

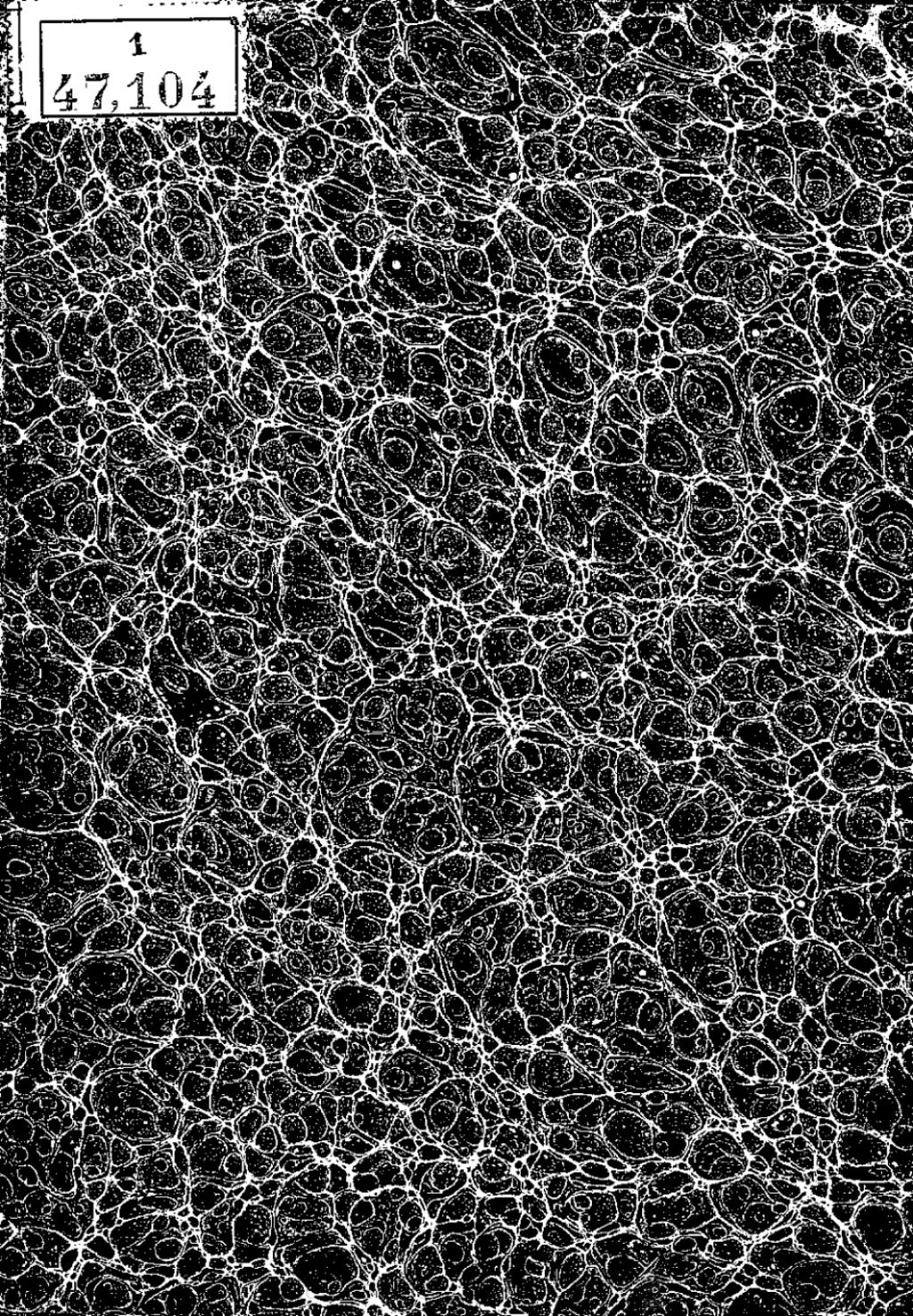
IBAR-KAN
LA COCINA
PRÁCTICA

1

47104

1

47,104



LA COCINA PRÁCTICA

TRACTADO Y RECETAS

DE

COMIDAS DE VIGILIA Y COLACIONES

POR

IBAR-KAM



SAN SEBASTIÁN

IMPRENTA, LIBRERÍA Y PAPELERÍA DE F. JORNET

1895



*François de la
Félix Marquen*

Dedicado al eminent pianista



LEO DE SILKA



Los libros de cocina publicados hasta el día emplean otro método que el que nosotros nos proponemos seguir al dar á conocer nuestras recetas, pues hemos notado que los autores de esta clase de obras no dedican una parte de ellas á colecciónar las comidas de vigilia y colaciones, siendo muy frecuente en las familias que por esta razón y la dificultad de elegir platos entre las pocas recetas que señalan, tropiezan con grandes inconvenientes para organizar una buena comida de vigilia; por lo que creyendo prestar

un pequeño servicio publicamos á continuación un tratado exclusivo de comidas de esta clase y colaciones, en lenguaje llano y sin ningún género de pretensiones, siendo este libro el primero de los que pensamos escribir.



NOTA.—Las recetas en que sea susceptible la sustitución del aceite á la mantequilla, llevarán una pequeña nota al final de cada una.

De esta manera podrán ser útiles á las personas que no les guste la mantequilla, ó que por precepto les esté prohibido el usarla.

COMIDA DE VIGILIA

CAPÍTULO PRIMERO

SOPAS

Vamos á dar una fórmula para poder hacer la base de las sopas de vigilia, que servirá de substancia para que éstas resulten agradables y nutritivas.

Toda persona que quiera obtener una buena sopa de vigilia deberá poner por taza de ella dos cucharadas grandes de la reducción siguiente:

Substancia de pescado y hierbas

Se ponen en un cazo 125 gramos de mantequilla, dos zanahorias regulares, dos puerros, una buena cebolla, media col, un nabo, cuatro toma-

tes, un pequeño manojo de perejil y dos granos enteros de pimienta blanca (todo esto picado y lavado).

En un fuego fuerte se doran todos estos componentes, moviéndolos sin cesar con una espátula ó cuchara de palo hasta dorarlo, y se separa del fuego, cubriendo el cazo con una tapa.

En otro cazo se ponen cuatro litros de agua y tres cabezas de merluza bien lavadas, haciéndolas hervir á fuego fuerte hasta que el agua se reduzca á la mitad. Se reduce también un vaso grande de Jerez ó vino blanco á su mitad puesto al fuego en un cazito, y se une el caldo de merluza y el vino reducido al cazo de las hierbas, haciendo hervir todo hasta que se reduzca á la mitad, pasando el líquido por un pasador chino ó un cedazo á una vasija de porcelana bien limpia, teniendo cuidado de cubrirla.

La substancia debe de conservarse en sitio fresco.

El punto de sal de esta substancia se pondrá á gusto del consumidor.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

ADVERTEÑCIA.—Todas nuestras fórmulas serán para cuatro personas, número que creemos muy oportuno por ser generalmente el de que se compone una familia por término medio; siendo así muy fácil el poder aumentar ó disminuir las cantidades con relación al número de personas.

Sopa Juliana

Cantidades y componentes:

125 gramos (4 onzas) de mantequilla.

2 zanahorias regulares.

2 pequeños nabos.

2 puerros.

1 cebolla regular.

15 gramos (media onza) de apios.

Media cabeza pequeña de col rizada.

62 gramos (2 onzas), de guisantes.

Unas puntas de cuatro hojas de perijollo.

Se cortan en tiritas estrechas del largo de la verdura ó hierba, dorándolas en un cazo con la mantequilla, teniendo cuidado de lavarlas antes y rasparlas bien; una vez doradas se añaden dos litros de agua (cuatro cuartillos) y dos polvos de sal, haciéndolo hervir dos horas.

El nabo, el perijollo y guisantes se echan á la hora de estar hirviendo el resto.

(Puede sustituirse la mantequilla con aceite).

Si se quiere que resulte la sopa más substancial, se le agregan cuatro cucharadas grandes de la substancia de pescado y hierbas.

Sopa de acederas

Cantidades y componentes:

62 gramos (2 onzas) de acederas.

Unas puntas de perijollo.

2 hojas de buena col.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 polvos de sal.

1 pizca de pimienta.

Se pica y se hace de la misma manera que la sopa anterior, teniendo cuidado de revolver mientras se está dorando, y una vez dorada se le agrega una cucharada pequeña de harina de trigo y á los cinco minutos se vierte litro y medio de agua (tres cuartillos) y se continúa revolviendo hasta el primer hervor. A esta sopa le basta hervir media hora.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sopa de acederas con huevos

Se hace del mismo modo que la anterior, y una vez retirada del fuego se echa á la sopa seis yemas de huevo desleídas á fuego lento en se-

senta y dos gramos (dos onzas) de mantequilla y dos cucharadas del caldo de la sopa. Se mezcla y se sirve, batiéndolo bien.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sopa de puerros

Cantidades y componentes:

6 puerros regulares.

62 gramos (dos onzas) de mantequilla.

2 polvos de sal.

1 pizca de pimienta.

Se cortan los puerros en rodajas delgadas y se ponen en un cazo á hervir durante una hora, agregándoles litro y medio de agua. Por supuesto, antes de echar el agua hay que dorar las rodajas de puerro en la mantequilla á fuego lento y moviéndolas. En el momento de servir la sopa se agregan sesenta y dos gramos (dos onzas) de mantequilla, y medio vaso de nata batida.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sopa de cebolla

Cantidades y componentes:

3 cebollas regulares.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 manos de sal.

4 tomates.

1 pizca de pimienta en polvo.

Se pica en tiras la cebolla, se dora en la mantequilla y se aumenta en el mismo cazo cuatro tomates reducidos á salsa, se revuelve y se agrega litro y medio (tres cuartillos) de agua y medio vaso de Jerez ó vino blanco reducidos, haciendo hervir todo una hora. Al sacarla á la sopera se agregan unas costradas de pan frito.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sopa de espinacas

Cantidades y componentes:

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

40 hojas de espinaca.

4 cucharadas grandes de substancia de pescado y hierbas.

Algo de pimienta en polvo.

2 terrones de azúcar.

2 manos de sal.

Se pica la espinaca y se rehoga un poco en la mantequilla, moviéndolas á fuego lento; se añade un litro de agua (dos cuartillos) con los dos terrones de azúcar y se deja hervir media

hora, agregándoles cuatro cucharadas de substancia y sesenta y dos gramos (dos onzas) de mantequilla. Al servirla se le unen unas costradas de pan frito.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite.

Sopa de espinaca con huevo y leche

Cantidades y componentes:

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

40 hojas de espinaca.

Litro y medio de leche (3 cuartillos).

3 yemas de huevo.

2 manos de sal.

1 pizca de moscada raspada.

Se condimenta de la misma manera que la anterior, agregando litro y medio de leche (tres cuartillos) en vez del agua y nuez moscada. Las tres yemas se revuelven aparte en frío con medio vaso de leche, agregándolas á la sopa en el momento de servir, sin olvidar de mezclarlas con ésta.

Sopa de cebolla y huevo

Es lo mismo que la de cebolla, con la diferencia que en vez de los tomates, se agrega al

tiempo de servir sesenta y dos gramos (dos onzas) de mantequilla desleída en un cazo en baño María echando tres yemas de huevo una vez líquida la mantequilla y mezclándolo bien todo.

Sopa de coles de Bruselas al gratén

Cantidades y componentes:

180 gramos (6 onzas) de coles de Bruselas.

125 gramos (4 onzas) de mantequilla.

2 patatas amarillas regulares.

8 cebolletas y 2 cuartillos de agua.

1 gramo de pimienta blanca en polvo.

2 terrones de azúcar y sal.

Se arrancan las primeras hojas gruesas de las coles, se lavan bien, y escurridas en un pasador se rehogan en un cazo con la mantequilla. Una vez rehogadas se les echa dos cuartillos de agua y el azúcar; á los diez minutos de estar cociendo se agregan las dos patatas peladas crudas y partidas en pequeños pedazos, las cebolletas enteras y peladas, pimienta y sal; se cuecen en fuego vivo durante media hora y entonces se sacan á una fuente de gratén y en pedazos se aumenta una onza de mantequilla y se tuesta al horno fuerte unos diez minutos.

Sopa de lechuga

Cantidades y componentes:

4 cogollos de lechuga.

125 gramos (4 onzas) de mantequilla.

$\frac{1}{4}$ litro ($\frac{1}{2}$ cuartillo) de substancia de pescado.

1 pizca de pimienta en polvo.

Un poco de sal.

$\frac{1}{2}$ litro, (1 cuartillo) de agua.

Se colocan los cuatro cogollos enteros en un cazo con la substancia de pescado y agua, se cuece á fuego lento una media hora, se escurre el agua que quede y se colocan las lechugas en una fuente de gratén, se rocía con la mantequilla y pan rallado en cantidad y se pone al horno con fuego fuerte durante diez minutos, poniendo la sal y pimienta.

Nota.—El pan rallado puede sustituirse por queso de Gruyère rallado también.

La substancia de pescado se obtiene cociendo una cabeza de merluza en medio litro (un cuartillo) de agua.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sopa Juliana con huevos

Cantidades y componentes:

2 zanahorias.

2 puerros.

1 cebolla.

4 hojas de lechuga.

4 onzas de guisantes.

1 manojo de perejil.

4 hojas de berza.

1 nabo.

186 gramos (6 onzas) de mantequilla.

Se rehogan estos componentes en la mantequilla después de cortados en pequeñas tiras estrechas, á fuego fuerte; luego se remojarán con medio litro (un cuartillo) de agua caliente, con sal y una pizca de pimienta, agregando en cuanto rompa á hervir ciento veinticinco gramos (cuatro onzas) de guisantes, el puré de cuatro tomates y sal. A la hora se retira y se coloca en una fuente de gratén, teniéndola diez minutos en el horno bien caliente para que se cubra de una textilá.

Después se saca del horno y se le agregan tantos huevos como comensales haya, volviendo la

fuente al horno hasta que cuajen los huevos, que será cinco minutos próximamente.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sopa de virutas

Cantidades y componentes:

1 berza.

2 zanahorias.

2 clavos de especia.

1 cebolla.

Sal y pimienta.

125 gramos (4 onzas) de mantequilla.

1 platito de queso Gruyère raspado.

Se corta la berza en cuatro partes iguales, teniendo cuidado de sacar las hojas duras, y se colocan en un puchero, echando agua caliente con sal, pimienta, la cebolla y zanahorias hasta que cubra todo. Una vez que hierva unas dos horas, se retira, escurriendo el agua.

Se prepara una fuente de gratén untando sus paredes de mantequilla, colocando los cuatro pedazos de berza simétricos, se rocían con ciento veinticinco gramos (cuatro onzas) de mantequilla derretida y las raspaduras de queso, derrmando todas á horno caliente unos diez minutos.

Al sacar á la mesa se agregan las virutas.

Pasta de virutas

En una taza se pone una cucharada de harina de trigo, un huevo y un poco de sal, mezclándolo bien, se procura que quede muy suave; en seguida se agrega una cucharada de leche y se vuelve á mezclar.

Se pondrá aceite abundante en una sartén á fuego lento, y en cuanto hierva, se va echando despacio con la misma cuchara esparciéndola y se formarán unas virutas. En cuanto se doren se extraerán con una espumadera.

Sopa de coliflor y guisantes

Cantidades y componentes:

186 gramos (6 onzas) de mantequilla.
2 cebolletas.
1 diente de ajo.
 $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco.
1 litro (2 cuartillos) de agua, sal y pimienta en polvo.
2 zanahorias.
186 gramos (6 onzas) de guisantes.
30 pedacitos de cogollo de coliflor.
Se pican las dos cebolletas y el diente de ajo,

colocándolas en un cazo con las seis onzas de mantequilla y haciéndolas dorar á fuego fuerte; en seguida se añade medio vaso de vino blanco hasta que se reduzca éste á su mitad, se moja con el litro de agua y en cuanto rompa á hervir se agregan dos zanahorias bien lavadas, las seis onzas de guisantes, los treinta cogollitos de coliflor y la sal y pimienta, teniéndolas á hervir media hora.

Al servir se separan las zanahorias y se agregan unas costradas de pan frito.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sopa de espárragos

Cantidades y componentes:

125 gramos (4 onzas) de mantequilla.

3 cebolletas.

2 copas de Jerez.

4 trufas regulares.

40 puntas de espárrago y sal.

Se ponen á dorar en un cazo las tres cebolletas picadas en las cuatro onzas de mantequilla; en cuanto estén se le agregan las cuarenta puntas de espárrago raspadas y lavadas. A los cinco minutos de estar al fuego se echan las dos copas

de Jerez, hirviendo hasta que se reduzcan á la mitad, en seguida se agregan tres cuartos de litro (cuartillo y medio) de agua caliente con sal, haciendo hervir todo unos cinco minutos, echando en seguida las trufas cortadas en rajas finas, teniendo cuidado de lavarlas antes y rasparlas, y haciendo hervir otros quince minutos se sirve con una guarnición de buñuelos.

(Véase éstos).

CAPÍTULO II

PURÉS

Puré de alubia blanca

Cantidades y componentes:

1/2 kilo (1 libra) de alubia blanca.

1 cebolla.

186 gramos (6 onzas) de mantequilla.

1/2 vaso de nata de leche.

Sal y pimienta.

2 terrones de azúcar.

1 litro (2 cuartillos) de agua y sal.

Se lava bien la alubia y se pone á cocer en un puchero con una cebolla y sal en un litro (dos cuartillos) de agua que esté fría, teniéndola al fuego vivo unas dos horas.

Se sacan á un cedazo y se pasan con un máculo de madera, y una vez convertido en pasta, se

coloca en un cazo agregando ciento ochenta y seis gramos de mantequilla, dos terrones de azúcar y pimienta, se le da un pequeño hervor y se vuelve á pasar por un colador chino á otro cazo obligándola con un batidor. Se agrega el medio vaso de nata y se tiene cerca del fogón hasta el momento de servir sin parar de batir ó mover con un batidor.

Se pueden agregar unos buñuelos ó unas costradas de pan frito.

(Puede sustituirse la mantequilla por el aceite).

Puré de alubia roja

Se emplea el mismo procedimiento y las mismas cantidades que el anterior.

Puré de lentejas

Se condimenta como los anteriores con la nata y la leche.

Se puede agregar puré de espinacas hecho con ocho hojas.

Puré de espinacas

Cantidades y componentes:

40 hojas de espinaca.

1 cebolla.

2 zanahorias.

Pimienta y sal.

Un poco de perifollo.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

136 gramos (6 onzas) de mantequilla.

Después de bien lavadas las hojas, se ponen á cocer en un litro de agua durante media hora con sal y pimienta, cebolla, zanahorias raspadas y partidas y un poco de perifollo. Se saca y se guarda el agua que se escurre, pasando las verduras por un cedazo á una fuente y echando el agua hervida encima. Una vez unida, se bate bien y se pasa á un cazo por el colador chino, se calienta, y en el momento de servir se agregan ciento ochenta y seis gramos de mantequilla y costraditas de pan.

Puré de calabaza

Cantidades y componentes:

1/2 kilo de calabaza.

125 gramos (4 onzas) de mantequilla.

1 vaso de nata.

Sal y pimienta.

1 vaso de agua.

1 vaso de leche cocida.

Se parte la calabaza después de pelada, se dora en los ciento veinticinco gramos de mantequilla puesta en un cazo, mojándola después con el vaso de agua. Se cuece dos horas á fuego flojo, se pasa por el cedazo, y agregándole después un vaso de nata y leche cocida, se bate bien con un batidor, aumentándole sal y pimienta.

Se sirve con costradas de pan frito.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Puré de nabos

Cantidades y componentes:

8 nabos.

186 gramos (6 onzas) de mantequilla.

1/2 vaso de nata.

Sal y pimienta.

3 cebolletas.

3/4 de litro (cuartillo y medio) de agua.

62 gramos (2 onzas) de arroz.

Se pican las cebolletas y se doran en mantequilla, mojándolas después con cuartillo y medio de agua, sal y pimienta. Se despellejan los nabos y se cortan en pequeños pedazos juntándolos con las cebollas y haciéndolos hervir á fuego lento durante quince minutos.

Se cuecen sesenta y dos gramos de arroz en un vaso de agua, y una vez cocido, se une á los nabos y cebollas pasando todo por un cedazo, aumentándoles después la nata de leche y la pimienta. Se recoge todo en un cazo y se vuelve á pasar por el colador chino, calentándolo todo al fuego sin que hierva, y se sirve.

Puré de zanahoria

Se condimenta lo mismo que el anterior, con la diferencia que no lleva el medio vaso de nata.

Puré de espárragos

Cantidades y componentes:

40 espárragos.

$\frac{1}{2}$ cebolla.

$\frac{3}{4}$ de litro (cuartillo y medio) de agua.

2 zanahorias.

Pimienta y sal.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 vaso de nata.

Se raspan los espárragos cortándoles antes las puntas, que servirán de guarnición.

El resto del espárrago se cuece con los tres cuartos de litro de agua, sal y pimienta, media cebolla y dos zanahorias, durante media hora. Se escurre el agua, se pasan por un cedazo á una fuente, y una vez pasados se agregan ciento veinticinco gramos de mantequilla y se vuelve á pasar por el colador chino, teniendo cuidado de calentar todo antes al fuego para que se deslíe la mantequilla.

Una vez recogido en un cazo, se agrega un vaso de nata, batiéndolo bien. Cuando está en el fuego se gradúa el espesor con el agua en que se han cocido los espárragos.

Las puntas de espárragos cocidas aparte en agua y sal y bien escurridas se echan en el fondo de la sopa y se vierte encima el puré de espárragos.

Puré de patata

Cantidades y componentes:

1 kilo (2 libras) de buena patata.

1 cebolla regular.

1 zanahoria.

186 gramos (6 onzas) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$ litro (1 cuartillo) de agua.

Sal y pimienta.

$\frac{1}{2}$ litro (1 cuartillo) de leche.

Un poco de nuez moscada.

Se pelan y parten las patatas cociéndolas en medio litro de agua y sal, cebolla y zanahoria, teniendo cuidado de volverlas de vez en cuando para que no se peguen, y una vez cocidas se separan la zanahoria y la cebolla, y pasando la patata por un cedazo á un cazo se pone otra vez al fuego, agregándole ciento ochenta y seis gramos de mantequilla, un poquito de nuez moscada, pimienta y medio litro de leche. Con un batidor se revuelve á fuego lento, se vuelve á pasar

por el colador chino y se sirve con costradas ó buñuelos.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Puré de garbanzos

Cantidades y componentes:

1 libra ($\frac{1}{2}$ kilo) de garbanzos.

2 zanahorias.

1 cebolla.

2 patatas peladas.

$\frac{3}{4}$ litro (cuartillo y medio) de agua.

125 gramos (4 onzas) mantequilla.

$\frac{1}{2}$ vaso de nata.

Sal.

Se cuece en un puchero el garbanzo en tres cuartos de litro de agua con las zanahorias, la cebolla y sal; en cuanto hierva se espuma bien, dejándolos cocer durante unas tres horas á un fuego moderado.

Una vez cocido se pasan los garbanzos, zanahorias y cebolla por un cedazo recogiéndolo en un cazo y aumentando ciento veinticinco gramos de mantequilla y medio vaso de nata.

Una vez puesto al fuego se bate y se vuelve á

pasar por un colador chino agregándole la pimienta.

También pueden acompañar al puré costradas ó buñuelos.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Puré de guisantes

Cantidades y componentes:

1/2 kilo (1 libra) de guisantes frescos ó en conserva.

3/4 de litro (cuartillo y medio) de agua.

1 zanahoria.

1 cebolla.

2 cebolletas.

1/2 libra (250 gramos) de mantequilla.

1/2 vaso de nata.

Sal y pimienta.

Se pican las tres cebolletas, se doran á fuego flojo en la cuarta parte de la mantequilla arriba indicada, agregándolas una cucharada de harina de trigo. A los cinco minutos se echa el agua y la sal, moviendo hasta el primer hervor, donde se agregará un kilo de guisantes bien limpios, la zanahoria y cebolla, y una vez cocido se pasa por un colador, separando las zanahorias y la ce-

bolla á una fuente, y se le añade el resto de mantequilla y medio vaso de nata.

Se calienta todo en un cazo, batiéndolo sin cesar, y en cuanto esté bien caliente se echa la pimienta, se mezcla y se sirve.

Se pueden usar las costradas ó buñuelos.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Puré de raíces

Cantidades y componentes:

3 zanahorias.

2 nabos.

1 remolacha bien oscura.

1 cebolla.

1 batata.

1 cebolla.

$\frac{1}{2}$ pera.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

$\frac{1}{2}$ litro de leche.

Un poco de nuez moscada.

Se pelan y raspan todas, blanqueándolas en agua templada; se parten, cociéndolas (menos la pera) durante dos horas y echando la pera bien pelada y sin pepitas á la hora de estar cociendo.

Luego se pasan por un cedazo á un cazo, agregándoles la leche, nuez moscada y sal, y á fuego flojo se batén bien y se retiran cerca de él. Se añaden los ciento veinticinco gramos de mantequilla, volviendo á pasar todo por el colador chino.

Se guarnece con claras de huevo cocidas y cortadas en tiras largas.

Bastará la clara de tres huevos.

Puré de tomate

Cantidades y componentes:

2 cebollas.

$\frac{1}{2}$ vaso de aceite.

1 diente de ajo.

1 kilo (2 libras) de tomate.

Se pican bien el ajo y las cebollas y se doran á fuego fuerte en aceite; una vez doradas se parten los tomates y se les agrega, moviéndolo de vez en cuando. Se deja durante media hora hasta que quede en pasta, y se pasa por un cedazo.

Este puré no se come como sopa, sirve únicamente como componente para salsas y sopas.

Puré de castañas

Cantidades y componentes:

$\frac{3}{4}$ de kilo (libra y media) de castañas.

125 gramos (un cuarterón) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$ vaso de nata.

Pimienta y sal.

1 zanahoria.

$\frac{3}{4}$ de litro (cuartillo y medio) de agua.

Se pelan bien las castañas y se cuecen durante una hora con una hoja de higuera; una vez cocidas se escurren y se pasan á un cazo por un cedazo, se aumenta medio vaso de nata y ciento veinticinco gramos de mantequilla, se vuelve al fuego y se bate, añadiendo la pimienta y sal. Se vuelve á pasar por el colador chino.

Si el puré resulta espeso, se agrega un poco de leche.

Se sirve con costradas de pan frito.

Puré de cebollas

Cantidades y componentes:

3 cebollas regulares.

250 gramos (1/2 libra) de mantequilla.

1 litro (2 cuartillos) de leche.

2 cucharadas de harina.

Sal y pimienta.

1/2 litro (1 cuartillo) de agua.

Se les separan las telas primeras, se pican y se cortan, rehogándolas en un cazo con un cuarterón de mantequilla, teniendo cuidado que no se doren, aumentándolas dos cucharadas de harina de trigo y moviendo todo durante cinco minutos, á fuego lento; después se le agrega un litro de leche y medio litro de agua y sal, cociéndolas una hora y batiéndolas hasta que hierva. Se pasa por el cedazo á un cazo y en él se echa un cuarterón de mantequilla, batiendo otra vez y volviendo á pasar por el colador chino.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).



Puré de nueces

Cantidades y componentes:

30 nueces.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

$\frac{3}{4}$ de litro (cuartillo y medio) de leche.

1 copa de Jerez.

Sal.

Se pelan las nueces y se mojan en un almirez, poniéndolas en un cazo con cuartillo y medio de leche á cocer, á fuego lento; en cuanto se calienta se agrega una copa de Jerez reducida, y se tiene cuidado que no hierva.

Mientras estén las nueces al fuego no se cesará de moverlas.

Se pasan por un cedazo á un cazo, aumentándolas ciento veinticinco gramos de mantequilla, y se volverán á pasar por el colador chino agregándolas sal; y caliente, se sirve con costradas de pan ó buñuelos.

Puré de almendras

Cantidades y componentes:

1/2 kilo (1 libra) de almendras dulces.
125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.
1/2 litro (1 cuartillo) de leche.
62 gramos (2 onzas) de arroz.
Sal.

Se escalda la almendra en agua hirviendo, y bien escurridas, se majan en un almirez, poniéndolas al fuego con medio litro de leche y dos onzas de arroz cocido en agua y sal, haciéndolas hervir media hora á fuego lento; se pasa todo por un cedazo y se vuelve al fuego hasta que se caliente bien, pasando todo otra vez por el colador chino, y en el momento de servir se echa la mantequilla, que se deshará por el mismo calor del puré, se mueve bien y se sirve con costradas ó buñuelos.

Puré de piñones

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de piñones.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$ litro (1 cuartillo) de leche.

62 gramos (2 onzas) de arroz.

Sal.

2 terrones de azúcar.

Se condimenta del mismo modo que el puré de almendras.

Puré de cebada.

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de cebada pelada.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 litros (4 cuartillos) de leche.

1 vaso de puré de acederas.

Sal.

2 terrones de azúcar.

Se cuece la cebada en dos litros de agua unas

dos horas, se le escurre el agua y se vierte sobre la cebada sola un litro de leche ya cocida y el vaso de puré de acederas; se hace hervir un cuarto de hora, se espuma á menudo y se pasa todo por un cedazo, aumentándole en seguida un cuarterón de mantequilla, y una vez desleída ésta se vuelve á pasar por el colador chino, y calentándolo un poco, se sirve con costradas ó buñuelos.

