azúcar.

**TORTA SENCILLA.**—Se mezclan dos tazas de harina cernida y dos cucharaditas de baking powder con una taza de azúcar, cuando estén bien unidas se añade media taza de mantequilla, derretida, dos huevos muy batidos y media taza de leche fresca, se amasa hasta formar una pasta lisa, se divide en tres tortas planas, se coloca cada torta en una sartén y se cocinan al horno. Se colocan las tortas una encima de otra poniendo entre ellas jalea o esta preparación hecha con chocolate: se ralla media pastilla de chocolate fino, se deja hervir con una taza de leche, media taza de azúcar, un poco de mantequilla, un polvito de sal y esencia de vainilla. Se cubre la tonga de tortas con azúcar o con garapiña hecha en esta forma: se bate una taza de azúcar hervida con un poco de agua y una clara de huevo.



**TORTICAS PARA COMER CON ALMÍBAR.**—Para nueve cucharadas bien llenas de maicena, tres yemas de huevo, una copa, no llena, de leche, una cucharadita de baking powder y una cucharada llena de mantequilla. Se une la maicena con la mantequilla, se agregan las yemas desleídas en la leche, y por último el baking powder, se bate muy bien y se echa en forma de buñuelitos en la sartén con bastante manteca y a fuego vivo. Se deben de comer calientes con almíbar que tenga buen punto.

**OTRAS TORTICAS PARA COMER CON ALMÍBAR.**—Cinco cucharadas de harina de Castilla, dos yemas de huevo, una cucharada de mantequilla, media copa de leche y una cucharadita de baking powder; se bate bien esta mezcla y se fríe en forma de torticas en manteca y mantequilla mezcladas y a fuego vivo. Se comen con almíbar caliente y a buen punto.

**TORTICAS DE MORÓN.**—Una libra de azúcar blanco, una de harina de Castilla y media libra de manteca. Se amasa todo bien, se forman las torticas y se cocinan al horno; si se quiere se pueden cubrir con ajonjolí o almendras.

**OTRAS TORTICAS DE MORÓN.**—Una libra de manteca, dos libras de harina de Castilla, una libra de azúcar, tres huevos, un poco de anís y una y media cucharadita de bicarbonato. Se amasa muy bien la manteca con el azúcar, se va agregando poco a poco el anís, los huevos y el bicarbonato, ya muy bien amasado, se va añadiendo la harina de Castilla y cuando quede bien mezclado, se forman las torticas y se cocinan al horno.

**DONAT O ROSQUITA.**—Dos libras de harina de Castilla, dos tazas de leche, tres huevos, dos tazas de manteca derretida y fría, dos tazas bien llenas de azúcar, dos cucharaditas de baking powder, un poco de sal y otro tanto de nuez moscada rallada. Se echa en una mesa la mitad de la harina, se agregan todos



los ingredientes poniendo último el baking powder, una vez todo unido se echa la otra mitad de la harina poco a poco y sin amasar demasiado; se extiende la pasta con una botella. Se forman rosquitas y se fríen en mucha manteca bien caliente.

**TORTICAS DE VAINILLA.**—Para cuatro huevos, seis onzas de harina de Castilla, ocho onzas de azúcar molida, un poco de leche cocinada con vainilla y dos onzas de mantequilla; se une todo bien, se amasa y se coloca en los moldes a horno moderado; a la media hora se sacan y se vuelven del otro lado para que se doren por ambas partes.

**TORTA DE MANZANAS.**—Se pelan dos manzanas, se les quita el corazón y se colocan en una paila con azúcar a gusto y un poco de mantequilla, se tienen al fuego revolviendo hasta que se forme una pasta, se enfrían y se añade la yema de un huevo batiendo para que éste se mezcla a la pasta. Se hace una masa con seis onzas de harina de Castilla cernida, media cucharadita de baking powder, dos onzas y media de mantequilla y un poco de agua fría; se extiende la masa, se forman pedazos pequeños, se les echa un poco de pasta de manzanas y se doran como las empanadas; se baten una o dos claras de huevo y se cubre con este batido cada torta y se cocinan al horno durante veinte minutos o media hora.

**ROSQUITAS.**—Dos libras de harina de Castilla cernida, un cuarto de libra de manteca, una taza de cocimiento de anís bien fuerte. Se une la harina con la manteca, se agregan dos huevos; un poco de sal molida y el cocimiento de anís; se amasa un poco (no demasiado), se forman las rosquitas y se cocinan al horno. Cuando estén cocinadas y frías se les da un baño en almíbar muy fuerte.

**HOJUELAS.**—Para media libra de harina de Castilla se necesitan seis huevos batidos, una cucharada de vino dulce, un poco de canela molida, un poco



de azúcar, un polvito de sal y una tacita de leche lo suficiente para suavizar la pasta; todo se bate bien y con una cuchara se van friendo en una sartén llena de mantequilla; al sacar las hojuelas se espolvorean con azúcar molida.

**PASTEL DE LIMÓN (*Lemon Pie*).**—Una libra de harina de Castilla, media de manteca, un cuarto de libra de azúcar, una cucharada de baking powder, una cucharadita de sal, dos yemas de huevo y media copa de agua. Se amasa la pasta, bien unida pero sin correa. Se pone al fuego una taza de agua y cuando hierva se le agrega cucharada y media de maicena ya desleída en un poco de agua, se le añade una taza de azúcar, se aparta del fuego y se deja enfriar, ya fría se le añade el jugo de dos limones y dos yemas de huevo, ambas cosas unidas de antemano. Se pone en la tartera la mitad de la pasta; se cubre con el preparado de maicena, limón etc., y se cocina al horno durante tres cuartos de hora. Con la otra mitad de la pasta se puede hacer otro pastel de limón. Al cabo de tres cuartos de hora se saca el pastel del horno y con las claras de los huevos y cuatro cucharadas de azúcar se hace un merengue, se cubre con él el pastel y se pone de nuevo al horno para dorarlo.

**PASTEL DE MANZANAS.**—Con los mismos ingredientes y las mismas medidas que para el pastel anterior se prepara la pasta, se echa la mitad en la tartera, se cubre con manzanas cortadas en ruedas finas y se espolvorean con azúcar. Con la otra mitad de la masa se forman tiras que se colocan sobre las manzanas en ambos sentidos de manera de formar como un enrejado. Se puede también hacer con dulce de guayaba en lugar de manzana y en este caso no se espolvorea con azúcar. Se pone la masa al horno y se cocina durante tres cuartos de hora.

**PASTEL AMERICANO DE MANZANA.**—Para tres tazas de harina de Castilla, dos tercio tazas de Crisco



(manteca vegetal) bien fría, una taza de agua y un poquito de sal. Se une todo y se amasa hasta que quede bien mezclado y se forma una masa suave, se coloca dentro de una servilleta y se pone en el hielo mientras se hace el relleno; para éste se necesitan seis manzanas, una taza de azúcar, canela molida, un poco de zumo de limón verde, una cucharada de mantequilla y un poco de harina de Castilla. Se pelan las manzanas y se cortan pedazos chicos, se van agregando todos los ingredientes, mezclándolos bien; la masa se extiende con un rodillo y se coloca el relleno al centro, por los lados se le unta un poquito de leche, se tapa con el resto de la masa, haciendo la misma operación con la leche para que quede bien unida la masa; encima se le abren unos agujeritos y se espolvorea con azúcar fino. Se cocina al horno.

**PAN DE MOLDE.**—Medidas: tres libras de harina de Castilla, una cucharada de azúcar, una pastilla de levadura muy fresca (en la Habana se encuentra ésta en la casa de Swift), dos tazas y media (mitad agua y mitad leche o bien agua sola), una cucharada de manteca, se mezclan y se ciernen la manteca, la harina, el azúcar y una cucharadita de sal, se agrega la leche y el agua donde se habrá desleído la levadura. Se bate rápidamente para formar una masa suave, se coloca en una fuente de barro, se tapa con un paño grueso y se deja en lugar abrigado y donde no haya corriente de aire; cuando la masa haya crecido bastante, se amasa de nuevo, se divide en tres partes, se coloca en los moldes, se tapa con el paño y cuando haya crecido otra vez se coloca en horno moderado durante cuarenta y cinco minutos, poco más o menos.

**PAN CORRIENTE.**—Para una pastilla de levadura dos libras de harina de Castilla, cuatro huevos, una cucharada de manteca, una taza de agua, una cucharadita de sal desleída en el agua y la levadura también se deslíe en el agua; se mezclan todos los ingredientes y se amasa hasta que se vea que la masa pre-



senta unos ojos; se deja reposar la masa durante cinco o seis horas tapada con un paño, pasada este tiempo se extiende y se amasa un poco más para formar los panes; se prueba de sal y si le falta se le agrega en la masa y se cocina a horno moderado.

PLUM-CAKE INGLÉS (*Pastel para té*).—En una cacerola colocada en un lugar caliente se echa una libra de mantequilla, una vez derretida, se le echa un huevo revolviendo con paleta de madera, luego otro y se sigue revolviendo y en esta forma se incorporan doce huevos; sin dejar de revolver se añade una libra de azúcar y media de pasas de Málaga, un cuarto de libra de frutas confitadas y cortadas en tiras, una libra y media de harina de Castilla, una copita de ron y zumo de limón verde; todo bien mezclado se coloca en moldes largos cubiertos con papel engrasado con mantequilla y se cocina a horno moderado.

PETIT CHOUX.—Una taza de manteca derretida, tres tazas de agua, media libra de harina de Castilla y seis huevos. Se echa en una cacerola la manteca, se va añadiendo el agua poco a poco, la harina muy despacio pasada por colador y cuidando que no se formen peloticas. Se pone al fuego y se revuelve sin cesar hasta que se consuma el agua, se aparta y se deja enfriar, se echan los huevos y se bate un rato, se echan por cucharadas en una lata dándoles forma de buñuelos y se cocinan al horno; esta masa sube mucho, los buñuelos quedan redondos como naranjas y cuando estén dorados se apartan y se dejan enfriar. Se parte por la mitad y en el centro se coloca una crema de chocolate, de vainilla o de yemas con almíbar, (véase el índice) se cubren con la otra mitad. Si se quieren comer con preparación de sal se le pone a la masa un poco de ésta y se coloca al medio alguna masa de croqueta o alguna preparación de las que se encontrarán en el índice para sandwiches.

MASA DE HOJALDRES.—Media libra de harina de Castilla, una cucharada de manteca, media libra de



azúcar muy molido, dos yemas de huevo, sal y un vasito de vino seco. Se echa la harina sobre un mármol, se forma al centro un hueco y se echa en él las yemas, la manteca, el azúcar, la sal, y el vino seco; se amasa mucho con las manos y luego con un rodillo o palitroque hasta que quede una masa suave y delgada. Esta masa debe prepararse con anticipación para dejarla durante unas horas en reposo. Si se hacen empanadas se preparará un picadillo para el relleno o bien puede ponérsele dulce de guayaba; se frién en manteca abundante y a fuego vivo y se espolvorean con azúcar.

MASA REAL.—Media libra de harina de Castilla, media de azúcar muy molido, un cuarto de mantequilla y un vasito de vino seco. Se amasa todo durante mucho rato con las manos, luego con el palitroque y esta masa sirve para cualquier galletica o pastel amasándolo menos.

MASA PARA PASTEL.—Una y media libra de harina de Castilla, el mismo peso de azúcar, un poco de canela molida, un poquito de nuez moscada rallada, media libra de manteca, cuatro onzas de mantequilla, seis yemas de huevo, dos claras y dos cucharadas de vino seco; se amasa todo con ligereza para que no coja correa, se coloca la mitad de esta masa en un molde engrasado con manteca y se echa en el centro un picadillo de carne de puerco con pasas y aceitunas o alguna crema o dulce de guayaba, se cubre con el resto de la masa y se cocina al horno.

OTRO PASTEL.—Una libra de harina de Castilla, cuatro onzas de azúcar molido, media libra de manteca, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de vino seco; se amasa todo hasta que esté bien unido pero sin correa; se divide la masa en dos partes; se bate una yema de huevo con un poco de manteca y esto se unta al molde; la mitad de la masa se coloca en el molde, encima el relleno de carne o



fricasé de pollo, se cubre con el resto de la masa y se cocina al horno.

PASTEL DE MANZANA.—Una taza de mantequilla, dos de azúcar, taza y media de leche, tres tazas de harina de Castilla, cinco huevos. Se une el azúcar y la mantequilla, se agregan las yemas de huevo, la leche y la harina con una cucharadita de baking powder y cernidas. Se coloca esta masa en un molde engrasado con mantequilla, se echan pedazos de manzanas picados finos y se espolvorea con canela y azúcar molido.

PASTEL JUANA.—Para libra y media de harina de Castilla, tres huevos, dos cucharadas de mantequilla, media libra de manteca, una copita de vino seco, una cucharadita de bicarbonato y seis onzas de azúcar; todo se une en una vasija y se amasa un poco con las manos hasta que esté bien mezclado; se engrasa un molde o tartera, se coloca la mitad de la masa, encima el relleno que se quiera, de dulce, de ave o de carne, se cubre con el resto de la masa y se cocina al horno.

PASTEL DE CIDRA.—Cuatro onzas de mantequilla, cuatro de azúcar muy molido, ocho de harina de Castilla muy cernida, dos cucharaditas de baking powder, cuatro onzas de cidra cortada en pedazos finos, tres huevos y una cucharadita de esencia de vainilla. Se baten mucho la mantequilla y el azúcar, se añaden los huevos, la harina, la vainilla y el baking powder y se sigue revolviendo durante diez minutos, se añade la cidra y se vierte sobre un molde forrado con papel engrasado y se cocina a horno moderado.

PASTEL CON CIRUELAS PASAS.—Se dejan en remojo durante la noche, media libra de ciruelas pasas, se hierven hasta que estén blandas, ya frías se les quita el pellejo y las semillas y se pasan por un tamiz; se añade media taza de azúcar, dos yemas de huevo,



una taza de leche y una cucharadita de maicena; todo se revuelve hasta mezclarlo bien. Se prepara una masa para pastel (véase el índice), se engrasa un molde, se coloca sobre él una parte de la masa, encima la mitad del preparado de ciruelas, luego la mitad de un batido que se tendrá hecho con dos claras a punto de merengue y dos cucharadas de azúcar, el resto del preparado de ciruelas y el resto de las claras, todo se cubre con la masa del pastel y se cocina al horno. Se come frío.

**PASTEL IDEAL.**—Se baten a punto de merengue y que queden muy duras cuatro claras de huevo, se les une poco a poco dos cucharadas de almendras tostadas y hechas polvo y mezcladas con cuatro cucharadas de azúcar y un poquito de esencia de vainilla; esto se bate muy bien. En la misma chapa del horno muy bien lavada y engrasada con manteca y harina mezcladas se extienden tres redondeles del tamaño de un plato de taza, dejándolos un rato a fuego lento, e nseguida que empiecen a tomar color se apartan y se dejan enfriar. Se baten mucho las cuatro yemas añadiéndoles media docena de almendras de cacao en polvo y azúcar suficiente; esto se pone en una pailita a fuego lento, cuidando que no hierva; cuando se vea por el color que las yemas están cocinadas, se aparta del fuego y se añade un poquito de mantequilla. De esta crema se extiende una capa sobre cada redondel y se colocan uno sobre otro en un plato de cristal, alrededor se pone el resto de la crema y se ponen por encima almedras tostadas y picadas.

**PASTELITOS CON CREMA.**—Se ponen al fuego a cocinar medio jarro de agua, un poquito de sal y una cucharada de manteca, se deja hervir durante diez minutos y se agrega paulatinamente harina de Castilla cernida, revolviendo sin parar hasta formar un engrudo fuerte; se baja del fuego y sin dejar de revolver se añaden tres huevos enteros para aflojar el engrudo. Se forman unos cuadritos en forma de



pastelitos, se cocinan al horno y cuando estén fríos se coloca entre cada dos pastelitos una crema espesa de vainilla o chocolate. (Véase el índice).

**PASTELITOS CON FRUTAS.**—Se prepara la masa en esta forma: media libra de harina de Castilla, dos onzas de mantequilla, cinco de azúcar, dos de almendras dulces, dos de almendras amargas, un poquito de sal, tres yemas y una clara. Se machacan las almendras hasta hacerlas polvo, se amasa todo, se estira con un palitroque y se coloca en una tartera engrasada, poniendo una capa de la masa, encima la fruta que se quiera, se cubre con el resto de la masa formando enrejaditos y se cocina a horno moderado.

**OTROS PASTELITOS CON CREMA.**—Para preparar la pasta se calienta un vaso de agua, se agrega un polvito de sal, dos cucharadas de azúcar, tres onzas de mantequilla, unas gotas de extracto de limón, cuando rompa el hervor se aparta del fuego y se mezclan cuatro onzas y media de harina, revolviendo la pasta hasta ponerla bien lisa, se vuelve a poner al fuego y se revuelve seguido hasta que se desprenda de la cacerola, se retira del fuego y dos minutos después se echan cuatro huevos enteros, uno a uno, hasta que todo quede bien unido; con una cuchara se va echando de esta pasta en una tartera a cierta distancia uno de otro y se doran con un batido de huevo espolvoreado con azúcar, se cocina al horno durante veinte minutos. Cuando estén fríos se dividen por la mitad y se les coloca entre las dos partes crema de vainilla o de chocolate.

**PASTELITOS CON PASAS DE CORINTO.**—Una taza, no llena, de harina de Castilla sin cernir, una cucharada de azúcar, media cucharadita de sal fina, dos de baking powder, leche cruda suficiente, un poco de mantequilla, canela en polvo y una taza de pasas de Corinto. Se mezcla la harina con el azúcar, la sal y el baking powder y se pasa dos veces por un



tamiz fino, se agrega una cucharada de manteca bien llena y se añade leche cruda suficiente para formar una masa suave, se extiende sobre un mármol hasta que tenga media pulgada de espesor, se agrega un poco de mantequilla, otro poco de azúcar, las pasas de Corinto y canela en polvo; se enrolla y se corta en tajadas de a dos pulgadas, se coloca en lata engrasada y se cocina al horno durante diez o quince minutos.

**PASTEL AMERICANO.**—Una libra de harina de Castilla, dos cucharadas de mantequilla, dos de azúcar, una de levadura inglesa o de baking powder, un vaso de leche y un poquito de sal. Se amasa todo durante un cuarto de hora y se forman los pastelitos colocándoles dentro dulce de guayaba o jalea de fresas o de ciruelas, se cocinan al horno. Para darles bonito aspecto se les unta por encima una yema de huevo desleída.

**PASTEL CHEHÉ.**—Para una libra de harina de Castilla, un cuarto de libra de mantequilla, cuatro cucharadas llenas de manteca, cinco cucharadas de azúcar, tres huevos, una cucharada al ras de baking powder y un polvito de canela o de nuez moscada rallada. Se echa la harina sobre un mármol, mezclada con el baking powder, se agrega el azúcar, los huevos, la canela y luego la manteca derretida y fría unida a la mantequilla, se amasa un poco, no se mezcla, queda en partículas. Se le echa al molde un poquito de manteca y se va colocando la masa por pedacitos, extendiéndola con las manos en el molde; al centro se pone el fricasé de pollo o de carne de puerco con alcaparrado; los bordes se unen con la punta de un cuchillo; se adorna formándole un dibujo con un tenedor. Se pone en el horno a fuego vivo un rato y en seguida a fuego moderado. Si se hiciese poniéndole dulce de guayaba o alguna jalea, etc., se le pondrá a la masa una cucharada más de azúcar.



**PIE AMERICANO.**—Manera de hacer una buena masa o crust. La manteca se une a la harina con los dedos. Todos los ingredientes deben haber sido enfriados en la nevera. Después de unidos se extienden sobre un mármol enharinado y se le pasa el rodillo solamente en una dirección, es decir, delante de la persona hacia afuera; después de hacer esta operación dos o tres veces se enrolla la masa y se le vuelve a pasar el rodillo dos veces más pronto y ligeramente.

Cantidades: Dos tazas de harina de Castilla cernida, una cucharadita al ras de baking powder, media cucharadita de sal, un cuarto de taza de mantequilla, y otro cuarto de manteca, un cuarto o un tercio de taza de agua fría.

Los ingredientes secos se deben cernir, se agrega la manteca, mezclándola con los dedos y se añade el agua, entonces todo unido se coloca sobre el mármol enharinado y se pasa el rodillo tres veces en la forma ya indicada y se pone al horno que debe estar caliente y que se habrá probado con un pedazo de la misma pasta.

Para hacer el *pie* con manzana se puede agregar ésta cocinada o cruda, pero de cualquier manera se cocina primero la parte de abajo del *pie*; se coloca sobre ésta la manzana y se cubre con la otra parte cruda y se vuelve a poner al horno hasta que quede cocinada y dorada.

Para tres manzanas peladas y cortadas en lascas finas se pone media taza de azúcar y media cucharadita de nuez moscada o canela en polvo. La manzana se va poniendo por camadas en el *pie* y cada camada se cubre con azúcar y la nuez moscada o canela y rociada con gotas de limón verde.

