

Cocina Práctica



Por

ADELA GARRIDO
(VIUDA DE RUIZ DE AZUA)

Propietaria del Restaurante ADELA, de Log

Lectulandia

Adela Garrido (viuda de Ruiz de Azúa) y propietaria del restaurante *Adela* de Logroño nos propone recetas tradicionales infalibles, con explicaciones sencillas de seguir.

Es el libro de recetas tradicionales, algunas típicamente riojanas, con el que muchas de nuestras madres y abuelas aprendieron a cocinar. Este libro, cuya primera edición posiblemente era de 1938, ha estado presente en las cocinas de nuestras casas para que consiguiéramos, con ingredientes muy sencillos, los platos más sabrosos y sofisticados.

Lectulandia

Adela Garrido

Cocina práctica

ePub r1.0

smonarde 13.08.13

Título original: *Cocina práctica*

Adela Garrido, 1940

Editor digital: smonarde

ePub base r1.0

más libros en lectulandia.com

SOPAS, CONSOMÉS Y PURÉS

Sopa de Caldo Limpio

Para 8 personas.— En una olla se ponen al fuego tres litros y medio de agua, y al hervir se echan 250 gramos de cebón o de pierna de carnero, 250 gramos de gallina, dos trozos de hueso de vaca, media cebolla grande, una zanahoria, un puerro y un pocillo de garbanzos. Se tiene hirviendo durante tres horas, al cabo de las cuales se pasa el caldo por el colador chino a otra olla, y cuando hierva dicho caldo se le añaden dos cucharadas de tapioca o sémola, revolviéndolo bien con una cuchara de palo, para evitar que se formen bolitas; se hierve durante quince minutos. También pueden añadirse a este caldo toda clase de pastas de sopa.

Consomé de Crema

Para 8 personas.— Se hace un caldo como el anterior. En una cazuela aparte se ponen 50 gramos de manteca o mantequilla, y cuando esté caliente se agregan 100 gramos de harina, rehogándola. A continuación se añade medio litro de aquel caldo, poco a poco, trabajándolo constantemente con una cuchara de palo; seguidamente se echa el resto del caldo y se tiene hirviendo veinte minutos a fuego moderado, pues si hierve fuerte se corta. Si después de hecho se tarda en hervir, es muy conveniente poner la olla sobre una cazuela con agua caliente, o sea al baño de maría. Al tiempo de servirla se agregan dos yemas batidas, 50 gramos de jamón picadito y buñuelos.

Buñuelos para el Consomé

En una ollita se ponen 20 gramos de manteca, la mitad de un cuarto de litro de agua y un poco de sal; se arrima al fuego, y cuando empieza a hervir se retira, agregándole 50 gramos de harina; se trabaja diez minutos con una cuchara de palo; échese un huevo, trabajándolo otros diez minutos.

En una sartén se pone bastante aceite, y cuando está bastante caliente se echa la masa con una cucharilla, la cantidad del tamaño de una avellana; cuando se doran ya están. Éstos se ponen en la sopa, pues echándolos antes se reblandecerían.

Sopa Real

Para 8 personas.— Se cuecen tres libros y medio de agua, una gallina con 100 gramos de jamón limpio de tocino y de la corteza encarnada, media cebolla y la sal. Cuando está bien tierna la gallina, se saca, deshuesándola (la pechuga se retira), y lo demás se pasa por el chino, con el jamón, a otra olla. Para ayudarle a pasarlo, se echa el caldo al chino en cuatro veces, teniéndolo, después de pasarlo todo, cinco minutos hirviendo. Cuando se va a hervir, se ponen en la sopera dos yemas crudas y batidas y la pechuga partida en pedacitos pequeños.

Sopa Aurora

En tres litros y medio de agua se cuece medio kilo de hueso blanco y desperdicios de carne, como teces de filetes, etc., media cebolla y una rama de perejil teniéndolo hirviendo durante tres horas. En una cazuela se ponen 75 gramos de manteca y un ajo, que se retira cuando está frito, echando al mismo tiempo 35 gramos de pan rallado, y, cuando está dorado, se añade el caldo pasado por el chino, teniéndola hirviendo diez minutos. En la sopera se pone un huevo batido y se sirve.

Consomé de Capuchina

Se hace un caldo como los demás, aumentando un cuarto de gallina, y cuando se va a servir se echa en la sopera una capuchina partida en trocitos.

Modo de hacer la Capuchina

Bátanse cuatro yemas y una clara; cuando al levantar el batidor forma un cordón grueso dicho batido, ya está, y entonces se le agregan 25 gramos de harina, se mezcla de arriba a abajo sin batir, a continuación se pone en un molde liso untado de manteca y se mete al horno a poco fuego.

Consomé Parmesant

Se elige el caldo que más guste, y al tiempo de servirlo se agrega el bizcocho parmesant partido en cuadritos muy pequeños.

Modo de hacer el bizcocho.— Se baten con varillas dos huevos, y cuando forman un cordón grueso al levantar el batidor, se le agregan 25 gramos de queso rallado, se mezcla sin batir, dando con el batidor de arriba a abajo, y se pone un molde liso untado de manteca cociéndolo a horno flojo.

Sopa China

Para 8 personas.— En una olla se ponen a cocer tres litros de agua con tres pimientos secos y media cebolla. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca y un ajo, que se retira cuanto está fritos, y se echan 100 gramos de jamón partido en cuadritos. Seguidamente se agrega pocillo y medio de arroz, y, una vez rehogado, añádase dos cucharadas de salsa de tomate; se le da unas vueltas, se le echa el caldo de haber cocido los pimientos, dejando en el chino solo el pellejo, se tiene hirviendo durante media hora.

Sopa de Hierbas

Se parte en tiras muy finas un poco de berza, acelga, un nabo, un puerro, media cebolla, una zanahoria, un trozo de calabaza y una patata. En una cazuela se ponen 75 grs. de manteca, y cuando está caliente se echan las verduras rehogándolas bien. Una vez rehogadas, se agrega el caldo, que se tiene preparado como para las demás sopas, teniendo que hervir con las hierbas una hora. Se fríen en aceite unos cuadritos de pan, y al tiempo de servir la sopa se echan en la sopera. Para seis personas se calculan 250 gramos de verduras. Si la sopa juliana es comprada seca, se tiene dos horas a mojo, y cocinando se tiene con el caldo una hora.

Sopa de Pescados

Para 8 personas.— En una cazuela se pone al fuego un cuarto de litro de aceite; cuando esté caliente se echan, picadas, 200 gramos de cebolla, 100 gramos de zanahoria y un gajo de ajo, rehogándolo durante diez minutos, al cabo de los cuales se agregan 750 gramos de merluza, partida en trozos, haciéndose a fuego lento durante una hora. En una olla se hierven tres litros de agua con un puerro y dos pimientos secos; se echa todo esto en la cazuela y se tiene hirviendo nuevamente la mezcla durante una hora; se pasa después todo por el colador chino a otra olla, y se sirve. Se tiene frita de antemano (con harina y huevo batido) 250 gramos de merluza en trozos y se desmenuza bien echándola a la sopa al tiempo de servirla.

Sopa de Vigilia

Se ponen a hervir dos litros y medio de agua con dos docenas de almejas, media cebolla y sal. En una cazuela se echa un cacito de aceite y un poco de cebolla muy picadita, y cuando esté a medio freír se agregan 250 gramos de guisantes crudos muy finos, medio pocillo de arroz y 100 gramos de bacalao desmenuzado y lavado, y cuando está bien rehogado se añaden dos cucharadas de salsa de tomate; se le da unas vueltas y se vierte el caldo pasado por el chino. A las almejas se les quita la concha y se echan a la sopa, teniéndola hirviendo treinta minutos. Se cuece un huevo, y al tiempo de servirla se pondrá la yema desleída en la soperita y la clara picadita se echa en la sopa.

Sopa Corriente de Verdura

Para 4 personas.— Esta sopa puede hacerse de cualquier caldo de verdura, excepto del caldo de cardo y alcachofas. Se cuece la verdura con bastante agua. En una cazuela se pone media tacita de aceite y dos gajos de ajo. Una vez fritos se retiran. A continuación agrégase unas sopas finas de pan (unos 50 gramos) una vez rehogadas añádese el caldo de verdura, un litro largo de dicho caldo. Tiene que hervir durante 15 minutos, cuando se echa el pan, puede añadirse si se quiere media cucharadilla de pimienta molido.

Sopa Riojana

Para 6 personas.— En una olla se ponen a cocer dos litros y medio de agua con cuatro pimientos secos, dos ajos, un tomate y la sal. A la media hora de estar hirviendo, se le añade unas sopas muy finas cortadas de pan seco y un pocillo escaso de aceite, y se deja hervir a fuego lento durante diez minutos, y se sirve.

Puré de Patatas

Para 6 personas.— Se cuece un kilo de patatas mondadas y partidas en trozos, en litro y medio de agua, una hoja de laurel, 50 gramos de cebolla picada y la sal, una vez cocido todo, se pasa por el colador chino a otra olla. En una sartén se fríen 75 gramos de manteca con un ajo, que se retirará una vez frito, y el resto se echará al puré. Se fríen unos cuadritos de pan muy pequeños, y cuando está el puré puesto en la sopera, se echa el pan y se sirve.

Puré de Habas

Para 6 personas.— Se ponen a remojo por la noche medio kilo de habas, a las que se les quita el pellejo al día siguiente, y se ponen a cocer con dos litros de agua fría, echándoles la sal cuando están cocidas. En una sartén se fríe un cacito de aceite con media cebolla picada, y, una vez frita la cebolla, se añade una cucharada de harina que, después de dorada, se vierte todo sobre el puré, teniéndolo hirviendo con el apoyo diez minutos. Al cabo de este tiempo se pasa por el chino y se sirve. Igual se hacen todos los purés de legumbre.

Puré para Enfermos

En una olla se pone a cocer dos litros de agua y, cuando empieza a hervir, se echa media cebolla de tamaño corriente, dos puerros, una zanahoria de unos 150 gramos, un cogollito de acelga, otro de lechuga, una patata de un tamaño regular, dos matitas de espinacas y 30 gramos de arroz. Tiene que hervir dos horas, al cabo de las cuales se pasa por el colador chino a otra olla. Se fríe un poco de aceite con un gajo de ajo, y se vierte al puré, retirando el ajo. En lugar de aceite se puede agregar al puré, sin freír, 20 gramos de mantequilla.

VERDURAS, PATATAS Y LEGUMBRES

Alcachofas

Para 4 personas.— Después de bien limpias se ponen a cocer en agua hirviendo, con agua abundante para que no amarguen; una vez cocidas se les quita el agua. Se fríe la mitad de un cuarto de litro de aceite, dos gajos de ajo, retirándolos después de fritos; seguidamente fríense unos 100 gramos de tocino de jamón con bastante jamón partido en cuadritos, 20 gramos de harina; se rehoga bien, dorándose, y se vierte sobre las alcachofas. Con este apañó se tienen hirviendo a fuego muy lento durante cinco minutos, y se sirven.

Nota.— Esta cantidad de apañó es para tres docenas de alcachofas.

Alcachofas en Salsa

Para 2 personas.— Se limpian y lavan una docena de alcachofas; si son pequeñas, se parten por la mitad, y si son algo grandes, pártense en cuatro trozos; se pasan por harina y huevo y se fríen en una sartén, colocándolas en una cazuela según se van friendo. En el aceite que queda de freírlas, se fríen un poco 50 gramos de jamón partido en cuadritos; seguidamente añádese con algo de aceite a las alcachofas; se machaca un gajo de ajo y dos ramitas de perejil, desliéndolo con un cuarto de litro de caldo o de agua y se echa a las alcachofas, teniéndolas hirviendo a fuego moderado durante media hora. Estas alcachofas sirven también para adornar los platos de carne. Colocándolos en una asadora blanca, se escalfan unos huevos poniendo un poco de jamón picadito por encima; se meten al horno y cuando la clara se cuaja ya están. Es un plato riquísimo.

Espárragos Cocidos

Se ponen a cocer después de limpios con agua hirviendo y abundante para que no salgan fuertes; se hacen en treinta y cinco minutos, se colocan en una fuente y se apañan con aceite y vinagre, mayonesa, vinagreta, etc.

Alubias Verdes con Patatas

Para 4 personas.— Se limpian y lavan medio kilo de alubias verdes, cociéndolas en una olla con agua hirviendo y echando un puñito cada vez para que no dejen el hervor; cuando estén casi cocidas se echa medio kilo de patatas partidas a trozos alargados. Se apañan friendo un pocillo de aceite con un gajo de ajo, que se retirará después de frito, y otro pocillo de salsa de tomate. También se apaña empleando aceite crudo simplemente.

Nota.— Al echar las últimas alubias se añade también un trozo de cebolla y otro de zanahoria, todo muy picado.

Acelga

Para 4 personas.— Después de limpia y partida en trozos pequeños se guisa igual que la alubia verde, calculando medio kilo de patata para una mata de tamaño corriente. Se apaña friendo en una sartén una tacita de aceite con dos ajos, que se retirarán después de fritos; a continuación se rehoga una cucharada de harina y se vierte en la acelga cuando se le quite el agua; se la dejará una poca y junto con el apaño se tiene hirviendo a fuego moderado durante cinco minutos.

Borraja

Para 4 personas.— La borraja, después de limpia, se lava con tres aguas, con el fin de que se le vaya bien la tierra que tiene; se guisa igual que la alubia verde; también se le añade patata, aproximadamente medio kilo para una mata grande y se apaña con aceite crudo.

Berza con Patata

Para 4 personas.— Cuando está hirviendo el agua, se echa poco a poco una berza partida de tamaño corriente procurando que no deje de hervir. Al cuarto de hora se le añade medio kilo de patata muy partida, se sazona, y, cuando está cocido, se le quita el agua y se apaña con una tacita de aceite en el que se han frito dos ajos y se retira.

Cardo con Besamel

Para 4 personas.— Se limpia el cardo y se parte en trozos pequeños dejándolos en un perol con agua fría mientras se prepara todo. En una olla con agua hirviendo se cuece echando un puñito cada vez para que no deje el hervor. Cuando está cocido se le quita el agua e inmediatamente se apaña. En una sartén se fríe una tacita de aceite y un diente de ajo, retirándolo una vez frito; se rehogan dos cucharadas de harina y acto seguido échese poco a poco un cuarto de litro de leche, dándole vuelta con una cuchara de palo mientras se añade; seguidamente se vierte sobre el cardo teniéndolo hirviendo a fuego moderado durante diez minutos y dándole vuelta con frecuencia al cardo con la misma olla.

Nota.— También puede apañarse de la siguiente manera: se fríe una tacita de aceite con dos ajos, que se retirarán después de fritos; se rehoga una cucharada de harina y se vierte todo en el cardo; machácanse 12 pipas de almendras u ocho nueces y desliéndolas en una tacita de agua de haber cocido el cardo se añade, teniéndolo hirviendo durante diez minutos a fuego moderado y dándole vuelta varias veces con la misma olla.

Estas cantidades son para un cardo de tamaño corriente.

Coliflor al Graten

Para 4 personas.— Se cuece una coliflor de tamaño corriente, en agua abundante como todas las verduras, para evitar que salga fuerte, teniendo cuidado de dejarla un poco dura con el fin de que no se deshaga. Todos los tallos se pasan por harina, huevo batido y se fríen. En una asadora blanca se pone extendida un poco de mantequilla, luego la coliflor y ésta se cubre con una salsa besamel fina (véase Sección de Salsas); si se quiere también se echa encima de la besamel un poco de queso rallado, se mete al horno y cuando se dora un poco se sirve.