Puré de acederas

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de acederas.

182 gramos (6 onzas) de mantequilla.

1 cucharada de harina de trigo.

$\frac{1}{2}$ vaso de nata de leche.

Sal.

6 yemas de huevo.

$\frac{3}{4}$ de litro (cuartillo y medio) de agua.

Se lavan bien todas las hojas, se pican y se ponen en una cacerola con tres onzas de mantequilla; una vez doradas, se agrega una cucharada de harina de trigo, se maja con cuartillo y medio de agua caliente y se pone á hervir todo una media hora echando en seguida la sal. Se pasa

por el cedazo á un cazo, aumentándoles las seis yemas desleídas en un poco de agua fría, teniendo cuidado de hacer esta operación fuera del fuego, y también un medio vaso de nata y se revuelve. Volverá á pasarse por el colador chino y se agregarán las tres onzas de mantequilla desliéndolas en el puré.

También se sirve con costradas de pan ó buñuelos.

Puré de achicorias

Cantidades y componentes:

18 achicorias.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

62 gramos (2 onzas) de harina.

62 gramos (2 onzas) de arroz.

$\frac{1}{2}$ vaso de nata.

$\frac{1}{2}$ vaso de substancia de pescado.

Sal y pimienta.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

Se preparan dieciocho achicorias, de las que se toma toda la parte blanca; se cuecen bien en un litro de agua con sal y pimienta, y se escurre el agua.

Se hace un espeso con dos onzas de harina y

un cuarterón de mantequilla, agregándola después las achicorias, medio vaso de substancia de pescado, cuartillo y medio de agua y dos onzas de arroz con sal. Se pone al fuego hasta que esté bien cocido, teniendo cuidado de espumarlo á menudo.

Una vez cocido, se pasa por el colador chino aumentándole la nata, y se sirve bien caliente con costradas ó buñuelos.

Puré de cangrejos de río

Cantidades y componentes:

2 docenas de cangrejos.
1 cebolla.
1 rama de perejil.
1 hoja de laurel.
Sal y pimienta de Cayena.
1 rama de tomillo.
125 gramos (1 cuarterón) de arroz.
1 litro (2 cuartillos) de agua.
 $\frac{1}{2}$ vaso de Jerez.
125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.
 $\frac{1}{2}$ vaso de nata de leche.
 $\frac{1}{2}$ vaso de substancia de pescado.
Se pone á cocer en medio vaso de Jerez una

cebolla bien picada, el perejil, laurel, tomillo, sal y pimienta de Cayena, hasta que se reduzca el Jerez á su mitad; se agrega en el mismo cazo medio vaso de substancia de pescado y se agregan los cangrejos enteros, haciéndolos hervir bien tapados unos quince minutos á fuego lento.

Se agrega un litro de agua caliente y se deja hervir otros quince minutos.

Se retiran los cangrejos del caldo, y se les arrancan todas las patas, que se guardarán para guarnición, pelándolas.

Se machacan en un almirez los cangrejos y se pasan por un cedazo echándolos al caldo primitivo; se agrega un cuarterón de mantequilla, medio vaso de nata y un cuarterón de arroz bien cocido, también pasado por el cedazo, se da un hervor y se vuelve á pasár por el colador chino.

Al hervir se agregan las patas peladas.

Los cangrejos deben de estar bien lavados antes de hacer esta operación.

Puré de camarones

Cantidades y componentes:

250 gramos ($1/2$ libra) de camarones.

4 cebolletas.

1 zanahoria.

1/2 vaso de vino blanco.

Sal y pimienta de Cayena.

1 hoja de laurel.

1/2 vaso de nata.

125 gramos (1 cuarterón) de arroz.

Se condimenta lo mismo que el puré de cangrejos de río, y en vez de guarnecer con patas, que los camarones no tienen, se guarnece con costradas ó buñuelos.

Puré de langosta ó langostinos

Se condimenta también lo mismo que los anteriores, debiendo de advertir que en vez de la mantequilla natural que se usa en el puré de cangrejos, se emplea mantequilla, á la cual se le unen las cáscaras de la langosta ó de los langostinos después de machacadas y pasadas por un cedazo, poniendo para una onza de mantequilla otra de cáscaras machacadas ó de huevos del mismo marisco.

Tanto la langosta como los langostinos, deberán cocerse antes de arrancarles las cáscaras.

SOPAS DE PESCADO

Bonillabaisse

Cantidades y componentes:

- 2 cebollas.
 - 2 clavos de especia y un ramito de perejil y tomillo.
 - 1 diente de ajo.
 - 2 zanahorias.
 - $\frac{1}{2}$ gramo de azafrán.
 - 15 gramos de pimentón.
 - 2 cabezas grandes de merluza.
 - 1 pescadilla.
 - 1 salmonete.
 - 1 lenguado.
 - 1 vaso chico de aceite fino.
 - Sal y pimienta de Cayena.
 - 2 litros (4 cuartillos) de agua.
- Después de lavar y destripar los pescados, se ponen á cocer durante quince minutos con todos los componentes antes indicados, en una cacerola

bien tapada; después se sacan los pescados, menos las cabezas, y se colocan en una fuente.

Se pasa el caldo por el colador chino, y se sirve con unas costradas de pan frito.

Si se quiere se pueden agregar los filetes de los pescados.

Sopa de pulpo

Se compone de

1 pulpo regular.

$\frac{1}{2}$ vaso de Jerez.

1 cebolla.

2 zanahorias.

2 granos de pimienta.

1 vasito de aceite.

2 dientes de ajo.

1 litro (2 cuartillos) de agua y sal.

Se raspa bien el pulpo, se lava, destripándole y sacándole la baba.

Se corta en pequeños pedazos, dorándolos en aceite con las cebollas picadas y los dientes de ajo; una vez dorados se agrega medio vaso de Jerez, y cuando se reduzca el líquido se agrega un litro de agua bien caliente, dos zanahorias y dos granos de pimienta, dejándolo cocer una

hora, y caso que el líquido se reduzca, se vuelve á echar dos vasos de agua caliente.

Mientras se cuece el pulpo, se cortan trozos de pan algo largos y delgados, se fríen en aceite y se colocan en la sopera. Se pasa el caldo por el colador chino á la sopera, donde están los panes fritos, teniendo cuidado de poner los pedazos de pulpo.

Sopa de almejas

Cantidades y componentes:

80 almejas pequeñas.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

62 gramos (2 onzas) de harina de trigo.

Lítro y medio (3 cuartillos) de agua.

Sal.

1 cebolla.

2 cucharadas de substancia de pescado.

1 copa de vino blanco.

Las almejas, bien lavadas, se ponen en un cazo con un poquito de agua colocándolas al calor de la lumbre para que se abran: una vez abiertas se les saca la carne guardando el agua.

Se pica bien la cebolla poniéndola en un cazito con un cuarterón de mantequilla á dorar al fuego,

echándole dos onzas de harina, y después de remover durante cinco minutos se agrega el vino blanco, el agua de las almejas, dos cucharadas de substancia de pescado y medio litro de agua, volviéndolo á mover bien.

Se deja cocer media hora á fuego lento pasando todo por el colador chino y echándola á la sopera donde se pondrán de antemano las almejas.

Sopa de mejillones

Se condimenta de una manera idéntica á la sopa de almejas.

Sopa de lapas

Cantidades y componentes:

- $\frac{3}{4}$ de kilo (libra y media) de lapas.
- $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco.
- 6 cebolletas.
- 1 rama de perejil.
- 1 litro (2 cuartillos) de agua.
- 6 rajas de pan francés.
- Sal y pimienta.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Una cucharada de harina.

Después de bien lavadas y extraída la arena á las lapas, se echa en agua tibia, donde se sueltan de sus conchas.

Se pican las cebolletas y dorándolas en un cuarterón de mantequilla á fuego moderado, se añade la rama de perejil bien picada y la cucharada de harina, teniendo que moverlo unos cinco minutos, y entonces se agrega el medio vaso de vino blanco, un litro de agua caliente, sal y pimienta, sin dejar de mover todo hasta que empieze á hervir durante una hora; momento en que se echan las lapas, teniéndolas al fuego cinco minutos.

Preparada una tartera ó fuente de gratén, se vierte la sopa poniendo unas seis rajas de pan francés, y una vez preparada se mete al horno hasta que se dore, y se sirve.

Sopa de ostras con nata

Cantidades y componentes:

1/2 vaso de vino blanco.

3 docenas de ostras.

1 cebolleta.

2 cucharadas de harina.

250 gramos (1/2 libra) de mantequilla.

1/2 vaso de nata.

6 yemas de huevo.

Sal.

3/4 de litro (cuartillo y medio) de agua.

Se abren las ostras de manera que se recoja su agua y la carne en un cazo donde se pondrá cuartillo y medio de agua fría.

En un cazo se ponen ciento veinticinco gramos de mantequilla, la cebolleta bien picada y dos cucharadas de harina, haciéndolas dorar á fuego moderado un poco.

Se saca del agua la carne de las ostras, separando con cuidado si ha caido algún pedacito de concha, y se pasa este agua por un trapo echándola al cazo donde se ha dorado la cebolleta.

Las ostras se colocan en un plato.

Se hace cocer una media hora el agua añadiendo sal y medio vaso de vino blanco.

Después de cocida se retira del fuego, agregándole seis yemas desleídas en medio vaso de nata (fuera del fuego) y retirando el cazo del caldo del fuego, se echan las yemas unidas á la nata, batiendo todo y filtrándolo por el colador chino.

Se pone el cazo al fuego haciendo calentar el líquido y se le agrega ciento veinticinco gramos de mantequilla y las ostras. (Téngase cuidado de que no hierva).

Sopa de tortuga

Cantidades y componentes:

1 tortuga en conserva.
32 gramos (1 onza) de trufas.
1 vaso de Jerez.
1 litro (2 cuartillos) de agua.
1 vasito de substancia de pescado.
Pimienta de Cayena.
1 hoja de laurel.
1 cebolleta.
Sal.
 $\frac{1}{2}$ lata de setas.

Se calienta la lata una vez abierta para que se despegue la tortuga, y cortándola á cuadritos se ponen en un cazo á fuego fuerte con la substancia de pescado, dos cuartillos de agua, un vaso de Jerez, pimienta, sal, la cebolleta y la hoja de laurel. Se tiene hirviendo media hora, y se pasa todo por el colador chino.

En el momento de servir, cortadas en rajas las setas y las trufas se echan en la sopa, así como unos buñuelos.

Sopa de cangrejos de mar

Cantidades y componentes:

30 cangrejos de mar.

6 cebolletas.

125 gramos (1 cuarterón) de manteca de cangrejos.

1 zanahoria.

1 ramito de tomillo.

1 hoja de laurel.

1 ramito de perejil.

Sal y pimienta de Cayena.

$\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

$\frac{1}{2}$ vaso de substancia de pescado.

Lavados bien los cangrejos, se meten en un cazo con las cebolletas picadas, la zanahoria, el laurel, perejil, sal, pimienta y vino blanco, haciéndolos saltear ó mover diez minutos á fuego fuerte.

Se retira del fuego, se sacan los cangrejos y se echan en el mismo cazo, aumentándolos un litro de agua, teniendo mucho cuidado de espumar el caldo.

Se deja hervir media hora, se filtra por un pa-

sador fino y se vierte bien caliente en la sopera, donde se colocan las patas peladas y ciento veinticinco gramos de manteca de cangrejos.

Sopa de langostinos

Igual se condimenta que la sopa de cangrejos de mar, y debemos advertir que tanto ésta como la anterior, resulta mejor agregándoles medio vaso de nata.

Sopa de arroz con almejas

Cantidades y componentes:

$\frac{1}{2}$ kilo (1 libra) de almejas regulares.

250 gramos (media libra) de arroz.

1 cebolla.

$\frac{3}{4}$ de litro (cuartillo y medio) de agua.

2 dientes de ajo.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla, ó medio vaso de aceite.

Picada la cebolla y el ajo, se doran en un cuarterón de mantequilla ó medio vaso de aceite, sin que tomen mucho color.

El arroz bien lavado se echa en el cazo, teniéndolo cinco minutos y moviéndolo sin cesar hasta que se le agrega el cuartillo y medio de agua caliente con sal.

Las almejas, después de abiertas y lavadas, se unen al arroz con su agua, y una vez que rompe a hervir, se mete el cazo en el horno unos quince minutos.

Esta sopa puede servirse en molde.

Arroz á la alicantina

Cantidades y componentes:

250 gramos (media libra) de arroz.
3 pimientos rojos.
2 dientes de ajo.
125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla ó medio vaso de aceite.
6 alcachofas.
125 gramos (1 cuarterón) de guisantes.
Un poco de azafrán.
3 pimientos encarnados.
2 tomates.
Un pescado.
1 litro (2 cuartillos) de agua.

Se fríen en aceite ó mantequilla los tres pimientos, procurando que sea poco y con viveza, se apartan sobre un paño, y en el mismo instante se echan bien picados dos ó tres dientes de ajo, tomate despedazado, las seis alcachofas y el cuarterón de guisantes, rehogándolo todo bien.

Se echa la media libra de arroz y se revuelve por unos instantes aumentándole el azafrán y el pimiento encarnado, se cuecen con dos cuartillos de agua caliente y sal, y cuando cuecen se les echan dos pequeños pescados cocidos y desmenuzados sin espinas; se le da una vuelta y se hace marchar á buen fuego. Entonces se machacan los tres pimientos en un almirez, y cuando estén se desatan con un poco de agua, se echan al arroz y se sirven.

Arroz blanco á la americana

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de arroz.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

Sal.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Después de lavar el arroz en tres aguas, se

pone medio litro de agua y sal á calentar en un cazo, y una vez que hierva se echa el arroz.

Se cuece durante diez minutos, se le echa la mantequilla y se mete al horno á secar, hasta que así quede, y se sirve en un molde untando sus paredes con mantequilla ó aceite frito.

GUARNICIÓN DE SOPAS

Buñuelos

Cantidades y componentes:

32 gramos (1 onza) de mantequilla.

$\frac{1}{3}$ vaso de agua.

32 gramos (1 onza) de harina de trigo.

Sal.

1 huevo.

Se pone á hervir en un cazito medio vaso de agua, una onza de mantequilla y sal; una vez hervido se agrega un onza de harina, moviéndolo sin cesar hasta que tome el agua.

Se retira del fuego, se agrega un huevo y se bate bien.

Se rocía la mesa de cocina con un poco de harina de trigo, extendiendo la masa, se corta en cuatro partes, se vuelve á extender con las manos de manera que formen unos rollitos largos y se cortan éstos en trozos pequeños, friéndolos en aceite abundante á fuego moderado hasta que tome color, y se sacan con una espumadera.

Costradas de pan frito

Cantidades y componentes:

Miga de pan seco.

$\frac{1}{2}$ litro (1 cuartillo) de aceite.

Se cortan grandes rajas delgadas de miga de pan, las que se dividen en pequeños pedacitos de distintas formas, y preparando medio litro de aceite en una sartén, se echan los pedazos cuando esté bien hirviendo; y en cuanto toman color, se sacan.

CAPÍTULO III

FRITOS

Quenefas de pescado

Cantidades y componentes:

125 gramos (1 cuarterón) de merluza.

1 cucharada de harina.

2 cucharadas de leche.

1 yema de huevo.

Sal.

Se limpia bien la merluza de espina, escama y pellejo, se desmenuza en crudo y se pasa por un cedazo.

Se ponen dos cucharadas de leche con sal en un cazito, y en cuanto hierva, se agrega la harina, moviéndolo con una cuchara hasta que se forme una masa espesa; se echa la merluza, se retira

batiéndola del fuego y se añade una yema de huevo uniéndola bien.

Con un poco de mantequilla se untá el fondo de una sartén y se pasa la pasta por un cucuruclo de papel, echando sobre la sartén untada de mantequilla unas cantidades sueltas como del tamaño de un guisante.

En seguida se agrega agua caliente hasta cubrir los pedazos, puesto sobre el fuego, y se verá que se desprenden al minuto; se retiran con una espumadera. A todas estas quenefas hay que aumentarles un poco de agua de almejas ó una cucharada de manteca de langosta.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Croquetas de merluza

Cantidades y componentes:

1 vaso de leche.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

125 gramos (1 cuarterón) de merluza.

2 cebolletas.

Un poco de nuez moscada.

Sal.

Medio plato de pan rallado.

1 huevo.

1 cucharada de harina.

Se pone en un cazito la mantequilla y las cebolletas picadas hasta dorarlas un poco y se aumenta una cucharada de harina, revolviéndolo todo sin cesar durante cinco minutos.

Se agrega un vaso de leche cocida, un poco de nuez moscada y sal, dejándolo reducir un poco.

La merluza se asa al horno, colocándola en una tartera con un poco de sal y aceite, se desmenuza y se pica en cuanto esté asada, se mezcla en el cazo que contiene la leche y la harina, retirándola y vertiéndola en una fuente, de manera que se extienda bien para que se enfríe pronto.

Se extiende el pan rallado sobre una mesa y se toma una cucharada de la pasta, envolviéndola en el pan para formar la croqueta.

Se bate un huevo con un tenedor y unas gotitas de aceite, se desliza bien y se pone cada croqueta envolviéndolas otra vez en el pan, se fríen en abundante aceite muy caliente, y se sirven.

Nota.—Es bueno aumentar á estas croquetas medio vaso de agua de almejas cuando se les agrega la leche.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Croquetas de bacalao

Cantidades y componentes:

250 gramos (1/2 libra) de buen bacalao.

1 vaso de leche.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 cebolletas.

Un poco de nuez moscada.

1 huevo.

Sal.

Medio plato de pan rallado.

El bacalao puesto á remojar veinticuatro horas, se cuece en agua abundante con una cebolla y zanahoria; una vez hervido, se retira y se seca bien con un trapo limpio, separando las espinas y desmenuzándolo.

La condimentación siguiente es igual á las croquetas de merluza.

Croquetas de salmón

Cantidades y componentes:

125 gramos (1 cuarterón) de salmón.

1 vaso de leche.

2 cebolletas.

32 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Un poco de pimienta.

Sal.

1 huevo.

Se toma un cuarterón de salmón, y bien lavado y seco se fríe en mantequilla con un poco de sal, se desmenuza y se separan las espinas, condimentándolas después como las anteriores croquetas.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Croquetas de cangrejo

Cantidades y componentes:

12 cangrejos.

1 vaso de leche.

Pimienta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 chalote.

2 cucharadas de harina de trigo.

Los cangrejos bien lavados se cuecen en agua y sal y se les separan las patas.

En un cazito se ponen 62 gramos de mantequilla, el chalote bien picado y la harina; se rehoga, y á los cinco minutos se le agrega un vaso de leche cocida, sal y pimienta.

Mientras se reduce un poco, se preparan los cuerpos de los cangrejos bien machacados en un almirez, se pasa todo por un cedazo y se incorpora á la composición del cazo, así como las patas peladas y picadas.

Se retira á una fuente, acabando su condimentación como las demás croquetas.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Croquetas de lenguado

Cantidades y componentes:

1 lenguado regular.

1 vaso de leche.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 cebolletas.

2 cucharadas de harina de trigo.

Sal y pimienta.

Se condimenta como las croquetas de bacalao: el lenguado destripado y despellejado se fríe en

manteca de vaca, se saca del fuego y frío se desmenuza y se le agrega á la pasta.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Croquetas de langostino

Cantidades y componentes:

12 langostinos.

1 vaso de leche.

Pimienta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 chalote.

2 cucharadas de harina.

Se hace de la misma manera que las croquetas de cangrejos.

Croquetas de langosta

Cantidades y componentes:

1 pequeña langosta cocida.

1 vaso de leche.

Pimienta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 chalote.

2 cucharadas de harina de trigo.

Se condimenta como la de langostinos.

Bocadillos de ostras

Cantidades y componentes:

24 ostras.

1 copa de Jerez.

2 cucharadas de harina de trigo.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 yemas de huevo.

2 cebolletas.

2 cucharadas de substancia de pescado.

Sal y pimienta.

Se abren las ostras y se sueltan de sus conchas, se lavan bien y se ponen sesenta y dos gramos de mantequilla en un cazo con las dos cebolletas picadas á dorar, se agrega la harina y se mueve hasta que tome color; á los cinco minutos se aumenta un vaso de agua bien caliente, una copa de Jerez, sal, pimienta y la substancia; á falta de ésta agua de almejas, dejando reducir un poco, y se retira del fuego incorporándole dos yemas de huevo desleídas antes en una tacita con un poco de agua.

Las ostras bien escurridas se echan en el cazo donde está la salsa, se revuelven y se echan en conchas ó pequeños cubiletes de porcelana, po-

niéndoles un poco de pan rallado y una pizca de mantequilla, de manera que cubra el molde ó la concha, y se tienen cinco minutos al horno fuerte.

• Bocadillos de filetes de lenguado

Cantidades y componentes:

1 lenguado regular.

1 vaso de agua.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1/2 limón.

1 rama de percejil.

1 copita de vino blanco.

Pimienta y sal.

2 cucharadas de harina.

En un cazito se ponen sesenta y dos gramos de mantequilla y dos cucharadas de harina, moviéndolo un poco á fuego moderado; se le incorpora un vaso de agua cocida, la sal y pimienta y la copita de vino. Se deja reducir, se sacan los filetes al lenguado una vez despelado y en crudo, cada filete se parte por la mitad.

Se untá el fondo de una sartén con mantequilla, se colocan los filetes con algo de sal molida y se doran á horno fuerte cinco minutos, se retiran y se dejan enfriar.

Se echan filete por filete en la composición, y bien rebozados en ella, se sacan con un tenedor á una hoja de metal untada con un poco de aceite fino, y enfriados se pasan en pan rallado y huevo batido con unas gotitas de aceite, y se vuelven á poner en pan rallado.

En una sartén se pone buena cantidad de aceite, se fríen y se colocan en una fuente sobre una servilleta doblada, adornándolos con perejil frito.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Filetes de merluza

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de merluza.

1 vaso de leche.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$ limón.

1 rama de perejil.

Nuez moscada y sal.

2 cucharadas de harina.

Se condimenta como los filetes de lenguado.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Filetes de lubina

Cantidades y componentes:

250 gramos (1/2 libra) de lubina.

1 vaso de leche.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1/2 limón.

1 rama de perejil.

2 cucharadas de harina.

Sal y nuez moscada.

1 huevo.

Se hace como los filetes de merluza.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Filetes de salmón

Cantidades y componentes:

250 gramos (1/2 libra) de salmón.

1 vaso de leche.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Pimienta y sal.

2 cucharadas de harina.

1 huevo.

Se condimenta como los filetes de lubina.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Salmón á la marinada

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de salmón.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal y pimienta.

$\frac{1}{2}$ limón.

Se corta el salmón crudo despedazándolo en trozos del tamaño de una pequeña croqueta, y después de untar el fondo de una tartera ó sartén con medio cuarterón de mantequilla, se colocan los trozos del salmón espolvoreándolos con un poco de sal, pimienta y bolitas de mantequilla; se asan á horno fuerte durante seis minutos y se sacan con cuidado sobre un trapo limpio, secándolos en seguida.

Se reboza en pasta marinada y se fríen en aceite abundante y á fuego lento hasta que se doren.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Pasta marinada

Cantidades y componentes:

4 cucharadas de harina de trigo.

$\frac{1}{2}$ vaso de agua.

Sal.

1 yema.

5 claras de huevo.

Se coloca en un cazito harina y sal, se va vertiendo el agua poco á poco, procurando que la pasta que se forme quede suave, se agrega la yema y se deslíe mencándolo bien.

Se batén á punto de nieve en un cazo con un batidor las cinco claras de huevo.

Teniendo cuidado de mover sin cesar, se vierte la pasta del cazo sobre la clara, procurando que quede muy espumosa.

De la misma manera se hace la merluza, la lubina y otros pescados á la marinada.

Ostras con salsa de Uxelles

Cantidades y componentes:

18 ostras.

Se limpian y extrae el marisco y se colocan en conchas ó cubiletes, y se llenan de salsa de Uxelles, y una vez cubiertas se tienen al horno cinco minutos.

Salsa de Uxelles

Cantidades y componentes:

125 gramos (1 cuarterón) de setas.

62 gramos (2 onzas) de cebolletas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 copita de Jerez.

1/2 vaso de substancia de pescado.

1 vaso de agua caliente.

1 ramito de perejil.

1 cucharada de harina de trigo.

Un poco de puré de tomate.

Sal y pimienta.

Se rehogan en un cazo con sesenta y dos gra-

mos de mantequilla las cebolletas, setas y perejil, todo bien lavado y picado; se agrega la harina, teniéndola á fuego lento cinco minutos más, revolviendo sin parar se agrega el vaso de agua caliente, medio vaso de substancia de pescado, una copita de Jerez y el agua de las dieciocho ostras, haciendo cocer todo diez minutos sin parar de revolver con un palote, y se aumenta tomate, sal y pimienta.

Una vez reducido algo, se agregan las dieciocho ostras cortadas en cuatro pedazos cada una.

Una vez llenos los cubiletes ó las conchas de la condimentación explicada, se meten al horno muy caliente y se doran durante cinco minutos.

Ostras á la Villarrey

Cantidades y componentes:

16 ostras.

Se lavan, se separa el marisco, guardando su agua, y se cocina de la manera siguiente:

Salsa Velouté

Cantidades y componentes:

125 gramos (1 cuarterón) de matequilla.

2 yemas de huevo.

$\frac{1}{2}$ vaso de substancia de pescado.

1 vaso de agua caliente.

2 cucharadas de harina.

Sal y pimienta.

$\frac{1}{2}$ limón y $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco.

Se rehogan la mantequilla y la harina de trigo, agregándoles un vaso de agua caliente, vino blanco reducido y medio de substancia de pescado, agua de las dieciseis ostras y la sal, teniendo cuidado de moverlo constantemente hasta que bañe bien la cuchara, y se agregan dos yemas y pimienta. Se retira del fuego, y una vez secas las ostras en un trapo, una por una se van bañando bien en esta salsa, colocándolas en una placa de metal untada de aceite fino.

Una vez fría se pasa en pan rallado y huevo batido con dos gotas de aceite, volviéndolas á rebozar en pan.

Se fríen en aceite bien caliente y se sirven con medio limón.

Orly de ostras

Cantidades y componentes:

Lo mismo que las ostras en salsa de Uxelles.

Una vez extraído el marisco de su concha y bien seco, se pone sobre cada uno una cucharadita de salsa de Uxelles bien reducida y se baña de salsa Velouté.

Se reboza en pan rallado, luego en huevo y después en pan rallado y se fríen en aceite muy caliente.

Orly de lenguado

Cantidades y componentes:

1 lenguado regular.

Se condimenta lo mismo que el orly de ostras, separando los filetes y partiéndolos en dos, teniendo cuidado de cocerlos antes al horno en una sartén untada de mantequilla, echándoles sal y pimienta.

Orly de anchoas

Cantidades y componentes:

12 anchoas.

1 vaso de leche.

Se limpian y se sacan las cabezas á las anchoas y se separan en dos pedazos quitándole la espina central, se ponen al fresco los pedazos en una fuente con un vaso de leche durante una hora.

Se sacan los pedazos de anchoa sobre un trapo y se secan bien, colocando encima de cada pedazo un poco de salsa de Uxelles y se pasan por pan rallado, huevo y pan rallado otra vez.

Se fríen en una sartén en aceite bien caliente.

Al servir se espolvorean con sal molida y una gota de zumo de limón.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Filetes de salmón á la americana

Cantidades y componentes:

177 gramos (6 onzas) de salmón.

1 huevo.

Sal.

Un poco de harina de trigo.

Se corta el salmón en trozos en forma de pera alargada, y se pone un poco de sal, se pasan en harina y huevo batido y se fríen.

Esto se sirve con salsa sajona é italiana ó picante. (Véase las salsas).

(Puede sustituirse la matequilla con el aceite).

Conchas de ostras á la japonesa

Cantidades y componentes:

16 ostras.

4 setas regulares.

Sal.

Zumo de limón.

Se separan las ostras, se cortan en cuadritos y se ponen en un cazito.

Se mezclan cinco cucharadas de salsa de Uxelles y cinco de salsa Velouté y se unen las ostras y setas picadas.

Toda esta mezcla se pone á fuego lento y se calienta. Se llenan las conchas metiéndolas luego cinco minutos en un horno que esté caliente y se sirven echándoles zumo de limón.

Conchas de langosta

Cantidades y componentes:

4 setas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 pequeña langosta cocida.

32 gramos (1 onza) de manteca de langosta.

1 vaso de salsa Velouté.

Se corta la langosta en trozos cuadrados, se ponen en un cazo y se mezclan con cuatro setas picadas, sesenta y dos gramos de mantequilla y treinta y dos gramos de manteca de langosta.

Un vaso de salsa Velouté bien caliente se une á los componentes anteriores y se mezcla fuera del fuego. Se llenan las conchas y se ponen al horno cinco minutos.

Conchas de langostinos

Cantidades y componentes:

10 langostinos.

4 setas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

32 gramos (1 onza) de manteca de langostinos.

1 vaso de salsa Velouté.

Se condimenta lo mismo que las conchas de langosta.

También se puede hacer este frito con camarones, poniendo por cada concha diez de ellos.