**MAZAPÁN DE ALMENDRAS.**—Una libra de almendras dulces, ocho onzas de almendras amargas y una libra o diez y ocho onzas de azúcar muy molido y ocho o diez yemas de huevo y una cucharada de agua de azahar. Se amasa durante un rato y se cocina en moldes engrasados con mantequilla.



X

**BUÑUELOS DE VIENTO.**—Ocho tazas de harina de Castilla pasadas por tamiz, ocho huevos, yemas y claras, medio jarro de agua, una cucharadita de manteca y otra de sal. Se pone el agua al fuego y cuando empiece a hervir se echa la harina poco a poco, revolviendo muy aprisa para que no se formen pelotas; cuando el engrudo se desprenda de las paredes de la paila se retira ésta del fuego y se añaden los huevos enteros de dos en dos hasta ponerlos todos y se agrega la sal. Se echa mucha manteca en una paila honda y se va poniendo la pasta por cucharadas; cuando los buñuelos se empiecen a dorar se bajan del fuego un momento, se vuelven a poner al fuego hasta que se abran. El buñuelo se debe revolver en la manteca, por esta razón debe ser la manteca muy abundante para que los buñuelos naden en ella. Los buñuelos se sirven siempre con almíbar de buen punto y caliente.

**VOL-AU VENT.**—En una mesa de mármol se echa una libra de harina de Castilla cernida y en el centro se forma un hueco donde se echa medio litro de agua muy fría y una cucharadita de sal. Con la mano se va amasando con cuidado para que le agua no se escape; cuando se forme la masa se extiende con el palitroque dejándole un dedo de grueso, se extiende por encima una capa de manteca muy batida y se dobla la masa en tres dobleces; se vuelve a extender y se dobla otro vez, haciéndole alguna marquita que indique que tiene dos dobleces; se deja reposar durante diez minutos en lugar muy frío o bien se coloca sobre una tapa de metal con hielo debajo. Al cabo de este tiempo se vuelve a extender y a doblar y se vuelve a dejar reposar y se sigue de esta manera hasta que tenga seis vueltas. El vol-au-vent se corta poniendo encima de la masa un plato chico y cortando el redondel con un cuchillo. Cada vez que se extienda se espolvorea con harina. Al colocarlo en el horno se espolvorea con azúcar y se barniza con huevos batidos. Al sacarlos del horno se levanta una circunferencia pequeña en forma de



tapa, se coloca el relleno que debe ser muy fino y se vuelve a tapar.

**CROQUETAS DE CREMA.**—Se baten seis yemas de huevo con seis cucharadas de azúcar, se añade una taza grande de leche y una cucharada de almidón, todo poco a poco cuidando de que no se formen pelotas, se cocina al fuego y se revuelve seguido; espesa esta preparación se revuelve cinco minutos más con cuidado que no se corte la pasta. Se retira del fuego y se extiende en una fuente llana hasta que esté fría, se corta en forma de croquetas, se envuelven en polvos de pan rallado, luego en un batido de huevo y otra vez en polvos de pan rallado, se fríen a fuego vivo en mantequilla. Se van colocando en una fuente en forma de pirámide y se espolvorean con azúcar molido.

**PAN DE HUEVO.**—Se bate una cucharada de mantequilla con una de azúcar hasta que esté como espuma, se agrega media cucharadita de bicarbonato de soda desleído en leche y una cucharadita de cremor. Se baten ocho yemas de huevo y se mezclan bien con una libra de harina de Castilla cernida, se une todo y se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**PAN DE MOLDE.**—Seis tazas de harina de Castilla, una pastilla de levadura, una cucharada de azúcar, media taza de leche, taza y media de agua, una cucharadita de manteca y otra de sal. Se unen el agua y la leche, se disuelve en ellas la levadura y el azúcar, se añaden tres tazas de harina y se bate seguido hasta que la masa esté suave; entonces se agrega el resto de la harina y la manteca; si fuese necesario para que la masa quede bien suave se puede añadir un poco más de harina y un poco más de manteca. La masa se debe trabajar hasta que esté suave y elástica; se echa en la tartera, se tapa y se deja reposar en un lugar caliente y donde no tenga corriente de aire hasta que haya duplicado su tamaño, lo que tar-



dará hora y media poco más o menos; entonces se forman los panes, se dejan reposar durante media hora y se cocinan al horno por espacio de cuarenta minutos a una hora.

PAN DE MAÍZ INDIO.—Doce onzas de harina de maíz fina, cuatro onzas de harina de Castilla, media libra de mantequilla superior, uno de azúcar molido, seis huevos, un poquito de nuez moscada, una taza de leche, media cucharadita de bicarbonato y media de sal fina. Se mezclan el azúcar, la mantequilla y los huevos y se baten mucho hasta que queden bien unidos; se agrega poco a poco la harina de Castilla, la harina de maíz y sin parar de batir se añade la sal, la nuez moscada y lo último la leche y el bicarbonato disuelto en un poquito de leche, todo bien mezclado se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina a horno moderado.

PAN DE MAÍZ.—Cuatro tazas de azúcar bien molido, cuatro tazas de harina de maíz fina y cuatro de harina de Castilla cernida, dos tazas de leche, dos de manteca derretida, dos cucharadas de mantequilla, ocho yemas de huevo, ocho claras bien batidas, media cucharada de bicarbonato desleída en cuatro cucharadas de vino seco y un poco de nuez moscada rallada. Se baten el azúcar y las yemas de huevo hasta que estén unidas, se agrega la harina de Castilla, la harina de maíz, la leche, la manteca, la mantequilla, el bicarbonato con el vino seco, la nuez moscada y por último las ocho claras de huevo batidas a punto de merengue. Todo bien mezclado se coloca en un molde forrado con papel español engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

AREPA DE MAÍZ.—Doce mazorcas de maíz tierno, se rallan, se pasan por un jibe; se baten doce claras como para merengue, se agregan las yemas y el maíz rallado, dos cucharadas de mantequilla, media libra de manteca, polvo de canela, un poco de anís molido, una cucharadita de bicarbonato y azúcar al gus-



to; después de bien mezclado todo esto se coloca en un molde engrasado y se cocina al horno.

**AREPA DE HUEVO.**—Seis huevos, media libra de azúcar muy molido, media libra de mantequilla, un poquito de nuez moscada rallada, media taza de harina de Castilla cernida y desleída en un poco de agua. Se baten los huevos con el azúcar hasta que éste no se sienta, se añade la mantequilla y demás ingredientes y en una sartén engrasada con manteca se echa el batido cubriendo todo el fondo, se espolvorea con azúcar, se cocina a fuego suave, se saca, se vuelve a engrasar la sartén y se cocina por el otro lado, se saca y se enrolla con un palitroque, se sirve espolvoreado con azúcar fino.

**AREPA DE ARROZ.**—Tres tazas de arroz cocinado y frío, dos de leche, una de azúcar, tres huevos, seis platanitos maduros bien machacados, cuatro cucharadas de mantequilla, media taza de harina de Castilla y un poquito de nuez moscada. Se baten los huevos con azúcar, se añaden la leche, el arroz y demás ingredientes, todo bien mezclado y se fríe por cucharadas en manteca bien caliente y a fuego vivo.

*Nota.*—Para cocinar arepas debe usarse siempre una sartén o cacerola plana que esté muy caliente.

**POLCAS.**—Para seis huevos, cuatro cucharadas llenas de harina de Castilla y cuatro llenas de azúcar. Se baten las claras, se le une el azúcar poco a poco hasta hacer un merengue bien duro, se agregan las yemas desleídas y lo último la harina de Castilla. Sobre un papel que sea duro, bien blanco o de estrasa, se espolvorea azúcar bien fino (pulverizado), y de trecho en trecho se va colocando el batido, procurando darle forma de polca, se le espolvorea azúcar pulverizado por encima y se cocina al horno a fuego vivo, con mucho cuidado para que no se quemen. Las polcas no se sacan del papel hasta que se hayan enfriado.



**BIZCOCHOS.**—Se baten quince huevos con una libra de azúcar muy fino por espacio de una hora, se agrega una libra de harina de Castilla cernida batiendo quince minutos más, se forman los bizcochos, se colocan sobre papeles y se cocinan sobre latas al horno.

**BIZCOCHOS CORRIENTES.**—Se baten cinco yemas de huevo con cuatro onzas y media de azúcar muy pulverizado durante diez minutos, se añaden cuatro onzas y media de harina de Castilla cernida, un poco de anís muy molido y cáscara de limón verde rallado; todo bien batido se coloca en una tartera y se cocina a horno regular por lo menos durante tres cuartos de hora; entonces se le da forma de bizcochos y se coloca de nuevo en el horno para tostarse.

**BIZCOCHOS FINOS.**—Se pasa por un tamiz media libra de harina de Castilla, se echa en un mármol, se forma al centro un hueco y en éste se echan tres yemas de huevo, media libra de mantequilla, media onza de sal, dos tazas de leche y una libra de azúcar pulverizado, se une bien y se amasa mucho. Debe quedar la masa de una pulgada de grueso o algo menos. Se coloca en una tartera sobre papel engrasado con mantequilla, se forman con un cuchillo líneas a la larga y agujeritos al centro; se cocina a horno moderado durante hora y media o dos horas. Se sacan, se cortan en forma de bizcochos, se espolvorean con azúcar y se vuelven a colocar en el horno para que se doren.

**BIZCOCHOS DE ANÍS.**—Se necesita media onza de anís muy seco y pulverizado, cinco yemas de huevo, cuatro onzas de azúcar muy molido y cuatro onzas de harina cernida. Se baten muy bien las yemas con el azúcar, se añaden las claras batidas a punto de merengue y se echan alternando la harina cernida y el anís; se cocina en cajoncitos a horno moderado durante tres cuartos de hora.



**BIZCOCHO HOLANDÉS.**—Para cada libra de azúcar una de harina de Castilla, cuatro cucharadas de mantequilla, una copita de vino de Jerez seco, seis huevos, una cucharadita de canela molida, una de baking powder, cáscara rallada de limón verde, todo se bate bien y se coloca en una tartera engrasada con mantequilla y se cocina al horno. Se corta esta pasta en forma de bizcochos y se vuelve a colocar en el horno para tostarlos.

**BIZCOCHO PURITANO.**—Tres onzas de harina de Castilla, cuatro huevos, cuatro onzas de azúcar. Se baten las claras hasta que tengan consistencia, entonces se van echando una a una las cuatro yemas sin dejar de batir, se agrega el azúcar y la harina cernida, batiendo siempre, se coloca en una tartera hasta la mitad porque sube mucho; se parte esta masa en forma de bizcochos que se espolvorean con azúcar.

**BIZCOCHOS ESPONJOSO.**—Seis huevos, tres tazas de azúcar, cuatro de harina, una de agua fría, un poco de sal, dos cucharaditas de baking powder y una de extracto de limón. Se baten por cinco minutos el azúcar y los huevos, se agrega la harina cernida con los polvos de baking powder, se añade la sal, el agua y el extracto, se coloca en un molde de torta cuadrado, se cocina en horno muy caliente por media hora o cuarenta minutos. Al sacarlos del horno se cubren con garapiña clara.

**OTROS BIZCOCHOS.**—Una taza de mantequilla, una de leche, dos de azúcar, cinco huevos y libra y media de harina de Castilla y una cucharadita de baking powder. Se mezclan la mantequilla, el azúcar y los huevos hasta que queden muy unidos, se añade la harina cernida con el baking powder y luego la leche; se hace una masa suave, se enharina el tablero, se extiende la masa, se forman los bizcochos, se colocan en una tartera engrasada y se cocinan durante cinco o seis minutos en horno muy caliente.



**GARAPIÑAS PARA CUBRIR TORTAS Y BIZCOCHOS.**—Después de cubrir las tortas con una garapiña si la torta no está bastante caliente para poder secar la garapiña, se colocará cerca del horno a calor moderado.

**GARAPIÑA DE ALMENDRAS.**—Una libra de almendras dulces, tres tazas de azúcar, tres claras de huevo y media cucharadita de esencia de vainilla. Se muelen las almendras con un poco de azúcar, se añaden las claras mezcladas con el azúcar sobrante y la vainilla; se une bien y se coloca sobre la torta.

**GARAPIÑA CLARA.**—Se mezcla bien una taza de azúcar, una cucharada de jugo de limón y das claras de huevo.

**GARAPIÑA BLANCA.**—Libra y media de azúcar pulverizado, el jugo de medio limón y un cuarto de onza de extracto de vainilla; se batén con cuchara de madera las claras con el azúcar, se añade el jugo de limón y el extracto y cuando esté espesa se coloca sobre la torta.

**GALLETICAS PARA TÉ.**—Dos tazas bien llenas de harina de Castilla, media de azúcar, dos cucharadas de mantequilla, dos huevos, medio vaso de agua, dos cucharaditas de baking powder y un polvo de sal. Se echa la harina sobre un mármol, se forma al centro un hueco y se van echando todos los ingredientes; se amasa mucho hasta que la pasta esté un poco dura; ésta se corta formando las galleticas, se les pasa por encima una brocha húmeda, se espolvorean con azúcar de preferencia rosada y se cocinan a horno caliente.

**GALLETICAS DE LIMÓN CON MANÍ O ALMENDRA.**—Dos tazas de azúcar, una y media de mantequilla, media de maicena, media de almendra o maní tostado y picados finos, media taza de azúcar granulado, seis huevos, libra y media de harina de Castilla, una



cucharadita de baking powder y una de zumo de limón verde. Se baten mucho la mantequilla y el azúcar, se añaden los huevos batidos, la harina y la maicena, se mezclan y se agregan cernidas juntas con el baking powder, por último el extracto de limón. Todo se amasa bien sobre un mármol enharinado y dejando la masa bien delgada, se corta en forma de galleticas y se cubren éstas con los maníes o almendras triturados con el azúcar. Se colocan sobre hojalata engrasada y se cocinan en horno muy caliente durante un cuarto de hora poco más o menos.

**GALLETICAS DE ALMIDÓN.**—Para doce huevos un poco más de media taza de azúcar, nueve onzas de almidón crudo. Se baten las yemas y aparte las claras a punto de merengue, se le añade el azúcar y a este batido se agrega poco a poco las yemas, se mezcla bien. Se tienen preparados cajoncitos de papel engrasados y el almidón se agrega rápidamente al batido en el momento de echarlo en los cajoncitos, éstos no se llenan más que hasta la mitad. Se cocinan al horno tapados los cajoncitos y a fuego moderado.

**GALLETICAS DE MANTEQUILLA.**—Para media libra de mantequilla, una libra de azúcar, doce yemas, seis claras, pozuelito y medio de aguardiente de anís. Todo se coloca sobre un mármol añadiéndole harina de Castilla suficiente para formar una masa como de empanada; se corta la masa en forma de galleticas y se cocinan sobre hojalatas al horno.

**OTRAS GALLETICAS.**—Una libra de harina de Castilla, cuatro cucharadas de manteca y una copa de leche. Se extiende sobre un mármol, se amasa, y cuando la masa esté suave se añade una cucharadita de sal desleída en un poco de agua, dos huevos y una cucharadita de baking powder; se extiende bien y se cortan en forma de galleticas y en seguida se ponen al horno.



**GALLETICAS SENCILLAS.**—Para una libra de azúcar bien molido, media libra de manteca, doce yemas y seis claras, dos cucharadas de anisado y harina de Castilla que se va echando hasta formar con los demás ingredientes una masa de hojaldres. Se forman las galleticas y se cocinan al horno.

**GALLETICAS AMERICANAS.**—Dos tazas de azúcar, cuatro de harina de Castilla, una cucharada de manteca, tres huevos, una cucharadita de vainilla, media cucharadita de sal y tres de baking powder. Se une la manteca con el azúcar, se agregan los tres huevos, se revuelve y se echa la vainilla. Sobre un colador se colocan: la harina (tres tazas), la levadura y la sal, se une a lo anterior hasta formar una masa de suficiente consistencia. Se extiende esta masa sobre una tabla que se enharina con la taza de harina que nos ha sobrado, se cortan las galleticas y se colocan al horno sobre hojalatas engrasadas y se sacan del horno tan pronto tomen color. Cuando estén frías se colocan en una lata bien cerrada y se conservan muchos días frescas.

**PANETELA CUATRO Y CUARTO.**—Media libra de mantequilla, media de harina de Castilla, media de azúcar, cuatro huevos, un poquito de esencia de vainilla y una cucharada de baking powder. Se bate el azúcar con la mantequilla, cuando estén bien unidas se añaden las cuatro yemas, las claras se baten aparte como para merengue y se agregan al batido alternando con la harina de Castilla que se pasará cuatro veces por tamiz mezclada con el baking powder y por último la esencia de vainilla; se coloca en un molde grande engrasado con mantequilla o en moldes pequeños y se cocina al horno.

**DULCE DE PAN.**—Media libra de pan de agua, tres libras de azúcar, seis cucharadas de vino seco, un litro de leche y ocho yemas de huevo. Se hace un almíbar con buen punto; la flauta se corta en rebanadas ni muy gordas ni muy delgadas, se empapan en



leche, dejando un poco de ésta y un poco de almíbar; ya bien empapadas en la leche, se echan estas rebanadas en el almíbar caliente, con dos cucharadas de vino seco, y se tienen al fuego hasta que el pan esté bien cocinado en el almíbar. Las ocho yemas se deslíen y se les une poco a poco el resto de la leche y del almíbar y cuatro cucharadas de vino seco y una vez bien cocinado el pan, se pone con muy poco fuego y se añaden las yemas preparadas, cocinándose poco a poco para que cojan punto. Debe procurarse que las rebanadas de pan no se deshagan. Debe hacerse con pan de flauta de agua.

CAKE DE CHOCOLATE SUPERIOR.—Media taza de mantequilla, una taza de azúcar, tres huevos, media taza de leche, una y tercia de harina de Castilla, dos onzas de chocolate Bakers y tres cucharaditas de baking powder. Se derrite la mantequilla y se bate mucho con el azúcar, se añaden las yemas batidas, la harina y el baking powder cernidos, se van echando alternando con la leche; después el chocolate derretido y lo último las claras muy batidas. Se divide en dos moldes y se cocina al horno durante una hora.

Relleno. Una taza de azúcar, dos onzas de chocolate derretido, dos cucharadas de mantequilla, tres cuartos taza de leche, dos cucharadas de maicena y la mitad de una cucharadita de esencia de vainilla. Los cuatro primeros ingredientes se mezclan y se cocinan durante cinco minutos, se añade la maicena desleída en la leche y se cocina otros tres minutos; fuera del fuego se le agrega la vainilla y se está batiendo hasta que se enfríe; debe quedar muy espeso. Este relleno se coloca al medio entre las dos masas del Cake; no se pone más al horno, se cubre con nueces.

CAKE EXQUISITO DE CHOCOLATE.—Dos onzas de chocolate amargo (Baker), cuatro huevos, media taza de leche, media de mantequilla, una y media de azúcar, una y tres cuartos de harina de Castilla, una



cucharadita de vainilla, una de baking powder y cinco cucharadas de agua. Se raspa el chocolate con un cuchillo y se disuelve en las cinco cucharadas de agua hirviendo; se bate la mantequilla con el azúcar se agregan las cuatro yemas y se está batiendo hasta que se haya disuelto el azúcar; se añade el chocolate derretido, después la harina y la leche alternando; cuando esto se haya ligado bien se agregan las claras batidas a punto de merengue y por último la vainilla y el baking powder. Se pone en molde engrasado con mantequilla y se cocina a horno moderado. Cuando se hace este cake dividido en tapas se pone entre ellas mermelada de fresas, albaricoques o pastillas de altea derretidas en baño-maria o también del mismo chocolate que se usa para vestir el cake.

MANERA DE CUBRIR EL CAKE CON CHOCOLATE.—Para tres tacitas de azúcar, una de leche, una onza de chocolate Baker derretido en un poquito de agua hirviendo, media cucharadita de mantequilla y un poquito de sal. Se hierven juntos todos los ingredientes y para probar el punto que debe tener se deja caer una gota en agua fría y si no se derrite ya está listo; entonces se aparta del fuego y se bate hasta que esté tibio, se le pone un poquito de vainilla y se cubre el cake dejándolo endurecer. Para que este chocolate quede bonito y con brillo hay que tener cuidado que no se enfríe demasiado, pues se azucararía antes de dar tiempo a cubrir el cake.

NEVADO PARA CUBRIR LOS CAKES.—Una taza de azúcar, media de agua y una clara de huevo. Se pone a hervir el agua con el azúcar hasta que tenga punto, la clara se bate hasta que se endurezca y se le agrega el almíbar muy caliente poco a poco; se bate suavemente para que no se azucare, se extiende sobre el cake estando éste semi-líquido y se deja enfriar. Si el cake es grande se hace el nevado con las medidas dobles.