Puding de Verduras

Cantidad para 8 personas.— Se cuecen con sal y aparte las verduras siguientes: dos coliflores de tamaño regular, seis lechugas, medio kilo de espárragos y una matita de borraja, partido todo ello. Una vez cocidas se escurren y se juntan todas. En una sartén fríanse cucharada y media de manteca sólida y 100 gramos de jamón con tocino, que, una vez frito, se añade a las verduras, poniéndolas a rehogar durante cinco minutos con fuego lento. Después de dicho tiempo, se retiran, y cuando están poco calientes se les añaden cuatro huevos batidos con sal, mezclándolo todo bien. Colocándose en un molde cuyo fondo se unta con manteca, poniéndolo a hervir al baño de maría veinte minutos, y en el horno, con el mismo baño, quince minutos, al cabo de los cuales se desocupa en una fuente y se sirve.

Menestra de Verduras

Cantidad para 8 personas.— Con sal y cada una en su puchero, se cuecen las verduras siguientes: 250 gramos de alubias verdes, 250 gramos de espárragos, seis alcachofas, seis lechugas y una coliflor pequeña. Las alubias y los espárragos se cuecen enteros, y las demás verduras en trozos grandes. Una vez cocidas se escurren, se rebozan en huevo y se fríen, colocando en una cazuela, alternando, capas de todas las verduras y capa de jamón salteado en lonjitas (300 gramos). Cuando está todo colocado se echa cazo y medio de salsa española, poniéndolo a hervir a fuego lento durante quince minutos y se sirve. También se sirve de la forma siguiente: se fríen unas tostadas de pan, colocándolas en el centro de una fuente y poniendo sobre cada tostada un huevo escalfado en agua hirviendo con sal; alrededor de la fuente se pone la menestra, y cubriendo dichos huevos con la misma salsa española se sirve.

Nota.— Las alcachofas se fríen pasándolas por harina y huevo; las demás verduras, por huevo solo, pues con harina todas queda muy pastosa la menestra.

Menestra

Cantidad para 6 personas.— Se cuecen con sal las mismas cantidades de verduras que en la anterior, partiéndolas en trozos. Una vez cocidas se escurren y apañan con manteca, cada una en su puchero. Se pone en la sartén 50 gramos de manteca y un ajo, y cuando está frito añádense 100 gramos de jamón en trozos, y friéndolos un poco se retiran. Se tienen fritos de antemano medio kilo de filetes pequeños de lomo, o en su lugar un pollo partido en trozos y frito y cuatro huevos cocidos partidos en ronchas. En una cazuela se pone una capa de todas las verduras y otra de dicho jamón, filetes de lomo, huevos y un poco de arroz salteado (un pocillo para toda la menestra), sucesivamente, hasta colocar todo. En la manteca que queda de freír el jamón, dórase media cucharada de harina, añadiendo a continuación un cuarto de litro largo de caldo o de agua, y cuando está hirviendo se añade a la menestra, poniéndolo a hervir a fuego lento durante veinte minutos, y se sirve.

Calabacines Rellenos

Para 8 personas.— Seis calabacines de tamaño corriente. Después de limpios se cortan en ronchas de tres centímetros, quitándoles con un cuchillo todo lo de dentro y picándolo muy menudito se fríe junto con una cebolla de tamaño corriente, también muy picada. Se tiene preparados 150 gramos de lomo y 25 de jamón, todo picadito, juntamente con un ajo y un poco de perejil. A este picado se le pone el frito y dos huevos crudos, se sazona con sal y se mezcla, todo ello bien, rellenando con esto los trozos de calabacín que se rebozan con harina y huevo y se fríen, colocándolos en una cazuela, se les vierte el aceite que queda de freír, después de haber rehogado en él una cucharada de harina.

En el mortero se machaca un diente de ajo, dos ramitas de perejil, seis pipas de almendra y desliéndolo con un cuarto de litro de caldo o de agua, agrégase a los calabacines; también se echa un poquitín de nuez moscada, poniéndolos a cocer durante tres cuartos de hora a fuego moderado, moviendo la cazuela con frecuencia. Lo mismo pueden rellenarse de merluza en vez de lomo, pero entonces en el picado hay que poner un huevo cocido, además de los dos crudos.

Pimientos Asados

Para 4 personas.— Se asan una docena de pimientos del cristal, y después de limpios y lavados, pártense en tiras finas. En una sartén se pone un pocillo de aceite, los pimientos, gajo y medio de ajo muy picadito y la sal, teniéndolos hirviendo a fuego moderado durante 10 o 15 minutos.

Los pimientos morrones tardan en hacerse media hora pues son bastante duros. Igual se guisan los de bote.

Berenjenas Fritas

Después de mondadas se parten en filetes finos, se les pone sal, se pasan por harina y huevo batido y se fríen. Éstas se emplean también para adornar los platos de carne.

Patatas Corrientes

Para 4 personas.— Mórdese kilo y medio de patatas; se ponen a cocer con agua fría, cubriéndolas un dedo, la sal y una hoja de laurel; es conveniente darles vuelta de vez en cuando con la misma olla; cuando están casi cocidas, machácanse con el almirez dos gajos de ajo y tres ramitas de perejil pequeñas; a los diez minutos de esto se apañan. En una sartén se fríe un pocillo de aceite, un gajo de ajo, retirándolo una vez frito y cuando el aceite se ha enfriado algo échese media cucharadita de pimentón rojo, se le da vuelta y se vierte en las patatas, y se sirven.

Desde que empiezan a hervir tardan en cocerse cuarenta minutos.

Patatas Caseras

Para 4 personas.— En una cazuela se pone a freír un pocillo de aceite; seguidamente échense, partidos en trocitos, 250 gramos de lomo o de cordero tierno y un trozo de cebolla picadita; se le da dos vueltas y se echan las patatas partidas alargadas como gajos de naranja, y dos tomates mondados y picados, rehogándolas cinco minutos, dándoles vuelta constantemente con una cuchara de palo; a continuación échase el agua, cubriéndoles un dedo, una hoja de laurel y la sal. Se cuecen a fuego moderado.

Patatas en Salsa

Para 4 personas. Se mondan y parten en rodajas del grosor de medio centímetro, un kilo de patatas; se les pone sal menuda, se pasan por harina y huevo y se fríen, cuidando que no se junten unas con otras.

Una vez fritas, colócanse en una cazuela y se les echa parte del aceite en que se frieron; se machaca un ajo, dos ramitas de perejil y se viene en las patatas, seguidamente échase el agua (mejor caldo del cocido), cubriéndolas un dedo, se sazonan y se cuecen a fuego moderado. Han de tenerse a fuego unos quince minutos.

Patatas en Salsa Verde

Para 6 personas.— En una cazuela se pone una tacita larga de aceite, media cebolla de tamaño corriente picadita y dos dientes de ajo picado. Una vez hecho, pero sin dorarse, se echan dos kilos de patatas partidas en trozos, se les da unas vueltas, rehogándolas bien y se añaden tres ramitas de perejil picadito y agua hirviendo, que les cubra un dedo, entonces se les echa la sal y se les mueve con la cazuela de vez en cuando, para que espese la salsa.

Patatas en Salsa de Tomate

Para 6 personas 2 kilos de patatas.— En una cazuela se ponen a freír 125 gramos de tocino de jamón, partido en cuadritos; una vez frito se añade media cebolla picadita y un diente de ajo picado; cuando está hecho se agregan las patatas partidas en trozos, rehogándolas bien; seguidamente se añade el agua hirviendo dejándola al mismo nivel de las patatas, la sal y una tacita de salsa de tomate; mientras se cuecen se mueve con frecuencia la cazuela para que espese la salsa.

Patatas Frías

Para 4 personas.— Se ponen a cocer en una olla y con agua fría un kilo de patatas sin mondar, bien lavadas, y la sal, cubriéndolas completamente el agua; si mientras cuecen se quedan secas se les agrega agua. Una vez cocidas y frías, se mondan y se parten en rodajas finas y pueden servirse con aceite y vinagre, salsa mayonesa, vinagreta, etc.

Patatas Rellenas

Para 4 personas.— Se pone a cocer con agua fría un kilo de patatas sin mondar y la sal. Después de cocidas y en caliente se mondan y pasan por el prensa-purés; acto seguido agrégase 25 gramos de manteca y un huevo, mezclándolo todo bien. Aparte se tiene hecho un picado con 150 gramos de lomo, 50 gramos de jamón, un gajo de ajo y un poco de perejil, y se fríe en un poco de manteca. Se coge pasta de patata de tamaño de un huevo, poniéndole en medio un poco de dicho picado y se tapa bien con la misma pasta de patatas. Al hacerlas se pasan por un poco de harina para que no se peguen en las manos y un poco antes de servir las se pasan de nuevo por harina y huevo batido y se fríen en abundante aceite, bastante caliente. También pueden rellenarse de pasta de croquetas.

Patatas Soufflé

Después de mondadas se lavan un poco, seguidamente pártense del grosor de medio centímetro, se fríen en abundante aceite poco caliente, hay que echarlas de una en una. Una vez fritas pero sin dorarse se sacan de la sartén y de nuevo se pone el aceite muy caliente y se echan otra vez las patatas acabándolas de freír, entonces en cuando se ponen huecas.

Otras Patatas Soufflé

Para 1 persona.— Se lavan bien un cuarto de kilo de patatas y se ponen a cocer, sin mondarlas, con agua fría y la sal. Una vez cocidas y en caliente se mondan y se pasan por el prensa-purés. Seguidamente trabájense cinco minutos con una cuchara de palo; agréguese un huevo, volviéndose a trabajar otros cinco minutos. La masa tiene que quedar un poco blanda y se fríe en aceite. Cada vez se echa en la sartén la cantidad de media cucharadilla de masa. Estas patatas se emplean mucho para guarnecer los platos de carne.

Legumbres

Para 4 personas.— Se ponen en agua fría medio kilo de alubias de tal manera que el agua las cubra unos dos dedos; al mismo tiempo se echa media cebolla picada de tamaño corriente, una hoja de laurel, una zanahoria pequeña, picada en cuadritos, y una tacita de aceite. Al poco tiempo de hervir se da vuelta a las alubias con la olla, nunca con la cuchara, y esto se repite cada diez minutos hasta que estén completamente cocidas, con el fin de que salgan suaves y finas. Cuando al hervir se quedan secas, se añade un poco de agua fría, procurando que el hervor no cese para evitar que se escalden; esto puede hacerse dos o tres veces mientras cuecen. Poco antes de terminar la cocción se les echa la sal. Deben hacerse a fuego moderado y lo mismo todas las legumbres.

Alubias Estofadas

Para 4 personas.— A medio kilo de alubias se les pone en crudo una cabeza de ajos con tres clavillos clavados en ella, media cebolla picadita, una hoja de laurel, un puerro, una zanahoria y una tacita de aceite de las de café. Cuézanse a fuego moderado.

Alubia Blanca con Verdura

Para 6 personas.— Se ponen a cocer en una olla con agua fría tres cuartos de kilo de alubias, cubriéndolas éstas un dedo. Se echan al mismo tiempo un trozo de cebolla y una zanahoria pequeña, todo picado, una hoja de laurel y una taza de las de café de aceite. Cuando empieza a hervir hay que procurar no dejen el hervor, y a medio cocer se les agrega la verdura cruda; ésta puede ser borraja, alubia verde, coliflor, guisantes o berza; se les da vuelta con frecuencia con la misma olla y una vez hecha se añade una tacita de salsa de tomate.

Nota.— Alubia verde se echa un cuarto de kilo, guisantes un kilo, borraja u otra verdura, una matita.

Alubia con Patata, Tocino, etc.

Para 4 personas.— Se ponen a cocer medio kilo de alubias; aparte se cuecen un cuarto de kilo de tocino fresco y un cuarto de kilo de pata de cerdo, rabo y oreja. Las alubias se rinden con el caldo de cocer esto. Cuando está el tocino y demás tierno, se junta con las alubias, se añaden dos chorizos y se echa la sal. Estas alubias no se apañan.

Lentejas o Caparrones

Para 4 personas.— Bien limpias se ponen a cocer en agua fría, sazonándolas con sal cuando están ya casi cocidas. Un cuarto de hora antes de servirlos, se apañan con una tacita de las de café de aceite, media cebolla picada y un poco de pimiento molido, y, todo ello después de frito, se pasa por el chino a las lentejas. Estas cantidades se refieren a medio kilo de legumbres y se advierte que las lentejas tardan en cocerse dos horas, y tres largas los caparrones.

Pochas a la Riojana

Para 6 personas.— Se ponen a cocer en agua tibia dos kilos de pochas y un trozo de cebolla muy picadita. En el momento en que empieza a hervir échese un kilo de cordero de pasto tierno de pierna o de cola, 300 gramos de tocino de jamón, con algo de carne de jamón y 200 gramos de chorizo. Tienen que hacerse a fuego moderado. Se cuidan, agregando algo de agua, si es necesario, como en las legumbres. Échese una taza de las de café de salsa fina de tomate, un poco antes de servir las.

Pochas con Codornices

Para 6 personas.— Pónese a cocer en agua tibia dos kg. de pochas, un trozo de cebolla muy picada, un pocillo de aceite, seis codornices crudas y atadas con liza muy fina y un cuarto de kilo de tocino de jamón con bastante jamón partido en cuadritos pequeños, y la sal cuando están casi cocidas. Cinco minutos antes de servir las, se echa un pimiento partido en cuadritos. A las codornices una vez cocidas, se les quita la liza. Colócanse las pochas en una fuente, encima las codornices y se sirven. Éstas se hacen y cuidan también como las legumbres. Echase una taza de las de café de salsa fina de tomate un poco antes de servir las.

Garbanzos de Vigilia

Para 8 personas. Cantidad para un kilo.— Se ponen a cocer con agua fría y cuando están casi cocidos se apañan. En una sartén se fríe una tacita de aceite y dos ajos retirándolos una vez fritos, seguidamente fríese media cebolla picada y un trocito de pan añadiéndolo a los garbanzos pasándolo por el colador chino. Además se le agrega una yema cocida, desleída en el mortero y la clara picadita, y una hoja de laurel. Si se quiere pueden echarse espinacas, medio kilo, advirtiéndose que los garbanzos han de estar caldosos. El garbanzo tarda en cocerse unas tres horas.

Nota.— La víspera, por la noche, se echan a mojar con agua fría y cucharada y media de sal gorda.

Cocido

Para 6 personas.— En una olla pónense tres litros y medio de agua. Cuando empieza a hervir se echan medio kilo de cebón magro, 250 gramos de hueso, 250 gramos de tocino de jamón, media cebolla de tamaño corriente, un puerro y una zanahoria de un tamaño regular. Aparte, en una ollita, se ponen a cocer medio kilo de garbanzos con agua fría, cubriéndoles ésta un dedo. Cuando al rato de hervir el agua se merma, agréguese caldo hirviendo de la otra olla, teniendo sumo cuidado de que no deje de hervir ni un momento, pues si dejan de hervir se escaldan y, por mucho que hiervan, salen duros. Hay que darles vuelta muy a menudo con la misma olla, nunca con cuchara. La sal se les pone cuando están casi cocidos. El caldo se pone a las nueve, y a las once se echan 100 gramos de chorizo y sal. Una vez cocidos los garbanzos, el caldo que tienen se echa a fa olla de la carne, mezclándolo bien, y de este caldo se echan dos cacitos a los garbanzos con el fin de que éstos no queden secos.

A continuación, por el colador chino, se pasa el caldo a otra olla y al empezar a hervir se hace la sopa de pasta que más guste. Aparte se tiene cocida berza u otra verdura y se sirve a la vez que los garbanzos. El caldo tarda en hacerse tres horas, y los garbanzos para que salgan finos, otras tres.