Conchas de almejas á la china

Cantidades y componentes:

24 almejas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 vaso de agua.

$\frac{1}{2}$ vaso de substancia de pescado.

4 pepinillos regulares (en conserva).

2 yemas.

1 ramito de perejil.

Sal y 2 cucharadas de harina.

Se lavan las almejas, se separan de sus conchas y se pone en una tazita su agua.

Se rehoga en un cazo la mantequilla y la harina, y una vez rehogada se agrega el agua caliente, la substancia de pescado, el agua de almejas y la sal; se mueve todo sin cesar haciendo que se reduzca á fuego lento unos cinco minutos, y se retira del fuego.

Se pican los pepinillos y se echan en el cazo juntamente con las dos yemas de huevo desleídas en un poco de agua y las veinticuatro almejas; se mezcla todo bien y se llenan las conchas, poniéndolas al horno durante cinco minutos y echando pan rallado por encima, de manera que cubra la pasta.

Lo mismo se condimenta con mejillones en vez de almejas ó colas de cangrejos.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Conchas de lenguado ó de Rodaballo

Cantidades y componentes:

1 lenguado regular ó 250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de rodaballo.

1 vaso de salsa velouté.

4 setas.

Sal y pimienta.

1/2 vaso de substancia de pescado.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Se separan los filetes de lenguado, se parten en dos pedazos y se ponen á asar al horno en una sartén con mantequilla y un poco de sal y se desmenuzan después.

Las cuatro setas, bien lavadas y escurridas de su agua, se pican y se ponen en un cazo á dorar un poco, en los sesenta y dos gramos de mantequilla, y se agregan los filetes desmenuzados, incorporando á todo esto un vaso de salsa Velouté y medio de substancia de pescado.

Se tiene reduciendo al fuego durante quince minutos y se llenan las conchas, cubriendolas de pan rallado y unas gotitas de buen aceite, se tuestan al horno durante cinco minutos.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Risoles de pescado

Cantidades y componentes:

125 gramos (1 cuarterón) de pescado, merluza ó salmón.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cebolleta.

1 vaso de leche.

Un poco de nuez moscada.

Sal y dos cucharadas de harina.

Se prepara el pescado asándolo al horno en una sartén untada de mantequilla y picado el pescado.

Se ponen á rehogar las dos onzas de mantequilla con la cebolleta bien picada y se aumenta la harina. A los cinco minutos se le agrega la leche cocida caliente, nuez moscada y sal; teniendo otros cinco minutos para que se reduzca, se agrega el pescado y se mezcla.

Se saca á una fuente la pasta extendiéndola para que se enfríe.

Se llenan los pastelillos de hojaldre cuya pasta damos á continuación.

Pasta risoles

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de harina de trigo.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$ vaso de agua.

Sal.

Se espolvorea con los doscientos cincuenta gramos de harina, sal y medio vaso de agua; sobre una mesa formando unos montoncitos y haciéndoles un hueco en el centro donde se echa el agua y la sal, se amasa bien y se extiende sobre la misma mesa con un rollo de madera hasta formar una longitud de medio metro.

Los ciento veinticinco gramos de mantequilla se amasan un poco hasta que se desprenda la poca leche que puede contener; y colocada en medio de la masa se pliega ésta en cuatro lados, de modo que quede encerrada la mantequilla; se espolvorea bien con la harina y se vuelve á extender con un rollo de madera, teniendo cuidado de volver á doblar la pasta en dos dobles.

Se vuelve á pasar el rollo de madera y se deja descansar diez minutos, volviendo á hacer cuatro veces la misma operación, dejándola descansar de vuelta en vuelta diez minutos.

Se extiende de manera que quede del grueso de un duro.

Se cortan redondeles con un molde del tamaño del fondo de un vaso.

Se pone una cucharadita de la pasta de pescado y se untan los bordes de la pasta con agua por medio de un pincel ó pluma de ave.

Se doblan de manera que se peguen, quedando la pasta dentro, y se fríen en aceite abundante á fuego lento hasta que se doren.

Pastelillos de bechamel

Cantidades y componentes:

125 gramos (1 cuarterón) de merluza, un rodaballo, lenguado, etc., etc.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 cucharadas de harina.

1 vaso de leche.

Sal y nuez moscada.

2 cebolletas.

Se doran las dos cebolletas bien picadas en un cazo con sesenta y dos gramos de mantequilla, y una vez doradas, se agregan dos cucharadas de harina y se mueve todo sin cesar.

A los cinco minutos se agrega un vaso de leche cocida, la nuez moscada y la sal, dejándolos reducir otros cinco minutos.

Después de bien lavado el pescado se asa al horno en una sartén con mantequilla y se desmenuza incorporándole al primer condimento.

Pasta de bechamel

Cantidades y componentes:

250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de harina.

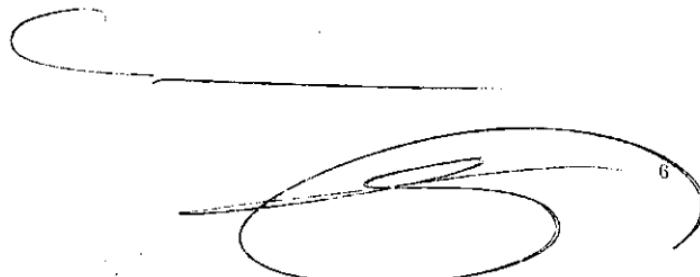
250 gramos ($\frac{1}{2}$ libra) de mantequilla.

Sal y un vaso de agua.

Se hace la masa lo mismo que la de risoles, con la diferencia que al extenderla se le da el grueso del canto de dos duros.

Se coloca en una placa de metal y se doran por encima con un pincel ó una pluma de ave con yema de huevo batido y desleído en dos gotas de agua.

Al pastelillo, después de confeccionado, se marcará encima con un molde del tamaño de dos pesetas, de manera que esta tapita pueda soltarse después de asados al horno á fuego vivo; una vez dorados se sacan del horno, y levantando la pequeña tapita se llenan de la pasta de bechamel antes indicada, calentándolos un poco, y se sirven bien calientes.



Anchoas fritas

Cantidades y componentes:

24 anchoas.

1 huevo.

Perejil.

Un poco de harina de trigo.

Se lavan y se destripan las anchoas, colocándolas sobre un trapo limpio, se secan y se espolvorean con sal; se pasan en harina y huevo batido y se vanriendo en una sartén de aceite caliente, y en cuanto se doren se sacan á una fuente sobre una servilleta, formando una pirámide con las anchoas y poniendo encima un ramo de perejil frito en el mismo aceite.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Sardinas fritas á la vizcaina

Cantidades y componentes:

25 sardinas.

1 huevo.

1 cucharada de harina.

Se condimentan lo mismo que las anchoas.
También se pueden freir al aceite con sal, sin
harina ni huevo.
(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Lenguado frito á la asturiana

Cantidades y componentes:

1 buen lenguado.
1 huevo.
Un poco de harina.
Pan rallado.
 $\frac{1}{2}$ limón.
Sal y perejil.
 $\frac{1}{2}$ vaso de leche.

Se despelleja y se destripa el lenguado metiéndolo en leche fría y dejándolo una hora en sitio fresco; se saca y se seca en un trapo, se le da sal molida y se reboza en harina y huevo batido en unas gotas de aceite, pasándolo después por pan rallado.

Se fríe á fuego vivo en aceite y se saca, colocándolo sobre una servilleta con medio limón y perejil frito alrededor.

Platusa frita

Una buena platusa, ó dos, se condimentan lo mismo que el lenguado.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Merluza frita á la bilbaina

Cantidades y componentes:

500 gramos (1 libra) de merluza.

Un poco de harina.

$\frac{1}{2}$ limón.

1 manojo de perejil.

Para que resulte bueno este plato será mejor elegir el centro de la merluza.

Se le da la sal á la merluza sin lavarla y se tiene media hora; después se corta á rajas y se seca en un trapo, rebozando los pedazos en harina y huevo batido, y se fríe.

Se sirve con el medio limón y el perejil frito.
(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Trucha frita á la lionesa

Cantidades y componentes:

2 truchas regulares.

Harina.

$\frac{1}{2}$ limón.

Sal.

Se limpian bien las truchas y se destripan, se les da sal y se ponen al frío una hora, secándolas después bien en un trapo; se les dan tres cortes sobre los lomos, se reboza en harina y se fríe en una sartén á fuego flojo con aceite ó mantequilla, sirviéndolas con el limón.



CAPÍTULO IV

HUEVOS Y TORTILLAS

Huevos á la Leo de Silka

Cantidades y componentes:

4 huevos.

$\frac{1}{2}$ vaso de Jerez.

$\frac{1}{2}$ lata pequeña de setas.

1 trufa regular.

Se fríen los huevos en mantequilla y se colocan en las canastillas de pasta que á continuación diremos, guarnecidos con trufas, setas picadas y puré de tomate, reducido antes á fuego lento en un cazito, y medio vaso de Jerez también reducido durante cinco minutos.

Pasta de las canastillas

Cantidades y componentes:

1 huevo.

2 cucharadas de harina.

Sal.

3 cucharadas de leche.

Se echan en una taza las dos cucharadas de harina, huevo y sal, se bate con una cuchara agregando poco á poco la leche, hasta que quede de manera que la cuchara esté cubierta por ella, es decir, pegada la salsa.

Se coge una cucharada de esta pasta, se vierte en aceite abundante á fuego flojo sin mover la cuchara, de modo que la pasta que contiene caiga á un mismo sitio, y se verá que ella sola se extiende y forma una especie de canastilla. Cuando se dore por un lado se le vuelve y se dora por el otro.

Se sacan á una tartera y se coloca el huevo frito en medio de la canastilla, y poniéndolo al horno un momento se sacan á la fuente que va á la mesa guarneciéndolos con trufas y setas, bien caliente, de modo que cubra el resto de la canastilla.

Huevos rellenos

Cantidades y componentes:

4 huevos.

1/2 vaso de nata de leche.

1 manojo de perejil.

1 cebolleta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Sal y pimienta.

Se cuecen los huevos en agua hirviendo hasta que se queden muy duros, se sacan al agua fría una vez cocidos, se descascarán con cuidado para que queden enteros, cortándolos por la mitad á lo largo y separándoles las yemas.

Se colocan éstas en un almirez y se agrega el perejil picado y las cebolletas doradas en sesenta y dos gramos de mantequilla (sin la grasa).

Se une bien todo con el mango del almirez, agregando sal y pimienta y el medio vaso de nata batida, vertiéndola poco á poco y moviendo todo sin cesar.

Con esta pasta se llenan los medios huevos, se pasan en harina huevo y pan rallado y se fríen en aceite bien caliente.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Huevos pasados por agua

Cantidades y componentes:

4 huevos.

1 litro de agua (2 cuartillos).

Se pone en un cazito á hervir el agua, y una vez que rompe el hervor se echan los huevos y se tienen un minuto.

Entonces se saca el cazo del fuego y se dejan si se quiere durante una hora en la misma agua para que se conserven calientes.

Huevos al plato

Cantidades y componentes:

4 huevos.

32 gramos (1 onza) de mantequilla.

Un poco de sal y pimienta.

Se untá una tartera de porcelana con mantequilla, poniendo sal y pimienta en el fondo.

Se cascan los huevos y se colocan en una tartera, espolvoreándolos con un poco de sal.

Se meten al horno bien caliente durante cuatro minutos y se sirven.

Huevos fritos

Cantidades y componentes:

4 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla ó medio vaso de aceite y costradas de pan.

Sal.

En una sartén muy pequeña se calienta bien la mantequilla ó el aceite, y después de cascados los huevos se fríen uno por uno, teniendo cuidado al freirlos de cubrirlos con la grasa hasta que se les forme una telita blanca.

Se sacan, se expolvorean de sal y se sirven con costradas de pan frito.

Huevos fritos con tomate

Cantidades y componentes:

4 huevos.

6 cucharadas de puré de tomate.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$ vaso de aceite.

Después de fritos los huevos en una sartén muy pequeña, se sacan á una fuente y se cubren con las seis cucharadas de puré de tomate bien caliente, y se sirven guarnecidos con costraditas de pan.

Tortilla á la francesa

Cantidades y componentes:

8 huevos.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Sal.

1 ramito de perejil.

Se ponen dos onzas de mantequilla en una sartén, y cuando esté caliente se echan, batiendo bien con un tenedor los ocho huevos, agregándoles sal y el perejil bien picado.

En cuanto se ve que cuaja después de estar revolviendo constantemente con un tenedor, se retira, doblando antes la tortilla, y se sirve en una fuente.

Tortilla á la española con patatas

Cantidades y componentes:

8 huevos.

1 patata regular.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal y pimienta.

Las patatas, después de peladas, se cortan en rajas muy delgadas, friéndolas en un cuarterón de mantequilla; una vez fritas y bien batidos los ocho huevos, agregándoles la sal y pimienta, se vierten sobre las patatas, y moviendo el líquido hasta que cuaje se echa en una fuente y se sirve.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Tortilla de hierbas finas

Cantidades y componentes:

8 huevos.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Sal y pimienta.

1 rama de perejil.

10 puntas de espárragos.

62 gramos (2 onzas) de guisantes.

1 nabito.

2 cucharadas de nata.

Se cuecen en agua y sal los guisantes durante quince minutos, el nabo durante una hora bien raspado y limpio, y las puntas de espárragos quince minutos. Se les escurre bien el agua, y partiendo el nabo en tiritas se colocan todas estas hierbas en un plato.

En una sartén se echan sesenta y dos gramos de mantequilla, y cuando esté bien caliente se vierten los ocho huevos bien batidos con sal y pimienta; cuando cuaje algo se agregan las hierbas y se revuelve bien hasta que cuaje un poco, agregando dos cucharadas de nata.

Se dobla la tortilla y se sirve.

Tortilla de cebolletas

Cantidades y componentes:

6 cebolletas.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

8 huevos.

Un poco de nuez moscada.

Sal.

Las cebolletas, bien limpias y despellejadas, se cuecen en agua y sal cinco minutos, se escurren de su agua y se pican, poniéndolas en una sartén con dos onzas de mantequilla hasta que se doren algo, y entonces se agregan los ocho huevos bien batidos, raspaduras de nuez moscada y dos onzas de mantequilla en trocitos.

Se mueven bien con un tenedor, y en cuanto cuaje, doblando la tortilla, se sirve.

Tortilla de setas

Cantidades y componentes:

1 jicarita de setas en pedazos, bien lavadas.

8 huevos.

Sal y pimienta y zumo de medio limón.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Si las setas son frescas se fríen en dos onzas de mantequilla y zumo de limón á fuego muy lento, y si son en conserva nada más que calentarlas en la mantequilla y limón.

Los ocho huevos batidos con sal y pimienta y dos onzas de mantequilla en bolitas se vierten en la sartén donde están las setas fritas.

Se mueve con un tenedor hasta que empieza á cuajar, se retira del fuego y se dobla la tortilla.

Tortilla de anchoas

Cantidades y componentes:

24 anchoas pequeñas ó 18 regulares.

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal.

1 cucharadita de salsa inglesa de anchoas.

Se limpian bien las anchoas quitándolas las cabezas y las espinas, después se secan bien en un trapo limpio. En dos onzas de mantequilla se fríen, se espolvorean de sal y se le agregan los ocho huevos batidos, dos onzas de mantequilla en trocitos y salsa inglesa de anchoas.

Se mueve con un tenedor hasta que empiece á cuajar, y una vez cuajada se saca del fuego y se dobla la tortilla.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Tortilla de mejillones

Cantidades y componentes:

3 docenas de mejillones.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

8 huevos.

1 ramito de perejil y sal.

Se separan los mariscos y se echan en una sartén con dos onzas de mantequilla y un poco de perejil picado; en cuanto se calienta á fuego vivo se agregan los ocho huevos batidos con sal y dos onzas de mantequilla en pedacitos.

Se mueven bien con un tenedor hasta que empieze á cuajar, y en cuanto cuaje se retiran del fuego y se dobla la tortilla, pudiendo servirla con la salsa de langosta.

Tortilla de queso

Cantidades y componentes:

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cucharadas de nata.

Sal y un platito de queso de Gruyère rallado.

En una sartén se ponen dos onzas de mantequilla, y en cuanto hierva se echan ocho huevos, sal y dos onzas de mantequilla en bolitas; se mueve hasta que empieze á cuajar y entonces se echan puñaditos de queso rallado. En cuanto cuaje se retira del fuego, se dobla la tortilla y se sirve.

Tortilla de nata

Cantidades y componentes:

$\frac{1}{2}$ vaso de nata.

8 huevos.

Sal y raspadura de nuez moscada.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Dos onzas de mantequilla se hacen hervir y los ocho huevos bien batidos. Se mueve bien, y cuando está á medio cuajar se agrega medio vaso de nata bien batida y se espera hasta que cuaje, y retirando la sartén del fuego se vuelve la tortilla y se sirve.

Tortilla de guisantes

Cantidades y componentes:

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal.

1 cebolleta.

62 gramos (2 onzas) de guisantes.

Se ponen en una sartén dos onzas de mantequilla y una cebolleta bien picada, se agregan las dos onzas de guisantes bien secos y al minuto se echan los ocho huevos batidos, sal y dos onzas de mantequilla en pedacitos.

Se mueve todo con un tenedor hasta que empieze á cuajar, y una vez cuajado se retira del fuego y se dobla la tortilla. Los guisantes es necesario que sean cocidos de antemano.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Tortilla de tomate

Cantidades y componentes:

8 huevos.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 cucharadas de nata.

4 cucharadas de puré de tomate.

En una sartén se ponen dos onzas de mantequilla, y una vez caliente se echan ocho huevos bien batidos y sal, se mueve con un tenedor y en cuanto empiezen á cuajar se agregan cuatro cucharadas de puré de tomate, se mueve, y cuando se une éste á los huevos se incorporan las dos cucharadas de nata; una vez cuajada se retira del fuego, se dobla y se sirve con costradas.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Tortilla de espárragos

Cantidades y componentes:

24 puntas de espárragos.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 cucharadas de nata.

8 huevos.

Sal.

2 cucharadas de salsa sajona.

Se rehogan las puntas de espárragos después de cocidas y bien secas en dos onzas de mantequilla.

Bien batidos los huevos con una pizca de sal se incorporan en la sartén donde se han reho-

gado las puntas de espárrago á fuego flojo, batiendo sin cesar hasta que empieze á cuajar; luego se agregan las dos cucharadas de nata y de salsa sajona y se vuelve á mover hasta que cuaje un poco más; se saca del fuego y se vuelve la tortilla. (La salsa sajona se explica en el capítulo de salsas).

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).



Tortilla de bacalao

Cantidades y componentes:

125 gramos (1 cuarterón) de bacalao.

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cucharadas de nata.

Sal.

El bacalao, después de ponerlo en remojo durante veinticuatro horas, se cuece en un litro de agua, y una vez cocido, se seca y se desmenuza secándolo bien después.

Se dora en dos onzas de mantequilla y se agregan los ocho huevos batidos, sal y las dos onzas restantes de mantequilla en bolitas; se mueve sin cesar, y en cuanto se ve que cuaja se aumentan dos cucharadas de nata; se revuelve un poco más,

y en cuanto cuaje algo se retira del fuego y se dobla la tortilla.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Tortilla de colas de cangrejos de río

Cantidades y componentes:

1 docena de cangrejos.

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal y pimienta.

Manteca de cangrejos.

Se cuecen los cangrejos en agua y sal, se descascarán las patas y las colas.

Se ponen dos onzas de mantequilla en una sartén con sal y pimienta hasta que se caliente, se agregan después ocho huevos bien batidos, y cuando están á medio cuajar se añaden las colas y patas de cangrejos, con dos onzas en bolitas de manteca de cangrejos, que se hará con las dos onzas restantes de mantequilla, como á continuación decimos, y después de cuajada la tortilla se saca y se dobla.

Manteca de cangrejos

Cantidades y componentes:

Las cáscaras de 12 cangrejos cocidos.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Se machacan en un almirez por trozos las cáscaras de cangrejos, y poniéndolos en un cazo se les agregan dos onzas de mantequilla; éste se mete en baño de María y se revuelve bien todo durante diez minutos; se pasa por un cedazo á un plato y se vuelve á pasar por un colador chino.

Tortilla de langostinos

Cantidades y componentes:

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Sal y pimienta.

8 langostinos.

Tanto esta tortilla como la de cangrejos se condimentan de la misma manera.

Tortilla de camarones

Cantidades y componentes:

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de camarones.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

62 gramos (2 onzas) de manteca de camarones.

Sal y pimienta.

Lo mismo que las dos anteriores se prepara la manteca y demás para que resulte una buena tortilla.

Tortilla de acederas

Cantidades y componentes:

62 gramos (2 onzas) de acederas.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

8 huevos.

2 cucharadas de nata.

Sal.

Un poco de raspadura de nuez moscada.

Después de bien lavadas las acederas se pasan

en agua templada y se pican bien secas, separando las hojas de los tallos.

En una sartén se ponen las acederas con dos onzas de mantequilla, se batén bien los ocho huevos con sal y nuez moscada y se agregan las dos onzas de mantequilla en bolitas. Después de estar caliente la mantequilla y acederas, se vierten los huevos y á medio cuajar se agregan las dos cucharadas de nata; se dobla la tortilla y se sirve.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Tortilla de cardos

Cantidades y componentes:

62 gramos (2 onzas) de cardos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

8 huevos.

2 cucharadas de nata.

Sal y pimienta en polvo.

Se condimenta como la tortilla de acederas, advirtiendo que el cardo tiene que estar bien limpio, cocido y picado.

Tortilla de alcachofas

Cantidades y componentes:

8 alcachofas regulares.

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal.

Se cuecen las alcachofas durante media hora en un litro de agua, poniendo sal y zumo de limón.

Se sacan y se escurren arrancando las hojas gruesas, de manera que no queden más que las tiernas; se pasan por un tamiz y se recogen en un plato. Se hace la tortilla como las demás, agregándole un momento antes que cuaje el puré de alcachofas; se retira del fuego, se dobla la tortilla y se sirve.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

Revuelto de huevos con trufas

Cantidades y componentes:

8 huevos.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 cucharadas de nata.

Sal y una trufa regular.

Si la trufa es en conserva se corta en trozos muy delgados, y si es natural, después de bien lavada y raspada se cuece en medio vaso de vino blanco y se corta después en rajas delgaditas.

Se echan en un cazo ocho huevos, sal, dos cucharadas de nata y dos onzas de mantequilla en pedacitos, poniéndolo á fuego moderado y batiéndolo bien. En cuanto se ve que cuaja algo, se aumentan las picaduras de trufas, y al minuto se saca á una fuente y se sirve con costraditas de pan.

Revuelto de huevo con puntas de espárragos

Cantidades y componentes:

28 puntas de espárragos.

8 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cucharadas de nata y sal.

Después de cocidas las puntas de espárragos en agua y sal durante quince minutos, se condimentan del mismo modo que el revuelto anterior.

Nota.—También pueden hacerse revueltos de

tomates, guisantes, acederas, espinacas, calabacines, cardos, achicorias, perejil, coliflor, cebo-lletas, zanahoria, nabos, remolachas, puerros, salmón, merluza, bacalao, etc., etc.

Se tiene cuidado de cocer bien estos componentes en agua y sal, y pueden servirse con costaditas de pan frito.