**CAKE CUBIERTO CON CHOCOLATE.**—Siete huevos, media libra de mantequilla, una de azúcar, una de harina de Castilla, dos cucharaditas de baking powder, media copa de leche, media de agua y un poco de esencia de vainilla. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que queden muy unidas, se agregan los huevos desleídos y la harina cernida; cuando esto esté bien mezclado se añade la leche, el agua, el baking powder y por último la vainilla; se coloca este preparado en tres moldes engrasados con mantequilla, se cocinan al horno. Se hace una crema espesa de chocolate, se cubre cada capa con esta crema, se colocan una sobre otra y el conjunto se cubre con el chocolate que se prepara para cubrir los cakes. (Véase el índice).

**OTRO CAKE.**—Media libra de harina de Castilla, una lata de media libra de mantequilla, media libra de azúcar y seis huevos. Se baten los seis huevos, yemas y claras, se agrega la mantequilla separando una cucharada, luego el azúcar, la harina cernida con dos cucharaditas llenas de baking powder y cáscara de limón verde rallado; todo muy bien batido se coloca en un molde o tartera poniendo la cucharada de mantequilla que se separó y se cocina al horno.

**CAKE CORRIENTE.**—Media taza de mantequilla, dos de azúcar, cuatro huevos, tres tazas de harina de Castilla, medidas después de cernidas dos veces, taza y media de leche, dos cucharaditas de baking powder y vainilla al gusto. Se baten mucho la mantequilla y el azúcar, se añaden las yemas bien batidas, la leche, la harina y por último las claras batidas a punto de merengue; el baking powder se agrega junto con la harina y la vainilla. Todo bien batido se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**CAKE SENCILLO.**—Tres tazas y media de harina de Castilla, dos de azúcar, una de mantequilla, seis hue-



vos, el zumo de dos limones verdes, tres cucharaditas de baking powder y media de sal. Se bate la mantequilla, se le agrega el azúcar poco a poco; cuando estén muy mezcladas se unen poco a poco las yemas previamente batidas, se bate un rato más y se agregan la leche y la harina alternando, luego el zumo de dos limones, un poquito de nuez moscada, el baking powder y por último las claras batidas a punto de merengue. Mezclado muy bien todo el batido se coloca en un molde sobre un papel engrasado con manteca o mantequilla y se cocina tapado con un cartón durante una hora a fuego moderado; pasado este tiempo se quita la tapa y se tiene al fuego hasta que esté dorado.

CAKE DE COCO.—Una libra de harina de Castilla, cuatro tacitas de azúcar, dos cucharadas llenas de mantequilla, cuatro huevos, una cucharada de coco rallado, una taza grande de leche, otra de leche de coco y dos cucharaditas de baking powder. Se une bien la mantequilla con el azúcar, se baten las claras a punto de merengue, se unen las yemas y se agrega esto al batido alternando con la harina unida al baking powder, la cucharada de coco rallado y las dos leches. Todo bien batido se coloca en un molde y se cocina al horno.

CAKE DE PLATA.—Media taza de mantequilla, una de azúcar, media de harina cernida, media taza de leche y una cucharadita de baking powder. Se bate todo y se añaden tres claras de huevo batidas a punto de merengue, se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

CAKE DE ORO.—Cuatro yemas de huevos, una clara, una taza de azúcar, un poquito de manteca, media taza de leche, dos tazas de harina cernida y una cucharadita de baking powder. Se une la mantequilla con el azúcar, se agrega la manteca, los huevos batidos, la leche y la harina alternando y por úl-



timo el baking powder; se bate bien y se cocina en un molde engrasado con mantequilla.

CAKE DE SABOYA.—Ocho onzas de azúcar, cuatro de fécula de papas, siete huevos y cáscara de limón verde rallado. Se baten las yemas con el azúcar hasta que ésta no se sienta, se agrega la fécula de papas, el limón rallado y se bate por un rato más, entonces se agregan las claras batidas a punto de merengue y cuando esté todo bien mezclado se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

CAKE ST. CHARLES.—Dos tazas de azúcar, tres cuartos taza de mantequilla, diez yemas de huevo, libra y media de harina de Castilla, dos cucharaditas de baking powder, una de extracto de limón y media de nuez moscada. Se baten la mantequilla y el azúcar, se añaden las yemas de tres en tres batiendo cada adición durante tres minutos, se agrega la harina cernida mezclada con el baking powder, la leche, el limón y la nuez moscada; todo bien unido se coloca en un molde forrado con papel blanco engrasado con mantequilla y se cocina en horno muy caliente. Entre los ingredientes se olvidó poner una taza de leche St. Charles.

CAKE FRANCÉS.—Una taza de azúcar, doce onzas de mantequilla, doce onzas de pasas sin semilla, cuatro onzas de almendras peladas, una onza de cidra picada, seis huevos, una libra de harina de Castilla, media cucharadita de baking powder, dos onzas de leche St. Charles, dos onzas de vino dulce, diez gotas de esencia de vainilla y diez de jugo de limón. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que ésta no se sienta, se añaden los huevos de dos en dos dejando pasar cinco minutos entre cada adición, luego la harina cernida con el baking powder, la leche y demás ingredientes; todo bien batido se coloca en un molde forrado con papel blanco y engrasado y se cocina en horno caliente.



**CAKE CON COQUIMOL.**—Se baten tres cuartos de libra de mantequilla hasta que quede blanca, después se van echando una por una y sin parar de batir doce yemas de huevo y doce cucharadas bien llenas de azúcar; aparte se pasan por tamiz cinco cucharadas de maicena, seis de harina de Castilla y una y media de baking powder, se une al batido y se sigue batiendo durante un rato, se añaden dos cucharadas de Jerez seco, una cucharadita de esencia de vainilla y las claras batidas a punto de merengue, se sigue batiendo hasta que quede muy suave, se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno. Cuando esté frío se parte al medio y se le pone una taza de coquimol (véase el índice), se unen las dos mitades y se cubre todo con un merengue hecho con almíbar de buen punto, se pone otra vez al horno estando éste muy caliente pero apagado. En lugar de coquimol se puede poner cualquier jalea de frutas.

**CAKE LOLITA.**—Un cuarto de libra de mantequilla, una cucharada de manteca, dos tazas de azúcar, una y media de leche, dos y media de harina de Castilla, una y media de baking powder, cinco yemas de huevo, tres claras y esencia de vainilla a gusto. Se baten muy bien la mantequilla y la manteca, se añade poco a poco el azúcar, después la leche, luego las yemas de huevo batidas y las claras a punto de merengue, la harina muy cernida se va echando poco a poco y por último el baking powder y la esencia de vainilla; se coloca en un molde engrasado y se cocina en horno bien caliente.

**CAKE CREMA DE NARANJA.**—Una taza de azúcar, tres de harina de Castilla, media libra de mantequilla, una taza de leche, cuatro huevos, tres cucharaditas de baking powder. Con la mantequilla se mezcla bien el azúcar, se añaden las yemas, la leche y por último la harina y el baking powder mezclados y cernidos. Todo bien batido se coloca en tres moldes engrasados y se cocinan al horno. Estos tres cakes se



colocan uno sobre otro poniendo entre ellos crema de naranja, y se cubren con un merengue que se hace con las cuatro claras de los huevos y se coloca de nuevo en el horno que debe estar muy caliente pero apagado. La crema de naranja se hará de la siguiente manera: se pone a hervir una copa de leche con una cucharadita de extracto de naranja y esto se une a dos yemas de huevo mezcladas con una cucharada de maicena y seis cucharaditas bien llenas de azúcar; todo bien unido se cuele y se vuelve a poner al fuego y se revuelve seguido sin dejar hervir. Cuando esté fría se coloca sobre los cakes.

CAKE DE ARROZ.—A una taza de arroz de Valencia cocinado se añade taza y media de leche con nata, azúcar suficiente, dos cucharadas de harina de Castilla, un poquito de canela en polvo, dos huevos muy batidos y una cucharadita de baking powder; todo bien mezclado se coloca en una sartén engrasada con mantequilla, cuando esté dorado por un lado se le da vueltas para que se dore el otro.

CAKE EXQUISITO.O.—Una libra de harina de maíz, otra de harina de Castilla, cuatro huevos, dos tazas grandes de leche, una cucharada de mantequilla, otra de manteca, una bien llena de cremor tártaro, una cucharadita de bicarbonato de soda y un poco de sal. Se echa la leche caliente y la mantequilla, se añaden las yemas batidas, las dos harinas unidas y cernidas, el cremor mezclado con un poquito de leche, las claras batidas a punto de merengue y en el último momento el bicarbonato disuelto en un poquito de agua. Se colocan sobre platos grandes de hojalata y se cocinan al horno.

CAKE AMERICANO.—Cuatro tazas de harina de Castilla, dos de azúcar, cuatro huevos, una cucharadita de cremor, una de bicarbonato de soda, una cucharada de manteca y un poquito de nuez moscada rallada. Se bate el azúcar con las yemas y la manteca, se añade la harina cernida y mezclada con el cremor, al-



ternando con las claras batidas a punto de merengue, el bicarbonato desleído en un poquito de agua y la nuez moscada; se coloca en un molde engrasado y se cocina al horno.

**CAKE PLATEADO.**—Seis claras de huevos, media taza de leche, cuatro onzas de mantequilla, dos onzas de maicena, seis de harina de Castilla, ocho de azúcar y una cucharada de baking powder. Se baten la mantequilla, el azúcar y la leche, ya unidas se agregan la harina de Castilla, las claras batidas a punto de merengue y el baking powder; todo bien mezclado se coloca en un molde engrasado con mantequilla y se cocina al horno.

**CAKES CON ALMÍBAR.**—Tres tazas de harina de Castilla, tres cucharaditas de baking powder, tres huevos, tres tazas de leche, una cucharada de mantequilla derretida y un poco de sal. Se pasan por el tamiz la harina con el baking powder y la sal se revuelve y se añaden los huevos batidos y la mantequilla derretida en la leche; se mezcla todo y se echa en una sartén engrasada procurando que cada cake tenga poco más o menos cuatro pulgadas de diámetro. Se cubren con mantequilla derretida y una vez en la fuente se les echa por encima almíbar caliente y de buen punto.

**CAKE WASHINGTON.**—Una taza de mantequilla, dos de azúcar pulverizado, tres de harina de Castilla pasada tres veces por tamiz fino, cuatro huevos, las dos terceras partes de una taza de leche en la que se disuelve media cucharadita de bicarbonato de soda. Se baten las yemas, se agrega el azúcar poco a poco hasta que no se sienta, la mantequilla y la leche, después la harina a la que se mezcla una cucharadita de cremor, después las claras batidas y un poquito de esencia de vainilla. Se cocina al horno. Cuando el cake esté casi frío se parte por la mitad y se coloca entre estas mitades crema de chocolate espesa (véase el índice), se unen las dos partes y se cubre el conjunto con crema de chocolate.



**CAKES REDONDITOS.**—Dos libras de harina de Castilla, una cucharadita de cremor, una libra de azúcar pulverizado, ocho cucharadas de leche y disuelta en ésta media cucharadita de bicarbonato de soda, una libra de mantequilla y cuatro huevos. Se baten las yemas y las claras juntas, se va añadiendo el azúcar, la mantequilla, la leche y la harina pasada dos veces por tamiz fino y mezclada con el cremor; se puede añadir un poquito de canela fina y nuez moscada rallada. Se extiende la masa sobre una tabla bien enharinada y se estira hasta que quede como masa de pastel y se van cortando los cakes con un vasito y se cocinan al horno.

**CAKES PARA ALMUERZO.**—Dos tazas de harina de maíz fina, una de harina de Castilla, una de leche fría, una de leche hirviendo, dos cucharadas de mantequilla, tres huevos, dos cucharaditas de baking powder y un poco de sal. Se echa la harina de maíz en una fuente honda, se le une la mantequilla y luego la leche hirviendo, se une bien y se añade la leche fría, los huevos bien batidos, la harina de Castilla pasada dos veces por tamiz, después la sal y por último el baking powder, todo muy batido se cocina en horno bien caliente. La harina de Castilla se debe medir después de pasada por tamiz.

**CAKES DE TAZA.**—Una taza de mantequilla, dos de azúcar, tres de harina de Castilla, cuatro huevos, dos terceras partes de una taza de leche, una cucharadita de cremor y media de bicarbonato de soda. Se revuelve el azúcar con la mantequilla, se agregan los huevos, la harina de Castilla cernida y mezclada con el cremor, la leche y por último el bicarbonato desleído en un poco de leche. Se coloca en un molde engrasado y se cocina al horno.

**CAKES 1, 2, 3 y 4.**—Una taza de mantequilla, dos de azúcar, tres huevos, cuatro tazas de harina de Castilla, un poquito de canela molida y otro poco de nuez moscada rallada. Se unen la mantequilla y el



azúcar, se añaden los huevos batidos, la harina de Castilla cernida, la canela y la nuez moscada. Se coloca en una tartera engrasada y se cocina al horno.

**CAKE OSCURO.**—Una taza de mantequilla, dos de azúcar, tres huevos, cuatro tazas de harina de Castilla, una cucharadita de cremor, dos tazas de pasas sin semillas, media taza de leche, canela molida, un poco de nuez moscada rallada, media cucharadita de bicarbonato de soda y vino de Jerez, al gusto. Se bate la mantequilla con el azúcar, se añaden los huevos batidos, la harina de Castilla cernida y mezclada con el cremor, la leche, la canela, la nuez moscada, el vino y por último el bicarbonato desleído en un poco de leche. Todo bien mezclado se coloca en una tartera engrasada y se cocina al horno.

**FRUIT CAKE.**—Una libra de azúcar, una de harina de Castilla, un cuarto de libra de mantequilla, trece huevos, tres libras de pasas sin semillas, picadas finas, dos libras pasas de Corinto limpias, lavadas y secas, una libra de cidra en tajaditas, una copita de vino de Jerez seco, una de Cognac, dos cucharaditas de canela en polvo y un poquito de nuez moscada rallada. Se baten bien las yemas, la mantequilla y el azúcar, se agrega una cuarta parte de la harina, alternando con las claras batidas a punto de merengue y después de estar esto muy batido se añade el resto de la harina, el vino y el cognac; después se van echando las frutas poco a poco, la canela y la nuez moscada; todo se coloca en un molde sobre papel español engrasado con mantequilla o manteca y se cocina a horno moderado durante cuatro horas.

*Nota.*—Para cubrir los cakes con merengue y que éste se endurezca, se baten las claras hasta que estén duras y se va echando poco a poco azúcar dominó; formado el merengue, se cubre el cake y se pone en seguida a horno moderado un minuto o poco más; el merengue se hace mientras se cocina el cake. Para los cakes puede emplearse Cocoa Maillard en vez de Chocolate Bakers.



**CHOCOLATE CANDY.**—Se colocan en una pailita cuatro onzas de chocolate rallado, una taza de azúcar y media de leche cruda. Se revuelve constantemente hasta que todo quede bien mezclado y cuando se endurezca al caer una gota en agua fría ya tendrá al punto debido. Se coloca en una fuente engrasada con mantequilla y cuando esté frío se corta en trocitos.

**PLUM PUDÍN.**—Una libra de pasas sin semillas y mezcladas con un poco de harina para que no se peguen, otra libra de pasas de Corinto, media libra de sebo de buey picado fino, una cucharadita de sal, una libra de migajón de pan viejo, un cuarto libra de cidra cortada en tajaditas finas, ocho huevos, diez y seis cucharadas de leche, ocho cucharadas de vino seco, una taza de azúcar, canela molida y un poquito de nuez moscada. Todo se mezcla muy bien poniendo lo último las claras; se forma una pelota grande y se coloca en una servilleta fuerte, se amarra bien y se pone al fuego en una cazuela llena de agua con un plato hondo en el fondo; se renueva el agua si se gasta. Se come con una salsa de mantequilla, azúcar, canela y Jerez o cognac.

**PUDÍN DE PAN CON MELADO.**—Se mezclan tres tazas de miga de pan con dos tazas de leche caliente; cuando estén bien unidas se agrega una taza de melado, una taza de pasas sin semillas, una cucharada de mantequilla, un poco de sal, una cucharadita de baking powder, una taza de harina de Castilla pasada tres veces por tamiz. Se coloca en un molde y se cocina al horno en baño-maría. Se sirve con una salsa de azúcar y mantequilla mezclada con vino seco o cognac.

## SALSAS PARA PUDINES

**SALSA DE AZÚCAR.**—Se bate mucho media taza de azúcar perfumada con media cucharadita de extracto de limón y media taza de mantequilla, se añaden dos yemas de huevo y se coloca en hielo hasta el momento de servirla.



**SALSA DE VINO.**—Se hierva media taza de vino, se añaden cuatro yemas de huevo y una taza de azúcar, se revuelve al fuego con cuchara de madera hasta que esté algo espesa, se aparta y cuando esté fría se pone en hielo hasta el momento de servirla.

**SALSA ALEMANA.**—Dentro de una cacerola con agua hirviendo se coloca un jarro de lata con una taza de leche de Saint Charles y otra de leche de vaca. Cuando empiece a hervir se añade azúcar suficiente, cuatro yemas de huevo y un poco de sal, se revuelve rápidamente con paleta de madera hasta que la crema se espese, entonces se agrega fuera del fuego una cucharada de mantequilla, media cucharadita de esencia de vainilla y una copa de ron.

**SALSA FUERTE.**—Se bate muy bien media taza de mantequilla y una de azúcar, se añaden dos claras de huevo y se sigue batiendo, se agrega una cucharada de ron y un poquito de nuez moscada rallada y se tiene en hielo hasta el momento de servirla.

**SALSA DE LIMÓN.**—Se hierven durante quince minutos una taza de agua con otra de azúcar, se aparta del fuego y cuando esté fría se añade media cucharadita de extracto de limón y una cucharada de jugo de limón.

**SALSA CREMA.**—Se deslíen cuatro yemas de huevo, se les añade media taza de azúcar y una de leche, se revuelve, se cuele y se cocina con un pedacito de vainilla en vaina hasta que se espese algo sin dejar de revolver.

**SALSA DE MANTEQUILLA.**—Se mezclan mantequilla, azúcar, canela molida y un poco de vino seco o cognac.

## HELADOS

**MANTECADO.**—Se hace una crema de vainilla (véase el índice) sobre lo dulce, teniendo en cuenta que



al helarse pierde dulce, se deja enfriar y entonces se coloca en la sorbetera.

JAI-ALAI.—Es el mantecado al que se le agrega, después de hecho, fresas francesas con su almíbar.

CHANTILLY.—Se hace una crema de vainilla (véase el índice), pero calculando ocho yemas de huevo para cada botella de leche.

CREMA DE CHOCOLATE.—Se hace una crema de chocolate (véase el índice), se deja enfriar y se coloca en la sorbetera.

HELADOS DE CAFÉ CON LECHE.—Se hace una crema como la de vainilla, pero en lugar de vainilla se le pone después de concluída y apartada del fuego, café muy fuerte.

HELADO DE NARANJAS.—Se cortan diez naranjas por la mitad y se conservan las cáscaras. Se les exprime el zumo y se añade el zumo de cuatro limones, se añaden dos tazas de azúcar, una de agua y un poquito de cáscara de naranja rallada. Se coloca esto en una sorbetera hasta que esté congelado y se coloca entonces en las cáscaras de naranja.

HELADO DE AVELLANAS.—Se tuestan media libra de avellanas hasta que tengan un color amarillo, se machacan en un mortero o se pasan por la máquina y se ponen en infusión en un litro de leche hirviendo, se deja enfriar y se pasa por un tamiz o colador, se añade azúcar suficiente y diez yemas de huevo; se pone al fuego revolviendo seguido y sin dejar hervir; cuando se aparta del fuego se añade medio vaso de marrasquino, se deja enfriar y se coloca en la sorbetera.

HELADO DE ALMENDRAS.—En un mortero se machacan ocho onzas de almendras dulces y cuatro de almendras amargas rociándolas con un poco de agua



de azahar, cuando estén bien molidas se colocan dentro de un lienzo y se añade un vaso chico de agua y se exprime dos litros de leche de vaca con diez yemas de huevo y veinte onzas de azúcar, se revuelve seguido hasta que empiece a espesarse y entonces se agrega la leche de las almendras y se pone al fuego revolviendo y sin dejar hervir. Se aparta del fuego y se pasa por un colador fino, se deja enfriar y se pone en la sorbetera para helarlo.

**HELADO DE CAMELO.**—Litro y medio de leche, diez yemas de huevo, cuatro claras, tres cuartos de libra de azúcar y unos pedacitos de vainilla en vaina. Se pone a cocinar la leche con la vainilla, se baten las yemas con el azúcar y cuando la leche esté hirviendo se une al batido de las yemas; todo bien mezclado se cuela y se vuelve a poner al fuego sin dejarlo hervir y revolviendo. Se deja enfriar y se añaden las claras muy batidas; se derriten dos o tres cucharadas de azúcar turbinada al fuego revolviendo seguido y cuando esté frío se agrega a la crema. Se coloca en la sorbetera para helarlo.

**HELADO DE ARROZ CON LECHE.**—Después de bien lavado el arroz se tiene en agua durante dos horas, se muele en la máquina y se cocina con leche suficiente, un poquito de sal, azúcar, canela y vainilla; se deja enfriar, se cuela y se coloca en la sorbetera para helarlo.