MACARRONES Y PAELLA

Macarrones a la Italiana

Para 6 personas.— Se parten en trozos medio kilo y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal, cubriéndolos dos dedos, durante 25 minutos, al cabo de los cuales se sacan. Aparte, y de antemano, se tiene en una cazuela preparado 200 gramos, mitad manteca y mitad mantequilla; cuando está caliente, se echa muy picado un cuarto de kilo de lomo o cordero de pierna, 100 gramos de jamón, 30 gramos de chorizo, un trozo de cebolla y un gajo de ajo, todo muy picado, y cuando está hecho se agrega medio kilo de tomate hecho aparte y pasado por tamiz. Sobre esto se ponen los macarrones escurridos, se les da una vuelta para que se mezcle bien y se dejan descubiertos para que no se reblandezcan. Al servirlos, encima se pone queso rallado.

Macarrones Gratén

Para 6 personas.— Se cuecen lo mismo que el anterior y la misma cantidad. Se hace una salsa fina de besamel y, al empezar a hacerla, se echan 50 gramos de jamón, partido en trozos. En una asadora blanca se pone un poco de salsa besamel, una capa de macarrones y otra de salsa, y así hasta terminar, siendo la besamel la última; agregándose queso rallado, se mete al horno y cuando se dora un poco, se sirve.

Cantidades para la besamel: 100 gramos de manteca, 100 gramos de harina y un litro de leche.

Macarrones Rehogados

Para 6 personas.— Cantidades: medio kilo de macarrón, 50 gramos de jamón y chorizo (mitad de cada), tacita y media de salsa de tomate, una tacita de aceite y caldo.

Se pone en una cazuela el aceite, cuando está caliente échase el jamón y el chorizo. Se le da una vuelta y se agrega el macarrón (en crudo sin cocerlo previamente), rehogándole durante tres minutos; mientras se rehoga hay que moverlo constantemente con una cuchara de palo para que no se pegue, a continuación añádese la salsa de tomate, se le da una vuelta y se echa el caldo, cubriéndole este dos dedos, se tapa la cazuela y se tiene hirviendo durante media hora, entonces se destapa y se sirve.

Nota.— Hay que hacerlo a fuego moderado para que no se pegue.

Canalones Catalanes

Se calculan 3 canalones por persona.— Se cuecen en agua hirviendo con sal durante cinco minutos, al cabo de los cuales se sacan del agua y se ponen en una fuente separados. Cuando están fríos se rellenan de pasta de croquetas. En una asadora se pone un poco de besamel y unos trocitos de jamón; la besamel tiene que ser muy fina, como salsa un poco gruesa. Sobre dicha besamel se colocan los canalones, cubriéndolos de besamel y espolvoreándolos por encima con queso rallado; metidos seguidamente en el horno, se sirven cuando estén dorados.

Pasta de Canalones

Para 8 personas.— En la mesa de ponen formando un hoyo 400 gramos de harina y se agrega la mitad de un cuarto de litro de agua, 5 gramos de sal y un huevo; se mezcla esto bien con la mano y seguidamente se va metiendo la harina poco a poco hasta formar una masa; entonces se amasa con las dos manos, dejándola un poco dura. Se deja descansar media hora, al cabo de la cual extiéndese con el rodillo, dejándola fina; con corta-pastas se corta en cuadros de siete centímetros. Cuando se ha oreado un poco, se cuecen en agua hirviendo, echándolos de uno en uno para evitar que se peguen. Tienen que estar hirviendo siete minutos y se sacan con una espumadera, colocándolos separados, y cuando están fríos se rellenan. Mientras se extiende la masa con el rodillo, es conveniente echar un polvo de harina sobre la mesa y también sobre la masa para evitar que se pegue.

Tallarines

Para 6 personas.— La masa se hace lo mismo que los canalones y la misma cantidad. A la media hora de descansar la masa, se extiende con el rodillo y se deja orear cinco minutos; al cabo de este tiempo se echa un polvo de harina por encima y debajo de la masa, entonces se rolla y se corta en tiras de la anchura de un centímetro, se suelta y queda como cintas largas y estrechas. Se cuecen en agua hirviendo con sal, cubriéndolas ésta cuatro dedos. A los cinco minutos de hervir se retiran y se escurren. En una cazuela se ponen 150 gramos de manteca; cuando está caliente se agrega un cuarto de kilo de cordero de pierna o lomo, 50 gramos de jamón, 30 gramos de chorizo, un trozo de cebolla y un gajo de ajo, todo muy picado, y una vez hecho añádase medio kilo de tomate hecho y pasado por tamiz. En una asadora blanca se coloca capa de salsa con el picado y capa de tallarines, poniendo la última de salsa, se echa un poco de queso rallado por encima y se mete al horno; cuando se dora, se sirve.

Paella a la Valenciana

Para 8 personas.— Se ponen en una cazuela 250 gramos de manteca o aceite, echando cuando esté caliente, un pollo tierno partido en trozos, 100 gramos de jamón y 50 de chorizo, partido en trozos; se le da dos vueltas y se le añade un gajo de ajo y un poco de cebolla, todo ello picado muy menudito. Una vez rehogado y a continuación échase un cacito de salsa de tomate, tres pimientos partidos en tiras, siete tazas de las de café de arroz y la sal. A los cinco minutos de rehogar todo esto, a fuego moderado para que no se queme, se la agrega 750 gramos de almejas y el caldo (trece tazas de la misma medida de arroz), se tapa y se deja hervir durante veinte minutos, al cabo de los cuales se destapa y se retira. Puede adornarse con huevo cocido partido en catas, tiras de pimiento y chorizo. El caldo para la paella se hace de la forma siguiente: En una olla se ponen dos litros y medio de agua; cuando empieza a hervir agréganse 250 gramos de hueso, cabeza, patas y molleja de pollo, un trozo de cebolla y un puerro.

Paella

Para 8 personas.— En una perola se ponen 250 gramos de manteca o aceite, échense partidos en trozos, 250 gramos de lomo y 250 gramos de cordero de leche, se le da dos vueltas y se agrega un gajo de ajo y un trozo de cebolla, todo ello picadito. Cuando esto está rehogado se echan 100 gramos de chorizo y jamón, mitad de cada cosa, partido en rodajas, siete tazas de las de café de arroz y la sal; se tiene cinco minutos rehogándolo a fuego moderado ya continuación añádese medio kilo de puntas de espárrago o un bote, un kilo de guisantes finos o un bote y medio kilo de almejas; se le da una vuelta y se echa el caldo (trece tazas de la misma medida que las del arroz); el caldo se echa hirviendo; en el mismo momento de empezar a hervir se tapa ya los veinte minutos de estar hirviendo se descubre y se retira. Se puede adornar como la valenciana y el caldo que se echa se hace de la misma manera, únicamente se suprimen los menudillos del pollo. Los guisantes y espárragos, si son frescos, se cuecen de antemano, y si son muy tiernos se echan crudos.

Nota.— Si se quiere, un momento antes de echar el caldo puede echarse una tacita de salsa de tomate.

Paella de Pesca

Se hace lo mismo que la anterior, sustituyendo la carne por medio kilo de bacalao desvencijado y desalado, como si fuese para hacer ajo arriero, y un kilo de almejas. Todo lo demás se echa como para la carne. En el caldo, en lugar de huesos, se cuecen tres pimientos secos, un puerro y un trozo de cebolla.

Arroz Blanco

Para 8 personas.— En una perola, se ponen 250 gramos de manteca y un gajo de ajo, retirándolo después de frito; se echan siete tazas de las de café de arroz y la sal. Se rehoga durante siete minutos a fuego moderado y se añade el caldo hirviendo (catorce tazas de la misma medida del arroz). Al empezar a hervir, se tapa ya los veinte minutos de estar hirviendo se descubre y retira. Colóquese en un molde, desocupándolo en una fuente y poniéndole alrededor huevos fritos y un poco de picado, que se hace de la forma siguiente: se pican muy fino 500 gramos de lomo, 100 gramos de jamón, un poco de perejil, un ajo y un poco de pimiento molido, se le pone sal y se fríe en 50 gramos de manteca. Lo mismo se pueden poner riñones partidos y fritos en la manteca. El caldo se hace como el de las paellas de carne.

Nota.— Cuando está caliente la manteca pueden rehogarse si se quiere 50 gramos de jamón picado en trocitos y seguidamente échense el arroz, esto le da un gusto muy rico.

Arroz Casero

Para 6 personas.— Cantidades: tacita y media de aceite, un gajo de ajo, un trozo de cebolla picada, 50 gramos de jamón, 50 gramos de chorizo, 3 cucharadas de salsa de tomate, 6 tacitas de arroz y 12 de caldo.

En una cazuela se pone el aceite, la cebolla y el ajo, una vez frito retírase agregando el jamón y el chorizo todo partido, se le da una vuelta y se añade el arroz rehogándolo durante 4 minutos, a continuación se echa el caldo y la sal, y se tapa ya los veinte minutos de estar hirviendo se descubre y se puede servir.

Nota.— Si no se tiene caldo se puede hacer de antemano con dos huesos, un trozo de cebolla y litro y medio de agua. Tiene que hervir durante hora y media.

SALSAS Y ENSALADA RUSA

Salsa Besamel

Para 5 personas.— En una cazuela pequeña se ponen 50 gramos de manteca; cuando está caliente añádese 50 gramos de harina, rehogándola dos minutos; seguidamente agréguese poco a poco medio litro de leche y la sal. Desde que se echa la harina hay que darle vuelta constantemente con una cuchara de palo para que no se formen grumos. A esta salsa le da un gusto riquísimo el jamón; puede echarse 50 gramos, partido en cuadritos; se fríe un poco en la manteca ya continuación se echa la harina y luego la leche. Está hecha cuando, al probarla, no sabe la harina a cruda.

Salsa Rosa

Para 5 personas.— Se hace lo mismo que la salsa besamel y con las mismas cantidades; después de hecha agréganse tres cucharadas de salsa de tomate, mezclándolo bien.

Salsa Española

Para 6 personas.— Se ponen en una cazuela 50 gramos de manteca, echando un poco de cebolla, 100 gramos de carne magra, un ajo y perejil, todo ello muy picado; cuando está rehogado se mezcla una cucharada de harina dejándola dorar, y se añade medio litro de agua o caldo, dejándola hervir hasta que se comprenda que está hecha. Entonces se pasa todo por el tamiz y se sirve. Se emplea para platos de huevos y de carne.

Salsa Inglesa

Para 3 personas.— En una cazuela se ponen 50 gramos de mantequilla o manteca; cuando está caliente agrégase 20 gramos de harina, dándole vuelta constantemente con una cuchara de palo hasta que se dore; a continuación añádese poco a poco, y sin dejar de trabajarla, un cuarto de litro de caldo, la sal y un gramo de pimienta inglesa; se tiene hirviendo a fuego moderado, mientras se hace hay que estar dándole vueltas continuamente con la cuchara para evitar que se formen grumos. Cuando espesa algo ya está y se retira. Al tiempo de servirla se le mezclan dos yemas crudas batiéndolas en la misma salsa. Se emplea para los espárragos, coliflor y pescado cocido. Se puede servir caliente y fría según el plato que se emplee.

Salsa Mayonesa

Para 6 personas.— Se ponen dos yemas crudas en un tazón batiéndolas con una cuchara de palo y echando gota a gota el aceite al principio, pudiendo después echarse a hilo, siempre que sea muy fino. Cuando espese se le echa sal y zumo de limón o vinagre, rebajándolos con agua, dejándola del espesor que más guste y se sirve. Para dos yemas se pone medio litro de aceite.

Salsa Tártara

Para 6 personas.— Se hace mayonesa; se machacan unas ramitas de perejil fresco, que se deslíen en un poco de aceite; se añade a la salsa, agregándole también media cucharadilla de mostaza, y se sirve.

Salsa Vinagreta

Para 3 personas. Para un kilo de pesca.— Se ponen en el mortero, y se machacan, un poco de perejil y dos ajos y se pasa a un tazón, donde se echan poco a poco, batiéndolo, dos pocillos de aceite y uno de vinagre, junto con una yema cocida, disolviéndolo bien todo ello con la mano del almirez. Si el vinagre es muy fuerte se rebaja con agua antes de echarlo. Se añade después un poco de cebolla muy picadita y la clara de huevo, muy menuda también; se pone en una salsera y se sirve. Si gusta fuerte, se puede echar media cucharadita de mostaza.

Salsa de Tomate

En una sartén se pone una tacita de las de café de aceite y se añade media cebolla de tamaño corriente picadita. Una vez hecha, sin ponerse oscura, agrégase un kilo de tomate partido, un gajo de ajo picado, la sal y una cucharadilla de azúcar. Cuando está hecho se pasa por el colador chino y se sirve.

Salsa de París

En una sartén untada de aceite se ponen 100 gramos de azúcar, se arrima al fuego y, cuando se pone de color de caramelo, échese media taza de las de café de agua, se tiene hirviendo dos minutos y se retira. Después de fría, se guarda en una botella y se emplea para dar color al caldo y salsas cuando éstas tienen un color blanco; con una cuchara que se eche es suficiente. Mientras se hace hay que darle vueltas con una cuchara de palo.

Ensalada Rusa

Para 8 personas.— Se preparan seis huevos cocidos y partidos en ronchas, 250 gramos de aceitunas deshuesadas, una lata de puntas de espárragos, partidos en dos cada espárrago, 250 gramos de escabeche en trozos, 250 gramos de guisantes cocidos, una lata de langostinos y dos cogollos de lechuga, picado. Se coloca en capas en una ensaladera y se cubre con salsa mayonesa, empleando para dicha salsa dos yemas. También puede emplearse salsa a la vinagreta.

Otra Ensalada Rusa

Para 6 personas.— Se cuecen enteras y con la piel, un cuarto de kilo de patatas y la sal; una vez cocidas y frías se mondan y parten en cuadritos, tres huevos cocidos y dos pimientos de bote o asados. A esto agréguese una lata de puntas de espárragos partidos, medio bote de guisantes y un cuarto kilo de merluza frita con harina y huevo, desmenuzada y quitadas las espinas. A esta mezcla añádese salsa mayonesa espesita y se da una vuelta con una cuchara de palo, hasta mezclarlo todo. Hay que poner bastante mayonesa para que quede jugoso.

HUEVOS

Huevos pasados por agua

En una ollita se pone agua y cuando empieza a hervir se echan los huevos teniéndolos hirviendo durante tres minutos al cabo de los cuales se sacan y se sirven.

Huevos fritos

En una sartén se pone bastante aceite y cuando está muy caliente, que salga algo de humo, se fríen los huevos. Echase el huevo y con la espumadera se le echa encima un poco de aceite de la sartén para que cuaje mejor. Seguidamente se saca de la sartén y se sirve. Una vez que se echa el huevo a la sartén hay que freírlo rápidamente para que no se haga demasiado. Se pueden freír dos cada vez, pero quedan mejor de uno en uno.

Huevos Chiribitas

Para 8 personas.— Se fríen diez y seis huevos y se cortan las puntillas para que queden redondos. Se hace una besamel de fritos, cubriéndolo de uno en uno con una cuchara, y una vez fríos se pasan por pan rallado, huevo batido y pan rallado otra vez; se fríen a continuación en abundante aceite. Cantidades para la besamel: 100 gramos de manteca, 150 gramos de harina y un litro de leche.

Nota.— La besamel se hace como la salsa besamel (véase Sección de Salsas).

Huevos con Besamel

Para 8 personas.— Se cuecen cuatro huevos y pártanse en ocho trozos cada uno. Se hace una besamel de fritos y, una vez fría, con una cuchara cógese un trozo doble que una croqueta, en el centro se coloca un trozo de huevo, se pasa por pan rallado, se le da una forma redonda, algo aplastada, entonces se pasa por huevo batido, pan rallado otra vez y se fríen en aceite bastante caliente y abundante.

Cantidades para la besamel: 100 gramos de manteca, 150 gramos de harina y un litro de leche.