Toda tortilla debe ser muy cremosa interiormente y los revueltos muy suaves, haciéndolos cuajar poco de manera que sean jugosos.

~~~~~



## CAPÍTULO V

### **SALSAS**

#### **Salsas madres**

Se denominan así las que sirven de base para hacer en cocina infinidad de otras, siendo las principales conocidas hasta el día las siguientes:

#### **Consomé de pescado**

*Cantidades y componentes:*

- 1 zanahoria.
- 1 cebolla.
- 1 ramita de apio.
- 1 diente de ajo.

1 hoja de laurel.  
1 ramito de tomillo.  
1 ramito de perejil.  
125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.  
1 vaso de vino blanco.  
1 lenguado.  
1 salmonete.  
1 pescadilla.  
Sal y pimienta.  
2 litros (4 cuartillos) de agua.

Todas las verduras bien lavadas y partidas se rehogan en un cazo con ciento veinticinco gramos de mantequilla hasta que queden bien doradas, teniendo cuidado de moverlas sin cesar.

En seguida se añade un vaso de vino blanco, y á los cinco minutos de estar cociendo se agregan dos litros de agua, sal y pimienta.

En cuanto rompa á hervir se espuma varias veces, y se agregan después de bien lavados y limpios un salmonete, una pescadilla y un lenguado.

Se dejan cocer hora y media y se pasa el caldo por un colador chino á un cazo, y después de haber agregado una clara de huevo se vuelve al fuego batiéndolo bien hasta que rompa á hervir; se saca y se pasa por una servilleta.

Debe de guardarse este consomé en un cacha-rrillo de porcelana bien limpio y en sitio fresco.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

## Salsa española de vigilia

*Cantidades y componentes:*

1 pescadilla.

1 lenguado.

62 gramos (2 onzas) de harina.

2 cebolletas.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

1 litro de consomé de pescado.

1 ramillete de perejil, zanahoria y laurel.

Pimienta y sal.

Se unta el fondo de un cazo con dos onzas de mantequilla, y bien picadas las cebolletas se rehogan; una vez doradas se agregan los pescados, el medio vaso de vino blanco, el ramillete de hierbas y un litro de consomé de pescado.

En cuanto rompa el hervor se sostiene á fuego flojo hasta que los pescados se cuezan, y se pasa el caldo á una vasija de porcelana.

En un cazo se colocan sesenta y dos gramos de harina y sesenta y dos de mantequilla, teniéndolos á fuego flojo unos cinco minutos sin cesar de mover su contenido. Sobre el mismo fuego se va incorporando al contenido del cazo la anterior

salsa, y al mismo tiempo se mueve con un batidor; se hace hervir media hora y se pasa por el colador chino á una vasija, donde se guarda.

### Salsa sajona

#### *Cantidades y componentes:*

$\frac{1}{2}$  vaso de substancia de setas. (Véase ésta).

$\frac{1}{2}$  litro (1 cuartillo) de salsa española de vigilia. (Véase ésta).

3 yemas de huevo.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Se pone á reducir en un cazo medio vaso de substancia de setas y un cuartillo de salsa española.

Se tiene reduciendo á fuego flojo hasta que pasando una cuchara por la salsa quede manchada.

Se retira del fuego y se agregan las tres yemas de huevo desleídas en un poco de agua y los sesenta y dos gramos de mantequilla en pedacitos.

Después de bien batido todo se pasa por el colador chino.

Para conservar esta salsa bien caliente hasta el momento de servirla se vierte en un cazo, metiendo éste en baño de María.

## Salsa Bechamelle

*Cantidades y componentes:*

6 cebolletas.

1 zanahoria.

1 chalote.

Sal.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cucharadas de harina de trigo.

1 litro (2 cuartillos) de leche.

1 ramito de perejil.

Las seis cebolletas y el chalote, después de picados, se rehogan durante cinco minutos en un cazo con sesenta y dos gramos de mantequilla; después de rehogarlos se les agrega dos cucharadas de harina, moviéndolo con un batidor. Se añaden dos cuartillos de leche bien cocida, perejil, zanahoria y sal, dejando que se reduzca á fuego moderado unos quince minutos, sin cesar de batir con una cuchara ó espátula.

Se pasa por el colador chino, y en el momento de servirla se agregan en pedacitos dos onzas de mantequilla.

## Salsa pebre

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cebolletas.

1 hoja de laurel.

1 cebolla.

1 zanahoria.

1 clavo de especia.

Sal y pimienta.

1 vaso de vinagre.

2 vasos de salsa velouté.

Después de picadas la cebolla, las cebolletas y la zanahoria, se doran bien en ciento veinticinco gramos de mantequilla; sin retirarlo del fuego, se agregan un vaso de vinagre, la hoja de laurel, el clavo de especia, sal y pimienta; se deja reducir hasta que la picadura de cebolla y demás absorban el líquido.

Se agregan dos vasos de salsa velouté haciendo hervir unos quince minutos, y se pasa todo por el colador chino.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

## Escabeche

*Cantidades y componentes:*

- 125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.
- 1 hoja de laurel.
- 1 ramito de tomillo.
- 4 cebolletas.
- 1 zanahoria.
- 1 ramito de perejil.
- 1 diente de ajo.
- 2 vasos de vinagre.
- 2 vasos de agua.
- Sal y pimienta.

Todos los componentes se pican y se rehogan en ciento veinticinco gramos de mantequilla, procurando que se doren mucho. Se aumenta el agua, el vinagre, sal y pimienta; y después de cocer todo unos cinco minutos, se retira.

## Salsa velouté

*Cantidades y componentes:*

- 2 litros (4 cuartillos) de agua.
- 1 cebolla.
- 1 ramito de perejil.

1 zanahoria.

1 clavo de especia.

2 vasos de vino blanco.

Sal y pimienta.

1 pescadilla.

2 cabezas de merluza.

62 gramos (2 onzas) de harina.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

En el cazo se cuecen durante media hora con dos litros de agua y dos vasos de vino blanco, una pescadilla, dos cabezas de merluza, zanahoria, cebolla, perejil, clavo, sal y pimienta.

El líquido se pasa por el colador chino á una vasija.

Las dos onzas de mantequilla y la harina se rehogan en un cazo cinco minutos, y se vierte el líquido antes guardado, se bate bien hasta que rompa á hervir, teniéndola al fuego hasta que se reduzca á su mitad.

Se vuelve á pasar por el colador chino, y se guarda.

---

## **SUBSTANCIAS**

---

### **Substancia de trufas**

#### *Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de trufas.  
1 vaso de vino de Madera ó de Jerez.  
2 vasos de consomé de pescado.  
1 ramillete con perejil, zanahoria y tomillo.  
Un poco de nuez moscada.  
Pimienta y sal.

Después de bien lavadas y raspadas las trufas frescas se ponen en un cacito con el vino, el consomé, el ramillete surtido, sal, pimienta y un poco de nuez moscada.

Se tiene cuidado de tapar bien el cacito y se pone á la lumbre unos quince minutos, se retira del fuego y se deja enfriar otros quince minutos, guardando el cazo siempre tapado; se pasa el líquido por una servilleta, y se guarda.

*Nota.*—Las trufas empleadas en hacer esta substancia pueden guardarse para condimentar con ellas otros platos.

## Substancia de legumbres

*Cantidades y componentes:*

2 zanahorias.

4 cebolletas.

1 hoja de laurel.

1 rama de tomillo.

1 nabito.

Un poco de apio.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 vaso de vino blanco.

2 vasos de agua.

Sal y pimienta.

Todos los componentes bien lavados se rehogan hasta que se doren en ciento veinticinco gramos de mantequilla.

Una vez dorados se añaden los dos vasos de agua, el de vino, sal y pimienta. Bien tapado el cazo, se cuece durante una hora y se pasa por el colador chino.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

## Substancia de setas

*Cantidades y componentes:*

250 gramos ( $\frac{1}{2}$  libra) de setas.

1 cucharada de zumo de limón.

2 vasos de consomé de pescado.

Se lavan bien las setas y se ponen en un cacito con una cucharada de zumo de limón unos cinco minutos, con el cazo bien cubierto.

Se agregan dos vasos de consomé de pescado y se tiene al fuego otros diez minutos.

Se pasa todo por el colador chino.

*Nota.*—Si las setas son en conserva, en vez de lavarlas se mojan en agua templada y se escurren en un trapo bien limpio.

---

## MANTECA PARA SALSAS Y GUARNICIONES

---

### Manteca de Montpellier

*Cantidades y componentes:*

- 62 gramos (2 onzas) de perifollo.
- 62 gramos (2 onzas) de extragón.
- 2 cebolletas.
- 1 pequeño trozo de apio.
- 250 gramos ( $\frac{1}{2}$  libra) de mantequilla.
- 3 yemas de huevo.
- 2 anchoas.
- 4 pepinillos regulares (en conserva).
- 31 gramos (1 onza) de alcacarras (en conserva).
- Sal á pimienta.
- 1 cucharada de aceite.
- Una cucharada de vinagre al extragón.
- Después de bien lavadas las verduras se escaldan en agua hirviendo durante dos minutos, se sacan y se esprimen bien, dejándolas bien secas.
- Se machacan en un mortero con tres yemas de

huevo duras, dos anchoas crudas bien lavadas y deshuesadas, los pepinillos y alcaparras; teniendo cuidado de escurrirles antes el vinagre, se espolvorean de sal y pimienta y se agrega un pedacito de ajo como un guisante.

Se vuelve á machacar bien todo hasta que forme pasta y se pasa por un cedazo fino al mortero con doscientos cincuenta gramos de mantequilla, se mezcla bien y se agregan una cuchara de aceite y otra de vinagre al extragón.

Téngase cuidado de unirlo todo bien.

Se guarda esta manteca en un cacharro tapado y en sitio bien fresco.

### **Manteca Ravigote**

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de perifollo.

62 gramos (2 onzas) de extragón.

2 cebolletas.

1 pequeño trozo de apio.

375 gramos (3 cuarterones) de mantequilla.

Sal y pimienta.

Se condimenta lo mismo que la manteca de Montpellier y se guarda en un cacharro de porcelana bien limpio y tapado.

## Manteca de langosta

*Cantidades y componentes:*

32 gramos (2 onzas) de huevos de langosta ó la cáscara de una langosta pequeña.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal y pimienta en polvo.

Se machacan en un mortero ó almirez los huevos de la langosta ó las cáscaras, se pasan por un cedazo fino y se recoge á un cacito donde se le unen ciento veinticinco gramos de mantequilla.

Se pone en baño de María con sal y pimienta una media hora, uniéndolo bien sin cesar con una cuchara. Se pasa comprimiéndola por un trapo, y se guarda.

## Manteca de langostinos

*Cantidades y componentes:*

250 gramos ( $\frac{1}{2}$  libra) de langostinos.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal y pimienta.

Se condimenta del mismo modo que la manteca de langosta.

Se pasa la manteca por un trapo comprimiéndola bien y se guarda en sitio fresco.

### **Manteca de cangrejos de río ó de mar**

*Cantidades y componentes:*

Docena y media de cangrejos.

1 zanahoria.

2 cebolletas.

Sal y pimienta.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

187 gramos (6 onzas) de mantequilla.

Los cangrejos bien lavados se ponen á cocer durante diez minutos en dos cuartillos de agua con dos cebolletas, sal, pimienta y una zanahoria, tapando bien la cazuela.

Una vez cocidos los cangrejos, se hace la misma operación que para la manteca de langosta.

*Nota.* — Tanto la langosta como los langostinos y demás, tendrán que ser cocidos antes de emplearles para hacer las mantecas anteriores.

## Manteca de anchoas

*Cantidades y componentes:*

8 anchoas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Se lavan bien las anchoas y se secan en un trapo, poniéndolas en seguida en un almirez, donde se machacan bien durante unos cinco minutos.

Se agregan en el mismo almirez sesenta y dos gramos de mantequilla y se une bien con las anchoas, pasando todo por un cedazo.

La pasta que pase por el colador se pone en un cacito, y éste en baño de María hasta que quede líquido, pasándolo en seguida por el colador chino.

Se saca y se guarda bien tapado en un cacharrero de porcelana.

## Manteca á la maître d'hôtel

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 cucharada de perejil picado.

Sal y pimienta.

El zumo de medio limón.

Se ponen en un cazo sobre ceniza caliente, es decir, á fuego sumamente lento, ciento veinticinco gramos de mantequilla, una cucharada de perejil picado, sal y pimienta; cuando se ve que está líquido se incorpora el zumo de medio limón, y moviéndolo bien con una cuchara de palo unos dos minutos, se retira del fuego y se guarda.

### **Gelatina de pescado**

*Cantidades y componentes:*

2 cabezas de merluza.

2 cabezas de congrio.

2 clavos de especia.

2 claras de huevo.

2 zanahorias.

1/2 vaso de vino blanco.

1 rama de apio.

1 ramito de perejil.

1 diente de ajo.

Sal y pimienta.

4 litros (8 cuartillos) de agua.

Después de bien lavadas las cabezas de pescado se ponen á cocer á un fuego bueno unas dos

horas con dos zanahorias, dos clavos de especia, una rama de apio, un ramito de perejil, un diente de ajo, medio vaso de vino blanco, sal y pimienta.

Se espuma bien mientras se cuece, y á las dos horas se pasa por un colador chino.

Se vuelve el caldo al fuego y se le incorporan dos claras de huevo, que en cuanto se agregan al caldo se baten bien con un batidor.

Una vez que hierva se retira del fuego y se pasa por una servilleta á un cacharro de porcelana.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

### **Salsa de Uxelles**

*Cantidades y componentes:*

- 125 gramos (1 cuarterón) de setas.
- 62 gramos (2 onzas) de cebolletas.
- 62 gramos (2 onzas) de mantequilla.
- 1 copita de Jerez.
- $\frac{1}{2}$  vaso de consomé de pescado. (Véase éste).
- 1 vaso de agua caliente.
- 1 ramo de perejil.
- 1 cucharada de harina de trigo.
- Un poco de puré de tomate. (Véase éste).
- Sal y pimienta.

Se rehogan en un cazo con sesenta y dos gramos de mantequilla las cebolletas, setas y el perejil, todo bien picado y lavado; se agrega una cucharada de harina, teniéndolo al fuego lento unos cinco minutos revolviendo sin cesar; se agrega el vaso de agua caliente, medio vaso de consomé de pescado y una copita de Jerez, haciéndolo cocer unos diez minutos no dejando de moverlo.

Se añade un poco de puré de tomate, sal y pimienta, dejándolo reducir unos cinco minutos más.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

### Salsa picante

#### *Cantidades y componentes:*

4 cucharadas de salsa pebre. (Véase ésta).

1 vaso de consomé de pescado.

4 cucharadas de salsa de Uxelles.

4 pepinillos.

1 cucharada de alcaparras.

En un cazo se ponen cuatro cucharadas de salsa pebre, un vaso de consomé de pescado y cuatro cucharadas de salsa de Uxelles; en cuanto rompe á hervir se agregan cuatro pepinillos bien

picados y una cucharada de alcaparras, se le da un hervor, se espuma y se mete el cazo en baño de María, hasta el momento de servir la salsa.

*Nota.*—Téngase cuidado de mover la salsa de vez en cuando mientras esté en baño de María.

### **Salsa italiana**

*Cantidades y componentes:*

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

6 cucharadas de salsa velouté. (Véase ésta).

2 cucharadas de salsa de Uxelles. (Véase ésta).

1 vaso de consomé de pescado.

Se ponen todos los componentes en un cazo á fuego lento unos cinco minutos, se espuma y se mete el cazo en baño de María hasta que se sirva.

### **Salsa marinera**

*Cantidades y componentes:*

4 cebolletas.

1 ramito de perejil.

1 ramito de tomillo.

1 hoja de laurel.

1/2 vaso de vino blanco.

6 cucharadas de salsa velouté.

Se hace un ramito con el perejil, tomillo y la hoja de laurel, y se pone en un cazo con medio vaso de vino blanco y cuatro cebolletas; cuando se reduzca el vino á su mitad, se pasa por el colador chino y se agregan seis cucharadas de salsa velouté.

Se mezcla bien y se mete el cazo en baño de María hasta el momento de servir la salsa.

### **Salsa girondina**

*Cantidades y componentes:*

1/2 vaso de vino blanco.

8 cucharadas de salsa velouté.

4 cebolletas.

1 cucharada de perejil picado.

Un poco de pimienta en polvo.

Se pone en un cazo con medio vaso de vino blanco, cuatro cebolletas bien picadas y pimienta en polvo. Se deja hervir cinco minutos, luego se añaden ocho cucharadas de salsa velouté y una cucharada de perejil bien picado, se lo da un hervor y se introduce el cazo en baño de María.

## Salsa Richard

*Cantidades y componentes:*

2 cebolletas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

10 cucharadas de salsa velouté.

1 cucharada de mostaza francesa.

Bien picadas las cebolletas se doran en los sesenta y dos gramos de mantequilla, se añade medio vaso de vino blanco y á los cinco minutos diez cucharadas de salsa velouté; se le da un hervor, y aumentándole la cucharadita de mostaza se mete el cazo en baño de María.

## Salsa Madera

*Cantidades y componentes:*

1 vaso de vino Madera.

2 vasos de salsa velouté.

En un cacito pequeño se echa un vaso de vino de Madera y se hace hervir hasta que se reduzca

á su mitad, se añaden dos vasos de salsa velouté y se deja reducir unos diez minutos.

Hasta el momento de servir esta salsa, se tiene en baño de María.

### **Salsa Waterlóo**

*Cantidades y componentes:*

32 gramos (1 onza) de mantequilla.

2 vasos de salsa velouté.

$\frac{1}{2}$  cucharada de estragón picado.

1 cucharada de vinagre.

En un cazo se ponen dos vasos de salsa velouté, y en cuanto rompa á hervir se aumenta una cucharada de vinagre, reduciéndola antes á su mitad.

Se retira del fuego y se agrega una cucharada de estragón picado y una onza de mantequilla, que se disolverá con el calor de la salsa, meñéadolo bien con una cuchara de palo.

### **Salsa de naranjas**

*Cantidades y componentes:*

2 vasos de salsa española de vigilia.

1 vaso de consomé de pescado.

La corteza de media naranja.

Todos estos componentes se ponen en un cazo al fuego, haciéndolos reducir durante diez minutos.

En el momento de servir la salsa se le echa el zumo de media naranja, se pasa todo por el colador chino y se sirve.

### Salsa bearnesa

*Cantidades y componentes:*

2 yemas de huevo.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 cucharada de vinagre al estragón.

Sal y pimienta.

Se pone en un cazo á fuego muy flojo la tercera parte de un cuarterón de mantequilla, dos yemas de huevo, sal y pimienta; con un batidor se mueve bien hasta que se ve que cuajan las yemas, y se retira del fuego.

Fuera del fuego se añade otra tercera parte de un cuarterón de mantequilla, se bate hasta que se disuelva y se vuelve al fuego hasta que cuaje un poco; se retira del fuego y se vuelve á agregar el resto del cuarterón de mantequilla y una cucharada de vinagre al estragón.

Esta salsa resultará algo espesa al estilo de una mayonesa.

## Salsa portuguesa

*Cantidades y componentes:*

1/2 vaso de salsa bearnesa. (Véase ésta).

2 cucharadas de puré de tomate.

1/2 cucharada de perejil picado.

1/2 vaso de consomé de pescado.

1 cucharadita de vinagre de pimientos verdes.

Puesto á fuego flojo en un cazo el medio vaso de salsa bearnesa, se vierten poco á poco dos cucharadas de puré de tomate y después medio vaso de consomé de pescado, teniendo cuidado al incorporar estos últimos componentes de mover la salsa sin cesar.

Se retira del fuego y se agrega una cucharada de perejil bien picado y una cucharadita de vinagre de pimientos verdes, reducido antes á su mitad.

Se revuelve todo y se sirve.

## Salsa borgoñesa

*Cantidades y componentes:*

2 cebolletas.

1 cebolla.

Una pizca de sal y pimienta.  
 $\frac{1}{2}$  diente de ajo.  
62 gramos (2 onzas) de mantequilla.  
1 vaso de vino de Borgoña.  
1 ramito de perejil.  
1 vaso de salsa española de vigilia.  
1 trufa regular.  
Una cucharada de manteca de anchoas. (Véase ésta).

Bien picadas las cebolletas y la cebolla, se ponen en un cazo con sesenta y dos gramos de mantequilla y un diente de ajo picado; se dora todo bien, y una vez dorado se aumenta un vaso de vino de Borgoña y un ramito de perejil. Se tiene al fuego unos diez minutos y sin sacarlo se añade un vaso de salsa española de vigilia, haciendo cocer unos cinco minutos, y se pasa por el colador chino.

Un poco antes de servir esta salsa se la dará un hervor aumentándole la trufa cortada á rajas estrechas y una cucharada de manteca de anchoas.

### Salsa veneciana

*Cantidades y componentes:*

1 vaso de salsa sajona.  
32 gramos (1 onza) de mantequilla.

1 cucharadita de perejil ó estragón picado.

$\frac{1}{2}$  cebolleta.

1 cucharadita de zumo de limón.

Se pone en un cacito un vaso de salsa sajona, y en cuanto hierva se aumenta una cucharadita de perejil ó estragón bien picado, y la cebolleta también picada.

Se retira del fuego y se agregan treinta y dos gramos de mantequilla y el zumo de limón, se une bien todo con un batidor y se sirve bien caliente.

### Salsa Perigeux

*Cantidades y componentes:*

1 vaso de salsa velouté.

1 cucharada de substancia de trufas. (Véase ésta).

1 cucharada de substancia de setas. (Véase ésta).

1 trufa regular.

Se pone á hervir en un cacito un vaso de salsa velouté, una cucharada de substancia de trufas y una cucharada de substancia de setas; en cuanto hierva se pasa por el colador chino y se agrega la trufa bien cortada en pedacitos pequeños, se vuelve á calentar unos cinco minutos y se sirve.

## Salsa Valois

*Cantidades y componentes:*

1 cucharada de vinagre.

1 cebolleta.

2 yemas de huevo.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1/2 vaso de consomé de pescado.

1 cucharadita de perejil picado.

Una pizca de pimienta en polvo.

Se pone una cucharada de vinagre y la cebolla picada en un cacito á reducir unos cinco minutos, se retira del fuego y se aumentan las dos yemas y treinta y un gramos de mantequilla, moviéndolo sin cesar.

Se vuelve al fuego, y en cuanto se ve que cuaja se vuelven á añadir treinta y un gramos de mantequilla. Esta se derretirá en el cazo.

Se retira del fuego y se añade medio vaso de consomé de pescado y la pimienta en polvo.

Se vuelve al fuego y se tiene hasta que se vea que empieza á cuajar; se aumenta la cucharadita de perejil y se mezcla bien, teniendo mucho cuidado en que no hierva.

## Salsa de cebolletas

*Cantidades y componentes:*

4 cebolletas.

1/2 hoja de laurel.

1 ramito de tomillo.

1 rama de perejil.

1 vaso de consomé de pescado.

1 copita de vino blanco.

Un poco de pimienta en polvo.

Las cuatro cebolletas, después de bien picadas, se ponen á cocer en un cazo con una copita de vino blanco; á los ocho minutos se aumenta un vaso de consomé de pescado, media hoja de laurel, un ramito de tomillo, una rama de perejil y pimienta en polvo.

Se hace hervir unos diez minutos á fuego moderado, se retira y se pasa por el colador chino.

(Puede sustituirse la mantequilla con el aceite).

## Salsa de mantequilla

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cucharadas de harina de trigo.

2 vasos de agua hervida.

El zumo de medio limón.

Sal y pimienta.

Después de puesto al fuego un cazo con dos cucharadas de harina se van vertiendo poco á poco dos vasos de agua hervida, moviéndolo con un batidor sin cesar; en seguida se echan sesenta y dos gramos de mantequilla, sal y pimienta, haciéndolo hervir unos diez minutos y uniéndolo con el batidor constantemente.

Se pasa por el colador chino y se pone en un cazo en baño de María.

En el momento de servir se pone á hervir, y cuando esté bien caliente se retira, echando en seguida sesenta y dos gramos de mantequilla en trocitos y el zumo de medio limón.

### **Salsa de ostras**

*Cantidades y componentes:*

8 ostras.

1 hoja de perejil.

32 gramos (1 onza) de mantequilla.

1/2 cucharada de zumo de limón.

1 vaso de salsa sajona. (Véase ésta).

Después de bien lavadas y abiertas las ostras

se sacan los mariscos y se echan en un poco de agua fría.

En un cazo se hace hervir unos cinco minutos un vaso de salsa sajona, se agrega media cucharada de zumo de limón, una hoja de perejil picada y las ocho ostras; se tienen un minuto al fuego, se retira y se añaden treinta y dos gramos de mantequilla en pedacitos, los cuales, moviendo bien la salsa, se derriten con el calor de ella.

### **Salsa de langosta**

*Cantidades y componentes:*

1 pequeña langosta.  
1 vaso de salsa velouté.  
1 cucharadita de vinagre.  
2 cucharadas de manteca de langosta. (Véase ésta).

La langosta, cocida (si no lo está) en agua y sal, se descascara y se corta en trozos cuadrados muy pequeños.

En un cazo se pone un vaso de salsa velouté, se hace hervir y después se aumentan dos cucharadas de manteca de langosta, y se retira del fuego.

Se agrega media cucharadita de vinagre ya

reducido al fuego y los cuadraditos de langosta, y se pone en baño de María.

*Nota.*—Se pueden aprovechar las cáscaras para hacer la manteca de langosta.

### **Salsa de langostinos**

*Cantidades y componentes:*

8 langostinos regulares.

1 vaso de salsa velouté

$\frac{1}{3}$  vaso de consomé de pescado.

1 cucharadita de zumo de limón.

2 cucharadas de manteca de langostinos. (Véase ésta).

Se condimenta del mismo modo que la salsa anterior, pudiendo aprovechar también en ésta las cáscaras para hacer la manteca de langostinos.

### **Salsa cardenal**

*Cantidades y componentes:*

2 docenas de camarones.

8 cangrejos de río.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 vaso de salsa velouté.

Pimienta de Cayena en polvo.

Por separado se machacan en un almirez la carne de los camarones y cangrejos y sus cáscaras, se pasan separadamente por un tamiz fino y se unen después, poniendo el resultado en un cacito con sesenta y dos gramos de mantequilla en baño de María, moviéndolo con una cuchara hasta que se disuelva.

Se da un hervor á la salsa velouté puesta en otro cazo con pimienta de Cayena y se incorpora á los cangrejos y camarones que están en baño de María, se une bien y se pasa por el colador chino, volviéndolo al baño hasta que se sirva.

*Nota.*—Esta salsa debe de ser algo picante y puede agregársele una trufa cortada en rajitas.

### Salsa de menta

*Cantidades y componentes:*

2 cucharadas de vinagre.

2 terrones de azúcar.

1 vaso de agua hervida.

$\frac{1}{2}$  cucharada de menta picada.

2 yemas de huevo.

En un cacito se ponen á reducir dos cucharadas

de vinagre y dos terrones de azúcar hasta que mermen una mitad, y se agrega un vaso de agua hervida.

A los cinco minutos de estar hirviendo se retira del fuego y se aumentan dos yemas de huevo desleídas en un poco de agua, se bate bien y se echa una cucharada de menta, se revuelve bien y se sirve.

### **Salsa de rábano**

*Cantidades y componentes:*

1 vaso de nata.

1 cucharada de rábano rallado.

Sal.

Se cuece la nata en un caco, y en cuanto hierva se agrega la sal y una cucharada de rábano bien rallado, se revuelve y se retira del fuego.

### **Salsa mayonesa**

*Cantidades y componentes:*

2 yemas de huevo.

1 pizca de sal.

Un poco de pimienta en polvo.

$\frac{1}{2}$  vaso de buen aceite.

1 cucharada de vinagre.

Puestas las yemas en un plato sopero se mueven sin cesar y se echa sal y pimienta; cuando estén bien desleídas se agrega poco á poco el aceite, una vez cuajada se aumentan unas gotas de vinagre y se continúa moviéndolo y poniéndole aceite hasta que vuelva á cuajar, repitiendo esta operación hasta que se hayan gastado los componentes.

*Nota.*—Caso de que se corte la salsa no hay más que poner otra yema en otro plato y batirla con parte de la salsa cortada, agregándosela poco á poco.

Será conveniente usar cuchara de palo.

### **Salsa mayonesa á la gelatina**

*Cantidades y componentes:*

3 hojas de cola de pescado.

$\frac{1}{2}$  vaso de aceite.

1 cucharada de vinagre.

Un poco de pimienta en polvo.

2 cucharadas de agua.

Bien lavadas en agua fría las hojas de gelatina, se ponen en un cacito con dos cucharadas

de agua, y á fuego muy flojo se disuelve moviéndolo con un batidor; se retira del fuego y se continúa batiendo hasta que cuaje algo, se vierte primero el aceite poco á poco, luego el vinagre, y se echa la pimienta. Estas operaciones se hacen batiendo la salsa sin cesar hasta que forme cuerpo como una mayonesa.

### Salsa de pan

*Cantidades y componentes:*

- 4 cucharadas de pan rallado.
- 2 vasos de leche.
- 2 cebolletas.
- Un poco de sal.

Se cuecen en dos vasos de leche dos cebolletas enteras en un cacito; una vez hervido se aumentan las cuatro cucharadas de pan rallado, poco á poco y batiéndolo se tienen al fuego cinco minutos y retirando las dos cebolletas se agrega sal, se mueve y se sirve.

### Salsa de manteca á la inglesa

*Cantidades y componentes:*

- 125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.
- 2 cucharadas de harina de trigo.

1 vaso de agua.

Pimienta.

Un poco de sal.

El zumo de medio limón.

2 yemas de huevo.

Un poco de nuez moscada.

Se ponen en un cazo á fuego flojo, á los dos minutos se agrega poco á poco y batiendo, un vaso de agua hervida, en seguida el zumo de medio limón, la sal, la pimienta y la nuez moscada, se le da un hervor corto, y retirando el cazo del fuego se aumentan las dos yemas de huevo bien desleídas en un poco de agua y sesenta y dos gramos de mantequilla; se unen á la salsa y se pasa ésta por el colador chino.

### Salsa de alcaparras

*Cantidades y componentes:*

Los mismos de la anterior, mas:

2 cucharadas de alcaparras en conserva.

Se condimenta lo mismo que la salsa anterior, agregándola en el momento de servir las dos cucharadas de alcaparras en conserva.

## **Salsa de manteca de anchoas**

### *Cantidades y componentes:*

Lo mismo que las dos anteriores, mas:

1 cucharadita de mostaza inglesa.

Un poco de pimienta.

2 cucharadas de manteca de anchoas. (Véase ésta).

Se compone como las dos anteriores, agregándola en caliente dos cucharadas de manteca de anchoas y un poco de pimienta y mostaza inglesa.

## **Salsa de tomate**

### *Cantidades y componentes:*

1 kilo (2 libras) de tomates.

1 cebolla regular.

2 dientes de ajo.

$\frac{1}{2}$  vaso de aceite.

Sal.

Se pican bien la cebolla y los dos dientes de ajo y se doran en un cazo con medio vaso de aceite. Los tomates partidos en rajas se les esprime el agua y se incorporan al cazo, moviendo

de vez en cuando con una cuchara de palo hasta que se haga una pasta ligera. Se pasa todo por un cedazo y se vuelve al fuego echándola sal; después de dado un hervor se pasa por el colador chino y se sirve.