**HELADO DE LIMÓN.**—Para seis limones de tamaño mediano y pintones se emplea un litro de leche muy endulzada y sin sal. Se exprimen los limones y se pasan por un colador a la sorbetera, se revuelven en ésta hasta que el zumo esté congelado y entonces se añade la leche y se sigue revolviendo en la sorbetera hasta que esté completamente duro.

**GRANIZADO DE LIMÓN.**—Se hace una limonada sobre lo dulce y se coloca en la sorbetera para helarla.



**HELADO DE GUANÁBANA.**—La guanábana debe estar bien madura, se le quita la cáscara y se coloca en una taza con una buena cantidad de azúcar; después de un rato se exprime por un colador de refresco hasta sacarle todo el jugo, se añade agua suficiente o leche, se prueba de dulce para agregarle azúcar si lo necesitara, se cuele y se pone en la sorbetera para helarlo.

**HELADO DE ZAPOTE, HELADO DE MAMEY, HELADO DE ANÓN, HELADO DE GUAYABA.**—Todos estos helados se hacen exprimiendo la pulpa de la fruta en un colador de refresco, añadiendo agua y azúcar suficiente y colocándolos en la sorbetera para helarlos.

**CREMA DE MAMEY.**—Se pasa el mamey por un jibe o colador. Se hace una crema como la del mantecado, se deja enfriar y se le une la pulpa de mamey y se coloca en la sorbetera para helarlo. En esta misma forma se hacen las cremas de guanábana, añón y zapote.

**HELADO DE COCO.**—Pelado el coco se ralla y se echa en una servilleta para exprimirlo humedecido con un poco de agua para sacarle toda la leche; se añade la misma cantidad de leche de vaca, se endulza bien, se cuele y se pone en la sorbetera para helarlo.

**HELADO DE PIÑA.**—Pelada la piña, se ralla, se exprime bien hasta sacarle todo el jugo. Se calculan tres yemas de huevo para cada piña, se unen las yemas, se le añade azúcar, el jugo de la piña y el agua necesaria, se cuele todo y se pone en la sorbetera para helarlo.

**HELADO DE MANZANAS.**—Se escogen veinte manzanas agri dulces, se pelan, se les quita la parte del centro donde están las semillas, se parten en pedazos chicos y se cocinan en poca agua hasta que queden reducidas a una pasta fina; se pasa ésta por un tamiz,



se le agrega azúcar al gusto y el zumo de dos limones, ya fría se coloca en la sorbetera para helarla.

**HELADO DE MELOCOTÓN.**—El melocotón se pasa por un colador fino, se le agrega el almíbar del mismo y se pone en la sorbetera.

**CREMA DE MELOCOTÓN.**—Se hace de la misma manera que el anterior, pero agregando al almíbar cuatro yemas de huevo por cada lata de melocotón.

**HELADO DE FRESAS.**—Se pasan las fresas por un colador fino, se le agrega el almíbar del pomo y un poco de carmín para darle color.

**CREMA DE FRESAS.**—Se hace de la misma manera que el anterior, pero agregando al almíbar cuatro yemas de huevo por cada pomo de fresa.

**HELADO DE FRESAS CON LECHE.**—Un litro de leche Saint Charles, doce onzas de azúcar y cuatro huevos; se mezcla todo y se pone al fuego en un recipiente de porcelana y se revuelve hasta que esté a punto de hervir; se aparta del fuego y se pasa por un tamiz, se deja enfriar y se coloca en la sorbetera. Se echan en una ponchera dos tazas de fresas y seis onzas de azúcar, se forma una masa y se agrega la crema que tenemos en la sorbetera y se acaba de helar.

**HELADO DE NARANJAS.**—Se pasa por un colador el jugo de seis naranjas y el de un limón, se añaden dos cucharaditas de extracto de naranja, dos tazas de agua, una libra de azúcar y cuatro onzas de leche Saint Charles, se mezcla todo y se cuele; se coloca en la sorbetera para helarlo.

**CREMA DE NARANJAS.**—Medio litro de leche Saint Charles, doce onzas de azúcar bien pulverizado, el jugo de seis naranjas, dos cucharaditas de extrac-



to de naranja, ocho yemas de huevo y un poquito de sal. Se mezcla todo, se echa en una vasija de porcelana y se revuelve al fuego hasta que empieza a espesarse, se pasa por un tamiz fino y se coloca en la sorbetera después de frío.

CREMA DE LIMÓN.—Dos tazas de leche de Saint Charles, ocho onzas de azúcar pulverizada y cuatro huevos, se mezcla todo y se pone al fuego revolviendo seguido hasta que esté a punto de hervir, se cuele y frío se le pone una cucharada de extracto de limón y se hiela.

HELADO DE GUANÁBANA CON LECHE.—Para una guanábana grande, medio jarro de leche y medio de agua, dos claras de huevo batidas a punto de merengue y azúcar al gusto. La guanábana se coloca en una paila con el azúcar durante unas horas, se pasa por un jibe o colador y se añade la leche, el agua y las claras batidas, se pone en la sorbetera para helarlo; también se pueden hacer sin leche.

*Nota.*—Al poner las cremas en la sorbetera, ésta debe estar bien llena de una mezcla de hielo y sal gorda en grano.

## REFRESCOS

BULL.—Para cada media botella de cerveza, dos copas de agua, el zumo de un limón verde y azúcar suficiente, se mezcla todo bien y se pone en hielo.

BULL ITALIANO.—Se prepara como el anterior, se batan cuatro huevos y se añade canela molida y se mezcla al bull preparado.

NARANJADA.—Se exprimen las naranjas, se añade agua suficiente y aparte se deslíen unas yemas de huevo, un poco de canela molida y azúcar, se mezcla todo y se sirve bien fría.



REFRESCO DE GUANÁBANA.—Se pela la guanábana, se coloca en una paila con azúcar y se deja reposar unas horas, se pasa por un colador de refrescos para sacar toda la pulpa, se le va añadiendo agua hasta dejarlo como una leche espesa, se prueba de dulce y se sirve sumamente frío.

CHAMPOLA.—Se hace exactamente como el refresco de guanábana, pero se le pone leche en lugar de agua.

HORCHATA DE ALMENDRAS.—Se echan las almendras en agua hirviendo durante un rato, lo que permite pelarlas con facilidad, se majan en un mortero, se les agrega un poco de agua y se exprimen colocadas en una servilleta fuerte para sacarles toda la leche, a ésta se mezcla agua suficiente, se endulza y se sirve fría.

HORCHATA DE ARROZ.—Se lava muy bien el arroz y se echa en agua tibia durante tres horas para que se hinche bien, se cocina en agua suficiente en una vasija de hierro esmaltado, se exprime para que suelte todo el líquido se deja enfriar, se le añade agua suficiente, azúcar y canela molida; se sirve muy helada.

GASEOSA.—Para cada dos botellas de gaseosa, un huevo, el zumo de un limón verde y azúcar suficiente, se mezcla bien y se sirve helada.

TORONJAS Y NARANJAS.—Se pone jugo de toronjas y de naranjas de China por partes iguales, hielo y azúcar suficiente. Al servirlo se agregan cerezas o fresas francesas con su almíbar.

REFRESCO DE PIÑA Y NARANJA.—Se ponen por partes iguales jugo de piña, de naranja de China o de toronja, a esto se añade agua de Mondariz, un poco de cognac, un poco de vino blanco, azúcar suficiente, hielo y pedacitos de piña de la tierra.



REFRESCO DE TAMARINDO.—Se sacan los tamarindos de sus vainas y se ponen en una taza con azúcar y se dejan reposar unas horas, se pasan por un colador de frescos hasta sacar toda la pulpa, se añade agua suficiente, se prueba de dulce y se sirve muy frío.

En la misma forma se hace el refresco de mamoncillos.

GASEOSA CON LECHE CONDENSADA.—Para cada copa de agua dos cucharadas de leche condensada y para cada dos copas de esta leche una botella de gaseosa, se mezcla bien y se sirve muy fría.

## PONCHES

PONCHE DE CHAMPAGNE.—Una botella de champagne, un sifón de agua de Seltz, una copita de vino de Jerez, una copita de Curazao, una copita de cognac 1800, azúcar al gusto, un pomo de fresas francesas y cortezas finas de limón. Se mezcla todo bien, menos la fresa, se pasa por un colador fino, se agregan las fresas ligeramente aplastadas y se coloca entre hielo.

PONCHE DE SIDRA Y LAGUER.—Seis botellas de sidra, seis de laguer, el zumo de seis naranjas, de seis limones y de dos piñas; seis sifones de agua de Seltz, una copita de cognac, una de vermouth, diez gotas amargas, diez gotas de anisete; se mezcla todo bien y se coloca en la ponchera entre bastante hielo.

PONCHE DE SIDRA CON FRESAS.—Doce botellas de sidra, doce de agua La Cotorra u otra agua mineral, media botella de cognac, media de anís del Mono, un pomo de fresas, media cucharadita de gotas amargas, el zumo de veinte limones y azúcar al gusto. Los ponches se deben helar colocándolos en una vasija dentro de otra con mucho hielo porque si se les echa hielo dentro pierden mucho porque se aguan.



**PONCHE DE PIÑAS.**—El jugo de dos piñas grandes de la tierra se mezcla con diez botellas de sidra, el zumo de dos limones verdes y dos libras y media de azúcar, todo bien mezclado se pone a helar.

**PONCHE A LA ROMANA.**—Preparación para ocho personas. Media botella de ron, media de champagne, el jugo de tres limones verdes, el jugo de una naranja de China, una libra de azúcar y seis huevos. Se disuelve el azúcar con los jugos mezclados, se añaden las seis yemas batidas, se cuele y se agregan el champagne y el ron y por último las claras batidas a punto de merengue y se coloca en la ponchera entre mucho hielo.

**PONCHE CON MARRASQUINO Y VERMOUTH.**—Seis botellas de gaseosas, doce limones (el jugo), media botella de cognac, cuatro botellas y media de sidra, veinte gotas amargas, treinta gotas de marrasquino, botella y media de vermouth y azúcar. Todo bien unido se cuele y se echa en la ponchera entre bastante hielo.

**PONCHE VICTORIA.**—Seis botellas de sidra, el jugo de seis naranjas de China, seis botellas de gaseosa, una copa de cognac, una cucharadita de gotas amargas, medio tarro de Curazao y azúcar al gusto. Todo bien mezclado se coloca en la ponchera entre mucho hielo.

**PONCHE DE CHAMPAGNE.**—Se echa en una ponchera azúcar muy pulverizada, hielo muy picado, una copita de marrasquino, limón cortado en rueditas muy finas y una botella de Champagne bueno. Se deja reposar un rato antes de servirlo.

**PONCHE DE FRUTAS.**—Con dos copas de agua y copa y media de azúcar se hace un almíbar que se tiene al fuego durante quince minutos, se deja enfriar y se agrega el jugo de cinco limones, el de dos naran-



jas de China y el de una piña rallada, se coloca entre hielo y se le añaden dos cerezas de pomo o lata y rajas finas de limón.

PONCHE DE FRESA Y CHAMPAGNE.—Seis botellas de champagne o sidra, tres botellas de agua helada, una botella de gaseosa, una copita de marrasquino, seis yemas de huevo, un pomo de fresas francesas con su almíbar; todo se une bien y se le pone azúcar al gusto. Se coloca entre hielo y se sirve muy frío.

PONCHE DE SIDRA Y AGUA DE APOLLINARIS.—Cuatro botellas de sidra, dos de agua de Apollinar, el zumo de medio limón, cuatro yemas de huevos y azúcar al gusto; se mezcla bien y se coloca entre hielo.

PONCHE CON CURAZAO.—Dos botellas de champagne, cuatro botellas de gaseosa, el zumo de tres o cuatro limones y una copa de Curazao, seis yemas batidas y azúcar al gusto. Se mezcla bien y se sirve helado.

PONCHE VARIADO.—Tres botellas de champagne o sidra, tres de agua de Apollinaris o un sifón de agua de Seltz, dos copitas de Curazao, una de cognac, el zumo de un limón verde, un ramito de yerba buena machacada, unas gotas amargas, ruedas finas de limón verde y azúcar al gusto. Se mezcla todo bien y se hiela.

PONCHE DE PIÑA Y NARANJA.—Se coloca en la ponchera una piña picada en cuadritos (piña de la tierra), el zumo de tres naranjas y el de cuatro limones verdes, un sifón de agua de Seltz y tres botellas de sidra; se endulza al gusto.

OTRO PONCHE DE CURAZAO.—Una piña picada en trocitos, media botella de vino blanco seco, un gajito de yerba buena machacado, una copa mediana de Curazao, un sifón de agua de Seltz una botella de



agua de Apollinaris, gotas amargas y el azúcar al gusto. Se une todo menos el Curazao y el agua de Seltz que se echan cuando ya el resto esté helado.

**PONCHE DE CERVEZA.**—Se unen dos botellas de cerveza, cuatro de gaseosas, el zumo de tres limones, seis gotas amargas y un limón cortado en rueditas, todo bien unido se añaden tres yemas batidas y azúcar al gusto. Se sirve muy helado.

**PONCHE A LA ITALIANA.**—Para ocho personas se calcula media botella de ron, media de champagne, o una de sidra, el jugo de tres limones y de dos naranjas, una libra de azúcar y seis huevos. Se mezclan el azúcar y los jugos con las yemas muy batidas y se cuele; se añade el ron, el champagne o sidra y se adorna con las claras muy batidas a punto de merengue y se sirve muy helado.

**OTRO PONCHE A LA ITALIANA.**—Dos litros de agua, una botella de champagne o sidra, el zumo de tres limones, tres huevos batidos, una copa de Curazao o marrasquino, esencia de vainilla y azúcar al gusto, se une todo bien y se sirve bien frío.

**PONCHE DE SIDRA O CHAMPAGNE.**—Doce botellas de champagne o sidra, media de Jerez seco, una copita de anizette María Brizart, una copa de vermouth Torino, tres ruedas de piña de la tierra, tres ruedas de naranja de China y tres de limón verde, tres botellas de agua de Apollinaris, un poco de canela en polvo y azúcar al gusto. Se sirve muy helado y si quedase muy fuerte se añade más agua de Apollinaris.

**OTRO PONCHE DE SIDRA.**—Doce botellas de sidra, media de vino Jerez seco, una copa de vermouth Torino, dos de agua de Apollinaris, azúcar al gusto y canela molida. Se mezcla y se sirve bien frío.

**PONCHE DE YEMAS Y CERVEZA.**—Doce yemas de huevo, doce botellas de cerveza, ocho botellas de agua



de Apollinaris, azúcar al gusto, canela, rajita de limón verde y ruedas de naranja de China. Se mezcla y se sirve muy frío.

**PONCHE SENCILLO.**—Una botella de sidra, una copa de agua de Apollinaris, seis cucharadas de azúcar, el zumo de un limón verde y dos yemas de huevo. Se baten las yemas con el azúcar, se añade la sidra poco a poco y después los demás ingredientes, se coloca en una ponchera con mucho hielo. Esta medida sólo da para seis copas de champagne.

**OTRO PONCHE CORRIENTE.**—Dos litros de agua, una botella de champagne o sidra, dos tazas de azúcar, el zumo de cuatro limones, rajas de canela y esencia de vainilla. Se mezcla todo bien, se coloca en la sorbetera y se sirve como granizado.

**PONCHE EXQUISITO.**—Cuatro botellas de cerveza, dos de agua helada, media libra de azúcar, el jugo de dos limones verdes y cuatro yemas de huevo mezcladas a una taza de leche hervida con vainilla y fría. Se mezcla bien, se echa en la ponchera dejándola muy fría. Se puede servir en platos para tomarlo con bizcochos. El jugo de los limones se pone lo último después que lo demás esté bien unido. Después se le agrega una botella de champagne, una copa de marrasquino y un pomo de fresas francesas con almíbar.

**PONCHE DE LECHE.**—Para cada copa de leche se calculan dos yemas de huevo y siete cucharaditas de azúcar. Se cocina la leche con vainilla en vaina y cuando hierva se une a las yemas batidas con el azúcar, se cuele, se deja enfriar y se coloca en la ponchera entre hielo. Se bate con un molenillo para formar espuma y se sirve con bizcochos o suspiros.

**PONCHE DE JUGO DE FRUTAS CON BEBIDAS.**—Se mezclan una botella de vino blanco, una botella de agua,



dos medias de gaseosa, el jugo de tres naranjas de China, el jugo de una piña grande de la tierra, diez gotas amargas, un cuarto de botella de cognac y azúcar suficiente. Se coloca en la ponchera entre bastante hielo.

PONCHE DE FRUTAS.—Con tres o cuatro naranjas de China y dos o tres toronjas se hace jugo. Se pican pedacitos de melocotón, de piña de la tierra, naranja de China y toronja en gajos, quitándoles el hollejo; uvas, quitándoles las cáscaras y fresas; se mezclan todas las frutas, los jugos, vino del Rhin, hielo y azúcar suficiente. Se sirve bien frío.

PONCHE PARA FIESTA DE NIÑOS.—Dos pomos de fresas francesas, un litro de sirope (Granadina), dos litros de agua de Seltz, un litro de vino de Jerez dulce, veinte rueditas de limón verde nadando en el ponche, azúcar y hielo muy picado.

AGUARDIENTE DE NARANJAS.—Cuarenta cáscaras de naranjas de China que se secan al aire libre, procurando sacar las cáscaras enteras para facilitar la manera de colgarlas; ya secas se parten en pedacitos. Se hace con nueve libras de azúcar un almíbar espeso, se deja enfriar y se echan en un garrafón con las cáscaras de naranja y doce litros y medio de aguardiente de caña, se tapa el garrafón y se tiene tapado durante cuarenta días, moviéndolo todos los días para que se mezclen bien los ingredientes. Al cabo de los cuarenta días se cuele, se filtra y se embotella.

## COCKTAILS

El cocktail es una bebida compuesta que se toma, generalmente, antes de las comidas, como aperitivo.

MANHATTAN COCKTAIL.—Media toma de vermouth italiano, media toma de Rye-Whiskey, hielo picado. No se bate, se revuelve con cucharita.



BACARDÍ COCKTAIL.—Un poco de azúcar, un poco de jugo de limón, tres cuartos de toma de ron Bacardí, hielo. Se bate.

CLOVER-CLUB COCKTAIL.—Media clara de huevo, un poco de jugo de limón, media toma granadina, tres cuartos ginebra, hielo. Se bate y se sirve en vaso de clarete.

COCKTAIL DE SIDRA.—Un cuadradillo de azúcar, cuatro gotas amargas, una cascarita de limón, hielo, una botella de sidra. Bátase.

NÉCTAR DE SIDRA.—Una cucharada de azúcar, el jugo de un limón, media toma de cognac, media toma de Jerez seco, un poco de hielo, un poco de hierba buena y una botella de sidra. Sírvese sin batir.

GIN-FIZZ (*vaso de limonada*).—Jugo de medio limón, una toma de ginebra, una clara de huevo, un poco de azúcar. Batirlo y llenarlo con agua de Seltz. Si se quiere más dulce se puede agregar media toma de granadina.

DAIQUIRÍ.—Un poquito de jugo de limón, tres cuartos ron Bacardí, un poco de azúcar. Batido.

PONCHE DE GINGER ALE (*vaso grande*).—Jugo de un limón, jugo de una naranja, media toma granadina, una botella Ginger Ale; se llena con hielo, se adorna con frutas y hierba buena. Batirlo.

HIGH BALL.—Una toma Scotch Whiskey, agua de Seltz, un pedacito de limón. No se bate.

PLUS CACAO (*copita de licor*).—Un sexto granadina, un sexto anizette, un sexto crema de cacao, un sexto chartreuse amarillo, un sexto chartreuse verde, un sexto cognac. Echese despacio cada bebida para que no se mezclen.



PRESIDENTE.—Media toma ron, media toma vermouth francés, seis gotas granadina, hielo. Si se quiere más dulce póngasele granadina. Batido.

PUNCH-CHAMPAGNE.—Jugo de cuatro limones, jugo de tres naranjas, seis cucharadas de azúcar, dos tomas granadina, dos tomas marrasquino, dos tomas Curazao, dos tomas cognac, cuatro botellas champagne, dos sifones de Seltz.

VEINTE MINUTOS DEL CIELO (*cocktail*).—Un tercio toma cognac, un tercio menta blanca, un tercio anizette. Procurar no se mezclen.

PLUS CAFÉ (*copita de licor*).—Un sexto bombón crema, un sexto crema de café, un sexto menta verde, un sexto chartreuse amarillo, un sexto chartreuse verde, un sexto cognac. Echese en las copitas por su orden procurando que no se mezclen.

*Nota.*—Por toma se entiende la medida corriente que emplean en los cafés para servir las bebidas.

Los cocktails se deben batir con la cocktailera bien llena de hielo picado.