Huevos a la Aurora

Para 6 personas.— Se cuecen seis huevos, se pelan, se parten en trozos muy pequeños, dejando dos yemas sin partir. Se hace salsa besamel (véase Sección de Salsas) y se pone en una asadora blanca una capa de salsa besamel y otra de huevos, salteando en cada dos capas un poco de jamón, partido en cuadritos, empleando 75 gramos para todo. Una vez colocado todo se pasan por el colador chino las yemas y se meten al horno; cuando se dora un poco se sirve.

Cantidades para la salsa besamel: 70 gramos de manteca, 75 gramos de harina y tres cuartos de litro de leche.

Huevos en Salsa Rosa

Para 3 personas.— Se hace salsa rosa (véase Sección de Salsas) y, una vez hecha, agréguese seis huevos cocidos y partidos por la mitad. Se tiene hirviendo cuatro minutos y se sirve.

Huevos a los Cuatro Minutos

Se echan ocho huevos en agua hirviendo y se tienen cociendo durante cuatro minutos, al cabo de los cuales se sacan teniéndolos en agua fría durante media hora y se pelan. Se coloca en una fuente una lechuga picada muy menuda; encima se pone un poco de escabeche desmenuzado y sobre esto los huevos, que se cubren con salsa mayonesa, y se sirven. La salsa tiene que estar bastante gruesa.

Huevos Victoria

Para 3 personas.— Se cuecen seis huevos, como en los de cuatro minutos; se dejan enfriar media hora larga, y se pelan. Colócase en una fuente una capa de puré, del que se hace para las carnes, y encima se ponen los huevos, cubriéndolos con salsa besamel, y se sirven. Para la salsa se echan 50 gramos de manteca o mantequilla, 50 gramos de harina y medio litro de leche. Lo mismo se pueden cubrir de mayonesa o salsa de tomate.

Huevos Escalfados en Besamel

Para 6 personas.— Se hace la besamel con 50 gramos de manteca, 50 gramos de harina y medio litro de leche; se pone en una asadora blanca y se echan doce huevos; se saltean 100 gramos de jamón en trocitos y se meten al horno, cuidando de que no se queden duros y se sirven. Éstos pueden hacerse igual en salsa de tomate.

Huevos Escalfados en Verdura

Para 3 personas.— Se ponen a cocer en agua hirviendo un cuarto de kilo de espárragos partidos en trozos y otro cuarto de kilo de guisantes con sal. Una vez cocidos se apañan. En una sartén se ponen 40 gramos de manteca y cuando está caliente échese un trozo de cebolla picadita, una vez frita añádese 50 gramos de jamón partido en trocitos y una cucharadilla de harina, se le da dos vueltas y se echa a la verdura. Ésta se tiene escurrida de antemano, dejándole un poco de caldo y se le tiene hirviendo con el apaño dos minutos, al cabo de los cuales se echa a una asadora de porcelana china; se ponen seis huevos y se meten en el horno. Cuando están las claras blancas, pero sin endurecerse, se sacan y se sirven. Lo mismo se escalfan en alcachofas.

Huevos Soufflé

Para 3 personas.— Se cogen seis huevos y se separan las claras de las yemas, las yemas se dejan cada una en su cáscara para evitar que se rompan y las claras se colocan en un perol; se baten a punto de nieve con batidor de varillas; una vez que están batidas se les pone la sal y se bate otro poco para que se mezcle bien. En una asadora blanca se extiende un poco de manteca en el fondo; acto seguido se pone un poco de batido bien extendido en la asadora, luego las yemas enteras y algo separadas unas de otras y después se pone el resto del batido, cubriendo las yemas, se mete a horno fuerte y cuando se dora se sirve. Le cuesta hacerse unos cinco minutos.

Huevos Rellenos

Se cuecen doce huevos, se pelan y se parten por la mitad. En un cazo se pone a hervir una cuarta parte de medio litro de leche con nueve clavillos, ya los dos minutos de hervir se retira quitándose los clavillos cuando esté fría. Echase entonces un trozo de pan hasta que se empape; que se mezcla con las yemas, menos dos, revolviéndolo bien y sazonándolo con sal. Los huecos de los huevos se rellenan con esta mezcla, se rebozan en harina y huevo y se fríen. En el aceite que queda de freírlos se echa una cucharada de harina y se vierte sobre los huevos. Se machacan dos dientes de ajo y tres ramitas de perejil, se deslíen con un cuarto de litro de caldo o de agua y se echa a los huevos también; se añade una hoja de laurel y se tienen hirviendo a fuego moderado media hora. Diez minutos antes de servirlos se deslíen las dos yemas que se dejaron con una tacita de leche y se vierten en los huevos. Mientras se hacen hay que mover la cazuela con frecuencia para que la salsa salga espesa.

Huevos al Nido

Para 8 personas.— Se cuece un kilo de patatas sin mondar, enteras, con sal; una vez cocidas y mondadas, se pasan por el prensa-purés, calientes. A continuación, agréganse dos huevos y 40 gramos de manteca, se sazona y se trabaja con una cuchara de palo unos diez o quince minutos; al cabo de este tiempo se cogen trozos de masa, el tamaño suficiente para formar una cazuelita; una vez hechas se pasan por harina y huevo y se fríen en abundante aceite. Después se coloca en cada cazuelita una yema, se ponen sobre una lata, se meten al horno un momento y se sirven.

Huevos en Salsa Mayonesa

Para 3 personas.— Se parten por la mitad y se vacían las yemas de seis huevos cocidos. Estas yemas se mezclan con 25 gramos de escabeche; se forma una pasta con la que se rellenan los huecos de las yemas y se colocan en una fuente, cubriéndolos con salsa mayonesa muy espesa. Se adornan con lechuga picada muy menuda y con aceitunas alrededor de la fuente, deshuesadas y con una ramita de perejil dentro.

Huevos Higui

Para 3 personas.— Se cuecen seis huevos; se ponen un rato en agua fría, y después de limpios se parten por la mitad, separando las yemas. En un poco de caldo se cuecen durante cinco minutos dos higadillos de pollo y seguidamente se machacan en el almirez hasta dejarlos completamente finos; también se machacan las yemas menos dos, a éstos se añaden tres o cuatro cucharadas de salsa besamel y una cucharada de salsa mayonesa; con todo se hace una pasta y con ella se rellenan los huecos de los huevos. Entonces se colocan en una fuente, cubriéndolos de salsa mayonesa y por encima se colocan las dos yemas que se habían dejado, pasadas por el colador chino. También se pueden colocar en una asadora con un poco de salsa besamel en el fondo; luego se cubren de la misma salsa y se ponen también las dos yemas por encima. Se meten al horno y cuando se doran un poco ya están.

Cantidades para la salsa besamel: 30 gramos de manteca, dos cucharadas o 30 gramos de harina y medio litro de leche.

Huevos con Foie-gras

Para 4 personas.— Se cuecen ocho huevos; una vez limpios, se parten por la mitad, separando las yemas. Seis de ellas se machacan bien en el almirez; después se agregan tres cucharadas de foie-gras y cuatro de leche o de salsa española. Se trabaja todo con una cuchara de palo, formando una pasta y con ella se rellenan los huecos de los huevos. Estos huevos pueden cubrirse con mayonesa o con salsa besamel, lo mismo que los huevos higuís.

Pisto de Huevos con Calabacines

Para 4 personas.— Se parten muy menuditos tres calabacines de tamaño corriente, una cebolla grande y un ajo; se les pone sal fina y se fríen; a fuego lento, en un cuarto de litro de aceite. Una vez bien fritos, se añaden seis huevos batidos, se les da vuelta con una cuchara de palo y antes de cuajarse demasiado se sirve el pisto.

Huevos con Pisto

Para 3 personas.— En una sartén se pone medio kilo de tomate, dos gajos de ajo picado y la sal y un pocillo de aceite; una vez hecho se para por el colador chino a otra sartén; agréganse cinco huevos batidos con sal, se le da vuelta con una cuchara de palo y sin cuajarse mucho se sirve, adornándolo con triángulos de pan frito.

Revuelto de Huevo con Champignón

Para 1 persona.— En una sartén se pone un poco de aceite y cuando está caliente échase tres o cuatro champignones pequeños, partidos y cocidos, se le da una vuelta y se agregan dos huevos batidos con sal, se le da vuelta mientras se hace y sin cuajarse mucho se sirven.

Champignón

Modo de prepararlo.— Se separa la seta del tronco y se monda todo con el cuchillo, cortándole también la parte del tronco que tiene arena incrustada; pártase en trozos, se lava con dos o tres aguas y se cuece en agua hirviendo con sal, costándole hacerse cinco minutos. Si no se emplea en el momento, es conveniente dejarlo con la misma agua que se ha cocido. El champignón de bote viene ya cocido; solamente hay que lavarlo antes de emplearlo.

Puding de Huevos

Para seis personas.— En una sartén se ponen 40 gramos de manteca y cuando está caliente agréganse 150 gramos de jamón picadito; se le da dos vueltas y se añade una taza de las de café de salsa de tomate, se tiene dos minutos hirviendo y se retira dejándola enfriar; una vez frío agréguese seis huevos batidos, se mezclan bien con una cuchara de palo ya continuación échese medio litro de leche caliente; mientras se echa hay que mover la mezcla con la cuchara de palo, para evitar que el huevo se cuaje. Se tienen preparados unos moldes de flan individuales, untado el fondo de éstos con un poco de manteca o aceite frío, se llenan y ponen a cocer a baño de maría durante cinco minutos, seguidamente y en la misma forma se meten en el horno otros doce minutos. Cuando la pasta sube un poco ya están, se sacan y desocupan en una fuente, cubriéndolos con salsa de tomate y se sirven.

Modo de hacer el tomate: Se tiene hecho medio kilo largo de tomate y pasado por el colador chino. En una sartén se ponen 50 gramos de manteca; cuando ésta está caliente, échese media cucharada de harina y una vez dorada agréguese el tomate; se le da vuelta, retirándolo enseguida.

Huevos a la Cruz Roja

Para 3 personas.— En unos moldes individuales, untados de manteca, se echan seis huevos, uno en cada molde, poniéndolos a cocer al baño de maría; cuando están cuajados se retiran, se fríen seis trocitos de pan de las mismas dimensiones, poniéndolos en una fuente y sobre ellos los huevos sacados del molde. Cúbrese con salsa de tomate pasada por el chino, empleando 250 gramos de tomate para los seis huevos. Sobre los huevos y en forma de cruz se ponen dos tiras de jamón y se sirven.

Tortilla Francesa

Para 1 persona.— Se baten dos huevos, echándoles sal fina. Se pone un poco de manteca en una sartén, y cuando está rosiente se hace la tortilla, dejándola jugosa y de forma alargada.

Tortilla de Jamón

Se baten dos huevos con sal; se parte media lonja de jamón muy menudito; mézclase con los huevos, y se hace la tortilla como la anterior.

Tortilla de Espárragos

Se baten dos huevos con sal; se parten en trocitos seis puntas de espárragos y se añaden a los huevos; se hace la tortilla y se sirve.

Tortilla de Chorizo

Durante un breve tiempo se fríe medio chorizo en ronchas; se baten dos huevos, a los que se habrá echado sal, y una vez mezclado todo se hace la tortilla como las anteriores.

Tortilla de Patata

Se fríe un poco de cebolla, sin dejarla dorar, y una patata pequeña partida en trocitos, procurando que quede como cocida en el aceite. Batidos dos huevos, y una vez echada la sal, se revuelven con la patata, y se hace la tortilla como todas. Si no gusta la cebolla se suprime.

Tortilla de Escabeche

Se baten dos huevos, se les pone sal, se parte muy menudo un trozo de escabeche, se añade a los huevos y se hace la tortilla.

Tortilla de Champignón

Se fríe un poco de cebolla menudita, y sin dejarla dorar se echan tres champignones picaditos; se les da dos vueltas y se retiran; se mezclan con dos huevos batidos, a los que se ha puesto la sal, y se hace la tortilla. Se puede suprimir la cebolla si no gusta.

Tortilla con Besamel

Se hace una tortilla francesa y, ya colocada en la fuente, se cubre de salsa rosa (véase Sección de Salsas), la cual se tiene hecha de antemano, y se sirve.

FRITOS

Pan de molde

Para emparedados y meriendas.— Se pone en la mesa 50 gramos de harina haciéndose un hoyo en medio y en él se pone 15 gramos de levadura y media tacita de agua templada. Primero se disuelve bien en el agua la levadura y seguidamente se va metiendo la harina; se amasa y se coloca en un plato tapándola con un paño colocándola a un lado de la chapa. Cuando aumenta de volumen casi el doble y se agrieta algo, ya está. Entonces colócase en la mesa 250 gramos de harina, haciendo un hoyo en medio y en él échase la masa que hemos preparado de antemano y también 25 gramos de mantequilla, 25 gramos de azúcar, 5 gramos de sal y un cuarto de litro de leche escaso (templada la leche). Mézclase todo bien con la mano y una vez mezclado se va metiendo la harina, seguidamente se amasa dejándola fina; a continuación se pone en un molde untado de aceite y tapándolo con un paño se deja a un lado de la chapa. Cuando ha aumentado el doble de su volumen y se agrega algo se cuece a horno regular.

Nota.— También puede hacerse suprimiendo la mantequilla y el azúcar.

Besamel para fritos

Para 8 personas.— En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca o mantequilla, cuando está caliente échanse 150 gramos de harina rehogándola durante dos minutos; seguidamente agrégase poco a poco un litro de leche y la sal. Desde que se echa la harina hasta que se termina de hacer hay que darle vuelta constantemente con una cuchara de palo para que no se formen grumos. Está hecha cuando, al probarla, no sabe la harina a cruda. Esta besamel es la que se emplea para chuletas y demás fritos.

Chuletas con Besamel

Para 4 personas.— Estas chuletas tienen que ser de cordero pequeño y todas de palo; a medio kilo de chuletas se les quita ese hueso que tienen junto a los magros de la chuleta, se les pone sal y se fríen en un poco de aceite o manteca, dejándolas jugosas; una vez frías se raspa con un cuchillo la carne que tiene junto al palo, colocándola en el magro de la chuleta. Se hace una besamel de fritos y en caliente se coge con una cuchara y se cubre el magro de la chuleta, y cuando se enfrían envuélvense en pan rallado, huevo batido, pan rallado otra vez y se fríen. Cantidades para la besamel: 50 gramos de manteca, 70 de harina y medio litro de leche.

Croquetas de Carne

Para 8 personas.— Se pican muy menudo 150 gramos de ternera o lomo, 25 gramos de jamón, un diente de ajo y un poco de perejil. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca o aceite y cuando está bien caliente se echa el picado y se fríe; después de frito agréguese 150 gramos de harina, rehogándola; mientras tanto se le da vuelta con una cuchara de palo, para que no se pegue. Seguidamente se echa poco a poco un litro largo de leche, trabajando la pasta constantemente con una cuchara de palo, para que salga muy fina. Está hecha cuando, al probarla, no sabe la harina a cruda. La sal se pone cuando la pasta está a medio hacer. Una vez hecha se coloca en una fuente llana con el fin de que se enfríe antes. Cuando la pasta está fría se hacen las croquetas, pasándolas por pan rallado, huevo batido y pan rallado otra vez, y se fríen, al tiempo de servir las, en abundante aceite.

Croquetas de Jamón

Para 4 personas.— Se hacen como las de carne, con las siguientes cantidades: 50 gramos de manteca, 85 gramos de jamón, un gajo de ajo, un poco de perejil, 75 gramos de harina, medio litro largo de leche y muy poca salo nada; esto se ve a última hora, pues el jamón da bastante sal. El jamón hay que freírlo muy poco, solo echarlo y darle una vuelta.