### Salsa holandesa

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

3 yemas de huevo.

El zumo de un limón.

Sal.

Pimienta en polvo.

1 cucharada de vinagre.

1/2 vaso de agua.

Se ponen en un cazo ciento veinticinco gramos de mantequilla, tres yemas de huevo, sal y pimienta en polvo, á un fuego moderado y se revuelve bien con un batidor. En cuanto se disuelva la mantequilla se aumenta poco á poco, y revolviendo bien, medio vaso de agua, el zumo de un limón y una cucharada de vinagre reducida á su mitad.

Sin dejar hervir esta salsa se mueve bien todo, y en cuanto cuaje algo se retira.

## Salsa de acederas

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de acederas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

Las acederas bien lavadas en agua caliente, escurriéndolas después y secándolas, se ponen á dorar en un cazo con sesenta y dos gramos de mantequilla; una vez doradas se agrega un vaso de salsa velouté; se hace hervir unos cinco minutos batiéndolo bien, y pasándola por el colador chino se sirve.

## Salsa del diablo

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 cabeza de ajo ó un chalote.

1 vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

2 cucharadas de vinagre.

1 cucharadita de mostaza francesa.

2 pepinillos en conserva.

1 cucharada de alcaparras en conserva.

Sal.

Un poco de pimienta.

Bien picado el ajo ó el chalote, se pone á dorar en un cazo con dos onzas de mantequilla; una vez dorado se agregan dos cucharadas de vinagre y se deja reducir á su mitad.

Se aumenta un vaso de salsa velouté y se tiene cociendo á fuego moderado unos diez minutos. Se pasa por el colador chino, se añade una cucharadita de mostaza francesa, sal, pimienta, las alcaparras y los pepinillos picados; se vuelve al fuego hasta que se caliente sin dejarlo hervir, se agregan dos onzas de mantequilla y se sirve.

### Salsa al aceite

*Cantidades y componentes:*

1/2 vaso de aceite.

2 cucharadas de vinagre.

1 ramito de perejil.

1 diente de ajo.

Un poco de estragón.

1 limón.

Sal.

Pimienta en polvo.

1 vaso de consomé de pescado. (Véase éste).

En un cazo se pone un vaso de consomé de pescado, medio vaso de aceite, dos cucharadas de vinagre, perejil, ajo y estragón bien picado, sal, pimienta y un limón partido en cuatro pedazos.

Se les da á estos componentes un hervor de unos diez minutos, se pasa por el colador chino y se sirve.

### **Salsa de mostaza**

*Cantidades y componentes:*

1 copita de Jerez ó vino blanco.

1 vaso de agua.

Sal.

Pimienta.

1 diente de ajo ó un chalote.

1 cucharada de mostaza francesa.

Una copa de Jerez ó vino blanco se reduce en un cazo á su mitad, se agrega un vaso de agua, sal, pimienta y una cabeza de ajo ó un chalote; se le da un hervor de diez minutos, se pasa por el colador chino, se aumenta la mostaza y bien revuelto se sirve.

## **Salsa tártara**

*Cantidades y componentes:*

Salsa mayonesa. (Véase ésta).

2 pepinillos bien picados.

1 cucharada de alcaparras.

1/2 cucharada de perejil picado.

1 cucharadita de mostaza.

A la salsa mayonesa antes explicada, se incorporan dos pepinillos bien picados, una cucharada de alcaparras, media cucharada de perejil bien picado y una cucharadita de mostaza; se revuelve y se sirve.

## **Salsa navarra**

*Cantidades y componentes:*

3 dientes de ajo.

1/2 vaso de aceite.

1/2 jícarra de agua caliente.

Zumo de medio limón.

Sal.

Pimienta en polvo.

En un almirez se machacan los tres dientes de ajo bien pelados, sal y pimienta.

Bien hecha la pasta se va incorporando medio vaso de aceite poco á poco y moviéndolo sin cesar; luego se incorpora media jícara de agua caliente y el zumo de medio limón, y se sirve.

### **Salsa francesa**

*Cantidades y componentes:*

1 cebolleta.

1 vaso de consomé de pescado. (Véase éste).

1 cucharadita de estragón picado.

Sal en polvo.

Un poco de nuez moscada.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cucharadita de harina de trigo.

1 yema de huevo.

En un cazo á fuego lento se rehoga la cebolleta bien picada en dos onzas de mantequilla, se aumenta una cucharadita de harina, moviéndolo sin cesar; á los dos minutos se agrega un vaso de consomé de pescado, sal y raspaduras de nuez moscada, se deja reducir unos cinco minutos, se pasa por el colador chino y se incorpora una yema de huevo desleída en un poco de agua y una cucharadita de estragón picado.

Se une bien y se sirve caliente.

## **Salsa de setas**

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de setas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

Las setas bien lavadas se pican bien y se rehogan un poco á fuego lento en dos onzas de mantequilla, se escurren de la grasa y se pasan á un cazo.

Un vaso de salsa velouté se incorpora á las setas, se calienta y se sirve.

## **Salsa á la vinagreta**

*Cantidades y componentes:*

1 cebolleta.

$\frac{1}{2}$  cucharada de perejil picado.

$\frac{1}{2}$  cucharada de alcaparras en conserva.

2 pepinillos en conserva.

1 rama de apio picado.

2 yemas de huevo.

Sal.

$\frac{1}{2}$  vaso de buen aceite.

2 cucharadas de vinagre.

En una taza honda se mezcla el aceite, el vinagre y sal. Bien picados todos los demás componentes se incorporan así como las dos yemas de huevo duras y picadas también, se une bien y se sirve.

*Nota.*—Si resulta algo espesa se agrega una cucharada de agua fría.

### Salsa de anchoas

*Cantidades y componentes:*

6 anchoas.

1 cucharada de perejil picado.

$\frac{1}{2}$  cucharada de alcaparras.

$\frac{1}{2}$  cucharadita de pimentón rojo en polvo.

$\frac{1}{2}$  vaso de aceite fino.

1 cucharadita de vinagre.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Bien lavadas y deshuesadas las anchoas se secan en un trapo limpio, se ponen en un almirez con las dos onzas de mantequilla y se amasa hasta que resulte una pasta fina; se aumenta una cucharada de perejil picado, media cucharada de alcaparras, media cucharada de pimentón

colorado y se amasa muy bien todo, se pasa por un cedazo y se aumenta el medio vaso de aceite una cucharadita de vinagre y despues de bien mezclado se sirve.

### **Salsa de alcaparras y anchoas**

*Cantidades y componentes:*

Los mismos componentes que la anterior salsa.

Mas dos yemas de huevo y

Una cucharada de alcaparras.

A la salsa de anchoas, una vez hecha, se incorporan las dos yemas bien batidas y una cuchara-  
da de alcaparras.

### **Salsa matelote**

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cebolletas.

1 zanahoria.

1 vaso de vino blanco.

1 vaso de buen vino de Mudela.

1 ramito de perejil.

1 hoja de laurel.

1 rama de tomillo.

1 vaso de salsa española de vigilia. (Véase ésta).

En un cazo con un cuarterón de mantequilla se rehogan dos cebolletas, y una zanahoria bien picada; una vez doradas se echan un vaso de vino blanco y uno de tinto de Mudela, un ramo de perejil, una hoja de laurel y un ramito de tomillo; se deja hervir hasta que se reduzca á la mitad, se pasa por el colador chino, se pone en un cazo al fuego y se incorpora un vaso de salsa española de vigilia, teniéndolo unos cinco minutos, y se sirve.

### **Salsa á la Sobisa**

*Cantidades y componentes:*

1 cebolla regular.

1 vaso de agua.

125 gramos (un cuarterón) de mantequilla.

1 vaso de consomé de pescado. (Véase este).

Pimienta y sal.

Dos yemas de huevo.

En el vaso de agua se cuece la cebolla bien pi-

cada unos quince minutos, se escurre el agua y se pasa por un cedazo fino.

Los ciento veinticinco gramos de mantequilla se ponen en un cazo con el puré de cebolla que se ha pasado por el cedazo, sal y pimienta, y á un fuego moderado se le aumenta el vaso de consomé de pescado.

Se calienta y se retira del fuego, agregándole dos yemas de huevo desleídas en un poco de agua, y se sirve.

### Salsa de los Dux

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cucharada de harina de trigo.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

1 vaso de consomé de pescado. (Véase éste).

1 trufa regular.

2 yemas de huevo.

Sal.

Raspaduras de nuez moscada.

Pimienta en polvo.

2 cucharadas de manteca de cangrejos. (Véase ésta).

Las dos onzas de mantequilla se ponen en un

cazo con una cucharada de harina; á los dos minutos se aumenta medio vaso de vino blanco reducido á su mitad y un vaso de consomé de pescado; se hace hervir diez minutos.

Se retira del fuego y se agrega sal, pimienta, raspaduras de nuez moscada y dos cucharadas de manteca de cangrejos; se deslén dos yemas de huevo en un poco de agua, se incorporan á la salsa, se bate bien y se pasa por el colador chino.

En el momento de servir esta salsa se echa la trufa cortada en rajas delgadas.

### Salsa Aurora

*Cantidades y componentes:*

1 vaso de salsa velouté.

El zumo de medio limón.

2 yemas de huevo.

Un poco de pimienta en polvo.

Un poco de nuez moscada.

1 cucharada de puré de tomate. (Véase éste).

En un cazo se pone un vaso de salsa velouté, un poco de nuez moscada, pimienta y el zumo de medio limón; en cuanto hierva se añade una cucharada de puré de tomate, se retira del fuego y se mete el cazo en baño de María.

Las dos yemas de huevo cocidas y duras se pasan por un pasador ancho y saldrán como fideos largos, que se agregan á la salsa en el momento de servir.

### Salsa india

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 pizca de azafrán.

Un poco de guindilla.

1 vaso de salsa española de vigilia. (Véase ésta).

Una onza de mantequilla se pone al fuego en un cazo con el azafrán y la guindilla machacados, se doran un poco, se aumenta un vaso de salsa española de vigilia, se le da un buen hervor, pasándola en seguida por el colador chino y conservando esta salsa caliente hasta el momento de servirla, se agrega entonces una onza de mantequilla en bolitas.

## Salsa lionesa

*Cantidades y componentes:*

- 1 jicarita de aceite.
- 4 cebolletas.
- 1 ramito de perejil.
- 1 diente de ajo.
- 1 hoja de laurel.
- 1 ramita de tomillo.
- 1 vaso de vino blanco de Mudela.
- 1 vaso de salsa velouté.
- 2 yemas de huevo.
- Un poco de pimienta en polvo.
- 32 gramos (1 onza) de mantequilla.
- El zumo de medio limón.

En un cacito con una jicarita de aceite se rehogan á fuego lento cuatro cebolletas bien picadas y un diente de ajo, se aumenta un vaso de vino blanco de Mudela y se deja reducir á su mitad; se agrega en seguida una ramita de tomillo, una hoja de laurel y pimienta; á los dos minutos se añade un vaso de salsa velouté y se le da un hervor de cinco minutos, retirándolo después del fuego y pasando la salsa por el colador chino.

En otro cazo á fuego muy moderado se unen

con un batidor dos yemas de huevo, una onza de mantequilla y el zumo de medio limón, y se incorpora ésto á la salsa batiéndolo bien.

Se sirve bien caliente sin dejarla hervir.

### **Salsa de trufas**

*Cantidades y componentes:*

2 trufas regulares.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

1 vaso de salsa española de vigilia. (Véase ésta).

Lavadas y raspadas bien las trufas, se cortan en rajas delgadas y se cuecen ocho minutos en medio vaso de vino blanco, se agrega un vaso de salsa española, se hiere unos cinco minutos y se sirve.

### **Salsa pastora**

*Cantidades y componentes:*

2 mazorcas de maíz en leche.

62 gramos (2 onzas) de avellanas peladas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Un poco de sal y pimienta.

Se desgranan las dos mazorcas de maíz y se machacan en un almirez de madera, se retiran, y en el mismo almirez se machacan dos onzas de avellanas tostadas, se unen unas y otras pasándolas en seguida por un cedazo fino y se pone la pasta en un cacito al fuego con sal y pimienta; en cuanto hierva se retiran del fuego, de modo que se disuelva con el mismo calor de la salsa y se agregan dos onzas de mantequilla en pedacitos.

### Salsa rusa

*Cantidades y componentes:*

6 yemas de huevo.

$\frac{1}{2}$  vaso de aceite fino.

Un poco de pimienta.

2 cucharadas de vinagre.

Una pizca de sal.

Las seis yemas de huevo cocidas y duras se machacan en un almirez, se incorpora el aceite poco a poco moviéndolo con el mango del almirez, se aumenta la pimienta, sal y dos cucharadas de vinagre; se mueve bien, se pasa por un cedazo fino y se sirve en frío.

## Salsa genovesa

*Cantidades y componentes:*

2 dientes de ajo.

4 anchoas.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

2 cucharadas de vinagre.

$\frac{1}{2}$  vaso de aceite fino.

El zumo de medio limón.

Pimienta en polvo.

Sal.

En un almirez se machacan cuatro anchoas deshuesadas y dos dientes de ajo, se ponen en un cazo á hervir unos cinco minutos en medio vaso de vino blanco, dos cucharadas de vinagre, medio vaso de aceite, el zumo de medio limón, sal y pimienta.

Se deja enfriar unos diez minutos y se pasa por un cedazo fino.

## Salsa de avellanas

*Cantidades y componentes:*

1 diente de ajo.

62 gramos (2 onzas) de avellanas peladas y tostadas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cucharada de migas de pan rallado.

Un poco de leche.

2 yemas de huevo.

Sal.

1/2 vaso de consomé de pescado. (Véase éste).

Las avellanas tostadas se machacan con un diente de ajo en un almirez de madera, se aumenta una cucharada de migas de pan rallado empapado en un poco de leche, se vuelve a machacar y se aumenta poco a poco el vaso de consomé de pescado. Se da un hervor en un cajito a toda esta pasta y se aumentan fuera del fuego las dos yemas desleídas en un poco de agua, se unen bien y se pasa por el colador chino.

Estando la salsa caliente se agregan en pedacitos dos onzas de mantequilla.

### Salsa Orleans

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 diente de ajo.

1 cucharadita de vinagre.

2 pepinillos en conserva.

1/2 cucharada de alcaparras.

4 anchoas.

2 yemas de huevo duras y cocidas.

1 vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

Un poco de pimienta en polvo.

En un cazo se rehoga el diente de ajo bien picado en dos onzas de mantequilla, se agrega una cucharadita de vinagre, se deja reducir á su mitad y se incorpora un vaso de salsa velouté, pimienta, dos pepinillos bien picados, media cucharada de alcaparras y las cuatro anchoas deshuesadas, machacadas y pasadas por el cedazo; se le da un hervor y en el momento de servir se echan dos yemas de huevo duras y picadas.

### Salsa de manzanas

*Cantidades y componentes:*

2 manzanas.

2 vasos de agua.

2 terrones de azúcar.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Las manzanas peladas y partidas se cuecen en un cazo con dos vasos de agua; escurridas las manzanas de ésta, se pasan por un cedazo fino

y se aumentan dos terrones de azúcar y dos onzas de mantequilla.

Se le da un hervor y se sirve.

### **Salsa de grosella**

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (4 onzas) de grosella.

1 vaso de agua.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 terrones de azúcar.

Bien lavada la grosella se cuece cinco minutos en un vaso de agua, se escurre ésta, se pasan por un cedazo fino á un cacito, se agregan dos terrones de azúcar y dos onzas de mantequilla; se calienta y se sirve.

### **Salsa normanda**

*Cantidades y componentes:*

1 vaso de consomé de pescado. (Véase éste).

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco de Mudela.

$\frac{1}{2}$  vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

El zumo de medio limón.

2 yemas de huevo.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Se pone medio vaso de vino blanco de Mudela en un cacito hasta que se reduzca á su mitad, se aumenta un vaso de consomé de pescado, dejándolo cocer unos ocho minutos; se agrega medio vaso de salsa velouté y á los cinco minutos de hervir se añade el zumo de medio limón, la mantequilla á pedacitos, que se disolverá con el mismo calor de la salsa, y las dos yemas de huevo desleídas en un poco de agua; se mezcla bien y se deja en baño de María.

### **Salsa mayonesa verde**

*Cantidades y componentes:*

5 cucharadas de salsa mayonesa. (Véase ésta).

6 hojas de espinaca.

Un poco de perifollo.

Un poco de estragón.

2 cebolletas.

1 ramito de perejil.

2 pepinillos en conserva.

1 cucharadita de mostaza francesa.

Se lavan bien todos los componentes y se ma-

chacan dos cebolletas en un almirez, se agrega el estragón, el perifollo y el perejil y dos pepinillos y se vuelve á machacar bien; se pasa por un cedazo fino y se incorpora á la salsa mayonesa.

Las seis hojas de espinaca se machacan y se pasan por un cedazo fino y se agregan juntamente con la mostaza á la salsa mayonesa.

### **Salsa á la bechamelle**

*Cantidades y componentes:*

1/2 vaso de salsa bechamelle fría. (Véase ésta).

2 yemas de huevo.

1/2 jicarita de aceite fino.

El zumo de medio limón.

1/2 cucharada de vinagre.

En una taza de barro ó un plato sopero, se pone medio vaso de salsa bechamelle fría, se agregan dos yemas de huevo y se batén; se aumenta el aceite poco á poco, el zumo de medio limón y media cucharadita de vinagre batiéndolo sin cesar, y en cuanto cuaje un poco se sirve.

## Mayonesa á la nata

*Cantidades y componentes:*

5 cucharadas de salsa mayonesa á la gelatina.  
(Véase ésta).

$\frac{1}{2}$  vaso de nata.

En un plato se ponen cinco cucharadas de salsa mayonesa á la gelatina y se le incorpora medio vaso de nata batida bien, se une y se sirve.

## Mayonesa á la manteca de cangrejos

*Cantidades y componentes:*

5 cucharadas de salsa mayonesa. (Véase ésta).

2 cucharadas de manteca de cangrejos. (Véase ésta).

1 cucharada de aceite.

En un cacito se derriten dos cucharadas de manteca de cangrejos, se aumenta una cuchara de aceite uniéndolo bien, se retira del fuego y se deja enfriar hasta que vuelva á cuajar.

A las cinco cucharadas de salsa mayonesa

puestas en un plato sopero se incorpora la mantequilla de cangrejos con el aceite, revolviéndolo con una cuchara de palo.

### **Salsa verde de pistaches**

*Cantidades y componentes:*

1 cucharada de perejil picado.

2 cebolletas.

Un poco de estragón picado.

32 gramos (1 onza) de pistaches.

32 gramos (1 onza) de piñones.

1/2 vaso de aceite fino.

Unas gotas de zumo de limón.

2 cucharadas de vinagre.

Un poco de sal.

Después de bien lavadas las cebolletas, el estragón, el perejil, los pistaches y los piñones, se secan bien en un trapo, y en un almirez se machacan y se pasan por un cedazo á una cazuela; y revolviendo bien se incorpora poco á poco medio vaso de aceite alternando con unas gotas de zumo de limón y vinagre y se sazona con un poco de sal.

## Salsa perejilada

*Cantidades y componentes:*

2 cucharadas de perejil picado.  
1 chalote ó diente de ajo.  
62 gramos (2 onzas) de setas.  
2 cucharadas de salsa velouté. (Véase esta).  
1 cucharadita de vinagre al estragón.  
2 cucharadas de aceite.  
Pimienta en polvo y sal.  
6 hojas de espinaca.

Después de bien picados el perejil y el ajo, se lavan, se secan bien y se machacan en un almirez, se aumentan dos onzas de setas cocidas y picadas y se machacan; se pasa por un cedazo fino á un cacito y se incorporan con dos cucharadas de salsa velouté fría.

Se van vertiendo dos cucharadas de aceite y una cucharadita de vinagre al estragón poco á poco batiéndolo bien, se agrega sal y pimienta, y una vez echada la salsa, se da el color verde con seis hojas de espinacas, lavadas, machacadas y pasadas por un cedazo.

*Nota.*—Todas las salsas se servirán con pescado cocido ó asado.





## CAPÍTULO VI

### **GUARNICIONES**

Su objeto es el presentar platos adornados

#### **De trufas**

*Cantidades y componentes:*

4 trufas regulares.

$\frac{1}{2}$  vaso de buen vino blanco.

32 gramos (1 onza) de mantequilla.

2 cebolletas.

1 clavo de especia.

Un poco de perejil.

Las trufas, bien raspadas y limpias, se cuecen durante unos diez minutos en medio vaso de vino blanco, y tapando el cazo se agregan dos cebol-

lletas, un clavo de especia un poco de perejil y mantequilla; se retira y se deja enfriar. Se adornan con ellas los platos.

### De setas

*Cantidades y componentes:*

12 setas iguales en tamaño.

El zumo de medio limón y medio vaso de agua.

Un poco de sal.

Bien limpia las setas se cuecen en medio vaso de agua con el zumo de medio limón y sal, unos ocho minutos, y teniendo cuidado de mover la cacerola de vez en cuando; se retira del fuego, conservándolas en el mismo cazo. Se usa de ellas cuando haga falta.

### De setas rellenas

*Cantidades y componentes:*

16 setas preparadas como se dice en la anterior receta y aumentándoles los tallos.

1 cucharada de perejil picado.

2 cebolletas.

1 cucharada de puré de tomate.

Sal.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Se unta una tartera con una onza de mantequilla, se colocan las setas y se llenan con lo siguiente:

En un cacito se rehogan dos cebolletas bien picadas, se agregan los tallos de las setas picadas, una cucharada de perejil, sal y una cucharada de tomate, se tiene cinco minutos revolviéndolo. Una vez llenas y cubiertas de pan rallado se ponen al horno cinco minutos.

### De aceitunas

*Cantidades y componentes:*

30 aceitunas de la reina.

El mismo relleno de las setas. (Véase éste).

Se extrae el hueso de las aceitunas y se cuecen unos tres minutos en agua y sal, se sacan y se llenan de la pasta antes indicada.

## De cangrejos

*Cantidades y componentes:*

8 cangrejos de río.

2 cucharadas de vinagre.

Pimienta y sal.

2 cebolletas.

Un poco de perejil.

Lavados los cangrejos se cuecen en un cacito bien tapado con dos cucharadas de vinagre, sal, pimienta, dos cebolletas picadas y un poco de perejil, moviendo el cazo de vez en cuando.

Se doblan las colas para arriba y se sostienen pinchándolas con las muelas de los cangrejos.

## De langostinos

*Cantidades y componentes:*

Lo mismo que la anterior.

Se condimenta también igual, guarneciendo los platos con las colas peladas ó los langostinos enteros.

## Guarnición primavera

*Cantidades y componentes:*

1 zanahoria.

32 gramos (1 onza) de guisantes.

8 cebolletas.

12 puntas de espárrago.

1 remolacha regular.

62 gramos (2 onzas) de judías verdes.

Se cuece la zanahoria una hora en agua y sal, la remolacha hora y media también en agua y sal, los guisantes y las cebolletas quince minutos, las puntas de espárrago diez minutos y las judías verdes media hora.

Con la zanahoria, remolacha y judías verdes se hacen cuadraditos, se echan en agua fría y se adorna el plato.

## Guarnición de croquetas de patatas

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

3 vasos de agua.

2 yemas de huevo y un poco de sal.

500 gramos (1 libra) de patatas.

Un poco de nuez moscada.

1 platito de pan rallado.

Después de peladas las patatas se cuecen en tres vasos de agua y sal, se escurre el agua y se secan bien al horno, se pasan por un cedazo á un cazo y se agregan dos yemas de huevo, raspaduras de nuez moscada y dos onzas de mantequilla; se une bien todo con una cuchara de palo.

Se espolvorea una mesa con harina y se lía la pasta, se hacen pequeñas croquetas, y rebozadas en huevo y pan rallado se fríen en aceite muy caliente.

### **De patatas á la duquesa**

Se condimenta como la anterior guarnición, y sin rebozar las croquetas en huevo y pan rallado se fríen.

### **De tomates rellenos**

*Cantidades y componentes:*

8 tomates regulares é iguales.

2 cebolletas.

<sup>1</sup> /2 cucharada de perejil picado.

1 cucharada de puré de tomate.

1 trufa regular.

4 setas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 copita de vino blanco.

Se agujerea el tomate por la parte del tallo y se extraen las pepitas, se meten y sacan en agua bien caliente y se les arranca con cuidado el pellejo exterior.

En una tartera untada con un poco de aceite se colocan los tomates y se llenan de la siguiente pasta:

Se rehogan en dos onzas de mantequilla dos cebollitas bien picadas, se agregan el perejil y las setas bien picadas y una copita de vino blanco; á los cinco minutos se aumenta una cuchara de puré de tomate, sal y la trufa picada; se une bien y se llenan los tomates, se espolvorean con pan rallado, unas gotas de aceite, y se ponen á horno fuerte cinco minutos.

### **Guarniciones de puré**

Se condimentan lo mismo que los purés para sopas, con la diferencia de que tienen que ser más espesos; para conseguir esto, se disminuye á la mitad el líquido que llevan, ya sea agua ó leche.

## Borduras de Aspic

*Cantidades y componentes:*

- 2 vasos de consomé de pescado. (Véase éste).
- 1 copita de Jerez
- 4 hojas de cola de pescado.
- 1 clara de huevo.
- 1 terrón de azúcar.

Puesto en un cazo el consomé, se agregan cuatro colas de pescado bien lavadas, la clara de huevo, un terrón de azúcar y una copita de Jerez; se revuelve bien con un batidor hasta que rompa á hervir, se retira del fuego y se deja reposar cinco minutos, se filtra por una servilleta fina y se pasa á una fuente ancha.

Se deja en un sitio fresco, y para guarnecer los platos fríos, se corta la gelatina con molde-  
citos ó en cuadros.

*Nota.*—Conviene hacer esta guarnición de vís-  
pera.

## CAPÍTULO VII

### GUISADOS

#### Merluza en salsa verde

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de merluza.

1 jicarita de aceite fino.

1 copita de vino blanco.

2 dientes de ajo.

2 cucharadas de perejil picado.

1 vaso de agua.

3 cebolletas.

Sal

Se pone el aceite en un cazo con las tres cebolletas y los dos dientes de ajo bien picados; á

medio dorar se aumentan dos cucharadas de perejil picado, una copita de vino blanco reducido antes á su mitad y un vaso de agua caliente; y se hace hervir diez minutos.

La merluza, bien limpia y seca, se espolvorea de sal menuda y se reboza en harina, se pone en la cazuela donde está la salsa y se cubre de ésta con una cuchara.

A los cinco minutos se vuelve el pescado y se pone al horno otros cinco minutos.

Puede agregarse en la salsa, cuando se sirva el plato, unas rajas estrechas de pan francés.

### **Merluza á la Arcachón**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de merluza.

8 ostras.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cucharada de harina de trigo.

2 cebolletas.

1 vaso de consomé de pescado.

Pimienta y sal.

1 copita de vino blanco.

1/2 cucharada de perejil picado.

Se deshuesa la merluza, se hacen cuatro pedazos iguales y se golpea un poco.

Se unta el fondo de una fuente de gratén con mantequilla y se espolvorea de sal, pimienta y las dos cebolletas bien picadas; encima se colocan simétricamente los cuatro trozos de merluza y se rocían con una copita de vino blanco.

Se ponen al horno ocho minutos.

En un cacito se echa una onza de mantequilla y se dora una cucharadita de harina, se aumenta á los dos minutos un vaso de consomé de pescado y se tiene á reducir, moviéndolo de vez en cuando, unos ocho minutos.

El líquido que desprendan los pedazos de merluza puestos al horno se incorpora á la salsa del cacito.

Se coloca la carne de ocho ostras alrededor de la merluza, se vierte por encima la salsa del cazo y se pone el perejil picado por encima, se tiene cinco minutos al horno, echando antes una onza de mantequilla en pedacitos y se sirve bien caliente.

### **Merluza á la española**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de merluza.

2 vasos (1 cuartillo) de agua.

62 gramos (2 onzas) de guisantes.

2 patatas.

2 zanahorias pequeñas.

Sal y pimienta.

1 cucharada de alcaparras.

2 pepinillos.

$\frac{1}{2}$  cebolla.

1 nabito.

1 vaso de salsa española. (Véase ésta).

Se pone á cocer la merluza con agua y sal durante un cuarto de hora, deshuesándola y partiéndola en cuatro partes. Los guisantes, las zanahorias, el nabo, los pepinillos y la patata se cortan en cuadritos y se cuecen aparte; una vez cocidos se echan en agua fría.

Se pone á calentar en un cazo un vaso de salsa española y la merluza escurrida de su agua se pone en una fuente, colocando simétricos los pedazos y cociéndolos con el vaso de salsa española.

Se guarnece poniendo por separado un grupo de zanahoria, otro de guisantes, otro de nabo, otro de patata cortados en cuadros, y las alcaparras y pepinillos se ponen encima.

## Salmón á la inglesa

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de salmón.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 copita de vino blanco.

2 cebolletas.

Sal y pimienta.

8 ostras.

1 trufa regular.

1 vaso de agua.

1 cucharada de harina de trigo.

Bien limpio el salmón se deshuesa y se hacen cuatro pedazos, se aplastan algo y se colocan en una fuente de gratén untada de mantequilla, sal, pimienta y dos cebolletas bien picadas; se rocía con una copa de vino blanco y se echan en pedacitos dos onzas de mantequilla.

Se pone al horno fuerte ocho minutos.

En un cacerolito se rehoga una cucharada de harina en dos onzas de mantequilla, se agrega un vaso de agua caliente, el agua de las ocho ostras mas el líquido que ha desprendido el salmón al asarlo, se mueve bien haciéndolo hervir unos diez minutos, se pasa por el colador chino á un

cacito y se aumenta la trufa bien picada y las ostras.

Con esta salsa bien caliente se rocían los trozos de salmón y se sirve.

### **Salmón á la peregilada**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de salmón.

2 cucharadas de perejil picado.

Un poco de estragón.

1 diente de ajo.

2 cebolletas.

Sal y pimienta.

1 copa de Jerez.

1 vaso de agua.

1 cucharada de harina.

1 jícara de aceite fino.

Unas costradas de pan frito. (Véase éstas).

Después de bien picados el ajo y las cebolletas, se fríen en un cazo con una jícara de aceite fino y dos cucharadas de perejil picado; al minuto se echa una cucharada de harina y se revuelve bien, y al poco tiempo el vaso de agua, una copa de Jerez, sal y pimienta; se vuelve á revolver y á los cuatro minutos se meten los cuatro trozos de

salmón, se mojan bien con la salsa y á un fuego moderado se tienen diez minutos y se sirven con costradas de pan frito.

### **Lenguado á la normanda**

*Cantidades y componentes:*

1 buen lenguado.

1 copita de vino blanco.

2 vasos de agua.

125 gramos (1 cuarterón) de camarones.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 ramo de percejil.