INDICE GENERAL

---



Salome Niño de Chicago  
aparte unos días  
con Franke sus 2  
ygas tras Felis y Franke  
llego este día  
día 26 de Septiembre 1937

A las 8½ de la noche

Calle Hawar 214

Con mi propia casa

Fue un lunes

En llegada





# INDICE GENERAL

## PRIMERA PARTE

### CAPITULO I

#### CALDOS Y SOPAS

	Pág.		Pág.
Modo de preparar el caldo. . . . .	7	Sopa de Camarones. . . . .	16
Caldo para enfermos. . . . .	8	Sopa de tortuga. . . . .	17
Caldo de gallina. . . . .	8	Sopa de Cangrejos en puré. . . . .	17
Puchero a la criolla. . . . .	9	Sopa a la Juliana. . . . .	17
Consommé. (Caldo muy fuerte)	9	Sopa de Oro. . . . .	18
Caldo de pescado o de tortuga	9	Sopa de huevo. . . . .	18
Caldo de camarones. . . . .	9	Sopa sencilla a la Italiana. . . . .	18
Caldo sin carne. . . . .	9	Sopa a la Habanera. . . . .	18
Caldo vegetal. . . . .	10	Sopa de Escudella. . . . .	19
Sopa de fideos. . . . .	11	Sopa de Escudella Superior. . . . .	19
Sopa confortante. . . . .	11	Sopa Castellana. . . . .	20
Sopa de puré de frijoles negros	11	Sopa de Tapioca. . . . .	20
Sopa de puré de garbanzos, ju- días y lentejas. . . . .	11	Pote Gallego. . . . .	20
Sopa de puré de papas. . . . .	12	Sopa a la Tártara. . . . .	20
Sopa sencilla de Macarroni. . . . .	12	Sopa de pan a la Reina. . . . .	21
Sopa de Vigilia. . . . .	12	Sopa de Apio. . . . .	21
Sopa de pan a la Española. . . . .	12	Sopa Aurora. . . . .	21
Sopa blanca. . . . .	13	Sopa sencilla Cubana. . . . .	21
Sopa sencilla de pan. . . . .	13	Sopa criolla de plátano verde y carne de puerco. . . . .	22
Sopa Capuchina. . . . .	13	Sopa criolla de fideos con plá- tanos pintones y carne de puerco. . . . .	22
Sopa de almejas. . . . .	13	Sopa de Casabe. . . . .	22
Sopa de arroz con pollo. . . . .	13	Sopa a la Aragonesa. . . . .	22
Sopa de harina de maíz. . . . .	14	Sopa de Albóndigas. . . . .	23
Sopa de pechuga de ave. . . . .	14	Sopa Hidalga. . . . .	23
Sopa de flan. . . . .	14	Sopa a la Burgalesa. . . . .	23
Sopa de pescado con papas. . . . .	15	Sopa de Croquetas. . . . .	24
Sopa de pescado. . . . .	15	Sopa Bechamela. . . . .	24
Sopa Isleña de pescado. . . . .	15	Sopa de papas ralladas. . . . .	24
Sopa sencilla de pescado. . . . .	16	Sopa de huevo a la Toscana. . . . .	24
Sopa Imperial de pescado. . . . .	16	Sopa de Maíz. . . . .	25
Sopa de ostiones. . . . .	16	Sopa de Legumbres. . . . .	25
		Sopa Imperial. . . . .	25
		Buñelitos para la Sopa Im- perial y la Sopa Habanera. . . . .	26
		Sopa sencilla de arroz. . . . .	26



	Pág.		Pág.
Sopa de arroz a la Caraqueña	26	Huevos a la Crema	37
Sopa de pollo a la Criolla	26	Huevos en cajoncitos	38
Sopa de gallina con papas	26	Huevos encapirotados	38
Sopa de Ravioli	27	Huevos a la Romana	39
Sopa de bacalao con garbanzos y papas	27	Huevos en moldes	39
Sopa de plátano verde	27	Huevos duros a la Mayonesa	39
Sopa de Ajos	28	Huevos a la Jardinera	39
Sopa de Vigilia a la Marinera	28	Huevos en acemitas	40
Sopa de Macarroni a la Italiana	28	Otras composiciones de huevo en acemitas	40
Sopa de Col	29	Huevos a la Catalana	40
Sopa Cubana	29	Huevos a la Bechamela	41
Sopa de arroz con tuétano	29	Huevos sobre hojas de lechuga	41
Sopa Japonesa	29	Huevos en pan de sandwich	41
Sopa Hilada	29	Huevos rebosados con salsa de tomate y petit-pois	41
Pasta harinada para esta sopa	30	Huevos a la Florentina	42
Sopa de Tuétano	30	Huevos a la Rusa	42
Sopa de Espárragos	30	Huevos Yousouff	42
Sopa de Quimbombó	30	Huevos a la Robert	43
Sopa de papas a la Juliana	31	Huevos rellenos con salsa Bechamela	43
Sopa de Crema de pan	31	Huevos con salchichas	43
Sopa de Jigote	31	Huevos a la Parisiën	43
Porrusalda	31	Huevos con queso	44
		Huevos con camarones y crema	44
		Huevos con jamón	44
		Huevos trufados	45
		Huevos a la Financiera	45
		Huevos guisados	45
		Huevos en bolas de plátanos	46
		Huevos Victoria	46
		Huevos con almejas	46
		Huevos en puré de papas con salchichas	46
		Huevos Rossini	47
		Huevos con berenjenas	47
		Huevos a la Bayonesa	47
		Huevos a la Paulette	47
		Huevos rellenos con butifarras	48
		Huevos a la Vinagretta	48
		Huevos con Macarroni	48
		Huevos con mojo crudo	48
		Tortilla de leche	48
		Tortilla de queso y jamón	49
		Albondiguillas de huevo	49
		Manera de hacer un revoltito	49
		Manera de hacer el revoltito a la Francesa	49
		Pisto Manchego	50
		Huevos a la Nieve	50
		Albóndigas de huevo con bechamela	50
		Huevos a la Cojimera	50
		Huevos revueltos	51
		Huevos en tostadas	51
		Huevos rellenos con queso	51
		Huevos sencillos en pan de sandwich	51

## CAPITULO II

### COMPOSICIONES DE HUEVO

#### GENERALIDADES

Huevos pasados por agua	32
Huevos duros o saechados	32
Huevos fritos a la Cubana	32
Huevos fritos a la Española	33
Huevos fritos con mojo de tomates	33
Huevos al plato	33
Tortillas	33
Tortilla a la Francesa	33
Tortilla guisada	34
Tortilla al Ron	34
Tortilla Soufflée de Cognac	34
Tortilla de papas a la Española	34
Tortilla de huevos a la Española	34
Tortilla rellena	35
Tortilla Arco-Iris	35
Huevos a la Habanera	35
Huevos en salsa de tomates	35
Huevos rellenos con sardinas	36
Huevos rellenos	36
Huevos en Nido	36
Huevos a la Alemana	36
Huevos a la Malagueña	36
Huevos en galleticas	37
Huevos en bola	37



	Pág.
Huevos en molde a la Francesa. . . . .	51
Otros huevos en molde. . . . .	51
Huevos a la Chantilly. . . . .	52
Huevos al Gratin. . . . .	52
Huevos con sesos. . . . .	52
Huevos helados. . . . .	52
Huevos a la Golosina. . . . .	53
Huevos en Gelatina. . . . .	53
Revoltillo de huevo con trufas	53
Revoltillo de huevo con jamón	53
Huevos a la Villeroy. . . . .	53
Huevos con langostinos y mayonesa. . . . .	54
Huevos empanizados con salsa de tomates. . . . .	54
Huevos en tomates con mayonesa. . . . .	54

### CAPITULO III

#### Frituras y Croquetas

##### Frituras

Frituras exquisitas de huevo.	55
Emparedados fritos. . . . .	55
Frituras de sesos. . . . .	55
Frituras de tuétano. . . . .	56
Frituras de huevo. . . . .	56
Frituras de papas rebozadas.	56
Frituras de papas ralladas. . .	56
Frituras de papas a la Italiana	57
Frituras de papas. . . . .	57
Otras frituras de papas. . . .	57
Frituras de seso a la Madrileña. . . . .	57
Frituras de coliflor con jamón	57
Frituras de ñame. . . . .	57
Frituras de malanga. . . . .	58
Frituras de yuca. . . . .	58
Frituras de yuca rebozadas. . .	58
Frituras de yuca con queso. . .	58
Frituras de harina de maíz de sal. . . . .	58
Frituras de maíz tierno. . . . .	58
Frituras de tamal. . . . .	59
Frituras de harina de Castilla cocinada. . . . .	59
Otras frituras de harina de Castilla. . . . .	59
Frituras de garbanzos. . . . .	59
Frituras de judías. . . . .	60
Frituras de patitas de puerco.	60
Frituras de menudos de ave.	60
Frituras mixtas. . . . .	60
Frituras de camarones. . . . .	60
Frituras de acelgas. . . . .	61

	Pág.
Frituras de pescado. . . . .	61
Frituras de salmón. . . . .	61
Frituras de sardinas. . . . .	61
Frituras de cachete de pescado	61
Frituras de carne de puerco.	61
Frituras de bacalao. . . . .	62
Otras frituras de bacalao. . .	62
Frituras de bacalao rebozadas	62
Frituras de bacalao muselina.	62
Cajitas premiadas. . . . .	62
Frituras de bacalao sin huevo.	63
Frituras de harina en Crema (de sal) . . . . .	63
Frituras de huevas de pescado	63
Frituras de pescado con papas	64
Bollos de carita (estilo chino)	64
Frituras de arroz. . . . .	64
Tortilla de harina de maíz. . .	64
Frituras de harina de maíz. .	65
Frituras de panetela. . . . .	65
Frituras de maicena. . . . .	65
Frituras de papas en dulce. . .	65
Frituras hojuelas. . . . .	66
Frituras de boniato. . . . .	66
Frituras de calabaza. . . . .	66
Frituras exquisitas de calabaza	66
Buñuelos de yuca, malanga blanca y malanga amarilla. . .	66
Buñuelos de papas. . . . .	67
Buñuelos de ñame. . . . .	67
Buñuelos de boniato. . . . .	67
Buñuelos de arroz. . . . .	67
Buñuelos de harina de maíz.	67
Buñuelos de queso. . . . .	67

##### CROQUETAS

Croquetas exquisitas a la Villeroy. . . . .	68
Croquetas con carne de puerco	68
Croquetas de carne con trufas	69
Croquetas de ave. . . . .	69
Croquetas de huevo. . . . .	69
Croquetas de seso. . . . .	69
Croquetas de Macarroni. . . .	70
Croquetas de Macarroni con pechuga de pollo. . . . .	70
Croquetas Milanesas. . . . .	70
Croquetas de pan. . . . .	71
Croquetas de papas. . . . .	71
Croquetas de salmón. . . . .	71
Croquetas de pescado. . . . .	72
Croquetas de bacalao. . . . .	72
Croquetas de tasajo. . . . .	72
Croquetas de panza. . . . .	73
Otras croquetas de carne. . .	73
Croquetas de crema en dulce.	73
Croquetas de ave con puré de papas. . . . .	74



	Pág.
Croquetas de gallina. . . . .	74
Croquetas de legumbres. . . . .	74
Croquetas de pato. . . . .	75
Croquetas de sesos con hígados	75
Croquetas de ave con puré de	
castañas. . . . .	75
Croquetas de gallina con salsa	76
Otra forma de preparar las	
crquetas. . . . .	76

#### CAPITULO IV

#### RELLENOS

Papas rellenas (en salsa) . . .	77
Papas rellenas preparadas en	
crudo. . . . .	77
Papas rellenas majadas. . . .	77
Tomates rellenos. . . . .	78
Tomates rellenos sencillos. . .	78
Tomates rellenos a la Marse-	
llesa. . . . .	78
Tomates rellenos a la Ameri-	
cana. . . . .	79
Papas rellenas con papas. . .	79
Col rellena. . . . .	79
Col rellena en hojas. . . . .	79
Plátano srellenos en bolas. . .	80
Plátanos Maduros rellenos. . .	80
Cebollas rellenas. . . . .	81
Cebollas rellenas a la Andaluza	81
Cebollas rellenas a la Madri-	
leña. . . . .	81
Ajés o pimientos rellenos. . .	82
Pan relleno o molletes. . . . .	82
Pepinos rellenos. . . . .	82
Pepinos rellenos a la Francesa	82
Calabaza rellena. . . . .	82
Calabazas rellenas con almen-	
dras. . . . .	83
Bolas de plátano verde. . . . .	83
Bolas de plátano verde con ta-	
sajo. . . . .	84
Boniatos rellenos. . . . .	84
Boniato relleno con pescado. .	84
Berenjenas rellenas con carne	
de puerco. . . . .	85
Berenjenas rellenas con queso	85
Lechugas rellenas. . . . .	86
Chayotes rellenos con carne. .	86
Empanadas y chiviricos. . . .	86
Chiviricos. . . . .	87
Pepinos rellenos a la Italiana	87
Otra forma de pepinos rellenos	87
Tambor de papas. . . . .	88
Aguacate relleno. . . . .	88
Casabe relleno con tasajo. . .	89

#### CAPITULO V

#### SANDWICHES Y ENTREMESES

Sandwich surtido. . . . .	89
Sandwich de caviar. . . . .	90
Sandwich Parisién. . . . .	90
Sandwich con jamón y crema	90
Sandwich de pavo y jamón con	
jalea. . . . .	90
Sandwich con lengua. . . . .	90
Sandwich con jalea de fresa. .	91
Sandwich de foie-gras. . . . .	91
Sandwich con hojas de lechuga	91
Sandwich con mayonesa. . . .	91
Sandwich de queso. . . . .	91
Sandwich de aneroas. . . . .	91
Sandwich con Chutney. . . . .	91
Sandwich de pavo o pollo. . . .	92
Sandwich Americano. . . . .	92
Sandwich con Pan Negro. . . .	92
Entremés de Pollo. . . . .	92
Entremés con Lengua de Ci-	
balo. . . . .	93
Entremés con restos de Ave. .	93
Sandwich Corriente. . . . .	93
Sandwich de Queso. . . . .	93
Sandwich de Queso con Pi-	
mientos Morrones. . . . .	93
Sandwich en cantidad. . . . .	94
Salchichón de Lyon. . . . .	94

#### CAPITULO VI

<b>GALANTINAS, GELATINAS,</b>	
<b>PASTELES, SALCHICHONES, &amp;</b>	
Galantina de salmón. . . . .	95
Galantina de pollo. . . . .	95
Gelatina preparada. . . . .	95
Gelatina en otra forma más	
sencilla. . . . .	96
Gelatina sin Cola-piz o Knorr	96
Gelatina exquisita de patas. .	96
Gelatina de patas. . . . .	97
Pastel de pollo. . . . .	97
Otro pastel de pollo. . . . .	97
Puding de pollo. . . . .	98
Pastel de hígado con pollo. . .	98
Pastel imitación de foie-gras. .	98
Salchichón de gallina. . . . .	99
Salchichón sencillo. . . . .	99
Galantina de patas. . . . .	99
Gelatina de patas para enfer-	
mos. . . . .	100
Gelatina de pescado. . . . .	100
Galantina de pavo. . . . .	100
Pastel de pescado. . . . .	101
Gelatina de pescado. . . . .	102
Pastel de Mero. . . . .	102



## CAPITULO VII

### SALSAS

Salsa Holandesa. . . . .	103
Salsa blanca. . . . .	103
Salsa crema. . . . .	103
Salsa Bechamela. . . . .	103
Salsa Monte. . . . .	103
Salsa para croquetas. . . . .	104
Salsa Madera. . . . .	104
Salsa de huevo. . . . .	104
Salsa con champignons. . . . .	104
Salsa picante. . . . .	104
Salsa Mayonesa. . . . .	105
Salsa Mayonesa cocinada. . . . .	105
Salsa a la Tártara. . . . .	105
Salsa Cubana. . . . .	105
Salsa a la Alemana. . . . .	106
Salsa a la Romana. . . . .	106
Salsa de Tomates. . . . .	106
Salsa Negra. . . . .	106
Salsa Italiana. . . . .	107
Salsa Superior. . . . .	107
Salsa Criolla. . . . .	107
Salsa corriente Cubana. . . . .	108
Salsa general. . . . .	108
Salsa de Trufas. . . . .	108
Salsa de huevos. . . . .	108
Salsa Maitre D'Hotel. . . . .	108
Salsa Francesa. . . . .	109
Salsa Vienesa. . . . .	109
Salsa Alcaparrada. . . . .	109
Salsa de Cebollas. . . . .	109
Salsa para Ostiones. . . . .	109
Salsa Criolla. . . . .	110
Salsa de Vinagre a la Criolla. . . . .	110
Salsa Italiana Alcaparrada. . . . .	110
Salsa Blanca a la Holandesa. . . . .	110
Salsa Habanera. . . . .	110
Salsa Matancera. . . . .	111
Salsa Picante. . . . .	111
Salsa sencilla de Tomates. . . . .	111
Salsa de papas a la Jardinera. . . . .	111
Salsa Vinagreta. . . . .	111
Salsa Inglesa. . . . .	112
Salsa de Rábano. . . . .	112
Salsa con Vino Blanco. . . . .	112
Mojo Criollo. . . . .	112
Mojo Crudo para ñame y yuca. . . . .	112
Salsa Alioli. . . . .	112
Salsa de Ajo, blanco. . . . .	113
Salsa de Chayote. . . . .	113
Salsa de Remolacha. . . . .	113
Salsa de Nata para Pescado, Col o Coliflor. . . . .	113
Salsa de Pan. . . . .	113
Salsa para Pavo. . . . .	113

Salsa de Rábanos picantes. . . . .	114
Salsa de Perejil a la Madrileña. . . . .	114
Salsa de Camarones. . . . .	114
Salsa sencilla Amarilla. . . . .	114
Salsa de Pechuga de Ave. . . . .	114
Salsa Veneciana. . . . .	114
Salsa Napolitana. . . . .	11.
Otra salsa de Cebollas. . . . .	115
Salsa sencilla. . . . .	115
Salsa para Pescado. . . . .	115
Salsa Verde Española. . . . .	115
Salsa Escocesa. . . . .	116
Salsa Oscura. . . . .	116
Salsa Pirámide. . . . .	116
Salmis. . . . .	116
Salsa para Pechuga de Ave. . . . .	116
Salsa imitación de Mayonesa. . . . .	116
Salsa con Vino de Jerez. . . . .	117
Salsa a la Financiera. . . . .	117
Salsa de Limón. . . . .	117
Salsa con Pasas de Corinto. . . . .	117
Salsa de Alcachofas. . . . .	117
Salsa Pierny. . . . .	118
Salsa de Manzanas. . . . .	118
Salsa Newyorkina. . . . .	118
Salsa a la Mascota. . . . .	118
Salsa para Riñones o Beefsteak. . . . .	119
Salsa Perigord. . . . .	119
Salsa Francesa. . . . .	119
Salsa a la Madrileña. . . . .	119
Salsa para Pollos. . . . .	119
Salsa Casera. . . . .	120
Salsa a la Provenzal. . . . .	120
Salsa a lo Húsar. . . . .	120
Salsa Blanca de Cebollas. . . . .	120
Salsa Suiza. . . . .	120
Salsa de Huevos. . . . .	121
Salsa de Perejil. . . . .	121
Salsa para Puding. . . . .	121
Salsa para Entremés. . . . .	121
Salsa fuerte para Pescado. . . . .	121
Otra salsa fuerte para Pescado o Carne. . . . .	121
Salsa Tártara. . . . .	121
Salsa de Ajo para Ostiones. . . . .	122
Salsa de Langostinos. . . . .	122
Salsa de Almejas. . . . .	122
Salsa Agria. . . . .	122
Salsa de Ajos Criolla. . . . .	122
Salsa con Rábanos picantes. . . . .	123
Salsa de Castañas para Pollo. . . . .	123
Salsa de Mantequilla. . . . .	123
Salsa Pupon para Aves cazadas. . . . .	123
Otra Salsa para Aves Cazadas. . . . .	123
Salsa Adobo. . . . .	124
Salsa de Ostiones. . . . .	124
Salsa de Vinagre. . . . .	124
Salsa Flora. . . . .	124
Salsa Sirena. . . . .	125



	Pág.
Salsa de Gelatina para Fiam- bres. . . . .	125
Salsa de Naranja. . . . .	125
Salsa con Jalea de Grosellas. . . . .	125
Salsa para Croquetas. . . . .	126
Otra salsa Alemana. . . . .	126
Salsa para Pollos. . . . .	126
Salsa Portuguesa. . . . .	126
Salsa Holandesa en molde. . . . .	126
Manera de preparar la Salsa de Tomates para guardarla. . . . .	127
Salsa para Pan Relleno o Mo- lette. . . . .	127