Pasteles de Carne

Para 6 personas.— Se pone en una ollita la mitad de un cuarto de litro de manteca e igual cantidad de agua y un poco de sal, se pone al fuego. Cuando empieza a hervir se echa a una presa de harina que se prepara de antemano, se trabaja con una cuchara de palo, metiendo poco a poco la harina; seguidamente se amasa con las manos durante un cuarto de hora; entonces se deja descansar la masa media hora. El punto de la masa es regular, ni dura ni blanda. A la media hora extiéndese con el rodillo, dejándola fina; cada vez se extiende un trozo para tres o cuatro empanadas. En un extremo de la masa extendida se pone un poco de pasta de croquetas, como una cucharilla, cubriéndolo con la masa acto seguido y cortándolo con un corta-pastas en forma de media luna, y así sucesivamente se van haciendo; una vez hechos todos fríense en abundante aceite.

Frito de Petits

Se pone a hervir en un cazo un vasito de agua, 30 gramos de manteca y la sal. Cuando empieza a hervir se retira, agregándole 50 gramos de harina y se trabaja con una cuchara de palo durante cuatro minutos. A continuación se añade un huevo grande, trabajándolo nuevamente durante el mismo tiempo, colocando seguidamente la masa en montoncitos, en una lata untada con manteca, procurando que no queden altos. Métense en el horno, y cuando estén hechos se corta con una tijera la tapa de arriba, se rellenan con pasta de croquetas preparada de antemano, se les ponen las tapas, y después de partidos por la mitad se pasan por pan rallado, huevo batido, pan nuevamente y se fríen.

Buñuelos de Bacalao

Para 8 personas.— Se ponen a cocer en agua fría un kilo de patatas enteras, sin mondar y con la sal; una vez cocidas y en caliente se mondan y se pasan por el prensa-purés. Después se les añade tres huevos y 40 gramos de manteca, trabajándolo todo bien. Se prepara aparte un cuarto de kilo de bacalao muy menudo y escaldado, se junta con la pasta mezclándolo bien y se fríen en aceite, echando media cucharada de pasta cada vez. Modo de escaldar el bacalao: Se pone en una olla con agua fría, cubriéndole ésta dos dedos, y cuando va a empezar a hervir se retira escurriéndolo bien.

Emparedados de Jamón

Se cortan varios trozos de pan hueco delgaditos del mismo tamaño y se mojan en leche fría. De las mismas dimensiones que el pan, se ponen en leche unos trozos de jamón, teniéndolos así durante media hora; al cabo de este tiempo se coloca un trozo de jamón en medio de dos trozos de pan, se pasan por harina y huevo batido y se fríen en aceite o manteca rosiente. Lo mismo se pueden hacer emparedados de lomo. Para éstos se emplea el solomillo, partido en filetes delgaditos.

Sesos Rebozados

Para 2 personas.— Los sesos se ponen en un perol con agua fría y se limpian bien, quitándoles con mucho cuidado la telilla que les cubre; después de limpios, se cuecen en agua hirviendo con sal; un cuarto de hora les cuesta hacerse. Al cabo de ese tiempo se retiran y, una vez fríos, se parten en filetes y, pasándolos por harina y huevo batido, se fríen en aceite.

Nota.— Esto se refiere a sesos grandes de vaca, los pequeños de cerdo o cordero se cuecen cinco minutos.

Sesos Huecos

En un cacito se ponen 120 gramos de harina, y aparte se preparan seis cucharadas de agua fría, una cucharadilla de vinagre y la sal; esta mezcla se echa en dos o tres veces sobre la harina, trabajándola con una cuchara de palo y dejándola sin grumos. Esta masa tiene que quedar bastante espesa. A continuación se baten con batidor de varillas tres claras a punto de nieve, se mezclan en la masa con mucho cuidado sin batir, pues si se bate se queda muy delgada y no sirve. Se tienen preparados de antemano 150 gramos de sesos cocidos y partidos en trozos del tamaño de una avellana, se pone cada trocito en el centro de una cuchara de pasta y se fríen en abundante aceite caliente, se les da vuelta y cuando toman un color dorado se sacan.

Frito de Patas de Cordero de Leche

Para 4 personas.— Se limpian doce patas y se ponen a cocer enteras en agua hirviendo, cubriéndolas ésta bastante echándoles un trozo de cebolla, una ramita de perejil, una hoja de laurel y la sal; cuando están muy cocidas, casi deshechas, se retiran y, una vez frías, se deshuesan y se envuelven en pan rallado, huevo batido, pan rallado otra vez, y se fríen en abundante aceite.

Lecherillas de Cordero de Leche

Para 3 personas.— Se lava medio kilo de lecherillas en agua fría y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal, tardando en cocerse 20 minutos, retirándolas pasado ese tiempo y, una vez frías se pasan por pan rallado o harina y huevo batido y se fríen.

Turmas de Ternero Salteadas

Se limpian quitándoles la piel, se trinchan a lo largo y se les pone la sal; se prepara la sartén con manteca, y al rosentarse se fríen en ella las turmas envueltas en pan rallado y un poco de perejil. También pueden freírse con pan rallado y huevo batido, pero entonces se fríen en abundante aceite.

Frito para asado o Bistec

En la mesa se pone harina con un hoyo en medio y en el centro échense 20 gramos de mantequilla, tres cucharadas de leche y sal; se mezcla todo y seguidamente, y poco a poco, se va entrando la harina que admita, quedando fa masa ni dura ni blanda. A la media hora de descansar la masa, extiéndese con el rodillo y se corta con el cortapastas en triángulos o la forma que más guste. Se fríen en aceite.

PESCADOS

Merluza Rebozada

Para 6 personas un kilo de merluza.— Si la merluza es abierta se le quita la piel y se parte en trozos y si es de cola pártese en rodajas. Se le pone sal. Se unta de harina por los dos lados, seguidamente de huevo batido y se fríe en abundante aceite bastante caliente. Cuando se le da vuelta hay que hacerlo sin pincharla para que no se le vaya el jugo.

Merluza en Salsa Verde

Para 4 personas.— Se limpia un kilo de cola de merluza, que se parte en ronchas gruesas y se colocan en una cazuela después de ponerles la sal y una hoja de laurel. En una sartén fríese con un ajo una taza de aceite, retirando el ajo una vez frito y dorando en el aceite una cucharada de harina; viértese sobre la merluza. Se machacan un ajo y unas ramitas de perejil, y, desliéndolo con un pocillo de agua, viértese sobre la merluza, poniéndola a cocer algo retirada y moviendo la cazuela de vez en cuando. Una vez hecha se deslíe en un poco de agua la yema de un huevo cocido, y la clara pícase muy fina, a la vez que un pimiento fresco o de bote y todo ello se mezcla con la merluza.

Cola de Merluza al Gratén

Par 4 personas.— Cantidad para un kilo de merluza.— Se escama y córtanse las espinas y colocándola en un asador, se le pone la sal y se cubre con 15 gramos de pan rallado y otros 15 de queso rallado, todo bien mezclado. Fríese en una sartén pocillo y medio de aceite, con un ajo, y, una vez frito, échase sobre la merluza, retirando el ajo. Métese en el horno, y, cuando está hecha la merluza, se pone en una fuente, y, en el jugo que queda se vierte una yema cocida y desleída en un pocillo de vino blanco. Mézclase todo bien en la asadora, y échese sobre la merluza, adornándola con aceitunas deshuesadas y un poco de perejil fresco en cada aceituna, poniéndolas alrededor de la fuente.

Merluza Rellena

Para 4 personas.— Cantidad para una cola de kilo.— Límpiase de espinas y escamas, ya continuación se abre por uno de los lados y se le saca la espina central, dejando la cola. En poca agua se cuecen dos docenas de almejas; cuando se abren se retiran y se pican junto con una lonja de jamón, un huevo cocido y seis aceitunas deshuesadas y la merluza que queda en la raspa. Una vez picado, se añade un huevo crudo, revolviéndolo bien, se sazona y se rellena la merluza, se cose y se le pone sal, colocándola en una asadora. En una sartén fríese pocillo y medio de aceite con dos ajos, que se retiran cuando están fritos, y el aceite échese sobre la merluza, metiéndose en el horno. Cuéstale hacerse una media hora, al cabo de la cual se saca y se coloca en una fuente. En el jugo que queda, viértase una yema cruda, desleída en un pocillo de agua, en la que antes se cocieron las almejas; mézclese todo bien, formando una salsa, y bien caliente échese sobre la merluza, adornándola con huevos cocidos y pimientos en tiras o puntas de espárragos.

Merluza en Salsa con Patatas

Para 4 personas.— Para un kilo de merluza pártense en ronchas algo gruesas 350 gramos de patatas y se fríen, una vez fritas se ponen en una cazuela untada de aceite frito. Sobre ellas colócase la merluza partida en ronchas, pero en un trozo, y se agregan dos ajos, unas ramitas de perejil, todo muy picadito, la sal y una hoja de laurel. En una sartén fríese una taza de las de café de aceite y un ajo, que cuando está frito se añade a la merluza, retirando el ajo. También se agrega un cuarto de litro largo de agua, y se pone a cocer a fuego moderado durante media hora. Hay que mover la cazuela con frecuencia.

Cola de Merluza Asada

Para 4 personas. Se quitan las espinas y escamas a un kilo de merluza de cola, colocándola en una asadora, se le echa sal, un pocillo de aceite, dos tomates crudos o de bote, partidos, y un cuarto de cebolla de tamaño corriente; se mete al horno, moviéndola de vez en cuando. Cuando se va a servir, se pasa la salsa por el colador chino sobre la merluza.

Merluza Rosa

Para 4 personas.— Después de limpiar una cola de kilo, se coloca en una asadora, poniéndole la sal. Se fríe un pocillo y medio de aceite con un ajo, y, retirado el ajo, échase sobre la merluza, que se mete al horno. Una vez hecha la merluza, se hace una salsa fina de besamel (véase Sección de Salsas) con las cantidades siguientes: 30 gramos de manteca, cucharada y media de harina y un cuarto de litro largo de leche; a esto se le agrega una tacita de salsa de tomate y todo échese sobre la merluza, teniéndola así en el horno durante diez minutos, moviéndola constantemente. Después colócase en una fuente y se echa la salsa sobre la merluza, después de pasarla por el chino, poniendo alrededor unas puntas de espárragos, y sirviéndola. El congrio puede ponerse de la misma manera.

Pastel de Merluza

Para 6 personas.— Cantidad para tres cuartos de kilo.— Se fríe en trozos rebozados en huevo batido, a los que se les echa sal. Después de fritos se desmenuzan quitándoles las espinas. En una sartén fríese la mitad de un cuarto de litro de aceite y media cebolla de tamaño corriente picada, una vez frita añádese medio kilo de tomate, dos ajos, dos ramitas de perejil y la sal. Cuando está hecho esto se pasa por el colador chino sobre la merluza y se agregan 3 huevos batidos mezclándolo todo bien con una cuchara de palo; a continuación colócase en un molde untado de aceite frito, poniéndolo a cocer al baño de maría por espacio de media hora. Después se mete al horno con el baño de maría, y, cuando comienza a abrirse por el centro, se saca. No se sacará del molde hasta que no esté frío, y entonces se cubre de mayonesa y se adorna a capricho con huevo cocido, langostinos, tiras de pimiento, etc.

Besugo en Salsa a la Riojana

Para 4 personas.— Para un kilo.— Se parte el besugo en trozos, se le pone sal y se fríe untado en harina. Colócase en una cazuela y se vierte sobre él el aceite de freírlo, con una cucharada de harina; se le hace salsa con un ajo y perejil y se le añade un pimiento de bola o cristal partido en trocitos, y un cacito de salsa fina de tomate. Se tiene a fuego lento durante media hora. Mientras se hace hay que mover la cazuela con frecuencia.

Besugo en Salsa

Para 4 personas,— Para un kilo.— Muy limpio y partido en ronchas, se pone en una cazuela y se le adereza con sal, dos pimientos secos partidos en trozos, una hoja de laurel, un ajo y perejil picado. Se prepara un pocillo largo de aceite frito con media cucharada de harina; y se vierte sobre el besugo, agregando una tacita de agua o caldo, dejándolo hervir a fuego lento y moviéndolo con frecuencia hasta que se comprenda que está ya hecho, Tarda en hacerse una media hora.

Besugo Asado

Para 4 personas.— Para un kilo.— Después de limpio se le hacen unas rajadas, y, poniéndoles sal fina colócase en una asadora. En una sartén se fríe pocillo y medio de aceite con un ajo, y, una vez frito, se echa sobre el besugo, metiéndolo en el horno, y, cuando está hecho, colócase en una fuente y al jugo se añade el zumo de un limón, mezclándolo bien y, muy caliente, se echa sobre el besugo y se sirve.

Congrio en Salsa

Para 5 personas.— Se coge un kilo de congrio y se parte en trozos finos. En una sartén se pone un cuarto de litro escaso de aceite; una vez caliente se va friendo el congrio con sal y harina y, colocándolo en una cazuela, el aceite que queda de freír se vierte sobre el congrio, se machacan dos gajos de ajo pequeños y tres ramitas de perejil; entonces se echa un pocillo de caldo al mortero y seguidamente se echa al congrio y un pocillo de salsa de tomate, y también dos pimientos frescos o de bote, partidos en cuadritos, y la sal. Tiene que hacerse a fuego moderado. Para que la salsa salga trabajadita hay que mover la cazuela con frecuencia. Se pueden echar también unos guisantes cocidos y puntas de espárragos.

Congrio en Salsa con Almejas

Para 5 personas.— Se prepara y fríe como el anterior, empleando las mismas cantidades; una vez frito se machacan dos gajos de ajo y tres ramitas de perejil, se deslíe con un pocillo de caldo o de agua y se vierte en el congrio; agréguese una hoja de laurel y un cuarto de kilo de almejas bien lavadas. Tiene que hacerse a fuego lento, y es conveniente mover la cazuela con frecuencia. Un poco antes de servirlo añádese una yema cocida y deshecha en el mortero. Le cuesta hacerse media hora.

Anguilas

Para 5 personas.— Cantidad para un kilo.— Después de limpiarlas se parten en pedazos y se les echa la sal, colocándolas en una cazuela. En una sartén se fríe un cuarto de litro de aceite con dos ajos, retirándolos cuando están fritos. Seguidamente se añade media cucharada de harina, y, dorándola bien, se vierte sobre las anguilas; macháquense dos ajos y una ramita de perejil, desliéndolo con un cuarto de litro escaso de agua, y se echa a la cazuela; al mismo tiempo agréguese dos cucharadas de salsa de tomate y una hoja de laurel. Esto se hace a fuego lento en cuarenta y cinco minutos; hay que mover la cazuela constantemente. Al tiempo de servir las, se deslíe en la misma salsa una yema de huevo cocida.

Angulas

Para 4 personas.— Para medio kilo.— Un momento antes de hacerlas, se lavan y se escurren bien. En una cazuela de barro se fríe un pocillo de aceite, un ajo y un pimiento choricero. Una vez frito esto se quita y se echan las angulas, dándoles dos vueltas, e hirviendo fuertemente se sirven en la misma cazuela.

Nota.— El pimiento puede suprimirse si no gusta.

Atún con Tomate

Para 6 personas.— Partido en ronchas se coloca en una cazuela con sal. Para un kilo se le pone un cuarto de litro escaso de aceite crudo, una cebolla grande picada muy menudita y se pone a fuego moderado; cuando está dorada la cebolla, se añade salsa de tomate muy fina, un bote por kilo de pesca, ya los dieciocho minutos de echarla se sirve, pasando la salsa por tamiz.

Hijada de Atún Asada

Para 5 personas.— Se limpia el atún, se le pone sal y se coloca en una asadora con la piel hacia arriba. Para un kilo se fríe un pocillo de aceite y dos ajos, que se vierten sobre el atún antes de meterlo en el horno, donde ha de estar con fuego moderado durante media hora. Los ajos se retiran después de fritos.