500 gramos (1 libra) de almejas.

2 cebolletas.

Unas setas.

2 cucharadas de harina.

Sal y pimienta.

Se sacan los cuatro filetes al lenguado y se colocan en una fuente de gratén, untándola con un poco de mantequilla y espolvoreándola con sal y pimienta, se rocían con una copita de vino blanco y se tienen seis minutos al horno fuerte.

Se lavan bien las almejas y puestas en un cacoito al fuego se abren, se extrae el marisco y se guarda su agua.

Puestas en un cacito dos onzas de mantequilla y dos cucharadas de harina, se rehogan y se aumenta á los dos minutos dos vasos de agua, donde se cocerán las espinas del lenguado con dos cebolletas y un ramo de perejil.

Se agrega también el agua de las almejas y se deja cocer unos diez minutos, revolviendo de vez en cuando.

Se descascarán los camarones, se colocan en un cazo con las almejas y se vierte, pasando por el colador chino la salsa antes indicada; calentándolo se aumenta al pescado y se echan las setas cortadas en pedazos. Se sirve muy caliente.

### **Lenguado al gratén**

#### *Cantidades y componentes:*

Las mismas que el anterior, menos las almejas y camarones.

2 cucharadas de puré de tomate.

$\frac{1}{2}$  cucharada de perejil picado.

El zumo de medio limón.

Un poco de pan rallado.

Se condimenta como el anterior, agregando á la salsa dos cucharadas de puré de tomate, el perejil y las setas picadas. Espolvoreando el plato

con pan rallado se pone al horno unos ocho minutos.

Al servir se rocía con zumo de limón.

### **Lenguado á la portuguesa**

*Cantidades y componentes:*

1 lenguado regular.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

Sal y pimienta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 vaso de agua.

1 cucharada de harina.

2 cucharadas de nata.

1 cucharada de alcacarras.

Después de despelajeado y cortada la cabeza y las espinas del lenguado, se unta una fuente de gratén con mantequilla, se espolvorea de sal y pimienta y se coloca el lenguado, rociándolo con medio vaso de vino blanco.

Se tiene en el horno unos ocho minutos.

En un cacito se dora la mantequilla y la harina unos dos minutos y se agrega un vaso de agua y el líquido que ha desprendido el lenguado al asarse.

Se tiene hirviendo unos cinco minutos y se re-

tira del fuego, se agregan dos cucharadas de nata y se pasa por el colador chino á otro cazo, se incorporan las alcaparras y bien caliente se vierte sobre el lenguado.

### **Besugo á la vascongada**

*Cantidades y componentes:*

1 buen besugo.  
1 cucharada de perejil picado.  
1 diente de ajo y un poco de sal.  
 $\frac{1}{2}$  cebolla.  
4 cucharadas de aceite.  
2 vasos de agua.  
2 cucharadas de harina.  
1 copita de vino blanco.  
1 cucharadita de vinagre

El besugo, bien limpio, se corta en sentido transversal en rajas. Se pone en un cazo media cebolla bien picada y un diente de ajo y se rehoga en cuatro cucharadas de aceite. Cuando estén medio dorados se aumenta una cucharada de perejil picado y dos cucharadas de harina y á los cinco minutos una copita de vino blanco y dos vasos de agua; se revuelve bien con una cuchara de palo.

Rociando bien los pedazos de besugo con sal, se meten en la salsa, se cubren con ella, se tienen al fuego unos diez minutos y se sirve.

*Nota.*—Puede guisarse también el besugo como la merluza á la jardinera, y haciendo filetes como el lenguado á la portuguesa.

### Rodaballo á la rusa

*Cantidades y componentes:*

750 gramos (libra y media) de rodaballo.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cucharadas de perejil.

1 copita de Jerez.

2 vasos de agua.

1 cucharada de puré de tomate.

1 cucharada grande de harina.

3 cebolletas.

El rodaballo, bien limpio, se remoja en agua y sal una hora.

En un cazo se rehogan dos onzas de mantequilla con una cucharada de harina; á los diez minutos se agregan tres cebolletas bien picadas, una cucharada de puré de tomate, una copita de Jerez y dos vasos de agua; se revuelve bien y se hiere unos diez minutos.

Se extrae el rodaballo del agua y cortándolo

en cuatro trozos se seca bien, se espolvorean con sal y se meten en la salsa. A los ocho minutos se aumentan dos onzas de mantequilla en trocitos y se sirve con una guarnición de croquetas de patata. (Véase ésta).

*Nota.*—El rodaballo puede guisarse también de las diferentes formas que el lenguado y la merluza.

### **Bacalao á la vizcaina**

#### *Cantidades y componentes:*

1 kilo (2 libras) de bacalao.

Kilo y medio (3 libras) de tomate.

6 pimientos choriceros.

2 pimientos morrones de Calahorra.

1 cebolla regular.

1 diente de ajo.

1 vaso de aceite.

Después de estar en remojo el bacalao doce horas se raspa bien y se cuece en agua hasta que empieze á hervir, y se retira.

Se pone en una cazuela un vaso de aceite, cebolla y un ajo bien picados y se doran; se aumentan los tomates partidos escurriendo un poco el agua y se hacen hervir una hora.

Los pimientos choriceros se abren y se les sa-

can las semillas, se cuecen en agua unos seis minutos, se retiran y se raspan con un cuchillo, echando las raspaduras al tomate; se une bien y se pasa por un cedazo fino.

Asados los pimientos morrones se despellejan, se parten en filetes, se fríen un poco en aceite y escurridos se incorporan á la salsa.

El bacalao se saca del agua, se deshuesa secando los trozos bien, se meten en la cazuela con el tomate y se cubren con la salsa; se aumentan los pimientos morrones cortados á tiras, y dándole un pequeño hervor se sirve.

### Bacalao á la provenzal

*Cantidades y componentes:*

750 gramos (libra y media) de bacalao.

$\frac{1}{2}$  vaso de aceite fino.

$\frac{1}{2}$  vaso de nata.

1 diente de ajo.

El zumo de medio limón.

Raspaduras de moscada.

El bacalao, teniéndolo doce horas en remojo, se cuece en agua abundante, y en el momento que rompe á hervir se retira, se saca del agua y deshuesado, seco se desmenuza colocándolo en un

cazo; se revuelve bien con una cuchara de palo, y haciendo esta operación se agrega poco á poco medio vaso de aceite, raspaduras de nuez moscada, un diente de ajo machacado en un almirez y el zumo de medio limón; se cesa de batir y se aumenta medio vaso de nata, se tiene un poco de tiempo á fuego moderado y batiéndolo un poco se sirve con costradas de pan. (Véase éstas).

Si resulta soso se agrega sal.

### Bacalao á la holandesa

#### *Cantidades y componentes:*

750 gramos (libra y media) de bacalao.

1 jícara de aceite.

1 diente de ajo.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Un poco de perejil picado.

El zumo de medio limón.

El bacalao remojado y cocido se corta en cuatro pedazos, se seca bien y se deshuesa.

Se calienta un diente de ajo con una jícara de aceite y se retira del fuego.

Se ponen en una cazuela los cuatro trozos de bacalao á fuego flojo, se va incorporando poco á poco el aceite y se mueve con una mano cons-

tantemente la cazuela, de manera que los trozos de bacalao bailen. El aceite se volverá blanco.

Los ciento veinticinco gramos de mantequilla van agregándose en bolitas, primero una hasta que se deshaga, y así todas, moviendo sin cesar la cazuela; se añade el zumo de medio limón, un poco de perejil picado y se sirve.

### **Bacalao con patatas**

*Cantidades y componentes:*

750 gramos (libra y media) de bacalao.

1 cebolla.

1 diente de ajo.

Pimienta.

1 cucharada de perejil.

2 vasos de agua.

500 gramos (1 libra) de patata.

1 jícara de aceite.

El bacalao, después de puesto en remojo, se saca y se cuece en agua; cuando rompa el hervor se retira.

Puesto en un cazo el aceite con la cebolla y el ajo bien picados, las patatas peladas y partidas, se rehoga todo unos cinco minutos; se echan dos

vasos de agua caliente, perejil picado y pimienta y se cuece durante media hora.

Bien secos los trozos de bacalao se incorporan á la salsa, metiendo luego la cazuella unos diez minutos al horno fuerte.

### **Mero á la asturiana**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de mero.

1/2 vaso de vino blanco.

1 cucharilla de chocolate raspado.

2 cebolletas.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 vaso de agua.

1 cucharada de harina.

4 setas grandes ó 10 pequeñas.

Sal.

Puestas dos onzas de mantequilla en una cazuella se rehogan dos cebolletas bien picadas y una cucharada de harina; á los tres minutos se aumenta un vaso de agua caliente y medio vaso de vino blanco reducido á su mitad.

Se parte el mero en cuatro trozos, bien secos se ponen en la cazuella con la sal y el chocolate, á los diez minutos se agregan las setas partidas

y cocidas con un poco de zumo de limón, se le da un hervor y se sirve con costradas de pan. (Véase éstas).

*Nota.* — El mero puede guisarse de las diversas maneras que la merluza. (Véase éstas).

### **Congrio á la bordalesa**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de congro.

6 yemas de huevo.

1 cucharadita de mostaza francesa.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cebolletas.

1 vaso de leche.

1 copita de Jerez.

1 trufa regular.

3 patatas.

Se untá el fondo de una fuente de gratén con un poco de mantequilla y se echan las dos cebolletas bien picadas; hecho cuatro pedazos el congro se coloca en la fuente con simetría, se espolvorea de sal y se rocía con una copa de Jerez; se cuece al horno fuerte unos ocho minutos y se saca.

Se cuecen seis yemas de huevo hasta que se

endurezcan, se machacan en un almirez con dos onzas de mantequilla, y moviéndolo sin cesar se incorpora poco á poco un vaso de leche y una cucharadita de mostaza francesa; se pone en un cazo á fuego flojo y calentándolo y batiéndolo sin cesar se añade una trufa lavada y raspada si es en conserva, y si no se cuece antes.

Las tres patatas cortadas en bolitas y cocidas en agua y sal se añaden á la salsa y ésta se vierte sobre el pescado, echando el resto de la mantequilla en pedacitos.

Se mete al horno unos diez minutos y se sirve.

### **Congrio con guisantes**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de congrio.

1 jicarita de aceite.

$\frac{1}{2}$  cebolla.

2 dientes de ajo.

1 cucharada de perejil picado.

1 cucharada de harina.

1 vaso de agua.

125 gramos (1 cuarterón) de guisantes.

El aceite con la cebolla y ajo bien picados se doran en una cazuela, se agrega el perejil y al

minuto la harina moviéndolo de vez en cuando; á los cinco minutos se aumenta un vaso de agua caliente y sal, en cuanto rompe á hervir se echan los guisantes bien lavados y á los cinco minutos el congrio bien lavado y cortado en cuatro trozos.

Se hace hervir unos diez minutos y se sirve.

### **Andeja con almejas**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de andeja.

500 gramos (1 libra) de almejas.

1 cucharada de perejil picado.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cucharada de harina.

$\frac{1}{2}$  vaso de buen vino tinto.

2 cebolletas, 1 chalote y sal.

Dorando en una cazuela dos onzas de mantequilla, dos cebolletas picadas y el chalote y una cucharada de harina durante un minuto, se agrega el perejil picado, el vaso de agua caliente y un vaso de vino tinto reducido á su mitad; se cuece cinco minutos y se añade el agua de las almejas.

Cortando la andeja en cuatro pedazos se mete en la salsa y se tiene diez minutos á fuego fuerte.

En una fuente de gratén se guarnece con las almejas puestas en media concha, se colocan los cuatro pedazos simétricamente y se vierte la salsa encima; se calienta al horno cinco minutos y se sirve.

*Nota.*—Puede hacerse uso de los condimentos de la merluza para este pescado.

### Anguila salteada

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de anguila.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 copita de cognac.

12 cebolletas.

1 vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

1 cucharadita de salsa inglesa de anchoas.

Despellejada la anguila y cortada en cuatro trozos á lo largo, se secan bien y se fríen en una sartén con dos onzas de mantequilla; á los dos minutos se agregan doce cebolletas, mojándolas con una cucharada de grasa y tapando la sartén se pone al horno un cuarto de hora, teniendo cuidado de moverlas para que no se quemen, y se retira del horno.

Se agrega una copita de cognac reducida á su

mitad, un vaso de salsa velouté y una cuchara-dita de salsa de anchoas, se le da un hervor de unos dos minutos y se sirve.

*Nota.*—Puede guisarse también en salsa verde como la merluza.

### Atún con tomate



*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de atún.

12 cucharadas de puré de tomate. (Véase éste).

1 jicarita de aceite.

Sal, media cebolla y 1 diente de ajo.

Bien limpio el atún se pone en una tartera con algo de aceite, se espolvorea de sal y se cubre con media cebolleta y un diente de ajo bien picados, se vuelve á rociar con el resto del aceite, y teniéndolo unos quince minutos á horno fuerte se retira; se extrae el pellejo del exterior del atún y se rocia con puré de tomate, se mete al horno cinco minutos y se sirve.

## Atún á la marinera

*Cantidades y componentes:*  
500 gramos (1 libra) de atún.  
1 jícara de aceite.  
4 cebolletas.  
1 cucharada de vinagre.  
1 cucharada de perejil picado.  
1 diente de ajo.  
2 pepinillos en conserva.  
1 cucharada de harina.  
1 vaso de agua.  
Sal y pimienta.

Las cuatro cebolletas y un diente de ajo bien picados se doran en una cazuela con una jícara de aceite; se aumenta el perejil y al minuto la harina, se mueve bien, añadiendo á los dos minutos un vaso de agua caliente; á los cinco se mete el atún en la cazuela, agregándole una cucharada de vinagre, los pepinillos picados, sal y pimienta; se rocía bien con la salsa y poniendo la cazuela tapada al horno se tiene quince minutos.

## Dorada á la Arriolina

*Cantidades y componentes:*

1 dorada regular.

2 cebolletas.

Sal y pimienta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

4 setas regulares ó 10 en conserva.

1 vaso de salsa cardenal. (Véase ésta).

Después de bien limpia la dorada se le hacen tres incisiones en los lomos, y bien seca se coloca en una tartera untada de mantequilla, se espolvorea la sal y pimienta y en el resto de la mantequilla se doran dos cebolletas picadas, á los dos minutos se rocía el pescado con ella, se mete una media hora en horno fuerte y se saca.

Se vierte la salsa cardenal sobre la dorada y se guarnece con setas picadas y fritas en un poco de mantequilla con unas gotas de zumo de limón.

Se calienta al horno y se sirve.

*Nota.*—Puede este pescado guisarse también como la merluza. (Véase ésta).

## Colorado á la bretona

*Cantidades y componentes:*

1 colorado regular.

$\frac{1}{2}$  cebolla y 1 chalote ó ajo.

2 yemas de huevo y sal.

1 cucharada de harina.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

16 puntas de espárrago.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

El zumo de medio limón.

Bien picada la cebolla y el chalote ó ajo se doran en dos onzas de mantequilla, al poco tiempo se agrega una cucharada de harina y un vaso de agua, se tiene unos cinco minutos y se aumenta medio vaso de vino blanco reducido.

El colorado, bien limpio, se corta transversalmente en cuatro partes y puesto en una cazuela se cubre con la anterior salsa. A fuego moderado se tiene unos quince minutos, rociándolo de vez en cuando con salsa.

Cinco minutos antes de servirlo se le añaden los guisantes y espárragos cocidos en agua y sal y el zumo de medio limón.

*Nota.*—También se guisa como la merluza.

## Perlón á la maître d'hôtel

*Cantidades y componentes:*

Un buen perlón.

El zumo de medio limón.

4 cucharadas de manteca á la maître d'hôtel.

(Véase ésta.)

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 copita de vino blanco.

Sal.

El perlón, bien limpio, se corta en sentido transversal en cuatro pedazos, se dora en una cazuela con dos onzas de mantequilla, sal y el zumo de medio limón: se tapa bien la cazuela y se mete al horno unos diez minutos. Se sacan los trozos del pescado á una fuente, rociándolos con la manteca á la maître d'hôtel caliente.

Se sirve con medio limón.

*Nota.* — También puede guisarse con esta salsa el verdel, la trucha y los salmonetes.

## Salmonetes á la Real

*Cantidades y componentes:*

4 salmonetes.

1 cebolleta.

1/2 vaso de vino blanco de Mudela.

Una pizca de pimienta de Cayena.

1 trufa regular.

Sal y pimienta.

1 vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Después de untar con mantequilla el fondo de una fuente de gratén se espolvorea con la pimienta de Cayena, la cebolleta picada, sal y pimienta; se colocan encima los cuatro salmonetes, haciéndoles una raja en el lomo.

Se rocían con vino blanco y se meten en horno fuerte unos diez minutos.

Se pone en un cacito un vaso de salsa velouté y se le agrega el líquido que han desprendido los salmonetes al horno, se revuelve, se da un hervor y se vierte bien caliente sobre los salmonetes, se pica la trufa y se añade.

Se pone todo al horno unos dos minutos y se sirve.

## Calamares á la donostiarra

### *Cantidades y componentes:*

16 calamares pequeños ó 10 regulares.

1 diente de ajo.

1/2 cebolla y sal.

1 cucharadita de perejil picado.

1 jícara de aceite fino.

2 cucharadas de puré de tomate.

1 terrón de azúcar.

Los calamares se limpian, se les saca la espina y se extrae con mucho cuidado la bolsita de tinta (conservando éstas en una jícara) y se rebozan en harina. En una cazuela se pone á dorar con una jícara de aceite y á fuego flojo, media cebolla y un diente de ajo bien picados; á medio dorar se fríen los calamares ya rebozados en harina, se aumenta perejil picado y sal.

Las bolsitas de tinta se deslisen en medio vaso de agua y se vierte en la cazuela con dos cucharadas de tomate, sal y un terrón de azúcar.

Bien cubiertos de salsa los calamares se tienen á fuego flojo, moviéndolos con una cuchara de palo de vez en cuando unos tres cuartos de hora, y se sirven.

Si la salsa resulta espesa se adelgazará con un poco de agua ó caldo de pescado.

### Calamares al tomate

*Cantidades y componentes:*

16 calamares pequeños ó 10 regulares.

1 diente de ajo.

2 cebolletas y sal.

1 jícara de aceite.

Vaso y medio de puré de tomate. (Véase éste).

2 terrones de azúcar..

Bien limpios los calamares y extraída la bolsita de tinta, se secan bien con un trapo. Rebozados en harina, se fríen en una cazuuela con una jícara de aceite, y á medio freír se añaden las cebolletas y el ajo bien picados. En cuanto se doran se aumentan vaso y medio de puré de tomate, sal y dos terrones de azúcar.

Se tapa la cazuuela y se pone á horno fuerte media hora, moyéndolos de vez en cuando para que no se quemén.

## Calamares en salsa verde

*Cantidades y componentes:*

16 calamares pequeños ó 10 regulares.

2 cucharadas de perejil.

1 jícara de aceite.

1 vaso de agua.

1 cucharada de harina.

1 copita de vino blanco.

2 cebolletas.

1 diente de ajo y sal.

Se condimentan como las otras dos salsas, haciéndoles hervir una hora.

## Sardinas al tomate

*Cantidades y componentes:*

16 sardinas.

Sal y pimienta.

2 cucharadas de aceite.

Vaso y medio de puré de tomate. (Véase éste).

Después de limpias y deshuesadas las sardinas

se colocan una contra otra bien juntas en una fuente de gratén, untando su fondo con aceite.

Se rocían por encima las sardinas con una jicarita de aceite, sal y pimienta.

Se meten al horno fuerte unos diez minutos, y cubriendolas con vaso y medio de puré de tomate se vuelven al horno, se calientan y se sirven.

### **Cangrejo grande de mar**

*Cantidades y componentes:*

Un cangrejo.

1 cucharada de perejil.

2 cebolletas.

1 jícara de aceite.

$\frac{1}{2}$  diente de ajo.

El cangrejo cocido se le arrancan las patas, se machacan y se les extrae la carne; se levanta la tapa baja del cuerpo y todo el interior se incorpora á la carne de las patas.

Se lava bien la cáscara. Se pone en una sartén pequeña á dorar con una jícara de aceite, el ajo y las cebolletas bien picadas; se aumenta sal, el perejil y la carne del cangrejo; se le da un pequeño hervor y se vierte en la cáscara del cangrejo.

Se espolvorea con un poco de pan rallado, y

echándole unas gotitas de aceite se tiene unos diez minutos á horno fuerte.

Se sirve en su misma cáscara.

### **Cangrejos de mar á la imperial**

*Cantidades y componentes:*

1 cangrejo.

2 copitas de Jerez.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cebolleta y sal.

4 setas de lata ó una fresca.

Después de extraída la carne de las patas y el cuerpo, como decimos antes, se rehogan en un cazo con una onza de mantequilla, una cebolleta y las setas bien picadas; se aumenta la carne del cangrejo y dos copitas de Jerez reducidas á su mitad, se le da un hervor y se echa en la cáscara del cangrejo. Las cáscaras de las patas machacadas en un almirez, se ponen en un cazo con una onza de mantequilla unos dos minutos en baño de María, se pasa por el cedazo, se rocía el cangrejo puesto al horno fuerte y se tiene unos cinco minutos.

## Truchas á la molinera

*Cantidades y componentes:*

2 truchas regulares.

1 cucharada de perejil picado.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

4 setas frescas ó 10 en conserva.

1 limón.

1 cucharada de puré de tomate. (Véase éste).

1/2 copa de Jerez.

Sal.

Bien limpian las truchas, se ponen en una fuente de gratén untada con mantequilla y espolvoreada de sal, haciéndoles dos cortes en los lomos, se rocían con media copa de Jerez y se llenan de bolitas de mantequilla (dos onzas).

Se meten al horno fuerte unos diez minutos y se sacan.

Puesto en un cacito el tomate, dos onzas de mantequilla, una cucharada de perejil, el zumo de medio limón y las setas picadas y fritas, se tiene al fuego un poco y se vierte sobre las truchas.

El medio limón restante se corta á rajas delgadas y se colocan sobre las truchas.

*Nota.*—El barbo, la carpa y demás pescados de río, pueden condimentarse del mismo modo que la trucha, teniendo cuidado de tenerlos con sal una hora antes de empezar su guiso.

### Almejas á la valenciana

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de almejas.

1 cabeza de merluza.

1 cebolla regular.

1 diente de ajo y sal.

1 jícara de aceite.

3 vasos de agua.

250 gramos ( $\frac{1}{2}$  libra) de arroz.

1 zanahoria.

1 ramito de perejil.

La cabeza de merluza, bien lavada, se cuece en tres vasos de agua, sal, una zanahoria y un ramito de perejil durante diez minutos, se saca y se deshuesa.

Las almejas bien lavadas se ponen en una tartera con un poco de agua caliente, se abren y se les quita media concha.

En una cazuela se fríe la cebolla y el ajo bien picados con una jícara de aceite á medio dorar,

se agrega media libra de arroz bien lavado, se tiene cinco minutos, revolviendo con una cuchara de palo; se aumenta el agua de las almejas pasada por una servilleta y el agua de la cabeza de merluza, se mueve bien hasta que hierva y se le agregan las almejas y la carne de la cabeza de merluza. A los dos minutos de hervir se pone la cazuela á horno fuerte un cuarto de hora y se sirve.

### **Almejas al vino blanco**

#### *Cantidades y componentes:*

750 gramos (libra y media) de almejas

1 cucharadita de perejil picado.

2 cebolletas.

1 diente de ajo y sal.

$\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco.

1 vaso de agua.

1 jícara de aceite.

1 cucharada de harina.

En una cazuela se doran las dos cebolletas y el ajo bien picados, se añade el perejil y al minuto la harina, revolviendo bien todo; á los cuatro minutos se echan un vaso de agua, medio de vino reducido á su mitad, la sal y el agua de las almejas; se deja cocer cinco minutos y se aumen-

tan las almejas abiertas y con una concha, se da un hervor de dos minutos y se sirve.

Puede ponerse alrededor de la fuente unas sopas de pan francés mojadas en la salsa.

*Nota.*—Las chirlas, las lapas y los mejillones, pueden condimentarse del mismo modo que las almejas.

### **Langosta á la americana**

*Cantidades y componentes:*

1 langosta cocida.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1 cebolla.

2 dientes de ajo y sal.

1 zanahoria.

2 cucharadas de puré de tomate. (Véase éste)

1 vaso de salsa española de vigilia. (Véase ésta)

2 copas de ron y una de Jerez.

1 yema de huevo.

Pimienta de Cayena.

62 gramos (2 onzas) de manteca de langosta. (Véase ésta).

Se separan las patas de la langosta y se descascan, así como el cuerpo.

Puestas en una cazuela una cebolla y dos dientes de ajo bien picados, se doran en dos onzas de mantequilla.

Cortado el cuerpo de la langosta en rajas transversales, se meten en la cazuela, separándole si tiene la hueva y la carne roja del centro.

Se rocía la langosta con dos copas de ron y se le da fuego, se aumenta una copa de Jerez, y á los cinco minutos se agrega el puré de tomate y la zanahoria cocida pasados por un cedazo y un vaso de salsa española, se cubre bien de salsa la langosta, se tapa la cazuela y se deja cocer unos diez minutos.

En un almirez se machacan las huevas, la carne roja de la langosta y se une con una yema de huevo, se pasa por un cedazo fino y se agrega á la cazuela con pimienta de Cayena; se le da un hervor y se agregan dos onzas de manteca de langosta (hecha con sus cáscaras) y la carne de las patas. Se tiene un poco al fuego y se sirve.

### Langosta al Jerez

*Cantidades y componentes:*

1 langosta cocida.

1/2 vaso de vino de Jerez.

1 trufa regular.

1 vaso de consomé de pescado. (Véase éste).

3 yemas de huevo.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

1/2 vaso de nata.

Se cuece en un cazo la trufa bien limpia y raspada (si es fresca) en medio vaso de vino de Jerez hasta que se reduza este á su mitad y se saca la trufa, se aumenta un vaso de consomé de pescado y se hace hervir diez minutos, se retira del fuego y se agregan tres yemas de huevo desleídas en un poco de agua; se vuelve el cazo al fuego y se bate bien, y en cuanto cuaje un poco se retira y se echa medio vaso de nata y dos onzas de mantequilla en pedacitos; se pasa poco á poco por el colador chino á un cazo y se pone en baño de María, con la trufa cortada á rajas.

La langosta se descascara, y colocada en una fuente de gratén se vierte la salsa encima y se mete todo al horno unos cinco minutos.

### **Manera de cocer el pescado**

Para que un pescado resulte bien cocido es necesario poner en una pescadera agua, sal, zana-

horia, perejil, puerro y un clavo de especia, una jícara de vinagre y otra de aceite; hacer hervir esto una hora y entonces se introduce el pescado y se tiene un cuarto de hora.

Téngase cuidado de espumar el agua á menudo.

— — —

---

## CAPÍTULO VIII

---

### VERDURAS

---

#### Espárragos con salsa blanca

*Cantidades y componentes:*

40 espárragos.

1 vaso de salsa blanca. (Véase ésta).

1 litro (2 cuartillos) de agua.

Sal.

Después de raspados y limpios los espárragos se cortan de tamaño igual y se atan de diez en diez, se cuecen en agua y sal durante quince minutos.

Los espárragos se meten en agua cuando ésta hierva; se sirven con salsa blanca.

## Espárragos con aceite y vinagre

Tomando las mismas cantidades que anteriormente, se cuecen de la misma manera y se sirven con la siguiente salsa:

Se ponen en un cacito dos jícaras de aceite, y batiéndolo bien se vierte poco á poco una jícara de vinagre.

## Alcachofas con salsa blanca

*Cantidades y componentes:*

16 alcachofas regulares.

Sal y pimienta.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

El zumo de medio limón.

1 vaso de salsa blanca. (Véase ésta).

Se pone á hervir el agua en un cazo con sal y pimienta; cuando hierva se cortan las puntas de las hojas por igual, se unta el corte con zumo de limón y se echan á cocer; se tienen una hora, se secan y bien escurridas se aumentan á un cazo donde está la salsa blanca, se da un calentón y se sirven con unas costradas de pan.

## Judías verdes á la francesa

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de judías verdes.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Pimienta y sal.

$\frac{1}{2}$  cucharada de perejil picado.

El zumo de medio limón.

1 cebolla.

Se cuecen las judías verdes después de peladas en dos cuartillos de agua con una cebolla, sal y pimienta en grano; se tienen á cocer una hora, se escurren bien y se colocan en un cazo con dos onzas de mantequilla, el perejil picado, el zumo de medio limón y un poco de pimienta; se revuelven unos dos minutos y se sirven.

## Coliflor en salsa blanca

*Cantidades y componentes:*

1 coliflor regular.

1 vaso de salsa blanca. (Véase ésta).

2 litros (4 cuartillos) de agua.

Sal y pimienta.

2 cucharadas de vinagre.

Bien lavada la coliflor se le corta el tallo, y cuando el agua esté hirviendo, con sal, pimienta y dos cucharadas de vinagre, se mete la coliflor y se cuece tres cuartos de hora, se saca, se escurre el agua se coloca en una fuente y se vierte la salsa blanca por encima bien caliente.

### **Coliflor al gratén**

*Cantidades y componentes:*

1 coliflor regular.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 buena cucharada de harina.

1 plato de queso de Gruyère ó Parmesano rallado.

2 vasos de leche.

Sal y pimienta.

El zumo de medio limón.

La coliflor se cuece del mismo modo que anteriormente indicamos.

Se pone en una tartera ó fuente de gratén la coliflor, á poder ser entera.

En un cazo aparte se rehoga una cucharada

de harina en dos onzas de mantequilla unos dos minutos, se agregan dos vasos de leche bien caliente, sal y pimienta; á los diez minutos se aumenta la mitad del plato de queso rallado, se mezcla y se vierte esta salsa por encima de la coliflor, se espolvorea con el resto del queso rallado y se echan dos onzas de mantequilla en bolitas y un poco de pimienta en polvo.

Se pone á horno fuerte unos cinco minutos y se sirve.

### **Brecoleras á la maître d'hôtel**

*Cantidades y componentes:*

250 gramos ( $\frac{1}{2}$  libra) de brecoleras.

3 vasos de agua.

Sal y pimienta.

$\frac{1}{2}$  cucharada de perejil picado.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

El zumo de medio limón.