## CAPITULO VIII

### COMPOSICIONES DE PESCADO

#### PESCADO

Pescado Asado. . . . .	128
Pescado Salcochado. . . . .	128
Pescado a la Cubana. . . . .	128
Pescado al Gratin. . . . .	128
Pescado a la Maitre d'Hotel. . . . .	129
Pescado Gran Jardinera. . . . .	129
Pescado en Salsa de Anchoas. . . . .	130
Pescado a la Tártara. . . . .	130
Pescado a la Vinagreta. . . . .	130
Pescado Asado en Parrilla. . . . .	131
Pargo a la Marinera. . . . .	131
Pescado con Salsa Bechamela. . . . .	131
Pescado a la Chambord. . . . .	131
Pescado Soufflé. . . . .	132
Pescado en Salsa de Almendras. . . . .	132
Pescado a la Catalana. . . . .	132
Pescado Guisado con Papas. . . . .	133
Pescado Relleno. . . . .	133
Pescado con Vino Blanco. . . . .	133
Pescado en Cajoncitos. . . . .	134
Pescado Empanizado con Salsa de Tomates. . . . .	134
Pescado Relleno Exquisito. . . . .	134
Pescado Soufflé en molde. . . . .	135
Filetes de Pescado. . . . .	135
Flan de Pescado. . . . .	135
Flan de Salmón. . . . .	136
Pargo con Salsa Cranford. . . . .	136
Empanadas de Pescado. . . . .	136
Pescado con Salsa Tártara. . . . .	137
Pescado con Alcaparras. . . . .	137
Pescado a la Milanese. . . . .	137
Pescado con Zanahorias y Pa- pas. . . . .	138
Pescado Asado. . . . .	138
Pescado en Molde. . . . .	138
Puding de Pescado. . . . .	138
Crema de Pescado. . . . .	139
Otra composición de Pescado al Gratin. . . . .	139

	Pág.
Pescado con Camarones. . . . .	139
Pescado en Salsa de Mostaza. . . . .	140
Salmón en forma de Costilla. . . . .	140
Composición sencilla de Pes- cado. . . . .	140
Pescado a la Minuta. . . . .	141
Minutas Rellenas. . . . .	141
Otra preparación de Pescado. . . . .	141
Modo de freir el Pescado. . . . .	141
Modo de freir el Pescado en ruedas. . . . .	142
Cachetes Guisados con Papas. . . . .	142
Albóndigas de Pescado. . . . .	142
Albóndigas de Pescado con garbanzos. . . . .	143
Rabirrubias en Salsa. . . . .	143
Mojarras compuestas con Vino. . . . .	143
Pescado Asado a la Cubana. . . . .	143
Serrucho Guisado. . . . .	143
Pescado con Salsa Bechamela. . . . .	144
Picadillo de Pescado. . . . .	144
Salmón en molde. . . . .	144
Cabrillas Fritas. . . . .	144
Sardinás o Majúas fritas. . . . .	145
Atún a la Milanese. . . . .	145
Pescado para comer frío. . . . .	145
Pescado Guisado a la Francesa. . . . .	145
Escabeche. . . . .	146
Pescado sencillo en Escabeche. . . . .	146
Pescado a la Cubana. . . . .	146
Sardinás en Salsa. . . . .	147
Pescado a la Vienes. . . . .	147
Filetes de pargo a la Francesa. . . . .	147
Filete de Pargo a la Margerie. . . . .	147
Angulas. . . . .	148
Mojarras Criollas con Mojo Crudo. . . . .	148
Pargo con Puré de Papas. . . . .	148
Sardinás a la Papillote. . . . .	148
Guaguanchos Guisados. . . . .	148
Cabrillas Guisadas con Zana- horias. . . . .	149
Serrucho a la Camagüeyana. . . . .	149
Pargo sencillo a lo Yankee. . . . .	149
Pescado a estilo de México. . . . .	150
Pescado a la Española. . . . .	150
Ventrechas de Aguja. . . . .	150
Tortuga Guisada. . . . .	150
Empanadillas de Pescado. . . . .	150
Pargo en Salsa Verde. . . . .	151
Otro Pescado a la Tártara. . . . .	151
Filetes de Pargo. . . . .	152
Albóndigas de Pescado con Al- cachofas. . . . .	152
Pescado con Papas. . . . .	152
Aguja de Paladar con Puré de Tomates. . . . .	152
Pescado a la Vascuence. . . . .	153
Pescado a la Valenciana. . . . .	153



	Pág.
<b>COMPOSICIONES DE BACALAO</b>	
Bacalao a la Cubana. . . . .	154
Bacalao a la Isleña. . . . .	154
Bacalao a la Italiana. . . . .	154
Bacalao a la Mexicana. . . . .	154
Bacalao a la Francesa. . . . .	155
Bacalao a la Portuguesa. . . . .	155
Bacalao a lo Príncipeño. . . . .	155
Bacalao a la Peruana. . . . .	156
Bacalao Guisado con Boniatos. . . . .	156
Bacalao con Salsa Holandesa. . . . .	156
Albóndigas de Bacalao. . . . .	156
Salpicón de Bacalao. . . . .	157
Bacalao a la Andaluza. . . . .	157
Bacalao Frito con Huevos. . . . .	157
Bacalao con Coles. . . . .	158
Bacalao a la Chanfaina. . . . .	158
Bacalao con Papas. . . . .	158
Bacalao con Leche. . . . .	158
Bacalao corriente. . . . .	159
Bacalao con Garbanzos. . . . .	159
Bacalao Guisado con Papas. . . . .	159
Bacalao con Ajos. . . . .	159
Bacalao Encebollado. . . . .	160
Bacalao Rebozado. . . . .	160
Bacalao Entomatado. . . . .	160
Bacalao a la Bechamela. . . . .	160
Bacalao en Camadas. . . . .	160
Bacalao a la Milanesa. . . . .	161
Bacalao en Salsa Verde. . . . .	161
Bacalao con Vino. . . . .	161
Bacalao a la Marinera. . . . .	161
Bacalao con Espinacas. . . . .	162
Bacalao con Camarones. . . . .	162
Bacalao a la Gallega. . . . .	162
Bacalao a la Italiana. . . . .	162
Aporreado de Bacalao con Boniatos. . . . .	163
Bacalao a la Catalana. . . . .	163
Bacalao al Gratin. . . . .	163
Bacalao a la Provenzal. . . . .	163
Bacalao Frito. . . . .	164
Bacalao Muselina. . . . .	164
Bacalao en Salsa. . . . .	164
Bacalao a la Papillote. . . . .	165
Otro Bacalao Encebollado. . . . .	165
Bacalao Exquisito. . . . .	165
Bacalao a la Vizcaína. . . . .	166
Bacalao a la Asturiana. . . . .	166
Bacalao en Bolas. . . . .	167
Otro Bacalao a la Vizcaína. . . . .	167
Otra composición de Bacalao. . . . .	168
Bacalao en Cazuela. . . . .	168
Buches de Bacalao. . . . .	168
Bacalao con Puré de Papas. . . . .	169
<b>MARISCOS</b>	
Langosta a la Newburg. . . . .	169
Langosta a la Tártara. . . . .	170

	Pág.
Langosta Arlequín. . . . .	170
Langosta con Mayonesa. . . . .	170
Langosta con huevos duros. . . . .	171
Langosta a la Cubana. . . . .	171
Langosta Asada. . . . .	171
Langostinos a la Vinagreta. . . . .	171
Ostiones. . . . .	172
Ostiones en galleticas. . . . .	172
Ostión crudo. . . . .	172
Aporreado de Langosta. . . . .	172
Almejas con Salsa sencilla. . . . .	173
Almejas a la Cubana. . . . .	173
Composición de Calamares. . . . .	173
Calamares Rellenos. . . . .	173
Calamares a la Mejicana. . . . .	173
Calamares envueltos en Huevo. . . . .	174
Calamares con Salsa de Tomates. . . . .	174
Calamares en Salsa Verde. . . . .	174
Camarones a la Camagüeyana. . . . .	175
Camarones al natural. . . . .	175
Camarones fritos. . . . .	175
Camarones a la Criolla. . . . .	175
Cangrejos Rellenos. . . . .	175
Cangrejos Estofados. . . . .	175
Cangrejos Enchilados. . . . .	176
Hicotea Rellena. . . . .	176
Ostiones a la Americana. . . . .	176
Otra composición de Ostiones a la Americana. . . . .	176
Langosta a la Francesa. . . . .	176
Almejas a la Francesa. . . . .	177
Composición de Caracoles. . . . .	177
Langosta con Mayonesa. . . . .	177
Langosta a la Rouen. . . . .	177
Langosta en forma de Costillas. . . . .	178
Ostiones en lata. . . . .	178
Calamares en su tinta. . . . .	178
Langosta con Chocolate. . . . .	178

## CAPITULO IX

### A VES

#### COMPOSICIONES DE POLLO

Manera de cocinar el pollo. . . . .	179
Pollo a la Villeroy. . . . .	179
Pollo a lo Marengo. . . . .	179
Pollo a la Mascota. . . . .	180
Pollos muy buenos. . . . .	180
Pollo en Fricasé a la Francesa. . . . .	180
Pollo en Fricasé a la Hamburgesa. . . . .	181
Pollo con Vino Tinto. . . . .	181
Pollo a la Jardinera. . . . .	181
Pollo en Fricasé con Champignons. . . . .	182
Pollo en Cazuela. . . . .	182
Pollo a la Italiana. . . . .	182



	Pág.
Pollo con papas. . . . .	183
Capón a la Siciliana. . . . .	183
Capón con Vino Blanco. . . . .	183
Pollo Relleno a la Italiana. . . . .	183
Pollos con Salsa de Almendras. . . . .	184
Pollo con Queso y champignons. . . . .	184
Pollo a lo Marinero. . . . .	184
Pollo a lo Cazador. . . . .	185
Pollo a la Burguesa. . . . .	185
Pollo con Zanahorias. . . . .	185
Pollo Entomatado. . . . .	185
Pollo Frito. . . . .	186
Pollo a la Cubana. . . . .	186
Pollo con Fideos. . . . .	186
Pollo a lo Monstruo. . . . .	186
Fricasé corriente. . . . .	187
Otro Fricasé sencillo. . . . .	187
Pollo con Mojo Crudo. . . . .	187
Pollo a la Criolla. . . . .	187
Pollo o Guinea Entomatados. . . . .	188
Pollo en Salsa sencilla. . . . .	188
Pollo con Almendras. . . . .	188
Pollo Sauté. . . . .	189
Pollo con Castañas. . . . .	189
Pollo Exquisito. . . . .	189
Menudos de Ave a la Francesa. . . . .	189
Menudos de Ave a la Criolla. . . . .	190
Pollo Asado. . . . .	190
Pollo a la Normanda. . . . .	190
Pollo con Pimientos y Tomates. . . . .	190
Pepitoria con Pollos. . . . .	191
Pollo con Aceitunas. . . . .	191
Pollo a la Parisiën. . . . .	191
Pollo Grillé. . . . .	192
Pollo a la Vizcaïna. . . . .	192
Pollo a la Tártara. . . . .	192
Pollo en Salsa Rubia. . . . .	192
Pollo Guisado. . . . .	193
Fricasé de Pollo con Petit-pois. . . . .	193
Pollo a lo Enrique IV. . . . .	193
Pollo en Fricasé. . . . .	193
Pollo con Mantequilla. . . . .	194
Pollo en Fricasé con Maíz. . . . .	194
Pollo Escabechado. . . . .	194
Pollo Mexicano. . . . .	194
Pollo en Cazuela. . . . .	195

#### COMPOSICIONES DE PAVO

Muslos de Pavo a la Parrilla. . . . .	196
Pavo Relleno. . . . .	196
Pavo Relleno a la Francesa. . . . .	197
Pavo Asado. . . . .	197
Otra preparación de Pavo Relleno. . . . .	197
Pavo a la Alemana. . . . .	198
Filetes de Pavo a la Financiera. . . . .	198
Picadillo de Pavo a la Bechamel. . . . .	198

	Pág.
Pavo Relleno sencillo. . . . .	198
Montería. . . . .	199

#### COMPOSICIONES DE GALLINA, GUINEA, PATOS, &, &

Gallina Rellena. . . . .	199
Revoltillo de Gallina. . . . .	200
Guinea en Parrilla. . . . .	200
Guinea a la Marinera. . . . .	200
Guinea a Estilo de Vuelta Abajo. . . . .	201
Guinea Estofada. . . . .	201
Guinea con Legumbres. . . . .	201
Guinea a la Manchega. . . . .	201
Guineas con Aceite y Limón. . . . .	202
Guinea con Petit-Pois. . . . .	202
Patos Guisados. . . . .	202
Patos Mechados. . . . .	202
Pato con jugo de Manzanas. . . . .	202
Pato con Aceitunas. . . . .	203
Pato con Nabos y Papas. . . . .	203
Pichones con Vino. . . . .	203
Pichones en Cazuela. . . . .	203
Pichones en otra forma. . . . .	204
Palomitas y Codornices con Zanahorias. . . . .	04
Pichones con Petit-pois. . . . .	204
Palomitas a la Criolla. . . . .	204
Pichones con Salchichas y Col. . . . .	204
Pichones con Champignons. . . . .	205
Pichones Guisados. . . . .	205
Palomitas Sanjuaneras. . . . .	205
Palomitas Sobreasadas en Parrilla. . . . .	205
Palomitas a la Minuta. . . . .	206
Pichones a la Inglesa. . . . .	206
Pichones a la Francesa. . . . .	206
Pichones a la Catalana. . . . .	206
Codornices Exquisitas. . . . .	206
Palomitas o Codornices al Horno. . . . .	207
Palomitas o Codornices Mechadas. . . . .	207
Palomitas o Codornices con Salsa a la Tártara. . . . .	207
Pichones en Cazuela. . . . .	207
Codornices Asadas. . . . .	207
Perdices Asadas en Cazuela. . . . .	208
Pichones Rellenos. . . . .	208

#### CAPITULO X

#### COMPOSICIONES DE CONEJO, JAMON, &

Conejo Guisado. . . . .	208
Otra composición de Conejo Guisado. . . . .	208



	Pág.
Conejo Estofado. . . . .	209
Conejo con Vino. . . . .	209
Conejo a la Francesa. . . . .	209
Conejo Relleno. . . . .	210
Conejo Frito. . . . .	210
Conejo a la Española. . . . .	210
Conejo a lo Campesino. . . . .	211
Civet de Conejo. . . . .	211
Conejo a la Alemana. . . . .	211
Jamón. . . . .	211
Jamón Planchado en Dulce. . . . .	212
Otra preparación de Jamón Cocinado. . . . .	212
Modo sencillo de cocinar el jamón. . . . .	212
Jamón Imperial. . . . .	213
Jamón Prensado para cocinar. . . . .	213
Jamón con Champignons. . . . .	214
Jamón Frito. . . . .	214
Pudín de Jamón. . . . .	214
Jamón con Mantequilla. . . . .	214
Jamón con Vino. . . . .	215
Jamón Guisado. . . . .	215
Jamón a la Francesa. . . . .	215
Jamón Encebollado. . . . .	215
Jamón con Salsa de Tomates. . . . .	215
Jamón con Masa de Puerco. . . . .	216
Jamón a la Maillet. . . . .	216
Jamón a la Vienesa. . . . .	216
Crema de Jamón. . . . .	216
Jamón a la Jardinera. . . . .	217
Empanadas de Jamón. . . . .	217
Jamón con Costillas de Puerco. . . . .	217

## CAPITULO XI

### COMPOSICIONES DE CARNE

Advertencia. . . . .	218
Carne Asada sencilla. . . . .	218
Carne Estofada. . . . .	218
Carne Alcaparrada. . . . .	218
Carne Entomatada. . . . .	219
Carne Mechada. . . . .	219
Carne Encebollada. . . . .	219
Carne a la Pamela. . . . .	219
Carne a la Catalana. . . . .	220
Carne sencilla al Horno. . . . .	220
Carne a la Reina. . . . .	220
Carne a la Española. . . . .	220
Carne Liada. . . . .	221
Embuchado. . . . .	221
Otra fórmula de Embuchado. . . . .	221
Carne en Salchichón. . . . .	222
Carne a la Crema. . . . .	222
Otra Carne a la Crema. . . . .	222
Carne a la Berlinesa. . . . .	223
Carne Mosaico. . . . .	223

	Pág.
Carne con Avellanías. . . . .	224
Carne Enrollada. . . . .	224
Composición de Carne. . . . .	224
Carne en Fricandau. . . . .	224
Carne con Patas de Ternera. . . . .	225
Carne a la Puritana. . . . .	225
Estofado con Carne de Ternera. . . . .	226
Estofado a la Reina. . . . .	226
Carne de Ternera Exquisita. . . . .	226
Boliche a la Francesa. . . . .	227
Carne en Salsa Blanca. . . . .	227
Carne con Legumbres. . . . .	227
Carne con Aceitunas. . . . .	227
Ternera con Chicharos. . . . .	228
Carne Guisada con Papas. . . . .	228
Chuletas o Costillas de Ternera a la Papillote. . . . .	228
Otra forma de Chuletas a la Papillote. . . . .	228
Chuletas a la Milanese. . . . .	229
Chuletas a la Criolla. . . . .	229
Costillas de Ternera. . . . .	229
Costillas de Ternera con Petit-pois. . . . .	229
Aporreado de Carne con Huevo. . . . .	229
Carne Guisada con Chicharos. . . . .	230
Guiso de Carne con Habichuelas. . . . .	230
Carne con Legumbres. . . . .	230
Pulpeta. . . . .	230
Pecho de Ternera a la Inglesa. . . . .	231
Carne de Ternera Estofada. . . . .	231
Rabo de Res Guisado. . . . .	231
Rabo de Ternera con Puré de Castañas. . . . .	231
Gratin Sabroso. . . . .	232
Carne Enrollada. . . . .	232
Aporreado de Carne de Vaca. . . . .	232
Fricandó. . . . .	233
Filete con Trufas. . . . .	233
Filete a la Montañesa. . . . .	233
Filete con Salsa de Mantequilla. . . . .	234
Filete con Tocineta Ahumada. . . . .	234
Filete con Salsa de Alcaparras. . . . .	234
Roastbeef al Horno. . . . .	234
Roastbeef. . . . .	231
Roastbeef hecho con Boliche. . . . .	235
Carne de Puerco en Cazuela. . . . .	235
Carne de Puerco Frita. . . . .	236
Modo de sacar la manteca. . . . .	236
Puerco Ahumado. . . . .	236
Otra preparación de Puerco Ahumado. . . . .	236
Lechoncito Relleno. . . . .	236
Carne de Puerco en Crema. . . . .	237
Lomo de Puerco a la Emperatriz. . . . .	237
Carne de Puerco con Jamón. . . . .	237
Carne de Puerco con Trufas. . . . .	238



	Pág.
Carne o Costillas de Puerco	
Empanizadas . . . . .	238
Costillas a la Papillote . . . . .	238
Paticas de Puerco Guisadas . . . . .	238
Albóndigas de Carne de Puerco . . . . .	239
Costillas de Puerco con Char-treuse . . . . .	239
Costillas de Puerco a la Mai-tre d'Hotel . . . . .	240
Costillas de Puerco con Salsa de Tomates . . . . .	240
Costillas de Puerco a la Fran-cesa . . . . .	240
Pierna de Lechón . . . . .	240
Carne de Puerco con Jamón . . . . .	240
Chuletas o Costillas de Puerco al Horno . . . . .	240
Carne de Puerco Frita y Chi-charrones . . . . .	241
Costillas de Puerco en Papel Español . . . . .	241
Queso de Puerco . . . . .	241
Estofado de Carne de Puerco con Boniatos . . . . .	241
Otro Queso de Puerco . . . . .	242
Albóndigas Exquisitas . . . . .	242
Otras Albóndigas . . . . .	242
Petit Salé o modo de preparar la carne de puerco para guardarla . . . . .	243
Chiclarrones de pellejo . . . . .	243
Beefteak en Cazuela . . . . .	243
Beefteak a la Española . . . . .	244
Beefteak a la Cubana . . . . .	244
Otra forma de Beefteak a la Cubana . . . . .	244
Beefteak a la Hamburguesa . . . . .	244
Beefteak a la Alemana . . . . .	244
Beefteak en Recaditos . . . . .	245
Beefteak Chateaubriand . . . . .	245
Beefteak en Salsa Financiera . . . . .	245
Vaca Frita a la Criolla . . . . .	245
Vaca Frita a la Catalana . . . . .	246
Vaca Frita a la Americana . . . . .	246
Picadillo con carne cruda . . . . .	246
Picadillo con carne salcochada . . . . .	246
Ropa Vieja . . . . .	247
Ropa Vieja en otra forma . . . . .	247
Otra forma de Ropa Vieja . . . . .	247
Hígado Guisado . . . . .	248
Hígado con Jamón . . . . .	248
Otra forma de Hígado Guisado . . . . .	248
Hígado en Parrilla . . . . .	248
Hígado a la Alemana . . . . .	249
Hígado Empanizado . . . . .	249
Hígado a la Marinera . . . . .	249
Hígado a la Catalana . . . . .	249
Hígado a la Chanfaina . . . . .	249