Atún en Sorpresa

Para 5 personas. Se parte un kilo de atún en ronchas, después de cortar las espinas y quitar la piel gorda. En una cazuela se pone a cocer con agua fría, cubriéndole ésta dos dedos, un trozo de cebolla, una hoja de laurel y la sal. Después de cocido se deja enfriar y se coloca en una fuente, cubriéndole con salsa mayonesa y poniendo alrededor tiras de pimiento, huevo cocido y aceitunas deshuesadas.

Pescado con Mayonesa, Vinagreta, etc.

Cantidad para un kilo de pesca.— En una cazuela con agua fría se pone la pesca y se echan una hoja de laurel, una cebolla y la sal, debiendo hervir durante quince minutos; al cabo de los cuales se retira y se sirve con la salsa que más agrade. Pueden ponerse, atún, merluza, mero, lubina, etc., que se adornan con huevos cocidos, tiras de pimientos, aceitunas y puntas de espárragos.

Almejas a la Marinera

Para 2 personas.— En una olla con agua hirviendo se ponen a cocer un kilo de almejas, retirándolas en cuanto empiezan a abrirse. En otra perola se pone un pocillo de aceite, al que se añade, cuando está caliente, un ajo y unas ramitas de perejil, todo muy picadito, y al momento añádense las almejas sin cáscara con una cucharada de pan rallado, y, una vez rehogado, agréguese una tacita del caldo de cocer dichas almejas y un pocillo de vino blanco. Tienen que hacerse a fuego lento, y, al tiempo de servir las, se mezcla en la salsa una yema de huevo cruda. Les cuesta hacerse un cuarto de hora.

Nota.— Las almejas tardan en abrirse un minuto o dos.

Otras Almejas a la Marinera

Para 3 personas.— Las almejas primero se lavan, cambiando tres veces el agua fría, después se ponen en una olla con agua hirviendo y, cuando empiezan a abrirse, se sacan del agua; quitándoles una a una media cáscara, procurando que la carne no se suelte de la otra media. De esta forma preparadas de antemano, se guisan.

Para un kilo.— En una cazuela de barro se pone una tacita de aceite y se echa un trozo de cebolla muy picadita con un diente de ajo; debe hacerse a fuego moderado para que la cebolla no tome mucho color. Después de hecha se agrega una cucharada de harina, que debe rehogarse, y dos ramitas de perejil muy picado, una vez rehogado todo se echa un cacito del caldo donde se han cocido las almejas y, a los dos minutos de hervir esta salsa, se echan las almejas. Deben hervir durante un cuarto de hora, moviendo con frecuencia la cazuela.

Nota.— Las almejas tardan en abrirse un minuto o dos.

Calamares en su Tinta

Para 4 personas.— En una cazuela se pone un cuarto de litro escaso de aceite y, cuando está caliente, agréganse 750 gramos de cebolla picada, friéndola bien; una vez frita échense los calamares limpios, si éstos son pequeños, se les meten las patas y la cabeza dentro del calamar, y si son grandes, pártanse en pedazos; cuando éstos han hervido un rato a fuego moderado, se les añaden las tintas bien machacadas en el mortero, y seguidamente échase a los calamares y la sal; también se les pone dos cucharadas de salsa de tomate. Si son de tamaño regular, les cuesta hacerse una hora, y si son grandes, hora y media larga. Una vez hechos se separan los calamares uno a uno en otra cazuela, y la salsa se pasa por el colador chino. Hay que pasar bien toda la cebolla para que quede la salsa espesa. Estas cantidades son para un kilo de calamares.

Calamares Rellenos

Para 4 personas.— Cantidad para un kilo.— Se pican las patas, un huevo cocido, 25 gramos de jamón, un ajo y un poco de perejil; una vez picado se agrega un huevo batido y 5 gramos de pan rallado; se mezcla todo bien y se rellenan los calamares, cerrándolos con un limpiadientes, y se hacen como los otros.

Langosta con Mayonesa

Para 4 personas.— Para una langosta de kilo. Atase con liza fina poniéndola a cocer en una olla con agua hirviendo cuidando de que le cubra y se le echa 250 gramos de sal, teniéndola hirviendo durante veinte minutos contados desde el momento en que empieza a hervir. Al cabo de dicho tiempo se retira del fuego y se pone en la fregadera debajo de la canilla del agua fría, teniéndola así hasta que el agua de la olla se haya quedado completamente fría; entonces se saca la langosta de la olla y se deja durante media hora, al cabo de la cual se le quita todo el cascarón, procurando sacar la cola y la cabeza enteras; de las patas y demás, se saca toda la carne, partiéndola en trocitos, dejando seis patas para el adorno. Todo se coloca en el centro de una fuente y encima se pone la cola y cabeza, partida en ronchas, disponiéndola como si estuviera entera. Alrededor se ponen las patas, ronchas de limón, huevos cocidos y aceitunas, y sírvese con salsa mayonesa, tártara o vinagreta.

Nota.— Hasta kilo y medio de langosta tiene suficiente con los veinte minutos de cocido, si pesa dos kilos o más, hay que darle veinticinco minutos y si es de tres kilos treinta minutos.

Langosta a la Americana

Para 3 personas.— Para 1 kilo.— En una cazuela se fríen dos pocillos de aceite con un ajo, una cebolla de tamaño regular, partida, media zanahoria; cuando está dorado agréganse 300 gramos de tomate y un pocillo de jerez o coñac. Pártese la langosta en crudo en seis trozos, partiendo la cabeza por medio a lo largo. Acto seguido, échase en la cazuela, haciéndose en media hora; a los quince minutos de estar hirviendo se le da una vuelta y se añade media cucharadilla de cayena una vez hecha, colócase en una fuente, echándole por encima la salsa pasada por el chino. La langosta tiene que estar viva y se parte con el cascarón.

Langostinos

Para 3 personas.— Para medio kilo de langostinos:— Se lavan con agua fría y se ponen a cocer en una olla con agua hirviendo, echándoles la sal; hay que poner el agua algo salada ya los cinco minutos de estar hirviendo, contados desde el momento en que empieza a hervir se retiran. Seguidamente se les quita toda el agua y una vez fríos se sirven.

Rodaballo en Salsa Verde

Para 4 personas.— En una cazuela de barro se pone a freír una taza de aceite y un diente de ajo. Una vez frito, retírase el ajo y se echa la cuarta parte de una cebolla de tamaño corriente muy picada y un diente de ajo, también picadito, haciéndose lentamente. Ya hecha, se agrega el rodaballo, partido en trozos, rehogándolo, y cuando está rehogado se añaden tres ramitas de perejil picado y una tacita de caldo. Se hace a fuego lento y se mueve la cazuela con frecuencia para que la salsa quede espesa. Estas cantidades son para un kilo de rodaballo.

Salmón Asado

Para 4 personas.— Para un kilo.— Se parte en rodajas algo gruesas, se les pone la sal y se colocan en una asadora con mantequilla; también en el salmón se ponen trocitos de mantequilla, 100 gramos entre todo, un tomate partido en cuatro trozos y un cuarto de cebolla partida en trozos. Se cuece a horno regular, procurando que quede jugoso. Cuando se ve que está casi hecho se añade un pocillo de vino blanco. Se saca del horno, colocando el salmón en una fuente; la salsa que queda se echa sobre el salmón pasándola por el colador chino, junto con una yema cocida de antemano. Alrededor pueden ponerse unas puntas de espárragos o alcachofas rebozadas.

Pastel de Salmón

Se hace hojaldre y se corta en forma de besugo, para lo cual es mejor hacerlo de papel, y por este patrón se va cortando el hojaldre, metiéndolo en el horno. Una vez hecho, se abre y se rellena con pasta besamel hecha con salmón, y dos minutos antes de servirlo se mete en el horno.

Mero Asado

Para 5 personas.— Cantidad para un kilo.— Después de limpio, córtase en ruedas y se le pone la sal y un polvo de pimienta inglesa. En una asadora untada de mantequilla, colóquese el mero, cuidando de que no se toquen los trozos. En una sartén friese pocillo y medio de aceite con dos ajos, que se retiran una vez fritos, y el aceite se echa sobre el mero, poniéndolo en el horno. De vez en cuando muévase la asadora para que no se agarre. Una vez hecho se coloca en una fuente, y en el jugo que quede agréguese el zumo de un limón. Si ha quedado poco jugo, añádese un poco de agua con el limón, y, bien mezclado y caliente, échese sobre el mero al tiempo de servirlo, adornándolo con aceitunas y perejil.

Mero en Salsa Duport

Para 4 personas.— Para un kilo.— Pártese en filetes y colócase en una cazuela untada de mantequilla o aceite frito, se le pone sal y un poco de pimienta inglesa. En una sartén fríase pocillo y medio de aceite con dos ajos, que se retiran cuando están fritos, y dorando en el aceite media cucharada de harina, viértese sobre el mero. En un cuarto de litro largo de agua cuécense de antemano 250 gramos de almejas, y este caldo se agrega al mero, poniéndolo a cocer a fuego lento. Una vez hecho el mero, colóquese en una fuente, y, en un cazo al baño de maría, se ponen dos yemas, la salsa del mero y las almejas sin la cáscara, dándole vueltas constantemente, y, cuando se ve que va a hervir, se retira y se echa sobre el mero, poniéndole alrededor puntas de espárragos y se sirve. Igual puede ponerse el salmón.

Lenguado al Gratén

Sobre una asadora rociada con pan y queso rallado se colocan los lenguados limpios y con sal, se vuelven a rociar con pan y queso rallado por encima, además de ajo y perejil, muy picaditos, y después se vierte sobre ellos aceite y mantequilla caliente y se meten al horno. Los lenguados tardan en hacerse quince o veinte minutos, según el horno.

Sardinias Rellenas

Se limpian dos docenas de sardinias, y en una sartén se fríe cebolla muy menudita, a la que se añade, una vez frita, 100 gramos de jamón y un huevo cocido, todo muy picadito, y, dándole dos vueltas, se retira. Una vez enfriado, se le añade un huevo batido, mezclándolo bien y con esto se rellenan las sardinias, y, después de rebozarlas en harina y huevo batido, se fríen. A las sardinias se les quita la espina.

Bacalao a la Vizcaína

Para 5 personas.— Se tiene a remojo durante veinticuatro horas un kilo de bacalao, cambiando el agua tres veces; se coloca en una cazuela, cubriéndole el agua, se pone a fuego moderado y cuando va a empezar a hervir se retira, y ya frío se limpia de espinas. Se pone después en una cazuela el bacalao limpio una capa con la piel en la parte de arriba y otra con la piel para abajo, alternando. Se ponen aparte, a remojo, durante veinticuatro horas, nueve pimientos encarnados secos, se les cambia de agua y se ponen a calentar a fuego moderado sin que lleguen a hervir. En una sartén se fríe un cuarto de litro de aceite con dos trocitos de pan, se retira y se fríe una cebolla grande, partida en trocitos; cuando está frita y dorada se añaden los pimientos, se les da dos vueltas, se echa el pan frito y todo bien pasado por el colador chino échase sobre el bacalao, agregando media cucharadilla de azúcar; a continuación se pone a fuego moderado durante dos horas, moviendo constantemente la cazuela para que la salsa quede bien espesa.

Bacalao con Tomate

Para 5 personas.— Cantidad para un kilo.— Se tiene a remojo veinticuatro horas, se escalda y se limpia de espinas y escamas. Después se pasa por harina y se fríe en un cuarto de litro de aceite, colocándolo en una cazuela una capa con la piel hacia arriba y otra en sentido inverso. Una vez puesto, fríese en el aceite que queda media cebolla picada de tamaño corriente y, una vez frita, añádese un bote de tomate, dos ajos y una ramita de perejil machacado en el almirez y desleído con un cacillo de agua de haber escaldado el bacalao y cuando está hecho agrégase al bacalao, pasándolo por el chino, y se hace a fuego lento en una hora.

Bacalao en Salsa Verde

Para 5 personas.— Cantidad para un kilo de bacalao.— Se tiene a mojo durante veinticuatro horas, se escama y se seca bien con un trapo; se pasa por harina y huevo batido y se fríe colocándolo en una cazuela. En el aceite que queda de freírlo, se dora una cucharada de harina y una hoja de laurel y se vierte sobre él. Se le hace la salsa con dos ajos y unas ramitas de perejil, todo machacado y, desleído con un cuarto de litro de agua, se mezcla al bacalao y se pone a hervir a fuego lento durante una hora. Hay que mover la cazuela con frecuencia mientras se hace.

Bacalao Blanco

Para 5 personas.— Se pone a remojo un kilo de bacalao por veinticuatro horas (todos los bacalaos que se ponen a mojar hay que cambiarles el agua tres o cuatro veces), al cabo de las cuales límpiase bien de escamas y espinas. En una cazuela se pone una capa de bacalao con la piel hacia arriba y otra compuesta de pan rallado, ajos, perejil, todo muy menudito, empleando para dicha cantidad de bacalao 25 gramos de pan rallado, dos ajos, unas ramitas de perejil y un poco de cebolla, todo ello colocado, fríase un cuarto de litro de aceite y un buen trozo de cebolla picada, y, cuando está frita, échase al bacalao el aceite y la cebolla pasada por el chino, añadiéndole un vasito de agua cuando está pasado. Seguidamente se pone a cocer a fuego lento, y, cuando empieza a hervir, agrégase un vasito de leche. Tarda en hacerse una hora y hay que mover la cazuela constantemente mientras se hace.

Bacalao a la Riojana

Para 5 personas.— Se pone a remojo durante veinticuatro horas un kilo de bacalao, cambiando el agua tres o cuatro veces; se escalda y una vez frío se fríe rebozándolo en harina. En el aceite que queda, se fríe una cebolla en trozos. Se tiene hecho aparte, y pasado por el chino, un bote de tomate, y se parte en tiras otro bote de pimientos. Se va colocando en una cazuela una capa de bacalao y otra de tomate y pimientos, y cuando está colocado se pasa la cebolla y el aceite por el chino sobre el bacalao. Se hace a fuego muy lento durante una hora y hay que mover constantemente la cazuela mientras se hace.

Bacalao al Pil-Pil

Para 5 personas.— Se tiene a remojo cuarenta y ocho horas. Para un kilo se pone en una sartén un cuarto de litro largo de aceite y se echa pimienta y medio verde en trocitos y dos ajos. Cuando está a medio freír se vierte sobre el bacalao pasado por el chino y se le añade un poco del agua en que se ha escaldado el bacalao. Después de haberse hecho a fuego lento durante una hora, se sirve. Hay que mover constantemente la cazuela mientras se hace.

Ajo Arriero

Para 6 personas.— Cantidad para un kilo de bacalao.— Éste tiene que ser gordo, y desvedijándolo y lavándolo en cinco aguas, y se pone en el chino a escurrir. En una cazuela de barro se fríe un cuarto de litro de aceite y cuatro ajos, que cuando están dorados se retiran y se separa todo del fuego. En la cazuela se echa media cucharada de pimiento rojo y otra media de harina, y al momento añádase el bacalao bien escurrido, poniéndolo otra vez al fuego fuerte, y cuando está rehogado mézclese una salsa de tomate pasada por el chino, la cual se hace con un kilo de tomate. Entonces se pone a hervir a fuego lento diez minutos ya continuación se sirve. También se pueden escalfar unos huevos en el ajo arriero.