Se cortan las puntas de las hojas, se lavan bien y se cucen en tres vasos de agua con sal y pimienta durante quince minutos; se sacan y se escurren de su agua.

En un cazo se pone un cuarterón de mantequilla, una cucharada de perejil picado y el zumo

de medio limón; cuando se caliente se agregan las brecoleras, se les da un calentón y se sirven con costradas de pan frito.

### **Setas rellenas**

*Cantidades y componentes:*

16 setas regulares.

2 cebolletas.

1 cucharada de perejil picado.

2 cucharadas de puré de tomate. (Véase éste).

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Un poco de pan rallado.

Sal y pimienta.

Se cortan los rabos de las setas, se lavan y se raspan éstas, y después de secas se colocan en una tartera untada con un poco de mantequilla.

Se rehogan en un cazo dos onzas de mantequilla con los rabos de las setas y las cebolletas picados; á los tres minutos se agrega una cuchara de perejil y al minuto dos cucharadas de puré de tomate, sal y pimienta; se revuelve unos dos minutos y se llenan las setas con esta salsa espolvoreando por encima con pan rallado.

Se meten al horno unos cinco minutos y se sirven.

## Tomates rellenos

*Cantidades y componentes:*

10 tomates.  
1 cucharada de perejil.  
2 cucharadas de pan rallado.  
4 setas.  
1 trufa.  
1 jícara de aceite.  
Sal y pimienta.  
2 cebolletas.  
1 copita de vino blanco.

Se corta alrededor del tallo un redondel y se escaldan uno por uno despelejándolos en seguida. Se ponen en una tartera untada de aceite y se llenan de la salsa siguiente:

Se rehogan las dos cebolletas, las cuatro setas picadas con una jícara de aceite, se aumenta el perejil, la copita de vino blanco, sal y pimienta; se tienen dos minutos y se llenan los tomates espolvoreándolos de pan rallado. Se ponen unas rajitas de trufa á cada uno.

Se meten al horno cinco minutos y se sirven.

## Apio en salsa

*Cantidades y componentes:*

4 tallos de apio.

1 copita de Jerez.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Sal y pimienta.

1 cebolleta.

1 yema de huevo.

1 cucharada de puré de tomate.

3 vasos de agua.

Se dora en un cazo una cebolleta bien picada y dos onzas de mantequilla, al poco tiempo se aumentan los tallos de apio, á los cinco minutos se echan tres vasos de agua; se deja cocer dos horas con sal y pimienta, se sacan los apios se escurren y se guarda un vaso de la salsa.

En un cacito se une una cucharada de harina con una yema de huevo y se agrega, según se va batiendo, el vaso de salsa.

Se pone al fuego con una copita de Jerez y el puré de tomate unos cinco minutos, se añaden los apios, se calienta y se sirve.

## Coles de Bruselas al gratén

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de coles de Bruselas.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

1 vaso de leche.

2 cebolletas.

Sal y pimienta.

Un platito de queso rallado de Gruyère ó Parmesano.

Se cuecen las coles durante una hora en un litro de agua con sal, se escurren y se ponen en una fuente de gratén.

Las cebolletas picadas se rehogan en dos onzas de mantequilla; á los dos minutos se agrega una cucharada de harina, se revuelve y se añade un vaso de leche bien caliente; se hace hervir cinco minutos y se rocían las coles con esta salsa; se cubren de queso rallado, un poco de pimienta y dos onzas de mantequilla derretida.

Se tiene á horno fuerte cinco minutos y se sirve.

## **Lechugas al gratén**

*Cantidades y componentes:*

5 lechugas.

Sal y agua.

Se cuecen las lechugas, después de bien lavadas y arrancadas las primeras hojas, en agua con sal durante un cuarto de hora, y bien escurridas se colocan en una fuente de gratén.

El resto del condimento se hace como el anterior.

## **Zanahoria á la navarra**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de zanahoria.

1/2 vaso de nata.

Sal y pimienta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 yemas de huevo.

1/2 cucharada de perejil picado.

2 vasos de agua.

Bien raspadas las zanahorias se parten en rajas delgadas, se lavan, se secan y se doran en una cazuela con dos onzas de mantequilla.

Se aumentan dos vasos de agua, sal y pimienta y se dejan cocer tres cuartos de hora, moviéndolas de vez en cuando.

Dos yemas de huevo se deslizan en una taza con medio vaso de nata, se va vertiendo sobre las zanahorias sin cesar de moverlas, y se sirve poniendo el perejil.

### **Cardo á la aragonesa**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de cardo.

2 cucharadas de vinagre.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 litros (4 cuartillos) de agua.

Sal y pimienta.

1 vaso de salsa velouté. (Véase ésta).

Los cardos bien lavados se raspan y arrancan los filamentos exteriores, se parten en trozos iguales y se cuecen en dos cuartillos de agua con sal y una cucharada de vinagre durante cinco minutos; se vierte el agua y se vuelven á cocer con otros dos cuartillos, sal, pimienta y una cu-

charada de vinagre durante una hora; se vuelven á escurrir y se ponen en un cazo con dos onzas de mantequilla unos dos minutos.

Se le agrega un vaso de salsa velouté, y á los tres minutos se retira y agregan dos onzas de mantequilla en bolitas y un poco de pimienta en polvo, se tiene un momento al fuego y se sirve.

### **Macedonia de verduras**

*Cantidades y componentes:*

2 zanahorias.

1 nabo.

1 remolacha pequeña.

125 gramos (1 cuarterón) de guisantes.

12 puntas de espárrago.

8 alcachofas pequeñas.

4 cebolletas.

Pimienta.

Sal.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

6 puntas de coliflor.

1 cucharadita de mostaza francesa.

1 copita de vino blanco.

2 yemas de huevo.

Todas las verduras bien limpias se cuecen en agua y sal, se escurren y se meten en agua fría.

En una cazuela se doran cuatro cebolletas bien picadas con dos onzas de mantequilla, se agrega una copita de vino blanco y una cucharadita de mostaza.

Bien escurridas las verduras en un pasador, se rehogan en la salsa y se vierten dos yemas de huevo desleídas en dos onzas de mantequilla y un poco de agua, se agrega la pimienta y la sal, moviendo las verduras con cuidado para que no se rompan, se tienen unos dos minutos y se sirven.

*Nota.*—Las zanahorias, el nabo y la remolacha se cortan en cuadritos después de cocer.

### Habas á la inglesa

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 libra) de habas tiernas y frescas.

500 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

Sal y pimienta.

1 cucharada de perejil picado.

1 diente de ajo.

Mondadas las habas se cuecen media hora en agua, sal y algo de vinagre; bien escurridas de agua se echan en un cazo, haciendo dorar antes un diente de ajo picado con dos onzas de mantequilla; se fríen las habas un par de minutos, se les agrega el perejil picado, y un momento antes de servir se añaden dos onzas de mantequilla bien caliente.

*Nota.*—Este plato puede servirse con cualquier salsa.

### Espinacas á la parisienne

*Cantidades y componentes:*

250 gramos ( $\frac{1}{2}$  libra) de espinacas.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 copita de Jerez.

$\frac{1}{2}$  vaso de nata.

2 yemas de huevo.

1 terrón de azúcar.

Sal.

Las espinacas, bien limpias y cortados sus rabos y hojas marchitas, se cuecen en agua y sal ocho minutos, se sacan y escurridas de su agua se secan perfectamente comprimiéndolas en un trapo.

En un cazo con dos onzas de mantequilla se les da una calentón á las espinacas, y sobre un fuego flojo se agrega una copita de Jerez reducido, un terrón de azúcar y sal; se revuelve y se retira cerca del fuego. Un momento antes de servirse se aumentan dos yemas de huevo desleídas en medio vaso de nata, se une bien con las espinacas y se sirve con costradas de pan frito algo grandes.

### **Tallos de acelgas á la madrileña**

*Cantidades y componentes:*

12 tallos de acelga.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

2 huevos.

1 cucharada de pan rallado.

62 gramos (2 onzas) de piñones.

Sal y raspaduras de moscada.

Los tallos de las acelgas, después de raspados y limpios, se cuecen una hora en agua y sal y se sacan.

Puestas en un cazo dos onzas de mantequilla á fuego moderado, se incorporan dos huevos y se bate sin cesar unos dos minutos; entonces se agregan los piñones bien machacados en un al-

mirez, una cucharada de pan rallado, sal y nuez moscada; se revuelve bien y se saca del fuego. Las acelgas, bien secas, se ponen en una fuente de gratén untada de mantequilla y se cubren con la salsa. Se tiene al horno fuerte cinco minutos.

---

---

---

## CAPÍTULO IX

---

### **ASADOS**

#### **Salmón**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de salmón.

1 jícara de aceite.

Sal y pimienta.

$\frac{1}{2}$  cebolla y perejil.

El zumo de medio limón.

El salmón se pone en adobo una hora con un poco de sal, pimienta, cebolla, perejil picado, el zumo de medio limón y una jícara de aceite.

En una tartera untada de aceite se coloca el salmón, extrayéndole el pellejo y partido en cuatro trozos; se espolvorean éstos con pan rallado, se meten al horno fuerte y se tienen ocho minutos.

## Salmón asado á la Orleans

*Cantidades y componentes:*

1 lenguado pequeño.

1 trufa regular.

1 cebolleta.

500 gramos (1 libra) de salmón.

1 cucharada de pan rallado.

$\frac{1}{2}$  jícara de leche.

$\frac{1}{2}$  limón.

Sal y pimienta.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

En crudo se arrancan los filetes al lenguado, se pican bien con la cebolleta y la trufa, se pone en una taza y se mezclan, agregando poco á poco media jícara de leche y una cucharada de pan rallado, sal y pimienta.

El salmón, después de limpio y despelajeado, se corta en cuatro trozos en cruz, y éstos á su vez por la mitad transversalmente, se aplastan un poco y se pone la anterior salsa ó relleno entre cada dos pedazos; se aprietan un poco por encima y se pasan por mantequilla líquida y pan rallado.

En una tartera se van colocando los pedazos y se tienen al horno fuerte ocho minutos.

## **Salmón asado á la Regente**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de salmón.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1/2 cucharada de perejil picado.

1 cebolleta.

4 setas regulares.

1 copita de Jerez.

Sal y pimienta.

El zumo de medio limón.

Bien limpio y despellejado el salmón se pone en una tartera untada de mantequilla.

En un cacito se ponen dos onzas de mantequilla, las setas picadas, la cebolleta y el perejil picados, sal, pimienta y una copa de Jerez. A fuego flojo se une todo durante un minuto, se cubre el salmón de esta salsa y se rocía con limón.

Se tiene la tartera á horno fuerte ocho minutos y se sirve.

## **Rodaballo á la escocesa**

*Cantidades y componentes:*

750 gramos (libra y media) de rodaballo.

1 cucharada de perejil picado.

El zumo de medio limón.

2 yemas de huevo.

2 cebolletas.

Sal y pimienta.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

El rodaballo limpio se asa durante ocho minutos en una tartera untada de mantequilla y espolvoreada de sal y pimienta, poniendo sobre el pescado una onza de mantequilla en bolitas.

El resto de la mantequilla se pone en un cacito á fuego flojo con dos cebolletas picadas, se rehogan agregando el perejil y dos yemas de huevo, mezclándolos con una cuchara.

Se deshuesa el rodaballo y se ponen los pedazos en una tartera cubiertos con la anterior salsa, se meten al horno fuerte cinco minutos y se sirve con una guarnición de croquetas de patata. (Véase ésta).

### **Lubina asada á la Talleyrand**

*Cantidades y componentes:*

1 lubina regular.

2 cebolletas.

1 diente de ajo y sal.

Perejil.

El zumo de un limón.

2 cucharadas de aceite.

1/2 cucharada de perejil picado.

4 setas frescas ó 10 en conserva.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Lavada la lubina se pone en adobo con dos cebolletas picadas, un diente de ajo, una rama de perejil, dos cucharadas de aceite, sal y el zumo de medio limón.

Al cabo de una hora se saca, y bien seca se pone en una tartera untada de mantequilla. Las setas bien picadas y el perejil se mezclan en un cazo con dos onzas de mantequilla, se le da un calentón y se vierte sobre la lubina.

A horno fuerte se cuece unos ocho minutos y se sirve.

### **Merluza asada á la Casilda**

*Cantidades y componentes:*

1 buena cola de merluza.

1 cucharada de perejil picado.

250 gramos (1/2 libra) de almejas.

1 cebolleta.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

2 cucharadas de pan rallado.

Sal y pimienta.

1/2 limón.

La cola de merluza, después de darla cuatro cortes transversales, se limpia, se coloca en una fuente de gratén untada de mantequilla con una cebolleta picada; se aumenta el perejil picado y el agua de las almejas desprendidas de sus conchas, sal y pimienta.

Una vez cubierta la merluza en la salsa se incorporan dos onzas de mantequilla en trocitos y se espolvorea con pan rallado.

Se pone á horno fuerte quince minutos y se sirve con medio limón.

### **Merluza asada al natural**

*Cantidades y componentes:*

2 buenas rajas de merluza.

1 copita de vino blanco.

1 cucharada de pan rallado.

1 jicarita de aceite.

Sal.

En una tartera, con una jícara de aceite y sal, se untan las dos rajas de merluza, se colocan simétricas y se rocían con una copita de vino blanco; espolvoreándolas con pan rallado y tostado, se pone al horno fuerte unos diez minutos.

## Dorada asada á la Emiliana

*Cantidades y componentes:*

- 1 dorada regular.
- 2 cebolletas.
- 1 diente de ajo.
- 1 cucharada de perejil.
- 1 jícara de aceite.
- 1 limón.
- 2 cucharadas de pan rallado.
- Sal y pimienta.

Las cebolletas y el ajo, bien picados con el perejil y pan rallado, se mezclan y se espolvorea la dorada puesta en una tartera untada de aceite, con sal y pimienta.

Se mete al horno fuerte unos quince minutos echándole por encima unas gotitas de aceite, se saca y se rocía con limón.

## Mero asado al natural

*Cantidades y componentes:*

- 500 gramos (1 libra) de mero.
- $\frac{1}{2}$  vaso de leche.



Sal.

1 jícara de aceite.

1 cucharada de pan rallado.

1 cucharada de perejil.

$\frac{1}{2}$  limón.

32 gramos (1 onza) de mantequilla.

Bien limpio el mero se tiene una hora en sal y leche, después se coloca en una tartera cubriendolo bien de aceite y espolvoreándolo con sal, pan rallado y perejil. La onza de mantequilla se le incorpora en bolitas y sobre el pescado se colocan unas rajas de limón. Se mete á horno fuerte quince minutos y se sirve.

### **Besugo asado al natural**

*Cantidades y componentes:*

1 besugo regular.

1 jícara de aceite.

1 diente de ajo y sal.

El besugo, bien limpio, se espolvorea bien de sal, dejándolo un par de horas; se le quita la sal y dándole tres cortes en cada lomo, se pone untado bien de aceite sobre una parrilla con fuego vivo, es decir, que el carbón vegetal esté bien encendido.

Se asa durante unos veinte minutos, volviéndolo de vez en cuando.

Será muy conveniente untarlo de aceite cada vez que se da vuelta al pescado.

Una vez asado se coloca abierto en una fuente yriendo bien un diente de ajo en aceite se echa encima.

### **Besugo asado á la vizcaina**

*Cantidades y componentes:*

1 besugo regular.

1 cucharada de perejil picado.

1 cucharada de pan rallado.

2 cebolletas y sal.

$\frac{1}{2}$  vaso de aceite.

Se prepara el besugo como anteriormente decimos, espolvorcándolo de pan rallado, perejil y una cebolleta bien picada, se rocia de aceite y se asa durante media hora á horno fuerte.

### **Anguila asada á la bordalesa**

*Cantidades y componentes:*

1 anguila regular.

12 aceitunas.

250 gramos (1/2 libra) de merluza.

Sal y pimienta.

1/2 cucharada de perejil picado.

2 cebolletas.

1/2 jícara de leche.

2 cucharadas de pan rallado.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

La anguila, limpia y despelajeada, se le extrae con cuidado la espina central.

Bien limpia la merluza, se machaca en un almirez aumentándola pan rallado, perejil, leche, cebolletas picadas, sal y pimienta; se hace una masa con todo y se le aumentan doce aceitunas cortadas sin hueso.

Con todo esto se rellena la anguila y se ata con un bramante.

Se unta una tartera con mantequilla, se espolvorea de sal y pan rallado, y colocando la anguila encima se rocía de mantequilla derretida; se tiene en horno fuerte veinte minutos, cuidando de volverla de vez en cuando y se sirve.

### **Pagel asado al natural**

*Cantidades y componentes:*

2 buenos pageles.

Zumo de limón.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Un poco de perejil picado.

Sal.

Puestos en adobo los pageles con dos cebollitas, perejil, sal, aceite y algo de vinagre, se tienen una hora, y bien secos se asan á la parrilla untados con un poco de aceite y sal.

Al servir se rocía con mantequilla caliente, zumo de limón y algo de perejil.

### **Verdel asado al horno**

*Cantidades y componentes:*

2 verdeles regulares.

2 cucharadas de pan rallado.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Sal.

El zumo de medio limón.

Bien limpios los verdeles, se abren y se deshuesan, y secándolos con un trapo se colocan en una tartera untada de mantequilla; se espolvorean con sal y pan rallado, echándoles dos onzas de mantequilla en pedacitos.

Se ponen á horno fuerte unos doce minutos, se rocían de limón y se sirven con costradas de pan.

## Sardinas asadas en hoja de parra

*Cantidades y componentes:*

16 sardinas.

16 hojas de parra.

1 jícara de aceite.

Sal

Las sardinas lavadas, sin las tripas, se untan en aceite, y espolvoreándolas de sal se ponen en una hoja de parra untada también de aceite, de manera que cubra bien la sardina.

Se asan en la parrilla á fuego vivo teniéndolas unos cinco minutos de cada lado.

## Colorado asado á la maître d'hôtel

*Cantidades y componentes:*

1 colorado regular.

1 cucharada de perejil picado.

125 gramos (1 cuarterón) de mantequilla.

1 cucharadita de mostaza francesa.

Zumo de limón.

Sal.

En una tartera untada de mantequilla se pone el colorado y se rocía con dos onzas de mantequilla caliente, perejil y sal.

Se engrasa con aceite un pliego de papel de hilo y se cubre el pescado con él, se mete al horno fuerte unos veinte minutos y se saca el papel á los quince.

Se retira el pescado y se echan dos onzas de mantequilla en bolitas, la cucharada de mostaza y el zumo de medio limón.

### Angulas al natural

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de angulas.

1 jícará de aceite.

Sal y dos dientes de ajo.

Fritos los dos dientes de ajo en una cazuela con aceite, cuando se doren se echan las angulas, se mueven y se espolvorean con un poco de sal; se fríen unos dos minutos y se sirven.

## Angulas á la bilbaina

*Cantidades y componentes:*

Los mismos que la anterior, mas media cucharada de pimienta roja; ésta se echará con las angulas á la sartén.

## Angulas con salsa picante

*Cantidades y componentes:*

Los mismos que la anterior, mas  
Perejil picado.

Un poco de guindilla.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

$\frac{1}{2}$  cucharada de mostaza francesa.

Se fríen las angulas con la guindilla, se les escurre el aceite y se echan dos onzas de mantequilla en bolitas, perejil y mostaza.

Se revuelve y se sirve.

## Trucha asada á la parrilla

*Cantidades y componentes:*

2 truchas regulares.

1 zanahoria.

$\frac{1}{2}$  cebolla.

Sal y perejil.

Aceite y vinagre.

Pan rallado.

Se limpian las truchas y se las da unos cortes en los lomos, poniéndolas en adobo durante una hora con aceite, vinagre, zanahoria, cebolla, sal y perejil.

Se sacan del adobo secándolas bien con un trapo, y untadas de aceite se espolvorean de pan rallado y perejil, se ponen en la parrilla á fuego fuerte quince minutos, volviéndolas de vez en cuando.





## CAPÍTULO X

# COLACIONES

## SOPAS

### **Consomé de verduras.**

*Cantidades y componentes:*

- 2 zanahorias.
- 2 puerros.
- 1 cebolla pequeña.
- 1 rama de perejil.
- 2 tomates.
- Un poco de apio.
- 1 clavo de especia.
- Pimienta y sal.
- $1/2$  vaso de vino blanco.

1 jícara de aceite.

5 vasos de agua.

Picadas en pedacitos todas las verduras menos el tomate, se doran en un cazo con una jícara de aceite, se echa medio vaso de vino blanco y á los cinco minutos cinco vasos de agua; sal, pimienta, un clavo y dos tomates partidos.

Se hace hervir una hora espumándolo y se sirve con costradas de pan frito.

### **Sopa de cebolla**

*Cantidades y componentes:*

1 buena cebolla ó 2 regulares.

2 copitas de vino blanco.

1 clavo de especia.

2 terrones de azúcar.

Sal y pimienta.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

3 cucharadas de aceite.

Se cortan las cebolletas en filetes, se doran en aceite, y se aumenta dos copas de vino blanco; á los cinco minutos un litro de agua caliente, sal, pimienta, un clavo de especia y dos terrones de azúcar. Se cuece durante una hora, y espumándola bien se sirve con unas rajas delgadas de pan francés.

## Sopa de ajo

*Cantidades y componentes:*

1 jícara de aceite.

4 dientes de ajo.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

1 plato de sopas de pan.

Sal y pimienta.

En una cazuela se doran cuatro dientes de ajo en aceite, se aumenta el pan y dándole un calentón se vierte un litro de agua hirviendo, sal y pimienta; se deja cocer veinte minutos y se sirve.

*Nota.* — Esta misma sopa puede servirse tostada, para lo cual se meterá la cazuela unos diez minutos á horno fuerte.

## Sopa primavera

*Cantidades y componentes:*

Se condimenta lo mismo que el consomé de verduras, con la diferencia que las verduras grandes se cortan en trozos estrechos y se aumentan doce puntas de espárrago, una hoja de

col, tres de lechuga, dos onzas de guisantes y el tomate, en vez de echarlo crudo como en el consomé se pondrán dos onzas de puré.

Se sirve con buñuelos.

### **Sopa de puerros**

*Cantidades y componentes:*

5 puerros.

1 jícara de aceite.

Sal y pimienta.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

Los puerros, bien limpios, se cortan en rodajas estrechas, se doran en una jícara de aceite puestos en una cazuela, y se agrega un litro de agua caliente, sal y pimienta; hirviéndolos una hora se echan unas rajitas delgadas de pan francés.

### **Sopa de acederas y espinacas**

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de espinacas y 1 de acederas.

1 litro (2 cuartillos) de agua.

1 jícara de aceite.

2 cebolletas.

1/2 copa de vino blanco.

Sal y pimienta.

Bien limpian las espinacas y las acederas, se cortan en tiras delgadas y se pican las cebolletas, dorándolas en una cazuela con una jícara de aceite; se aumenta media copa de vino, un litro de agua caliente, sal y pimienta; se hace hervir tres cuartos de hora, espumándolo de vez en cuando y se sirve con costraditas de pan.

*(Para los purés véase el capítulo II).*

## VERDURAS

### Patatas fritas

Una libra de patatas se pelan y cortan en la forma que se quiera, y se fríen en aceite abundante. Cuando estén doradas se escurre el aceite de la sartén; se espolvorean salteándolas con perejil picado y sal.

## Patatas sopladas

Una libra de buena *patata francesa*, se pelan y se parten á lo ancho del grueso del canto de un duro, se fríen un poco en aceite poco caliente; se retiran con un espumador á un pasador ancho y se dejan enfriar bien.

Un momento antes de servirlas se pone una sartén con aceite abundante, y cuando llegue á medio hervir se echan la mitad de las patatas, éstas se inflarán y en cuanto se doren un poco se sacan y se echa la otra mitad de patatas cocinándolas lo mismo. Se espolvorean de sal y se sirven.

## Patatas al vapor

Una libra de patatas regulares se ponen sobre un pasador de tela metálica metido en una cazuela con un poco de agua y de modo que las patatas queden á distancia de ésta, se hacen hervir tapando bien el cazo una hora; se pelan y espolvorean de sal, se sirven.

## Patatas cocidas

Una libra de buena patata se cuece en un cazo tapado, con agua y sal durante media hora; se sacan, se pelan y se espolvorean de sal y pimienta.

## Patatas en ensalada

La patata cocida en agua ó al vapor, como anteriormente decimos, se corta en rajas delgadas, y puestas en una fuente se rocían con aceite y vinagre batidos ó salsa á la vinagreta. (Véase ésta).

## Patatas en salsa verde

Libra y media de patatas se pelan y cortan en trozos gruesos.

En una cazuela se doran dos cebolletas y un



diente de ajo picados, se echan las patatas, se mojan en la salsa y se aumentan dos eucharadas de perejil picado, dos vasos de agua, sal y pimienta; haciendo cocer todo una media hora y moviendo las patatas de vez en cuando.

### **Croquetas de patata**

*Cantidades y componentes:*

500 gramos (1 libra) de patata.

62 gramos (2 onzas) de almendras.

1 terrón de azúcar.

2 cebolletas.

$\frac{1}{2}$  jícara de aceite.

Sal y nuez moscada.

Cocidas las patatas con las cebolletas, agua y sal, se pasan por un cedazo; bien escurridas de agua se agregan raspaduras de nuez moscada, media jícara de aceite, sal y las almendras machacadas en un almirez y pasadas por un cedazo.

Se bate bien todo con un palote, se espolvorea de harina una mesa, se toma pasta del tamaño de una croqueta y se le da la forma sobre la harina.

Se dejan media hora y se fríen en aceite muy caliente.

## Zanahorias fritas

Seis zanahorias regulares se cuecen en agua y sal, se cortan á rajas muy delgadas y se fríen en una sartén con aceite muy caliente, se les escurre éste y se espolvorean, salteándolas con perejil picado y sal.

## Setas rellenas

*Cantidades y componentes:*

16 setas regulares.

1 cucharada de perejil picado.

4 cebolletas.

$\frac{1}{2}$  jícara de aceite.

2 cucharadas de puré de tomate.

Sal y pan rallado.

Las setas, bien limpias, se les arrancan los tallos, y colocándolas hacia arriba en una tartera untada de aceite se llenan con lo siguiente:

Se doran en un cazo con una jícara de aceite las cebolletas bien picadas, se aumentan los tallos picados también, el perejil, dos cucharadas de

puré de tomate y sal; á los dos minutos se rellenan las setas, se espolvorean de pan rallado y unas gotitas de aceite y se meten á horno fuerte unos ocho minutos.

### Cardo en salsa

*Cantidades y componentes:*

4 buenos tallos de cardo.

1 jícara de aceite.

1 cucharada de vinagre.

1 copita de vino blanco.

2 cebolletas.

1 cucharada de harina.

1 calabacín regular.

Sal y pimienta.

Los cardos, raspados y extraídos los hilos, se ponen en agua hirviendo y sal hasta que se cuezan; luego se colocan en un pasador para que se desprendan del agua.

Puestos en una fuente de gratén, se cubren con la siguiente salsa:

En un cacito con una jícara de aceite se rehogan dos cebolletas picadas, aumentándoles harina, perejil, vino blanco, pimienta y vinagre; se cuece todo bien y se agrega medio vaso del agua

en que han cocido los cardos, se tiene unos cinco minutos á fuego moderado y echándola sobre los cardos al mismo tiempo que unas rajas delgadas de pan francés frito, se mete la fuente en horno fuerte unos cinco minutos y se sirve.

### **Tallos de acelgas soplados**

Diez tallos de acelgas raspados y limpios se cuecen en un cuartillo de agua, dos cucharadas de vinagre y dos de vino blanco, sal y pimienta; en cuanto estén cocidos se escurren y se rebozan en una ligera pasta de harina, agua y sal, suave y bien batida con una cuchara; se fríen en aceite abundante y muy caliente.

Pueden espolvorearse de azúcar, sal ó pimienta.

### **Arroz al azafrán**

250 gramos (media libra) de arroz se cuece en un cuartillo de agua y sal. Se dora en una jícara de aceite una cebolla bien picada, se aumenta

el arroz escurrido de su agua, un cuartillo de ésta hirviendo y una ramita de azafrán picado, hasta que rompa á hervir; entonces se mete á horno fuerte y á los diez minutos se sirve.

### **Arroz con patatas**

Fritas dos cebolletas picadas en una jícara de aceite puesto en una cazuella, se echan media libra de patatas peladas y partidas, se tienen dos minutos y se aumenta un cuarterón de arroz lavado, y á los dos minutos un cuartillo de agua caliente, sal, pimienta y una cucharada de mostaza francesa; se revuelve hasta que rompa á hervir y entonces se mete á horno fuerte unos veinte minutos.

### **Arroz con pimientos**

En un cazo se doran con una jícara de aceite dos dientes de ajo bien picados, se aumentan dos pimientos morrones asados en brasas, pelados y cortados á tiras, se fríen un poco y se añade me-

dia libra de arroz, una cucharadita de pimentón rojo, sal y tres vasos de agua; se revuelve hasta que rompa á hervir, se mete á horno fuerte quince minutos y se sirve.

### **Arroz con alcachofas y guisantes**

Ocho alcachofas cocidas en agua y sal, un cuarterón de guisantes y un cuarterón de arroz, se echan en un cazo donde se fríe antes media cebolla picada y una jícara de aceite, á los dos minutos se agrega un cuartillo de agua caliente y sal; se revuelve bien hasta el primer hervor, se mete á horno fuerte unos quince minutos y se sirve.

### **Macedonia con arroz**

Dos zanahorias, un puerro, media cebolla, una rama de perejil, doce puntas de espárrago, media lechuga y ocho hojas de espinaca; bien lavado y escurrido se pican bien y se doran en un cazo con medio vaso de aceite fino, se mojan con tres

vasos de agua caliente, una copita de vino blanco y dos cucharadas de puré de tomate; se tiene cociendo un cuarto de hora y entonces se incorpora un cuarterón de arroz bien lavado y sal, se mueve bien y en cuanto rompa á hervir se mete unos quince minutos á horno fuerte y se sirve.

### **Coliflor frita**

La coliflor cocida en agua y sal se escurre bien de su agua. Se sueltan sus tallos y espolvoreados de sal y pimienta se bañan en una pasta suave hecha con harina, agua y sal.

Puesto aceite bien caliente en una sartén se fríen, rociándolas después con zumo de limón.

### **Lechugas rellenas**

Se cuecen cuatro lechugas enteras en agua y sal unos cinco minutos, se escurren del agua y partiéndolas por la mitad se colocan en una tartera untada de aceite y se llenan con lo siguiente:

En medio vaso de aceite se rehoga media cebolla bien picada y se aumenta una cucharada de perejil picado, dos cucharadas de puré de tomate, seis setas picadas y sal, revolviéndolo bien. Una vez rellenas las lechugas se rocían con una copita de ron y se espolvorean de sal y pan rallado, se tienen diez minutos á horno fuerte y se sirve.

### **Calabacines rellenos**

Se condimenta como el plato anterior, agregando al relleno parte de su carne y rociándolos con vino blanco.

### **Berengenas rellenas**

Se cocinan como los calabacines.

### **Tomates rellenos en salsa**

10 tomates.

Sal y pimienta.

8 pimientos choriceros.

1 cebolla.

1 jícara de aceite.

Los tomates, escaldados y arrancados los tallos haciéndoles un agujero, se colocan en una tartera untada de aceite, y poniéndolos con el relleno de las lechugas se rocían con la siguiente salsa:

En un cacito con una jícara de aceite se dora la cebolla bien picada y la carne cocida de los seis pimientos chorizeros y sal; á los dos minutos se pasa por un cedazo y se incorpora á los tomates, se mete á horno fuerte cinco minutos y se sirve.

### **Cebollas rellenas**

Ocho cebollas pequeñas se pelan, se asan al horno unos veinte minutos, untadas de aceite y sal en una tartera.

Con un cuchillito se les hace un agujero en el centro y rellenándolas como los tomates se vuelven al horno unos ocho minutos.

NOTA.—*No tratando esta obra de postres, y siendo éstos necesarios para completar una comida, explicamos á continuación catorce, correspondientes á cada una de las vigencias del año.*

## POSTRES

### Buñuelos de manzana

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de azúcar.

Sal.

1 copa de cognac.

125 gramos (1 cuarterón) de harina.

2 huevos.

1 cucharada de aceite.

Un poco de agua.

Peladas las manzanas se cortan en cuatro pedazos y se les extrae el corazón, se ponen en una fuente de porcelana con dos onzas de azúcar y una copa de cognac, se rebozan bien durante una hora; se escurren y secando los pedazos se fríen, (rebozados de la siguiente pasta) en una sartén á fuego flojo.

*Pasta para rebozar.*—Un cuarterón de harina tamizada se pone en una taza con sal, aceite y dos yemas de huevo; batiéndolo se va vertiendo poco á poco en una jícara.

Batiendo las dos claras á punto de nieve se le incorporan mezclándolas poco á poco.

## Buñuelos de viento

*Cantidades y componentes:*

1 vaso de agua.

2 terrones de azúcar.

125 gramos (1 cuarterón) de harina.

5 huevos.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Un pedazo de corteza de limón.

Puesto en un cazo un vaso de agua, dos terrones de azúcar, dos onzas de mantequilla y un pedazo de corteza de limón, se hacen hervir y se retira la corteza de limón, incorporando en seguida un cuarterón de harina tamizada; se batén bien unos tres minutos hasta que la pasta quede suave, se retira del fuego y se incorporan los huevos uno por uno, batiéndolos con la pasta en cuanto se agreguen.

*Nota.*—Si la pasta se espesa, se añade la yema de un quinto huevo.

En un cazo se pone aceite abundante, y cuando esté algo caliente se vierte una cucharada de esta pasta; cuando esté el buñuelo dorado se retiran á una fuente y se espolvorean con azúcar cernida.

## Buñuelos á la real

### *Cantidades y componentes:*

Los mismos que los anteriores y se cocina de igual modo.

Se abren un poco y se llenan de una mermelada de melocotón u otro dulce.

## Tortilla souflé á la almendra

### *Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de almendra molida.

185 gramos (6 onzas) de azúcar.

6 huevos.

Unas raspaduras de corteza de limón.

En un cazo se ponen seis yemas, un cuarterón de azúcar, otro de almendra y la raspadura de limón; con un palote se baten bien durante diez minutos.

Las seis claras se echan en una sопera, se baten bien y se les incorpora poco á poco dos onzas de azúcar cernida y luego las yemas ya mezcladas con la almendra. Poco á poco, moviénd-

dolas sin cesar, se vierte en una tartera untada de mantequilla.

Se tiene á horno fuerte unos ocho minutos y se sirven bien calientes, si se quiere con ron ardiendo.

### **Crema espumosa**

*Cantidades y componentes:*

1/2 litro (1 cuartillo) de leche.

185 gramos (6 onzas) de azúcar.

1 cucharada de harina.

4 huevos.

Vainilla.

Se cuece en un cazo la leche con la vainilla, se retira, y en otro aparte se pone la harina y azúcar, se mezclan y se añaden cuatro yemas, uniéndolas bien, y á fuego moderado se incorpora leche cocida; se bate con una espátula y en cuanto cuaje algo se retira.

Las cuatro claras se baten á punto de nieve y se incorporan á la crema moviendo poco á poco.

Puede servirse en una fuente cubriendola con bizechos.

## **Puding de arroz**

*Cantidades y componentes:*

1/2 litro (1 cuartillo) de leche.

32 gramos (1 onza) de mantequilla.

62 gramos (2 onzas) de arroz.

4 huevos.

62 gramos (2 onzas) de azúcar.

Algo de canela.

Se cuece la leche con canela y azúcar y cuando rompe á hervir se agregan dos onzas de arroz bien lavado, se tiene unos diez minutos y se retira. Se deja á enfriar aumentando dos yemas y dos huevos enteros y se mezcla bien con el arroz.

Se incorpora una onza de mantequilla, templando todo á fuego.

Un molde de flan se untá de mantequilla y pan rallado, se vierte el arroz y se pone á horno moderado un cuarto de hora.

Una vez sacado del molde puede adornarse con dulces secos.

## Manzanas con yemas

*Cantidades y componentes:*

5 manzanas.

125 gramos (1 cuarterón) de azúcar.

6 yemas.

1 jícara de agua.

Corteza de limón.

A las manzanas peladas se les extrae el corazón, y enteras se colocan en un cacito bien juntas con un cuarterón de azúcar, una jícara de agua y corteza de limón. Bien tapado el cazo se tiene un cuarto de hora á fuego moderado, volviendo las manzanas con mucho cuidado de vez en cuando para que no se rompan. Se retiran del fuego y se colocan en una fuente de gratén.

El almibar que ha quedado donde se han cocido las manzanas, se pasa á un cacito y al fuégo se le da punto de hebra y se incorpora á seis yemas puestas en otro cazo, batiéndolo al mismo tiempo.

Se da un calentón hasta que cuaje, se retira y se llenan las manzanas echando la yema por un cucuricho de papel y se sirve.

## Tortilla de albaricoques

*Cantidades y componentes:*

6 huevos.

62 gramos (2 onzas) de azúcar.

4 albaricoques en dulce.

$\frac{1}{2}$  copa de ron.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Los seis huevos batidos en un plato se fríen en dos onzas de mantequilla; á medio cuajar se echan los albaricoques deshuesados y partidos y una copa de ron; se mueve un poco, se retira, se dobla la tortilla y se sirve espolvoreada de azúcar y quemada con un hierro candente.

## Crepés rellenos

*Cantidades y componentes:*

62 gramos (2 onzas) de harina.

1 huevo.

1 jícará de leche.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

Sal.

En una taza con harina tamizada, leche y huevo se hace una ligera papilla, se aumentan dos onzas de mantequilla líquida y templada, echándola poco á poco y moviéndola. Una sartén untada de mantequilla se pone á fuego moderado y se echan dos cucharadas de papilla; en cuanto se dore algo un lado se vuelve y se dora del otro.

Se saca entera la hoja de tortilla, se pone á lo largo en el centro jalea de grosella, se dobla la hoja y cuando se haga esta operación con toda la pasta, se espolvorean los crepés de azúcar y se sirven bien calientes.

### **Puding Gabinet**

*Cantidades y componentes:*

1/2 litro (1 cuartillo) de leche.

5 huevos.

125 gramos (1 cuarterón) de azúcar.

1 pera.

1 melocotón.

1 batata en dulce.

Pasas de Málaga y Corinto.

62 gramos (2 onzas) de bizcochos.

Se untá un molde de mantequilla y pan rallado, en el fondo se pone una circunferencia de papel

untado con mantequilla, y las paredes del molde se cubren de bizcochos; se rellena el centro con las frutas en dulce picadas y mezcladas con pasas y llenando el molde de crema se pone en baño de María y se mete á horno moderado hora y media; se saca y dejándolo enfriar se vuelve el molde, se saca el papel y se cubre de más crema y ron.

### Crema de café

*Cantidades y componentes:*

1/2 litro (1 cuartillo) de leche.

125 gramos (1 cuarterón) de azúcar.

4 huevos.

32 gramos (1 onza) de granos crudos de café.

En una sartén se ponen á tostar los granos crudos de café; tostados ya se incorpora la leche, se tapa hasta que rompa á hervir, se retira y se tiene unos diez minutos.

Las cuatro yemas y el cuarterón de azúcar se ponen en un cazo, se cuecen bien y se incorporan, batiendo siempre la leche de café despacito. Se pone el cazo á un fuego moderado y se sirve con bizcochos.

## Puding de sémola

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de sémola.

125 gramos (1 cuarterón) de azúcar.

62 gramos (2 onzas) de mantequilla.

5 huevos.

Raspaduras de limón.

Se pone en un cazo leche y azúcar, y en cuanto rompa á hervir se echa sémola y raspaduras de limón; se bate hasta que cuaje bien, se retira y se le mezclan dos onzas de mantequilla, tres yemas una por una y dos huevos enteros; se mezcla bien y batiendo tres claras separadamente á punto de nieve, se incorpora la masa de sémola y se coloca en un molde de flan untado de mantequilla y pan rallado, y se mete á horno fuerte tres cuartos de hora.

Se sirve cubriendolo de mermelada de melocotón.

## Bocadillos de avellana

*Cantidades y componentes:*

125 gramos (1 cuarterón) de avellana tostada y molida.

125 gramos (1 cuarterón) de azúcar.

1 vaso de leche.

5 huevos.

En un cazo se pone al fuego leche y azúcar, y en cuanto rompa á hervir se agrega la avellana. se retira del fuego y se bate bien; se le añaden una por una cuatro yemas y un huevo, se cuecen y batiendo separadamente cuatro claras se vierte la crema de avellana y se mueve poco á poco.

Con esta pasta se llenan unas cajitas de papel ó cubiletes de porcelana, se espolvorean de canela molida y puestos á horno fuerte diez minutos se sirven bien calientes.

## Sambayon

*Cantidades y componentes:*

$\frac{1}{2}$  litro (1 cuartillo) de leche.

125 gramos (1 cuarterón) de azúcar.

4 yemas de huevo.

2 copas de ron.

Se pone en un cazo leche, y en cuanto rompa á hervir se retira y se incorporan las yemas y el azúcar unidas y batidas; se continúa batiendo y aumentando poco á poco las dos copas de ron.

Puesto á fuego moderado se bate hasta que resulte muy espumoso y se sirve en unas tazas de ponche.



**NOTA.—El próximo tomo que publicaremos tratará de postres de leche y huevo.**

# ÍNDICE

## CAPÍTULO I

| <i>Sopas</i>                                  | <u>Pág.</u> | <u>Pág.</u>                                |    |
|-----------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|----|
| Substancia de pescado . . . . .               | 7           | Puré de lentejas . . . . .                 | 22 |
| Sopa Juliana. . . . .                         | 9           | — de espinacas . . . . .                   | 23 |
| — acederas . . . . .                          | 10          | — de calabaza. . . . .                     | 24 |
| — — con huevos . . . . .                      | 10          | — de nabos. . . . .                        | 24 |
| — puerros. . . . .                            | 11          | — de zanahoria . . . . .                   | 25 |
| — cebolla . . . . .                           | 11          | — de espárragos. . . . .                   | 26 |
| — espinacas. . . . .                          | 12          | — de patata. . . . .                       | 27 |
| — — huevo y leche. . . . .                    | 13          | — de garbanzos . . . . .                   | 28 |
| — de cebolla y huevo . . . . .                | 13          | — de guisantes . . . . .                   | 29 |
| — de coles de Bruselas<br>al gratén . . . . . | 14          | — de raíces. . . . .                       | 30 |
| — de lechuga . . . . .                        | 15          | — de tomate . . . . .                      | 31 |
| — Juliana con huevos . . . . .                | 16          | — de castañas. . . . .                     | 32 |
| — de virutas . . . . .                        | 17          | — de cebolla . . . . .                     | 33 |
| Pasta de virutas . . . . .                    | 18          | — de nueces . . . . .                      | 34 |
| Sopa de coliflor y guisan-<br>tes . . . . .   | 18          | — de almendras. . . . .                    | 35 |
| Sopa de espárragos. . . . .                   | 19          | — de piñones . . . . .                     | 36 |
|                                               |             | — de cebada . . . . .                      | 36 |
|                                               |             | — de acederas. . . . .                     | 37 |
|                                               |             | — de achicorias . . . . .                  | 38 |
|                                               |             | — de cangrejos de río .                    | 39 |
|                                               |             | — de camarones. . . . .                    | 40 |
|                                               |             | — de langosta y langos-<br>tinos . . . . . | 41 |

## CAPÍTULO II

| <i>Purés</i>                   |    | <i>Sopas de pescado</i> |    |
|--------------------------------|----|-------------------------|----|
| Puré de alubia blanca. . . . . | 21 | Bouillabaisse. . . . .  | 42 |
| — — — roja. . . . .            | 22 | Sopa de pulpo . . . . . | 43 |

| Pág.                                    | Pág. |                                           |    |
|-----------------------------------------|------|-------------------------------------------|----|
| Sopa de almejas . . . . .               | 44   | Filetes de lubina. . . . .                | 65 |
| — de mejillones . . . . .               | 45   | — de salmón . . . . .                     | 65 |
| — de lapas . . . . .                    | 45   | Salmón á la marinada. . . . .             | 66 |
| — de ostras con nata . . .              | 46   | Pasta marinada . . . . .                  | 67 |
| — de tortuga. . . . .                   | 48   | Ostras con salsa de Uxelles               | 68 |
| — de cangrejos de mar . .               | 49   | Salsa de Uxelles. . . . .                 | 68 |
| — de langostinos. . . . .               | 50   | Ostras á la Villarrey. . . . .            | 69 |
| — de arroz con almejas. .               | 50   | Salsa velouté . . . . .                   | 70 |
| Arroz á la alicantina . . .             | 51   | Orly de ostras . . . . .                  | 71 |
| — blanco á la americana                 | 52   | — de lenguado. . . . .                    | 71 |
| <i>Guarniciones de sopas</i>            |      | — de anchoas . . . . .                    | 72 |
| Buñuelos . . . . .                      | 53   | Filetes de salmón á la americana. . . . . | 73 |
| Costradas de pan frito. . .             | 54   | Conchas de ostras á la japonesa . . . . . | 73 |
| <b>CAPÍTULO III</b>                     |      | Conchas de langosta . . . . .             | 74 |
| <i>Fritos</i>                           |      | — de langostinos . . . . .                | 75 |
| Quenefas de pescado . . .               | 55   | — de almejas á la china. . . . .          | 75 |
| Croquetas de merluza. . .               | 56   | — de lenguado ó de rodaballo . . . . .    | 76 |
| — de bacalao . . . . .                  | 58   | Risoles de pescado . . . . .              | 77 |
| — de salmón . . . . .                   | 59   | Pasta risoles. . . . .                    | 78 |
| — de cangrejo . . . . .                 | 59   | Pastelillos de Bechamel. .                | 80 |
| — de lenguado . . . . .                 | 60   | Pasta de Bechamel. . . . .                | 81 |
| — de langostino. . . . .                | 61   | Anchoas fritas . . . . .                  | 82 |
| — de langosta. . . . .                  | 61   | Sardinas fritas á la vizcaina . . . . .   | 82 |
| Bocadillos de ostras. . . .             | 62   | Lenguado frito á la asturiana . . . . .   | 83 |
| — de filetes de lengua-<br>do . . . . . | 63   | Platusa frita . . . . .                   | 84 |
| Filetes de merluza . . . .              | 64   | Merluza frita á la bilbaina. .            | 84 |
|                                         |      | Trucha frita á la lionesa. .              | 85 |

## CAPÍTULO IV

### *Huevos y tortillas*

Pág.

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Huevos á la Leo de Silka . . . . . | 87  |
| Pasta de las canastillas . . . . . | 88  |
| Huevos rellenos . . . . .          | 89  |
| — pasados por agua . . . . .       | 90  |
| — al plato . . . . .               | 90  |
| — fritos . . . . .                 | 91  |
| — — con tomate. . . . .            | 91  |
| Tortilla á la francesa . . . . .   | 92  |
| — á la española con                |     |
| — — patatas . . . . .              | 93  |
| — — de hierbas finas. . . . .      | 93  |
| — — de cebolletas . . . . .        | 94  |
| — — de setas . . . . .             | 95  |
| — — de anchoas . . . . .           | 96  |
| — — de mejillones . . . . .        | 97  |
| — — de queso . . . . .             | 97  |
| — — de nata. . . . .               | 98  |
| — — de guisantes . . . . .         | 99  |
| — — de tomate . . . . .            | 99  |
| — — de espárragos. . . . .         | 100 |
| — — de bacalao . . . . .           | 101 |
| — — de cangrejos de río . . . . .  | 102 |
| Manteca de cangrejos. . . . .      | 103 |
| Tortilla de langostinos. . . . .   | 103 |
| — — de camarones. . . . .          | 104 |
| — — de acederas. . . . .           | 104 |
| — — de cardos. . . . .             | 105 |
| — — de alcachofas. . . . .         | 106 |
| Revuelto de huevos con             |     |
| trufas. . . . .                    | 106 |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Revuelto de huevo con          |     |
| puntas de espárragos . . . . . | 107 |

Pág.

## CAPÍTULO V

### *Salsas*

#### *SALSAS MADRES*

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Consomé de pescado . . . . .       | 109 |
| Salsa española de vigilia. . . . . | 111 |
| — — sajona . . . . .               | 112 |
| — — Bechamelle . . . . .           | 113 |
| — — Pebre . . . . .                | 114 |
| Escabeche. . . . .                 | 115 |
| Salsa velouté . . . . .            | 115 |

#### *Substancias*

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Substancia de trufas . . . . . | 117 |
| — — de legumbres. . . . .      | 118 |
| — — de setas . . . . .         | 119 |

#### *Manteica para salsas y guarniciones*

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Manteica de Montpellier. . . . . | 120 |
| — — Ravigote . . . . .           | 121 |
| — — de langosta . . . . .        | 122 |
| — — de langostinos . . . . .     | 122 |
| — — de cangrejos de              |     |
| — — río ó de mar. . . . .        | 123 |
| — — de anchoas . . . . .         | 124 |
| — — á la maître d'hôtel          | 124 |
| Gelatina de pescado . . . . .    | 125 |
| Salsa de Uxelles . . . . .       | 126 |
| — — picante. . . . .             | 127 |

| <u>Pág.</u>                | <u>Pág.</u> |                             |     |
|----------------------------|-------------|-----------------------------|-----|
| Salsa italiana. . . . .    | 128         | Salsa del diablo. . . . .   | 148 |
| — marinera. . . . .        | 128         | — al aceite . . . . .       | 149 |
| — giroudina. . . . .       | 129         | — de mostaza . . . . .      | 150 |
| — Richard. . . . .         | 130         | — tártrara . . . . .        | 151 |
| — Madera. . . . .          | 130         | — navarra. . . . .          | 151 |
| — Waterlóo. . . . .        | 131         | — francesa . . . . .        | 152 |
| — de naranjas. . . . .     | 131         | — de setas. . . . .         | 153 |
| — bearnesa. . . . .        | 132         | — á la vinagreta. . . . .   | 153 |
| — portuguesa. . . . .      | 133         | — de anchoas . . . . .      | 154 |
| — borgoñesa. . . . .       | 133         | — de alcaparras y an-       |     |
| — veneciana. . . . .       | 134         | choas. . . . .              | 155 |
| — Perigeux. . . . .        | 135         | — matelote . . . . .        | 155 |
| — Valois . . . . .         | 136         | — á la Sobisa . . . . .     | 156 |
| — de cebollas . . . . .    | 137         | — de los Dux . . . . .      | 157 |
| — de mantequilla . . . . . | 137         | — Aurora . . . . .          | 158 |
| — de ostras . . . . .      | 138         | — indiana . . . . .         | 159 |
| — de langosta . . . . .    | 139         | — lionesa . . . . .         | 160 |
| — de langostinos. . . . .  | 140         | — de trufas . . . . .       | 161 |
| — cardenal . . . . .       | 140         | — pastora . . . . .         | 161 |
| — de menta . . . . .       | 141         | — rusa . . . . .            | 162 |
| — de rábano. . . . .       | 142         | — genovesa . . . . .        | 163 |
| — mayonesa. . . . .        | 142         | — de avellanas . . . . .    | 163 |
| — mayonesa á la gelati-    |             | — Orlcans. . . . .          | 164 |
| na. . . . .                | 143         | — de manzanas . . . . .     | 165 |
| — de pan . . . . .         | 144         | — de grosella . . . . .     | 166 |
| — de manteca á la in-      |             | — normanda. . . . .         | 166 |
| glesa . . . . .            | 144         | — mayonesa verde. . . . .   | 167 |
| — de alcaparras . . . . .  | 145         | — á la Bechamel. . . . .    | 168 |
| — de manteca de an-        |             | Mayonesa á la nata. . . . . | 169 |
| choas. . . . .             | 146         | — á la manteca de           |     |
| — de tomate . . . . .      | 146         | cangrejos . . . . .         | 169 |
| — holandesa. . . . .       | 147         | Salsa verde de pistaches .  | 170 |
| — de acederas. . . . .     | 148         | — perejilada. . . . .       | 171 |

## CAPÍTULO VI

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| <i>Guarniciones</i>                   | <u>Pág.</u> |
| De trufas . . . . .                   | 173         |
| — setas . . . . .                     | 174         |
| — — rellenas . . . . .                | 174         |
| — — aceitunas . . . . .               | 175         |
| — — cangrejos . . . . .               | 176         |
| — — langostinos . . . . .             | 176         |
| Guarnición de primavera . . . . .     | 177         |
| — — de croquetas de patata . . . . .  | 177         |
| — — de patatas á la duquesa . . . . . | 178         |
| — — de tomates rellenos . . . . .     | 178         |
| Guarniciones de puré . . . . .        | 179         |
| Borduras de Aspic . . . . .           | 180         |

## CAPÍTULO VII

### *Guisados*

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Merluza en salsa verde . . . . . | 181 |
| — — á la Arcachón . . . . .      | 182 |
| — — á la española . . . . .      | 183 |
| Salmón á la inglesa . . . . .    | 185 |
| — — á la peregilada . . . . .    | 186 |
| Lenguado á la normanda . . . . . | 187 |
| — — al gratén . . . . .          | 188 |
| — — á la portuguesa . . . . .    | 189 |
| Besugo á la vascongada . . . . . | 190 |
| Rodaballo á la rusa . . . . .    | 191 |
| Bacalao á la vizcaina . . . . .  | 192 |
| — — á la provenzal . . . . .     | 193 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Bacalao á la holandesa . . . . .     | 194 |
| — — con patatas . . . . .            | 195 |
| Mero á la asturiana . . . . .        | 196 |
| Congrio á la bordalesa . . . . .     | 197 |
| — — con guisantes . . . . .          | 198 |
| Andeja con almejas . . . . .         | 199 |
| Anguila salteada . . . . .           | 200 |
| Atún con tomate . . . . .            | 201 |
| — — á la marinera . . . . .          | 202 |
| Dorada á la Arriolina . . . . .      | 203 |
| Colorado á la bretona . . . . .      | 204 |
| Perlón á la maître d'hôtel . . . . . | 205 |
| Salmonetes á la Real . . . . .       | 206 |
| Calamares á la douostiarra . . . . . | 207 |
| — — al tomate . . . . .              | 208 |
| — — en salsa verde . . . . .         | 209 |
| Sardinas al tomate . . . . .         | 209 |
| Can grejo grande de mar . . . . .    | 210 |
| — — de mar á la imperial . . . . .   | 211 |
| Truchas á la molinera . . . . .      | 212 |
| Almejas á la valenciana . . . . .    | 213 |
| — — al vino blanco . . . . .         | 214 |
| Langosta á la americana . . . . .    | 215 |
| — — al Jerez . . . . .               | 216 |
| Manera de cocer el pescado . . . . . | 217 |

## CAPÍTULO VIII

### *Verduras*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Espárragos con salsa verde . . . . .  | 219 |
| — — con aceite y vi-                  |     |
| — — nagre . . . . .                   | 220 |
| Alcachofas con salsa blanca . . . . . | 220 |

|                                                 | Pág. |                              | Pág. |
|-------------------------------------------------|------|------------------------------|------|
| Judías verdes á la francesa                     | 221  | Anguila asada á la borda-    |      |
| Coliflor en salsa blanca . .                    | 221  | lesa . . . . .               | 243  |
| — al gratén. . . . .                            | 222  | Pagel asado al natural. . .  | 244  |
| Brecoleras á la maître d'hô-<br>tel . . . . .   | 223  | Verdel asado al horno. . .   | 245  |
| Setas rellenas . . . . .                        | 224  | Sardinas asadas en hoja de   |      |
| Tomates rellenos . . . . .                      | 225  | parra . . . . .              | 246  |
| Apio en salsa . . . . .                         | 226  | Colorado asado á la maître   |      |
| Coles de Bruselas al gratón                     | 227  | d'hôtel . . . . .            | 246  |
| Lechugas al gratén . . . .                      | 228  | Angulas al natural . . . .   | 247  |
| Zanahoria á la navarra . .                      | 228  | — á la bilbaina. . . .       | 248  |
| Cardo á la aragonesa . . .                      | 229  | — con salsa picante. 248     |      |
| Macedonia de verduras . .                       | 230  | Trucha asada á la parrilla . | 249  |
| Habas á la inglesa . . . .                      | 231  |                              |      |
| Espinacas á la parisienne .                     | 232  | CAPÍTULO X                   |      |
| Tallos de acelgas á la ma-<br>drileña . . . . . | 233  |                              |      |
|                                                 |      | Colaciones                   |      |
|                                                 |      | SORAS                        |      |
| CAPÍTULO IX                                     |      | Consomé de verduras . .      | 251  |
|                                                 |      | Sopa de cebolla. . . . .     | 252  |
| Asados                                          |      | — de ajo . . . . .           | 253  |
| Salmón . . . . .                                | 235  | — primavera. . . . .         | 253  |
| — asado á la Orleans .                          | 236  | — de puerros . . . .         | 254  |
| — — á la Regente .                              | 237  | — de acederas y espina-      |      |
| Rodaballo á la escocesa .                       | 237  | cas . . . . .                | 254  |
| Lubina asada á la Talley-<br>rand . . . . .     | 238  |                              |      |
| Merluza asada á la Casilda                      | 239  | PURÉS                        |      |
| — — al natural .                                | 240  |                              |      |
| Dorada á la Emiliana . . .                      | 241  | (Véase el capítulo II)       |      |
| Mero asado al natural. . .                      | 241  |                              |      |
| Besugo asado al natural. .                      | 242  | VERDURAS                     |      |
| — — á la vizcaina                               | 243  |                              |      |
|                                                 |      | Patatas fritas . . . . .     | 255  |
|                                                 |      | — sopladas . . . . .         | 256  |
|                                                 |      | — al vapor . . . . .         | 256  |
|                                                 |      | — cocidas. . . . .           | 257  |

| Pág.                                  | POSTRES | Pág. |
|---------------------------------------|---------|------|
| Patatas en ensalada . . . . .         | 257     |      |
| — en salsa verde . . . . .            | 257     |      |
| Croquetas de patata . . . . .         | 258     |      |
| Zanahorias fritas. . . . .            | 259     |      |
| Setas rellenas . . . . .              | 259     |      |
| Cardo en salsa . . . . .              | 260     |      |
| Tallos de acelgas soplados. . . . .   | 261     |      |
| Arroz al azafrán . . . . .            | 261     |      |
| — con patatas. . . . .                | 262     |      |
| — con pimientos . . . . .             | 262     |      |
| — con alcachofas y guisantes. . . . . | 263     |      |
| Macedonia con arroz . . . . .         | 263     |      |
| Coliflor frita . . . . .              | 264     |      |
| Lechugas rellenas . . . . .           | 264     |      |
| Calabacines rellenos . . . . .        | 265     |      |
| Berenjenas rellenas . . . . .         | 265     |      |
| Tomates rellenos en salsa . . . . .   | 265     |      |
| Cebollas rellenas . . . . .           | 266     |      |
| .....                                 |         |      |
| □                                     |         |      |



---

ES PROPIEDAD:

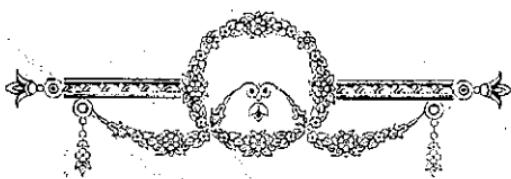
Queda hecho el depósito que  
marca la ley.

---



















BN

BIBLIOTECA NACIONAL



1000576071

58053856086



Biblioteca Na