	Pág.
Hígado Relleno para comer frío	250
Gandinga . . . . .	250
Gandinga . . . . .	250
Otra composición de Gandinga	251
Lengua compuesta con tomates	251
Lengua en Salsa Negra . . . . .	251
Lengua con Pimientos . . . . .	251
Lengua en Salsa de Tomates . . . . .	252
Lengua Encebollada . . . . .	252
Lengua en Salsa Blanca . . . . .	252
Lengua Asada a la Criolla . . . . .	252
Lengua Rellena . . . . .	252
Lengua de Cíbaló . . . . .	253
Lengua Sencilla . . . . .	253
Lengua Empanizada . . . . .	254
Lengua a la Parmesana . . . . .	254
Lengua Braseada . . . . .	254
Lengua a la Marinera . . . . .	254
Lengua en Salsa Verde . . . . .	255
Lengua Rellena y Empanizada con Hígado . . . . .	255
Lengua al Gratin . . . . .	255
Lengua en Pepitoria . . . . .	255
Lengua a la Papillote . . . . .	256
Lengua en Salsa de Madera . . . . .	256
Lengua de Ternera . . . . .	256
Lengua a la Marinera . . . . .	256
Lengua a la Minuta . . . . .	256
Otra composición de Lengua a la Minuta . . . . .	257
Riñones . . . . .	257
Riñones con Salsa Maitre d'Hotel . . . . .	257
Riñones con Vino Tinto . . . . .	257
Riñones con Pan Frito . . . . .	258
Riñones Ensartados . . . . .	258
Riñón con Sobreasada . . . . .	258
Riñones Emparrillados . . . . .	258
Riñones a la Francesa . . . . .	259
Riñones en Champagne . . . . .	259
Riñones de Carnero con Vino Blanco . . . . .	259
Riñón Sauté . . . . .	259
Patas a la Andaluza . . . . .	259
Patas de Ternera Guisada . . . . .	260
Panza . . . . .	260
Patas de Ternera a la Juliana . . . . .	260
Patas de Ternera al Gratin . . . . .	261
Patas de Ternera con Mayo-nesa . . . . .	261
Panza Ajicada . . . . .	262
Sesos en Cajoncitos . . . . .	262
Sesos en Crema . . . . .	262
Sesos Empanizados con Petit-pois . . . . .	263
Otra Composición de Sesos . . . . .	263
Sesos con Camarones y Mayo-nesa . . . . .	263
Sesos a la Marinera . . . . .	264



	Pág.
Sesos a la Maitre d'Hotel. . . . .	264
Flan de Sesos. . . . .	264
Sesos con Petit-pois. . . . .	264
Sesos en Salsa. . . . .	265
Pudín de Sesos con Hígados. . . . .	265
Buñuelos de Sesos. . . . .	265
Preparación de Sesos. . . . .	266
Sesos a la Parrilla. . . . .	266
Soufflés de Sesos. . . . .	266
Sesos con Salchichas. . . . .	267
Sesos compuestos con Huevos y Queso. . . . .	267
Tuétanos Guisados. . . . .	267
Sangre Quemada a la Criolla. . . . .	268
Sangre Guajada. . . . .	268
Moreilla a la Española. . . . .	268
Moreilla Cubana. . . . .	268
Salchichas. . . . .	269
Longanizas a la Criolla. . . . .	269
Otra composición de Longani- za. . . . .	269
Longanizas en otra forma. . . . .	269
Butifarra Cubana. . . . .	270
Longanizas Extremenas. . . . .	270
Sobreasada. . . . .	270
Butifarras. . . . .	270
Pilota Catalana. . . . .	271
Tasajo de pecho. . . . .	271
Tasajo en peneas. . . . .	271
Aporreado de Tasajo. . . . .	271
Picadillo de Tasajo con Huevo. . . . .	272
Tasajo salcochado con plátanos. . . . .	272
Tasajo Asado. . . . .	272
Tasajo en peneas con mojo. . . . .	272
Tasajo Reburujado. . . . .	272
Lengua de Tasajo. . . . .	273
Pierna de Carnero a lo Pere- grino. . . . .	273
Pierna de Carnero a lo Mosco- vita. . . . .	273
Costillas de Carnero a lo Pe- rigueux. . . . .	273
Costillas de Carnero con Le- gumbres. . . . .	274
Ragú de Carnero. . . . .	274
Carnero con Salsa de Alecapa- rras. . . . .	274
Pernil de Carnero. . . . .	275
Pierna de Carnero. . . . .	275
Carnero con Chicharos. . . . .	275
Carnero Guisado con Legum- bres. . . . .	275
Guiso sencillo de Carnero. . . . .	276
Carnero Estofado. . . . .	276
Pierna de Carnero. . . . .	276
Carnero con Albóndigas de Harina. . . . .	276

	Pág.
Carnero Guisado. . . . .	277
Biftí. . . . .	277
Ajiaco. . . . .	277
Olla o Cocido a la Española. . . . .	278
Cocido Criollo. . . . .	278
Cocido de Cuaresma o Vegetal. . . . .	279
Olla Cubana Ajiacada. . . . .	279

## CAPITULO XII

### COMPOSICIONES DE ARROZ

Arroz. . . . .	280
Arroz en blanco. . . . .	280
Arroz blanco con Pichones. . . . .	280
Arroz Amarillo con Carne de Puerco. . . . .	280
Arroz con Tomates a la Anda- luza. . . . .	281
Arroz a la Italiana. . . . .	281
Arroz con Almejas. . . . .	281
Arroz con Zanahorias. . . . .	281
Arroz a lo Murciano. . . . .	282
Arroz con Legumbres. . . . .	282
Arroz a la Romana. . . . .	282
Arroz a la Prusiana. . . . .	283
Arroz con Bacalao. . . . .	283
Arroz a la Milanese. . . . .	283
Arroz con Mariscos. . . . .	283
Arroz con Gallina. . . . .	284
Arroz Amarillo con Jamón y Coles. . . . .	284
Arroz Amarillo con Maíz tier- no. . . . .	284
Arroz con Bacalao y Crema. . . . .	285
Arroz a la Italiana con Fideos. . . . .	285
Arroz con Camarones y Petit- pois. . . . .	285
Arroz con Pollo con Champi- gnons y Petit-pois. . . . .	285
Otra forma de Arroz con Pollo. . . . .	286
Arroz con Pollo con Col. . . . .	286
Arroz con Pollo Superior. . . . .	287
Arroz con Huevos en Salsa de Tomates. . . . .	287
Arroz a la Caraqueña. . . . .	288
Paella a la Valenciana. . . . .	288
Arroz con Pollo. . . . .	288
Arroz con Frijoles (Moros y Cristianos). . . . .	289
Congris. . . . .	289
Arroz con Pescado. . . . .	289
Arroz con Quimbombó. . . . .	290
Arroz con Gallina a lo Marro- quí. . . . .	290



	Pág.
<b>CAPITULO XIII</b>	
<b>COMPOSICIONES DE PAPAS</b>	
Papas sencillas. . . . .	290
Papas Salcochadas y Fritas. . . . .	291
Papas Salcochadas y Fritas en Aceite. . . . .	291
Papas Salcochadas y Fritas con Mantequilla y Perejil. . . . .	291
Papas Fritas con Aceite y Mantequilla. . . . .	291
Papas Fritas a la Española. . . . .	291
Papas Estofadas. . . . .	292
Papas Cocinadas con Caldo. . . . .	292
Papas Valencianas. . . . .	292
Papas con Vino. . . . .	292
Papas a la Parisiën. . . . .	292
Papas con Jamón, Petit-pois y Sesos. . . . .	292
Papas con Natas. . . . .	293
Albóndigas de Papas. . . . .	293
Croquetas sencillas de Papas. . . . .	293
Papas con Huevos Duros. . . . .	294
Papas con Acelgas. . . . .	294
Puré de Papas. . . . .	294
Papas a la Milanese. . . . .	294
Papas para Adornar un Asado. . . . .	295
Papas a la Rusa. . . . .	295
Otra clase de Albóndigas de Papas. . . . .	295
Papas con Salsa de Avellanas. . . . .	296
Bolas de Papas. . . . .	296
Papas a la Inglesa. . . . .	296
Papas a la Habanera. . . . .	296
Papas con Anchoas. . . . .	297
Papas a la Valenciana con Pimentón. . . . .	297
Papas Estofadas. . . . .	297
Papas a la Americana. . . . .	297
Papas a la Catalana. . . . .	298
Papas a la Española. . . . .	298
Papas a la Vizcaína. . . . .	298
Papas Majadas. . . . .	298
Papas Fritas con Ajos. . . . .	299
Papas con Aceite. . . . .	299
Bolas de Papas con Ave. . . . .	299
Papas con Chorizos. . . . .	299
Papas en Escabeche. . . . .	299
Papas Fritas a la Juliana. . . . .	300
Papas a la Savoury. . . . .	300
Torta de Papas. . . . .	300
Papas en Tomates. . . . .	300
Papas a la Duquesa. . . . .	300
Papas a la Francesa. . . . .	301
Papas Asadas y Fritas a la Francesa. . . . .	301
Papas con Maíz. . . . .	301

	Pág.
Papas en Salsa Blanca. . . . .	301
Papas Souflés. . . . .	301
Papas a la Maitre d'Hotel. . . . .	302
Papas Rellenas con Huevo. . . . .	302
Puré de Papas con Salchichas. . . . .	302
Puré de Papas con Sardinias Francesas. . . . .	302
Papas a la Parrilla. . . . .	303
Otras Papas a la Maitre d'Hotel. . . . .	303
Papas Guisadas corrientes. . . . .	303
Papas a la Romana. . . . .	303
Papas Saratoga. . . . .	303
Papas en Pirámides. . . . .	304
Papas con Queso. . . . .	304

## CAPITULO XIV

### MACARRONI

Macarroni con Jamón. . . . .	304
Macarroni con Queso en molde. . . . .	304
Macarroni a la Napolitana. . . . .	305
Macarroni al Gratin. . . . .	305
Macarroni con Fricasé de Pollo. . . . .	305
Macarroni con Crema. . . . .	305
Macarroni a la Francesa. . . . .	306
Timbal de Macarroni. . . . .	306
Macarroni con Chorizos y Jamón. . . . .	306
Macarroni en otra forma. . . . .	307
Macarroni con Crema. . . . .	307
Macarroni con Estofado de carne. . . . .	307
Macarroni con Carne. . . . .	307
Macarroni sencillos. . . . .	307
Macarroni con Espinacas. . . . .	308
Macarroni al Jugo. . . . .	308
Macarroni con Sardinias. . . . .	308
Macarroni con Chuletas. . . . .	309
Macarroni sencillos a la Italiana. . . . .	309
Spaguetti a la Italiana. . . . .	309
Spaguetti con Puré de Tomates. . . . .	310
Spaguetti con Huevos. . . . .	310
Macarroni con Salchichas y Masa de Puerco. . . . .	310
Macarroni con Leche. . . . .	310

## CAPITULO XV

### MISCELANEA

#### HARINA DE MAIZ

Harina Salcochada. . . . .	311
Harina Cocinada con Mojo. . . . .	311
Harina con Mojo de Tomates. . . . .	311



	Pág.
Harina con Carne de Puero.	311
Harina con Cangrejos.	312
Funche Criollo.	312
Empanadas de Harina.	312
Harina frita para comer con almíbar.	312
Queques de harina.	312
Harina de Maíz en dulce.	313
Tortilla de Harina de Maíz.	313

### PREPARACIONES DE MAÍZ

Maíz Tierno Salcochado.	313
Maíz Guisado.	313
Maíz Guisado con Leche.	314
Albóndigas de Maíz.	314
Maíz de Finao.	314
Rositas de Maíz.	315
Tamal en Cazuela.	315
Tamalitos en hojas de plátanos	315
Otra Receta de Tamales.	316
Tayuyos.	316
Tortillitas de Maíz Tierno.	316
Tortillitas de San Rafael.	316
Pastel de Maíz.	317
Pudín de Maíz.	317
Empanaditas de Maíz.	317
Pastel de Maíz con Pollo.	317

### GRANOS

Frijoles Negros.	318
Puré de Frijoles Negros.	318
Frijoles Estilo Peruano.	318
Frijoles Cocidos.	318
Enchilado (frijoles mexicanos)	319
Frijoles a lo Veracruzano.	319
Frijoles Colorados.	319
Frijoles Caballeros.	319
Frijoles de Carita, Estilo Guajiro.	319
Bollitos de Frijoles Negros.	320
Judías en Potaje.	320
Otra composición de Judías.	320
Judías en otra forma.	320
Judías Estofadas.	321
Judías a la Catalana.	321
Judías en Munyetas.	321
Judías con Mantequilla.	321
Fabada.	322
Garbanzos en Potaje.	322
Garbanzos en otra forma.	322
Garbanzos Secos.	323
Garbanzos con Avellanas.	323
Garbanzos con Mantequilla y Perejil.	323

	Pág.
Garbanzos con Salchichas y Jamón.	323
Garbanzos con Leche.	323
Habas en Puré.	324

### COL

Col a la Francesa.	324
Col con Papas Fritas.	324
Coles de Bruselas con Salchichas de Lubeck.	324
Col con Papas en Revoltillo.	325
Col Morada.	325
Col con Nata.	325
Col Cuajada.	326
Col con Salsa Holandesa.	326
Salsa Holandesa para Col.	326
Col en Revoltillo a la Italiana	327
Col a la Alemana.	327
Col al Gratin.	327
Col con Leche.	327
Col con Ajos.	327
Col con Huevos y Queso.	328
Col con Salchichas y Jamón.	328
Col a la Crema.	328
Col Roja Cocinada.	328
Cake de Col.	328
Coles Tartarosas.	329
Col en Revoltillo.	329
Col Guisada.	329
Col en su Jugo.	329
Coliflor.	329
Coliflor a la Parmesana.	330
Coliflor Frita.	330
Coliflor al Gratin.	330
Coliflor a la Vinagrette.	330
Coliflor con Queso.	330
Coliflor Rebozada.	331
Coliflor con Salsa de Tomates	331
Coliflor con Salsa Blanca.	331

### LENTEJAS

Lentejas en Potaje.	331
Lentejas a la Española.	332
Lentejas en otra forma.	332
Lentejas a la Catalana.	332

### CHICHAROS

Chícharos Guisados.	332
Chícharos a la Inglesa.	332
Otra composición de Chícharos	333
Chícharos en Salsa de Tomate.	333
Chícharos Campestrés.	333
Chícharos a la Crema.	333
Chícharos con Acelgas.	334
Chícharos a la Camagüeyana.	334



	Pág.
Chícharos a la Habanera. . . . .	334
Chícharos a la Española. . . . .	334
Chícharos en otra forma. . . . .	335
Chícharos a lo Guajiro. . . . .	335
Chícharos con Huevos. . . . .	335
Chícharos a la Francesa. . . . .	335

### HABICHUELAS

Habichuelas con Salchichas. . . . .	336
Habichuelas con Jamón y Tocineta. . . . .	336
Habichuelas con Papas Fritas y Carne de Puerco. . . . .	336
Habichuelas con Papas y Jamón. . . . .	337
Habichuelas en Crema. . . . .	337
Habichuelas en Salsa Verde. . . . .	337
Habichuelas con Tostadas. . . . .	337
Habichuelas con Huevo. . . . .	338
Habichuelas en Salsa de Tomates. . . . .	338
Habichuela con Salsa Agria. . . . .	338
Habichuelas sencilla. . . . .	338
Otra forma de Habichuelas con Huevo. . . . .	338
Habichuelas con Substancia de Carne. . . . .	339
Habichuelas Picantes. . . . .	339
Habichuelas a la Catalana. . . . .	339
Habichuelas con Carne de Puerco. . . . .	339
Habichuelas Compuestas. . . . .	340
Acelgas. . . . .	340
Acelgas con Jamón. . . . .	340
Acelgas con Tocino. . . . .	340
Espinacas. . . . .	340
Pasta de Espinacas. . . . .	341
Espinacas en pasta con azúcar. . . . .	341
Espinacas en otra forma. . . . .	341
Espinacas con Jamón y Queso. . . . .	341
Espinacas con Crema. . . . .	342
Espinacas a la Francesa. . . . .	342
Espinacas y Huevos con Bechamela. . . . .	342
Espinacas Rebozadas. . . . .	342
Espinacas con Mantequilla. . . . .	343
Espinacas con Huevo. . . . .	343
Espinacas con Huevos Duros. . . . .	343
Espárragos. . . . .	343
Espárragos con Petit-pois. . . . .	344
Espárragos a la Española. . . . .	344
Espárragos en Salsa Blanca. . . . .	344
Espárragos en Aceite. . . . .	344
Espárragos a la Francesa. . . . .	344
Soufflé de Espárragos. . . . .	345

### ZANAHORIAS

Zanahorias con Huevo. . . . .	345
Puré de Zanahorias. . . . .	345

	Pág.
Zanahorias con Vino. . . . .	345
Zanahorias Guisadas. . . . .	345
Zanahorias con Mantequilla. . . . .	346

### NABOS

Nabos con Salsa de Mantequilla. . . . .	346
Nabos con Vino. . . . .	346
Nabos helados a la Crema. . . . .	346

### TOMATES Y CEBOLLAS

Tomates a la Marsellesa. . . . .	346
Tomates Rellenos. . . . .	347
Tomates sencillos. . . . .	347
Composición de Tomates en Lata. . . . .	347
Tomates en Crema. . . . .	347
Tomates Guisados. . . . .	348
Cebollas Guisadas. . . . .	348
Remolacha a la Habanera. . . . .	348
Remolacha Sauté. . . . .	348
Pudín de Legumbres. . . . .	349

### CALABAZA

Calabaza Guisada. . . . .	349
Otra composición de Calabaza Guisada. . . . .	349
Calabaza Asada. . . . .	349
Calabaza a la Francesa. . . . .	350
Calabaza Frita en Salsa. . . . .	350
Calabaza Frita y Rebozada. . . . .	350
Calabaza a la Valenciana. . . . .	351
Picadillo de Calabaza. . . . .	351
Colinabos con Leche y Mantequilla. . . . .	351

### BERENJENAS

Berenjenas Fritas. . . . .	351
Revoltito de Berenjenas. . . . .	351
Berenjenas a la Parrilla. . . . .	352
Berenjeas a la Criolla. . . . .	352
Berejenas en Cazuela. . . . .	352
Flan de Berenjenas. . . . .	352
Soufflé de Berenjenas. . . . .	353

### QUIMBOMBÓ

Quimbombó a lo Criollo. . . . .	353
Quimbombó Guisado. . . . .	353
Otra Receta de Quimbombó. . . . .	354
Fufú de Malanga y Plátano. . . . .	354
Fufú Guajiro. . . . .	354
Fufú de Plátano verde. . . . .	354



	Pág.
<b>MALANGA, ÑAME Y YUCA</b>	
Fufú de Malanga. . . . .	355
Malanga Salcochada. . . . .	355
Malanga Frita. . . . .	355
Malanga Frita en otra forma. . . . .	355
Ñame. . . . .	355
Ñame Salcochado. . . . .	355
Puré de ñame. . . . .	356
Yuca. . . . .	356
Yuca Salcochada y Frita. . . . .	356
Yuca Frita sin Salcochar. . . . .	356
Yuca Majada. . . . .	356

<b>BONIATOS</b>	
Boniatos Salcochados. . . . .	356
Boniatos Salcochados en otra forma. . . . .	357
Boniatos al vapor. . . . .	357
Boniatos Salcochados y fritos. . . . .	357
Boniatos Fritos sin Salcochar. . . . .	357
Boniato Asado. . . . .	357

<b>PLATANOS</b>	
Plátanos Verdes Fritos. . . . .	357
Plátanos Verdes Fritos en forma de Galletitas o Rueditas. . . . .	357
Plátanos Verdes Asados. . . . .	358
Plátanos Verdes Guisados. . . . .	358
Rueditas de Plátanos Verdes con Caldo. . . . .	358
Plátano Verde con Carne de Puerco o Caricato Estilo de Santiago de Cuba. . . . .	358
Machuquillo de Plátano Verde y Pintón. . . . .	359
Plátanos Pintones Salcochados. . . . .	359
Plátanos Maduros y Pintones Asados. . . . .	359
Plátanos Maduros Fritos. . . . .	359
Plátanos Maduros Fritos Enteros. . . . .	359
Plátanos Maduros con Mantequilla. . . . .	360
Hierbas Fritas. . . . .	360
Miga de Gato. . . . .	360
Otra forma de Migas. . . . .	360
Soufflé de Chayotes. . . . .	360
Coca Catalana. . . . .	360
Manera de hacer Mantequilla en la casa. . . . .	361
Calalú. . . . .	361

<b>ENSALADAS</b>	
Ensalada Original. . . . .	362
Ensalada Variada. . . . .	362
Ensalada Rusa Sencilla. . . . .	362
Ensalada Rusa para Banquete. . . . .	362