Pastel de Bacalao

Para 6 personas.— Para un kilo.— Se le quita la piel y se pone a remojo veinticuatro horas, escaldándolo después y limpiándole de espinas. A seguido se fríe, y después se pica con dos ajos, dos ramitas de perejil y media cebolla frita, que deberá estar dorada, pero no negra; a este picado se le mezclan 500 gramos de tomate hecho en el aceite de freír la cebolla, y pasado por el chino, seguidamente, añádense tres huevos y la sal, y todo unido échase a un molde untado de aceite frito, poniéndolo a cocer al baño de maría durante una hora, y con el mismo baño quince o veinte minutos en el horno, al cabo de los cuales se saca y se sirve. Si se sirve frío, cúbrese con mayonesa, y si caliente, de salsa de tomate o besamel, adornándolo a capricho.

CARNES, AVES Y ASADOS

Carne a la Jardinera

Para 7 personas.— Se toma un kilo de cebón o lomo, que se limpia de teces y gordos, envolviéndolo en harina. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca, y cuando está rosiente se echa la ternera, una cebolla grande picada, dos dientes de ajo, perejil todo picado y sal. Cuando está todo rehogado, se pasa la carne a otra cazuela y se añade a la salsa un cuarto de litro largo de caldo, pasando todo por el chino sobre la carne. Se añade en crudo unas puntas de espárrago, guisantes, coles de Bruselas, alubias verdes y zanahoria. Cuando haya cocido hasta hacerse la carne, se retira ésta y se agregan a la salsa unas patatitas en redondo, fritas, dejándolas hervir unos minutos. La carne se sirve trinchada, con la salsa, verduras y patatas.

Ternera a la Sevillana

Para 7 personas.— Para un kilo de ternera se preparan en una cazuela 60 gramos de manteca, en la que se echa la ternera envuelta en harina, y se añade, picado, una cebolla de tamaño corriente, zanahoria, un ajo, un gramo de nuez moscada y dos aceitunas sin hueso. Una vez dorado, se le añade un cuarto de litro largo de caldo. Cuando haya cocido se pasa la ternera a otra cazuela, pasando la salsa por el tamiz. Se deshuesan dos docenas de aceitunas, poniéndolas a remojo con agua fría, durante hora y media, y después se añaden a la ternera, poniendo todo un momento al fuego. Para servirla, se trincha la ternera y se colocan alrededor las aceitunas.

Redondo a la Milanesa

Para 7 personas.— Para un kilo, se mecha el redondo con 100 gramos de jamón en tiras y se coloca en una olla; se le pone sal, 50 gramos de manteca, un gramo de pimienta inglesa, una cebolla grande partida por medio, un cuarto de litro de vino blanco, dejándolo cocer a fuego lento, tapando la olla con papel de estraza y encima la tapadera. Una vez cocida, se trincha la carne y se vierte sobre ella la salsa, después de pasarla por el chino. Para adornar la fuente se puede poner puré de patatas.

Puré de Patatas para guarnecer la Carne

Se calcula para medio kilo de carne, medio kilo de patatas. Se pone a cocer medio kilo de patatas con agua fría, mondadas, sin partir, y la sal. Después de cocidas se les quita el agua y calientes se pasan por el prensa purés; a continuación se trabajan un rato, para que la patata quede fina, con una cuchara de palo; seguidamente añádese poco a poco un cuarto de litro escaso de leche y un pocillo de aceite frito, manteca o mantequilla, ésta última sin freír. Mientras se agrega todo esto se trabaja la masa, para que quede bien mezclada y fina. Este puré se coloca alrededor de la fuente de carne o a gusto de cada uno.

Ternera en su Jugo

Para 7 personas.— Se ponen en una cazuela 70 gramos de manteca, y cuando está bien caliente échese un kilo de ternera en un trozo, añadiéndole la sal, media cebolla grande en dos trozos y 60 gramos de jamón, se va haciendo a fuego moderado, a fin de que suelte todo el jugo. Una vez cocida, se retira la carne para que se enfríe y partirla en filetes. La salsa, pasada por el chino, se vierte sobre la ternera al tiempo de servirla, adornando la fuente con un puré muy fino de patatas o patatas fritas.

Cebón a la Villarua

Para 7 personas.— Se toma del cebón el morcillo, y envuelto en harina se coloca en una cazuela con una taza de las de café de aceite rosiente, añadiéndole una cebolla muy picadita y sal, y cuando esté dorado se le agrega un cuarto de litro de vino tinto y otro cuarto de litro de caldo y se deja hacer a fuego lento hasta que esté tierno. Se retira la carne de la salsa y una vez fría, se trincha en filetes y se vierte sobre ellos la salsa, pasada por el colador chino, cuidando de que la salsa quede trabada. Estas cantidades son para un kilo.

Guiso de Ternera Nerviosa

Para 7 personas.— Para un kilo.— Se pone en una cazuela una taza de aceite, y una vez rosiente se echa la ternera envuelta en harina, sal y una cebolla grande picada, rehogándolo. Después añádese un ajo, y perejil machacado y un cuarto de litro de caldo. Se cuecen aparte 100 gramos de macarrones con un gramo de pimienta y la sal; quítaseles el agua después de cocidos y se apañan con 30 gramos de manteca, tiendo en ella un ajo, que luego se quita, y se les añade 20 gramos de queso rallado y un pocillo de salsa de tomate, dejándolos unos momentos al fuego. Al tiempo de servir la carne, trinchada en filetes, se colocan los macarrones en derredor y se vierte la salsa, que se pasa por el chino.

Chateaubriand

Para 7 personas.— Para un kilo.— Se coge el solomillo y se le quita el gordo y la tez. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca y cuanto está caliente se echan los desperdicios del solomillo, partido en trocitos, media cebolla de tamaño corriente, picadita, un gajo de ajo y dos ramitas de perejil. Cuando está rehogado se echa una cucharada de harina y una vez dorada la harina, añádese un vasito de vino blanco, otro de leche, la sal y un cuarto de litro de caldo o agua caliente, teniéndola hirviendo a fuego moderado hora y media; entonces se pasa por el colador chino a otra cazuela; se pasa todo bien para que quede la salsa algo espesa. El solomillo se parte en filetes del grosor de dos centímetros, se aplasta un poco y se les pone la sal. Se parten unas rebanadas de pan, tantas como filetes, del grosor de un centímetro y del mismo tamaño del filete. En una perola se pone agua fría con sal, en ella se moja el pan y se coloca extendido en una fuente, seguidamente se fríen en manteca muy caliente, procurando dejarlas doradas, pero secas; a continuación se colocan en la fuente donde se van a servir, poniendo encima de cada una un bistec (que también se fríen en un poco de manteca), se tiene picadito de antemano 100 gramos de champignón cocido o de bote y una trufa, poniendo un montoncito de este picado sobre cada filete, seguidamente la salsa bien caliente y se sirve.

Ternera con Champignón

Para 7 personas.— Cantidad para un kilo.— En una cazuela se ponen 50 gramos de manteca y, cuando está rosiente, se coloca la ternera en un trozo envuelta en harina. Al mismo tiempo se añade una cebolla grande picada y la sal, y cuando está dorado se machaca un ajo y perejil, añadiéndoselo con un cuarto de litro de caldo. Cuando la ternera está casi hecha, se machacan seis pipas de almendra y se le añade con un vasito de vino blanco, dejándole, durante un cuarto de hora más, al fuego, al cabo de cuyo tiempo se saca la ternera y se pasa la salsa por el chino.

A la salsa una vez pasada por el chino se le añade un bote de champignón y se deja hervir durante unos minutos. Trinchada la ternera, se sirve con la salsa muy caliente, y el champignón. Si la ternera es blanca, se hace en una hora y si es de buey, en tres horas.

Carne Estofada

Para 3 personas.— Se toma un trozo de cebón, de debajo de la paletilla, de medio kilo; se coloca en una olla y se le añade una cebolla picada, una cabeza de ajos, una hoja de laurel, un pocillo de aceite, un vaso de vino blanco mezclado con medio pocillo de vinagre, la sal y un caso de caldo o agua. Tápase la olla con un papel de estraza y la tapadera y se deja hervir hasta que se comprenda que está bien hecho. Entonces se retira la carne de la salsa para que se enfríe, ya la salsa se le añade media pastilla de chocolate y se pasa por el chino. Se preparan unas patatas fritas en redondo, que se dejan hervir unos minutos con la salsa. Se trincha la carne, pónese la salsa bien caliente y se adorna la fuente con las patatas.

Rosbiff de Solomillo

Para 6 personas.— El rosbiff puede hacerse de los trozos de cebón siguiente: solomillo, rabadilla, aguja, y también de la tapa de ternera de leche.

Cantidad para un kilo.— Se limpia de gordos, teces y huesos, se ata con un hilo grueso y se le pone sal menuda, una media hora antes de guisarlo. En una cazuela se ponen 70 gramos de manteca, y, cuando está rosiente, se echa el solomillo, poniendo dos gramos de pimienta inglesa sobre él; se tiene a fuego fuerte hasta dorarse, y, una vez dorado, se pone a fuego lento media hora, al cabo de la cual se trincha y se sirve con puré de patata o paja de patata. También se puede poner mechado.

Patata Frita Paja

Después de mondadas las patatas, pártense en rodajas muy finas; se cogen cuatro o cinco de estas rodajas, se ponen juntas una sobre otra y se parten en tiritas muy delgadas, quedando igual que paja; se les pone la sal y se fríen en abundante aceite bastante caliente.

Ternera Rellena, para Caliente y Fría

Para 7 personas.— Par un kilo.— Se pican muy fino 100 gramos de ternera, 50 de jamón, un ajo y un poco de perejil. A este picado se mezcla un huevo batido y sal, se abre por un lado la ternera y se rellena, cosiéndola después. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca, y cuando está rosiente se agrega la ternera, sal y media cebolla, haciéndose a fuego lento durante dos horas y se sirve caliente, como asado, o fría, como fiambre. Para fría hay que poner en el picado un gramo de pimienta inglesa.

Ternera a la María Teresa

Para 7 personas.— En un kilo de rabadilla de ternera, que se limpia de teces y gordos, se hacen agujeros en la superficie en los que se introducen 100 gramos de jamón partido en trocitos y una lata pequeña de trufas; seguidamente úntase con 100 gramos de manteca sólida toda la superficie de la ternera se coloca en la cazuela en que haya de hacerse, se le echa sal y se deja al sereno durante una noche. Al día siguiente se pone con fuego muy moderado, agregándole solamente el caldo de las trufas. Cuando está hecho se trincha, y al tiempo de servirlo viértese sobre ella el jugo y se adorna con unas patatas a la paja.

Filetes a la Asturiana

Para 4 personas.— Cantidad para medio kilo.— Se parten los filetes muy finos, y en un plato se pone una taza de leche fría con sal, dejando los filetes en dicho plato durante una hora. Después se pasan por pan rallado, huevo batido y otra vez pan y se fríen.

Filetes al Pan Rallado

Para 4 personas.— Para medio kilo de filetes se pican dos ajos y unas ramitas de perejil, todo ello muy menudito; se mezcla en un plato con un pocillo de pan rallado, se sazonan los filetes con sal y se untan ligeramente en esta mezcla por los dos lados, friéndolos a continuación con manteca rosiente.

Filetes Rebozados

Se echa sal a los filetes, se untan de pan rallado, huevo batido, y nuevamente de pan, y se fríen en aceite rosiente o manteca. Lo mismo se hacen chuletas de cordero de leche.

Filetes Mónaco

Para 8 personas.— Este plato hay que hacerlo siempre con filetes muy tiernos. Para un kilo de filetes.— Una hora antes de freírlos se les pone la sal y se untan en un huevo batido, dejándolos todos en el plato del huevo; cuando se van a freír, se preparan en un plato dos ajos y unas ramitas de perejil, todo muy picadito, y una tacita de pan rallado. Se mezcla bien y se untan los filetes ligeramente, friéndolos a continuación en manteca rosiente.

Filetes de Ternera a la Manteca

Para 8 personas.— Para un kilo de filetes.— Se aplastan y se pone la sal. Aparte pícense, muy menudito, dos gajos de ajo y se mezclan con 30 gramos de pan rallado. En una sartén se pone manteca y cuando está rosiente fríense los filetes untados éstos, un poco por los dos lados, del pan rallado y ajos. Estos filetes se sirven con ensalada aparte.

Filetes o Chuletas a la «Papillón»

Para 4 personas.— Se sazonan con sal medio kilo de filetes. Mézclanse en un plato unas almendras, un ajo, unas ramitas de perejil, todo picadito, y un poco de pan rallado, untando en esta mezcla cada filete por los dos lados. Se coloca cada filete en un trozo de papel blanco de tamaño suficiente para envolver el filete, se pone un trocito de mantequilla en cada uno, y después de envolverlos se ponen en una asadora en el horno. Cuando se doran los papeles, es señal de que están hechos; se colocan entonces así en una fuente y se sirven.

Filetes de Ternera en Salsa

Para 7 personas.— Para un kilo.— En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca y cuando está caliente agréganse los filetes untados en harina, se les da dos vueltas, se añade media cebolla, dos gajos de ajo, dos ramitas de perejil todo picadito y la sal. Una vez bien rehogados añádese medio kilo de tomate crudo, pelado y partido en trozos, y cuando están hechos se pasan a otra cazuela los filetes y la salsa se vierte sobre ellos pasada por el colador chino. Estos filetes se hacen a fuego muy moderado desde el principio. Si se seca la salsa, puede añadirse un cacito de caldo.

Filetes Rellenos

Para 4 personas.— Para medio kilo.— Se pican 50 gramos de carne, 50 de jamón, un ajo y un poco de perejil, todo muy menudito, se le mezcla un huevo batido y un poco de sal, y una vez unido, colócase en cada filete una parte del picado, rollándolo y sujetándolo con un limpiadientes. En una sartén con manteca se fríe cebolla picada, que se retira, ya continuación los filetes, pasados por pan rallado y huevo batido, colocándolos después en una cazuela. Machácase un ajo y perejil y, unido a la cebolla frita, en el mismo almirez, se deslíe con un cuarto de litro de agua, echándolo todo a la sartén con la manteca que quedó de freír; después de ponerle sal, viértese sobre los filetes al empezar a hervir. También se añade un vasito de vino blanco y 10 gramos de almendra rallada, y se hacen a fuego regular. Tardan en hacerse una hora larga.

Filetes a la Casera

Para 7 personas.— Para un kilo.— Se les pone sal; en un plato sopero se pone un cuarto de litro de leche y en ella se untan los filetes, colocándolos en otro plato sopero, y si al terminar queda algo de leche se vierte sobre ellos, teniéndolos así durante media hora. En 40 gramos de pan rallado mézclanse dos gajos de ajo y dos ramitas de perejil muy picadito; úntanse en este pan los filetes por ambos lados y se fríen en manteca rosiente, colocándolos a continuación en una cazuela. En la manteca que queda de freír se echa media cebolla picada y, una vez frita agrégese un cuarto de litro de caldo, y cuando esto empieza a hervir viértase sobre los filetes pasado por el colador chino. Añádese una copita de jerez. Se hacen a fuego moderado. Si son tiernos, se hacen en tres cuartos de hora, y si no, en hora y media.

Filetes a la «Papillón»

Para 4 personas.— A medio kilo de filetes se les pone sal. En un plato se tienen 100 gramos de piñones, y se untan con ellos los filetes por ambos lados, procurando que los piñones queden adheridos, y se colocan en un cuadrito de papel de barba blanco; así dispuestos, se coloca sobre el filete un trocito de mantequilla (se han de emplear 100 gramos de mantequilla para medio kilo de filetes), y envolviéndolo en el papel se coloca en una lata; cuando estén todos preparados en ella se meten al horno, costándoles hacerse una media hora. Horno regular.

Nota.— Estos filetes tienen que ser de solomillo.

Lomo con Tomate

Para 7 personas.— En una cazuela se ponen 50 gramos de manteca y cuando está rosiente se echa un kilo de lomo untado en harina, agregándole también la sal, media cebolla muy picadita y unas ronchas de zanahoria; cuando está dorado se añade un cazo de caldo, dejándolo cocer hasta que se haga. Retirado el lomo de la cazuela, se agrega a la salsa medio kilo de tomates picados que una vez hechos, y junto con la salsa, se pasan por el chino sobre el lomo trinchado.