	Pág.
Ensalada Modernista. . . . .	363
Ensalada de Pollo. . . . .	363
Ensalada de Legumbres. . . . .	363
Ensalada de Ostiones. . . . .	363
Ensalada de Hierbas. . . . .	363
Ensalada de Pimientos. . . . .	364
Ensalada de Huevos con Papas. . . . .	364
Ensalada de Tomates. . . . .	364
Otra Ensalada de Pollo. . . . .	364
Ensalada Salpicón a Estilo de Camagüey. . . . .	365
Ensalada de Papas. . . . .	365
Ensalada de Papas con Huevos. . . . .	365
Ensalada de Col. . . . .	365
Ensalada de Acelgas. . . . .	366
Ensalada de Calabaza. . . . .	366
Ensalada de Chayotes. . . . .	366
Ensalada de Pollo a la Americana. . . . .	366
Ensalada Alemana. . . . .	366
Ensalada de Pepinos. . . . .	366
Ensalada de Judías. . . . .	367
Ensalada de Habichuelas con Papas. . . . .	367
Ensalada de Remolacha. . . . .	367
Ensalada Mezclada. . . . .	367
Ensalada Austriaca. . . . .	367
Ensalada de Aguacates. . . . .	368
Guacamoles. . . . .	368
Ensalada de Aguacates con piña. . . . .	368
Ensalada de Bacalao con Papas. . . . .	368
Ensalada de Langosta. . . . .	368
Ensalada de Cangrejos. . . . .	368
Ensalada de Quimbombó. . . . .	368
Ensalada de Naranjas. . . . .	369
Ensalada de Manzanas. . . . .	369
Gazpacho. . . . .	369
Gazpacho Superior. . . . .	369
Salsa para preparar Ensaladas. . . . .	370
Ensalada Emperador Guillermo. . . . .	370
Ensalada María Luisa. . . . .	370
Ensalada de Patas. . . . .	371
Encurtidos. . . . .	371
Ensalada de Tomates Exquisita. . . . .	371
Entremés de Ostiones, Langostas o Camarones. . . . .	372

<b>OBSERVACIONES</b>	
Aceite Frito. . . . .	372
Tocino Rancio. . . . .	372
Berenjenas. . . . .	372
Grano. . . . .	373
Bacalao. . . . .	373
Tocineta. . . . .	373
Ensaladas. . . . .	373
Modo de prender la candela. . . . .	373



## CAPITULO XVI

### DULCES

### GELATINAS

Gelatina Baba-Roy. . . . .	373
Carlota Rusa. . . . .	374
Carlota Rusa con Fresas y Melocotones. . . . .	374
Gelatina de Rosas. . . . .	374
Gelatina Rusa. . . . .	375
Gelatino Lirio del Valle. . . . .	375
Gelatina Rosa de los Alpes. . . . .	375
Gelatina Hcjas Verdes. . . . .	376
Baba-Roy de Naranjas. . . . .	376
Gelatina sencilla. . . . .	376
Gelatina Aires de Berlín. . . . .	376
Gelatina Crema de Limón. . . . .	376
Gelatina Crema de Chantilly. . . . .	377
Gelatina Crema de Fresas. . . . .	377
Gelatina Carlota Rusa en Piña Crema Cruda. . . . .	378
Gelatina Biscuit Glacé. . . . .	378
Gelatina Biscuit de Chocolate. . . . .	378
Gelatina Argentina. . . . .	378
Gelatina Crema con Piña. . . . .	378

### PUDINES

Pudín de Leche Superior. . . . .	379
Pudín de Boniato. . . . .	379
Pudín de Garbanzos. . . . .	379
Pudín Imperial. . . . .	379
Pudín de Calabaza. . . . .	380
Pudín sencillo de Pan. . . . .	380
Pudín de a Cuatro. . . . .	380
Pudín de Chocolate. . . . .	381
Otro Pudín de Pan. . . . .	381
Pudín de Huevo. . . . .	381
Pudín de Coco. . . . .	381
Pudín de Maíz. . . . .	382
Pudín de Mamey Colorado. . . . .	382
Pudín de Papas. . . . .	382
Pudín Malagueño. . . . .	382
Pudín de Almendras. . . . .	383
Pudín de Manzanas. . . . .	383
Pudín de Naranjas. . . . .	383
Pudín de Queso. . . . .	383
Pudín de Frutas. . . . .	383
Manera de hacer el Almíbar y de Clarificarlo. . . . .	384
Flan de Huevo Batido. . . . .	385
Flan de Huevo o Tocino del Cielo. . . . .	385
Flan de Piña. . . . .	385
Flan de Naranjas. . . . .	386

Pág.

Pág.

Flan Acaramelado. . . . .	386
Otro Flan de Piña. . . . .	386
Flan de Leche Exquisito. . . . .	386
Flan de Leche Batido. . . . .	387
Flan de Café. . . . .	387
Flan de Leche Sencillo. . . . .	387
Flan de Chocolate. . . . .	387
Flan Argentino. . . . .	387
Flas de Pan. . . . .	387
Flan de Naranjas. . . . .	388
Flan Sencillo. . . . .	388
Flan de Huevo y Leche. . . . .	388
Otro Flan de Leche. . . . .	388
Yemas Dobles. . . . .	389
Huevos Reales a la Isleña. . . . .	389
Huevos Moles. . . . .	389
Mantecados. . . . .	390
Mantecados en Cajitas de Papel. . . . .	390
Manjar Blanco. . . . .	390
Dulce de Reina. . . . .	391
Yemas Abrillantadas. . . . .	391
Suspiros de Yema. . . . .	391
Huevos Tostados. . . . .	391
Yemas Inglesas. . . . .	392
Yemas con Fresas. . . . .	391
Yemitas Acarameladas. . . . .	392
Merengue con Panales y Yemas de Huevo. . . . .	392
Merengue. . . . .	393
Suspiros de Claras. . . . .	393
Pío IX. . . . .	394
Turrón de Yemas. . . . .	394
Turrón de Alicante. . . . .	394
Pasta de Almendras. . . . .	394
Queso de Almendras. . . . .	395
Merengue Soufflé. . . . .	395
Otro Merengue Soufflé. . . . .	395
Crema de Vainilla. . . . .	395
Crema de Chocolate. . . . .	396
Claras cocinadas para cubrir las Cremas. . . . .	396
Dulce de Leche en Almíbar. . . . .	396
Dulce de Leche en Panes. . . . .	397
Dulce de Leche Argentino. . . . .	397
Dulce de Leche Exquisito sin cortar. . . . .	398
Dulce de Leche con Yemas de Huevo. . . . .	398
Jalea de Leche. . . . .	398
Rollete de Jalea de Leche. . . . .	398
Leche Crema. . . . .	398
Crema de Leche con Almendras Dulces. . . . .	399
Crema de Café. . . . .	399
Leche Imperial. . . . .	399
Islas Flotantes. . . . .	399
San Bayón. . . . .	400
Natilla. . . . .	400



	Pág.		Pág.
Natilla con Bizcochos y Fresas	400	Dulce de Guanábana	415
Sopa de Casados	400	Maicena de Guanábana	415
Arroz con Leche	401	Pastillas de Guanábana	415
Leche Quemada	401	Soufflé de Plátanos	416
Bocado Habanero	401	Crocante	416
Panetela Quemada	401	Pulpa de Tamarindo	416
Bien me Sabe	402	Torrejas	416
Conserva de Leche	402	Torta de Almendras	417
Queso de Leche	402	Dulce de Hicacos	417
Dulce de Pan	402	Dulce de Higos	417
Dulce de Leche sencillo	403	Dulce de Manzanas	418
Dulce de Leche Cortada	403	Manzanas a Estilo de Portugal	418
Crema con Frutas Extraídas	403	Manzanas Asadas	418
Salchichón de Chocolate	403	Dulce de Manzanas al Horno	418
Majarete	403	Manzanas con Sidra	419
Conserva de Coco con Leche	404	Yemas de Reina	419
Pastillas de Leche	404	Dulce Seco de Huevo	419
Otras Pastillas de Leche	404	Crema de Limón	420
Carlota Rusa con Fresas	405	Bizcochos de Santa Teresa	420
Merengues Picaros	405	Huevos a la Nieve	420
Merengue con Yemas Dobles y Fresas	405	Dulce de Melocotón	420
Panetela con Merengue y Yemas	405	Bocadillo de Cidra	420
Bizcochos en Almíbar	406	Alegría de Ajonjolí	421
Bocado de Príncipe	406	Alegría de Maní	421
Sopa Borracha sencilla	406	Palanqueta	421
Sopa Borracha Imperial	406	Dulce de Grosellas	421
Sopa Inglesa	406	Jalea de Grosellas	421
Panetela Cubierta	407	Conserva de Fresas	421
Matahambre	407	Catibía	422
Matahambre Exquisito	407	Cusubé	422
Bocado de la Reina	408	Alfajor de Casabe	422
Helado de Invierno	408	Mamey de Santo Domingo	422
Crema Helada Piscoit	409	Dulce de Piña	422
Crema de Castañas	409	Crema de Piña	423
Marrons Glacés	409	Crema de Guanábana de Anón y de Zapote	423
Almendrada	409	Frutas Cristalizadas	423
Soufflés Flamencos	410	Limones Cristalizados	423
Melcocha	410	Frutas en Brandy	423
Coco Quemado	410	Frutas en su Jugo	424
Alegría de Coco	410	Bombón Crema	424
Coquimol o Leche de Coco	410	Bombón Licor	424
Cocos con Huevo	411	Bombón de Limón	425
Dulce de Coco sencillo	411	Pasta para Bombones	425
Coco con Boniato	412	Dulce de Naranja en Almíbar	425
Pastillas de Coco con Huevo	412	Naranja con Crema	425
Dulce de Coco con Almendras	412	Conserva de Naranja	426
Boniatillo	412	Dulce de Toronjas en Almíbar	426
Boniatillo con Vino Seco	413	Dulce de Limones en Almíbar	426
Dulce de Boniato con Leche de Coco	413	Limones Secos con Crema de Huevo	426
Crema de Boniato	413	Pasta de Guayaba	426
Boniatillo Seco	413	Mermelada de Guayaba	427
Boniatillo con Yemas	414	Jalea de Fresas	427
Cafiroleta	414	Jalea de Guayaba	427
Malarrabia	414	Pulpa de Guayaba	427
Dulce de Ciruelas Pasas	414	Cascos de Guayaba	428
Compota de Ciruelas Pasas	415	Espuma Mexicana	428
		Mangos en Almíbar	428



	Pág.
Pasta de Mangos. . . . .	428
Dulce de Mamey Colorado. . . . .	428
Dulce de Fruta Bomba. . . . .	429
Crema de Fresa Helada. . . . .	429
Merengue en molde. . . . .	429
Manera de conservar los Dulces de Frutas. . . . .	429
Queso Fresco. . . . .	429
Plátanos en Dulce o Tentaciones. . . . .	429
Chayotes Rellenos. . . . .	430
Pastillas de Chocolate. . . . .	430
Dulce de Maíz Americano. . . . .	430
Azúcar Rosada. . . . .	431
Carmín para dulces. . . . .	431
Modo de preparar el Agua de Azahar o de Rosas. . . . .	431
Colores para Dulces. . . . .	431

## CAPITULO XVII

### MASAS Y PASTELES

Panqué de a libra. . . . .	431
Panqué sencillo No. 1. . . . .	432
Panqué de Chocolate No. 2. . . . .	432
Panqué No. 3. . . . .	432
Panqué No. 4. . . . .	433
Panqué No. 5. . . . .	433
Panqué No. 6 de Chocolate. . . . .	434
Panqué No. 7. . . . .	434
Panqué No. 8 de Almendras. . . . .	434
Panqué No. 9. . . . .	434
Panqué No. 10. . . . .	435
Panqué No. 11 de Frutas. . . . .	435
Panqué No. 12 de Reyes. . . . .	435
Panqué No. 13. . . . .	436
Panqué No. 14. . . . .	436
Panqué No. 15 de Naranjas. . . . .	436
Panqué No. 16 de Crema de Chocolate. . . . .	437
Panqué No. 17 de Piña. . . . .	437
Panqué No. 18 Muselina. . . . .	438
Panqué No. 19 Celia. . . . .	438
Panqué No. 20. . . . .	438
Panqué No. 21. . . . .	439
Panqué No. 22 Andrea. . . . .	439
Panqué No. 23 Conchita. . . . .	439

### PANETELAS

Panetela Corriente. . . . .	439
Panetela Sencilla. . . . .	440
Panetela en otra forma. . . . .	440
Panetela de Almendras. . . . .	440
Panetela con Crema de Chocolate. . . . .	441

	Pág.
Panetela con Fécula de Papas	441
Panetela. . . . .	441
Panetela de Boniato. . . . .	441
Panetela de Naranjas. . . . .	442
Panetela de Oro. . . . .	442
Napolitano. . . . .	443
Brazo Gitano. . . . .	443
Gazanigas. . . . .	444
Mamoneillos. . . . .	444
Reglas para preparar las Pastas	444
Torta de Frutas. . . . .	444
Torta Sencilla. . . . .	445
Torta de Almendras. . . . .	445
Otra Torta de Almendras. . . . .	445
Mazapán de Almendras en Cajoncitos. . . . .	445
Torta de Jalea. . . . .	446
Torta Jaspeada. . . . .	446
Torta de Nueces. . . . .	446
Torta de Jalea de Manzanas. . . . .	447
Torta Sencilla. . . . .	447
Torticas para comer con Almíbar. . . . .	448
Otras Torticas para comer con Almíbar. . . . .	448
Torticas de Morón. . . . .	448
Otras torticas de Morón. . . . .	448
Donat o Rosquitas. . . . .	448
Torticas de Vainilla. . . . .	449
Torta de Manzanas. . . . .	449
Rosquitas. . . . .	449
Hojuelas. . . . .	449
Pastel de Limón (Lemon Pie)	450
Pastel de Manzanas. . . . .	450
Pastel Americano de Manzanas. . . . .	450
Pan de Molde. . . . .	451
Pan Corriente. . . . .	451
Plum Cake Inglés (Pastel para té) . . . . .	452
Petit Choux. . . . .	452
Masa de Hojaldres. . . . .	452
Masa Real. . . . .	453
Masa para Pastel. . . . .	453
Otro Pastel. . . . .	453
Pastel de Manzana. . . . .	454
Pastel Juana. . . . .	454
Pastel de Cidra. . . . .	454
Pastel con Ciruelas Pasas. . . . .	454
Pastel Ideal. . . . .	455
Pastelitos con Cerma. . . . .	455
Pastelitos con Frutas. . . . .	456
Otros Pastelitos con Crema. . . . .	455
Pastelitos con Pasas de Corinto	456
Pastel Americano. . . . .	457
Pastel Cheché. . . . .	457
Pie Americano. . . . .	458
Mazapán de Almendras. . . . .	458



	Pág.
Buñuelos de Viento. . . . .	459
Vol-au-vent. . . . .	459
Croquetas de Crema. . . . .	460
Pan de Huevo. . . . .	460
Pan de Molde. . . . .	460
Pan de Maíz Indio. . . . .	461
Pan de Maíz. . . . .	461
Arepa de Maíz. . . . .	461
Arepa de Huevo. . . . .	462
Arepa de Arroz. . . . .	462
Polcas. . . . .	462
Bizcochos. . . . .	463
Bizcochos Corrientes. . . . .	463
Bizcochos Finos. . . . .	463
Bizcochos de Anís. . . . .	463
Bizcocho Holandés. . . . .	464
Bizcocho Puritano. . . . .	464
Bizcocho Esponjoso. . . . .	464
Otros Bizcochos. . . . .	464
Garapiñas para cubrir Tortas y Bizcochos. . . . .	465
Garapiña de Almendras. . . . .	465
Garapiña Clara. . . . .	465
Garapiña Blanca. . . . .	465
Galleticas para té. . . . .	465
Galleticas de Limón con Maní o Almendra. . . . .	465
Galleticas de Almidón. . . . .	466
Galleticas de Mantequilla. . . . .	466
Otras Galleticas. . . . .	466
Galleticas Sencillas. . . . .	467
Galleticas Americanas. . . . .	467
Panetela Cuatro y Cuatro. . . . .	467
Dulce de Pan. . . . .	467
Cake de Chocolate Superior. . . . .	468
Cake Exquisito de Chocolate. . . . .	468
Manera de Cubrir el Cake con Chocolate. . . . .	469
Nevado para Cubrir los Cakes . . . . .	469
Cake Cubierto con Chocolate. . . . .	470
Otro Cake. . . . .	470
Cake Corriente. . . . .	470
Cake Sencillo. . . . .	470
Cake de Coco. . . . .	471
Cake de Plata. . . . .	471
Cake de Oro. . . . .	471
Cake de Saboya. . . . .	472
Cake St. Charles. . . . .	472
Cake Francés. . . . .	472
Cake con Coquimol. . . . .	473
Cake Lolita. . . . .	473
Cake Crema de Naranja. . . . .	473
Cake de Arroz. . . . .	474
Cake Exquisito. . . . .	474
Cake Americano. . . . .	474
Cake Plateado. . . . .	475
Cakes con Almíbar. . . . .	475
Cake Washington. . . . .	475

	Pág.
Cakes Redonditos. . . . .	476
Cakes para Almuerzo. . . . .	476
Cakes de Taza. . . . .	476
Cakes 1, 2, 3 y 4. . . . .	476
Cake Obscuro. . . . .	477
Fruit Cake. . . . .	477
Chocolate Candy. . . . .	478
Plum Pudín. . . . .	478
Pudín de Pan con Melado . . . . .	478

### SALSAS PARA PUDINES

Salsa de Azúcar. . . . .	478
Salsa de Vino. . . . .	479
Salsa Alemana. . . . .	479
Salsa Fuerte. . . . .	479
Salsa de Limón. . . . .	479
Salsa Crema. . . . .	479
Salsa de Mantequilla. . . . .	479

### HELADOS

Mantecado. . . . .	479
Jai-Alai. . . . .	480
Chantilly. . . . .	480
Crema de Chocolate. . . . .	480
Helado de Café con Leche. . . . .	480
Helado de Naranjas. . . . .	480
Helado de Avellanas. . . . .	480
Helado de Almendras. . . . .	480
Helado de Caramelo. . . . .	481
Helado de Arroz con Leche. . . . .	481
Helado de Limón. . . . .	481
Granizado de Limón. . . . .	481
Helado de Guanábana. . . . .	482
Helado de Zapote, Helado de Mamey, Helado de Anón, Helado de Guayaba. . . . .	482
Crema de Mamey. . . . .	482
Helado de Coco. . . . .	482
Helado de Piña. . . . .	482
Helado de Manzanas. . . . .	482
Helado de Melocotón. . . . .	483
Crema de Melocotón. . . . .	483
Helado de Fresas. . . . .	483
Crema de Fresas. . . . .	483
Helado de Fresas con Leche. . . . .	483
Helado de Naranjas. . . . .	483
Crema de Naranjas. . . . .	483
Crema de Limón. . . . .	484
Helado de Guanábana con Le- che. . . . .	484

### REFRESCOS

Bull. . . . .	484
Bull Italiano. . . . .	484
Naranjada. . . . .	484



	Pág.
Refresco de Guanábana. . . . .	485
Champola. . . . .	485
Horchata de Almendras. . . . .	485
Horchata de Arroz. . . . .	485
Gaseosa. . . . .	485
Toronjas y Naranjas. . . . .	485
Refresco de Piña y Naranja. . . . .	485
Refresco de Tamarindo. . . . .	486
Gaseosa con Leche Condensada . . . . .	486

### PONCHES

Ponche de Champagne. . . . .	486
Ponche de Sidra y Laguer. . . . .	486
Ponche de Sidra con Fresas. . . . .	486
Ponche de Piñas. . . . .	487
Ponche a la Romana. . . . .	487
Ponche con Marrasquino y Vermouth. . . . .	487
Ponche Victoria. . . . .	487
Ponche de Champagne. . . . .	487
Ponche de Frutas. . . . .	487
Ponche de Fresas y Champagne . . . . .	488
Ponche de Sidra y Agua de Apollinaris. . . . .	488
Ponche con Curazao. . . . .	488
Ponche Variado. . . . .	488
Ponche de Piña y Naranja. . . . .	488
Otro Ponche de Curazao. . . . .	488
Ponche de Cerveza. . . . .	489
Ponche a la Italiana. . . . .	489
Otro Ponche a la Italiana. . . . .	489

	Pág.
Ponche de Sidra o Champagne . . . . .	489
Otro Ponche de Sidra. . . . .	489
Ponche de Yemas y Cerveza. . . . .	489
Ponche Sencillo. . . . .	490
Otro Ponche Corriente. . . . .	490
Ponche Exquisito. . . . .	490
Ponche de Leche. . . . .	490
Ponche de Jugo de Frutas con Bebidas. . . . .	490
Ponche de Frutas. . . . .	491
Ponche para Fiesta de Niños. . . . .	491
Aguardiente de Naranjas. . . . .	491

### COCKTAILS

Manhattan Cocktail. . . . .	491
Bacardí Cocktail. . . . .	492
Clover-Club Cocktail. . . . .	492
Cocktail de Sidra. . . . .	492
Néctar de Sidra. . . . .	492
Gin-Fizz (vaso de limonada) . . . . .	492
Daiquirí. . . . .	492
Ponche de Ginger Ale (vaso grande) . . . . .	492
High Ball. . . . .	492
Plus Cacac (copita de licor) . . . . .	492
Presidente. . . . .	493
Punch-Champagne. . . . .	493
Veinte Minutos del Cielo (cocktail) . . . . .	493
Plus Café (copita de licor) . . . . .	493