Filetes de Lomo con Salsa dorada

Para 6 personas.— Para un kilo.— Se preparan los filetes de punta de lomo, con pan rallado y sal. En una cazuela, con 70 gramos de manteca, se fríe media cebolla muy picadita, y una vez dorada échanse los filetes, a los que se les añaden, cuando estén dorados, dos tacitas de caldo, y se dejan hacer a fuego lento durante una hora escasa. A continuación se les añade una tacita de leche y se agita la cazuela. Los filetes se sirven con unas patatas fritas, y la salsa, pasada por el chino.

Lomo de Cerdo con leche

Para 7 personas.— En una cazuela se fríen 50 gramos de manteca y se echa un kilo de lomo envuelto en harina, ya medio rehogar, se le añade media cebolla grande picada y la sal; una vez dorada cúbrase de leche, dejando la cazuela sin tapar para que aquélla se cuaje antes. Después de hecho se coloca en filetes y alrededor la leche cuajada y unas patatas fritas.

Plato Riojano

Para 7 personas.— Se parten en pedazos medio kilo de lomo de maza. Se machacan dos dientes de ajo, un clavillo, tres pimientos redondas, un poco de orégano y un poco de tomillo, tres gramos de pimiento molido y un poco de sal. Cuando está todo machacado se le agrega un pocillo de agua y con ellos se adoba el lomo en una cazuela, dejándole que tome el adobo durante cuatro horas. Al cabo de este tiempo se pone al fuego con 50 gramos de manteca en una cazuela, y, cuando está ya blando el lomo, o sea hecho, se le añade una taza de salsa de tomate fina, se tienen fritas de antemano medio kilo de salchichas encarnadas y se agregan al lomo con un bote de pimientos del cristal, partidos en tiras; se le da una vuelta y se tiene a fuego lento durante un cuarto de hora.

Albóndigas

Para 4 personas.— Se prepara medio kilo de lomo, muy picadito, con un diente de ajo y una ramita de perejil; se mezcla bien con dos huevos batidos y un pocillo de pan rallado; se prepara la sartén con una tacita de aceite y se fríe media cebolla picada, que se retira una vez frita. En un pocillo con harina se da forma a las albóndigas, y se fríen en el mismo aceite en que se ha frito la cebolla, colocándolas según se van friendo, en una cazuela. Al aceite de freírlas se le añade la cebolla frita, ajo y perejil machacado y desleído con un cuarto de litro de caldo; todo ello se pasa por el chino sobre las albóndigas, se echa un poco de sal y una hoja de laurel y se hacen durante tres cuartos de hora a fuego lento. Si se quedan secas se puede agregar más caldo.

Pimientos Rellenos

Se asan unos pimientos del cristal o de bote y se limpian bien, rellenándolos con carne picada, y preparada como para las albóndigas; se rebozan en harina y huevo y se fríen colocándolos en una cazuela. Al aceite de freírlos se le añade media cucharada de harina y una vez dorada agréguese un diente de ajo y dos ramitas de perejil machacado y desleído con un cuarto de litro de caldo. Todo ello se pasa por el chino sobre los pimientos, se le echa la sal y una hojita de laurel y se hace a fuego moderado durante tres cuartos de hora. Hay que remover la cazuela con frecuencia. También puede agregarse un pocillo de salsa de tomate.

Lechuga Rellena

Para 4 personas.— Se escaldan en agua hirviendo las hojas más amarillas de la lechuga y se rellenan de carne preparada, lo mismo que para las albóndigas; se rebozan en harina y huevo batido y se fríen; colócanse en una cazuela y se hace lo mismo que con los pimientos rellenos. Estas lechugas tienen que ser de clase escarolada, de forma alargada no sirven.

Cuajado de Carne

Para 4 personas.— Se pica medio kilo de lomo, dos ajos, dos ramitas de perejil, y, todo picadito, colócase en una sopera y se le echa sal y tres huevos batidos, mezclándolo bien. Acto seguido se pone en la mesa un poco de harina y sobre ella se coloca la pasta en tres partes iguales, dándoles la forma de diez centímetros de largo por cinco de ancho, poniéndoles harina por encima cuando estén colocados. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca y un trozo de cebolla picada. Frita la cebolla, se retira y échase el relleno con mucho cuidado, y, cuando se comprende que está dorado, se le da vuelta, dejándolo que se dore por todo; se machacan un ajo, y dos ramitas de perejil, desliéndolo con un cuarto de litro de caldo, se agrega al relleno y se le tiene hirviendo a fuego moderado durante una hora. Se sirve partido en filetes, y la salsa por encima pasada por el colador chino.

Lengua en Salsa

Para 6 personas.— Par un kilo, se lava la lengua y se pone a cocer con media cebolla partida en dos trozos, una zanahoria, un poquito de nuez moscada, un puerro, un litro de agua, una tacita de vino blanco y la sal, cuidando de que no cese de hervir. Una vez cocida se le quita la piel, y fría se parte en filetes, se pasan por harina y huevo batido y se fríen en manteca, colocándolos en una cazuela. En la manteca que queda de freír, fríese un trozo de cebolla picada y un trozo de zanahoria; cuando está hecha agrégase media cucharada de harina, dejando que se dore todo. Después añádese una taza de salsa de tomate y un cuarto de litro de caldo, se pasa por el colador chino sobre la lengua, dejándola hervir durante veinte minutos, a fuego moderado.

Lengua a la Napolitana

Para 6 personas.— Cantidad para un kilo.— Después de lavada y cocida en la misma forma que la anterior, se hacen filetes, rebozándolos en harina y huevo batido, se fríen con manteca y se colocan en una cazuela; con la misma manteca de freírla, se fríe media cebolla picada, una zanahoria, y una cucharada de harina añadiéndole, cuando esté dorada, un pocillo de jerez y un cuarto de litro de caldo. Todo ello se pasa por el chino a la cazuela, dejando que hierva con la lengua unos minutos antes de servirla.

Lengua Estofada

Para 6 personas.— Una vez lavada y frotada, se coloca en una olla y se le añade pocillo y medio de aceite, un pocillo de vino blanco, otro de vinagre, una cebolla grande, cuatro clavillo de especia hincados en una cabeza de ajos, sal, una hoja de laurel, dos tomates grandes y un cuarto de litro de agua. Déjese hacer a fuego lento durante tres horas, al cabo de las cuales se retira la lengua, y una vez fría se le quita la piel, y se trincha en filetes; diez minutos antes de servirla, se le añade media pastilla de chocolate, se pasa la salsa por el chino, y se echa sobre la lengua muy caliente al tiempo de servirla. Esta cantidad es para un kilo de lengua.

Lengua a la Jardinera

Para 6 personas.— Para un kilo.— En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca. Una vez caliente se echa la lengua bien lavada y envuelta en harina; al mismo tiempo añádese una cebolla grande partida en trozos, un diente de ajo, dos ramitas de perejil y la sal, rehogándolo a fuego moderado. Cuando la cebolla está doradita, se agrega un litro de caldo o de agua hirviendo. Le cuesta hacerse tres horas, después de ellas cuales se retira la lengua de la cazuela y en caliente se le quita la piel; la salsa se pasa por el colador chino. En otra cazuela aparte, fríanse 50 gramos de manteca y 50 gramos de jamón, partido en cuadritos, se agregan a esto unas puntas de espárrago, unos guisantes (todo cocido de antemano), unas patatas redondas fritas y seis alcachofas partidas por la mitad y rebozadas. Rehóguese todo unos cinco minutos, al cabo de los cuales se agrega a la salsa de la lengua. Esto debe hacerse unos cinco minutos antes de servirse. La lengua se coloca partida en filetes en el centro de la fuente y alrededor las verduras.

Riñones al Jerez

Para 3 personas.— Se limpia y parte en pedazos medio kilo de riñones, añadiéndoles la sal y dejándolos durante media hora, con objeto de limpiarles de las substancias naturales que contengan, poniéndolos en crudo un trozo de cebolla picada muy menudita, una ramita de perejil y 25 gramos de tocino de jamón, muy picadito, 10 gramos de pan rallado y uno de pimienta inglesa. Se prepara la sartén con 50 gramos de manteca y un diente de ajo, que se retira después de frito, y se le añaden los riñones para que se hagan a fuego muy fuerte y muy poco tiempo, sin dejar de revolverlos. Poco antes de terminar de hacerse se les añade un pocillo de jerez. Los riñones han de servirse recién hechos, pues de lo contrario se endurecen. Es mejor que los riñones sean de ternera o de cordero.

Riñones en Pepitoria

Para 3 personas.— Se limpian y parten en pedazos medio kilo de riñones, añadiéndoles la sal. En una sartén, con 50 gramos de manteca, se fríe un ajo, que se retira, y se echan los riñones partidos en pedazos, con un poco de cebolla muy picadita; se les da una vuelta y se les añade una cucharada de harina, y cuando está dorada se le agrega una cucharada de salsa de tomate; se machaca diente y medio de ajo y dos ramitas de perejil y se deslíe con un cazo de caldo, agregándolo a los riñones y sazonándolo con sal; se hacen a fuego moderado durante hora y media, y al tiempo de servirlos se les añaden unos huevos cocidos partidos en pedazos.

Riñones Dorados

Para 3 personas.— Para medio kilo.— Si son de cordero se parten por medio, quitándoles la grasa; si son de cerdo, se parten en filetes finos y se limpian; se prepara la sartén con 50 gramos de manteca, y cuando está rosiente se le agregan los riñones y la sal, zumo de medio limón y un poco de pimienta inglesa y se rehogan, se hace aparte una salsa española, se echan los riñones y se sirve.

Riñones Ensartados

Una vez limpios, se parten finos y del mismo tamaño trocitos de jamón, riñón y tocino de jamón, colocándolos alternos en un palillo, y en este orden: tocino, riñón y jamón, y así sucesivamente. Fríense en una sartén con manteca y se sirven sobre una salsa muy fina de tomate o solos.

Salchichas Blancas

Para 5 personas.— Pícanse muy menudo 500 gramos de lomo, 250 de tocino fresco, dos ajos y unas ramitas de perejil. Después de picado colócase en un cacharro blanco y se le agregan dos gramos de pimienta inglesa, uno de nuez moscada, sal fina y un cuarto de litro de vino blanco, revolviéndolo todo bien, y, una vez mezclado, se rellenan los intestinos, que deben ser delgados.

Nota.— Después de llenos los intestinos se pinchan con un alfiler para que salga el aire.

Salchichas Rojas

Para 5 personas.— Se hacen como las anteriores, aumentando 50 gramos de pimienta molido y tres clavillos machadados, y, en vez de echar vino blanco, se echa agua y se suprimen la pimienta inglesa y nuez moscada. Después de llenas las salchichas se pinchan algo con un alfiler negro.

Guiso de Salchichas

Para 7 personas.— Para un kilo.— En una cazuela se ponen 50 gramos de manteca y en ella se echan las salchichas, rehogándolas bien, y, en cuanto empiezan a dorarse, ya están hechas. Puede servirse con pimientos asados, con salsa de tomate, puré de patata, patatas fritas o huevos fritos.

Salchichas

Para 7 personas.— Se ponen en una cazuela 20 gramos de manteca y se le añade un kilo de salchichas a las que, una vez hechas, se les agrega una salsa fina de tomate. En vez de tomate se pueden servir con puré de patata o con picatostes fritos. Para la salsa de tomate se emplea medio kilo.

Picadillo de Lomo

Para 3 personas.— Cantidades: Medio kilo de lomo tierno, tres dientes de ajo, una tacita de agua y 25 gramos de pimienta molida un poco picante (cucharada y media).

Se pica el lomo muy fino y se le pone sal, seguidamente agréguese los ajos machacados en la mano del almirez y desleídos con la tacita de agua; a continuación el pimienta molida mezclándolo todo ello bien con una cuchara de palo. Una vez mezclado se deja durante cuatro o seis horas para que tome bien el adobo o hasta el día siguiente. En una sartén se ponen 25 gramos de manteca y se fríe el picadillo, teniendo cuidado de no freírlo demasiado.

Nota.— El trozo más adecuado para este plato es la cabezada de la punta.

Caracoles a la Riojana

Para 6 docenas.— Se lavan bien con agua y sal gorda y se ponen a cocer durante media hora; después se cambian a otra olla con agua hirviendo, echándoles una hoja de laurel, un poco de tomillo y la sal; a la media hora de hervir se retiran, quitándoles el agua. En una cazuela se pone una taza de aceite, al que se agrega una cebolla de tamaño corriente, un gajo de ajo y dos ramitas de perejil, todo muy picado; una vez frito, añádese una cucharada de harina, se le da dos vueltas y se echa una tacita de salsa de tomate, cuatro pimientos de bote o frescos, partidos en cuadritos, un cuarto de litro de caldo, un cuarto kilo de jamón, partido en cuadritos, A los 5 minutos de hervir esa mezcla se echan los caracoles, teniendo todo a fuego moderado durante tres cuartos de hora. Si se quieren picantes, se echa un trozo de guindilla picadita. Hay que mover la cazuela con frecuencia.

Callos a la Riojana

Para 8 personas.— Cantidad para dos kilos.— Se lavan bien y se parten en trozos pequeños, se ponen en una olla con agua fría y un poco de sal, dejándoles toda la noche al sereno; al día siguiente se les quita el agua y se echa otra con un poco de sal y dos cucharadas de harina; con esto se lavan bastante tiempo y después se vuelven a lavar con cinco aguas. Entonces se ponen a cocer en agua hirviendo echando un puñito cada vez para que no dejen el hervor, teniéndolos hirviendo hasta que estén muy tiernos; generalmente les cuesta cocerse, sin dejar de hervir, siete u ocho horas. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca o aceite; cuando está caliente échanse 150 gramos de jamón con un poco de tocino, partido en cuadritos, 50 gramos de chorizo, partido en rodajas muy finas, y media cebolla de tamaño corriente muy picadita; una vez frito sin llegar a dorarse la cebolla, se echa una cucharada de harina, se le da vueltas y bien escurridos los callos, se echan en la cazuela. En el mortero machácanse un gajo de ajo, dos ramitas de perejil y seis nueces o seis pipas de almendra natural; esto se deslíe con una tacita del agua de haberlos cocido y se vierte sobre ellos; agrégase también una tacita de salsa de tomate. Se dejan así a fuego moderado tres cuartos de hora, dándoles vuelta con la misma olla de vez en cuando. Si se quieren picantes, cuando están hechos se echa un trozo de guindilla muy menudita.

Nota.— A las dos horas de estar hirviendo se les quita el agua y se les hecha otra limpia hirviendo, la sal, media cebolla, una hora de laurel y una zanahoria.

Sesos en Salsa

Para 3 personas.— Se limpian y se cuecen en agua hirviendo con sal, ya continuación se trinchan en filetes, y envolviéndolos en pan rallado se fríen en manteca, colocándolos en una cazuela; en la manteca que haya quedado, se fríe un trozo de cebolla picada, un diente de ajo y dos ramitas de perejil, y cuando esté dorado se le añade un poco de pimienta inglesa y una cucharada grande de salsa de tomate; se le agrega un cazo de caldo, se sazona y se pasa por el chino a la cazuela y se deja a fuego lento durante diez minutos, procurando que la salsa quede bien trabadita.

Sesos con Vino Blanco

Para 3 personas.— Se preparan como los anteriores y rebozados en pan y huevo se fríen, colocándolos en una cazuela; en el aceite de freírlos se echan un trozo de cebolla picada, a la que se añade, cuando está doradita, media cucharada de harina. Machácanse un diente de ajo, dos ramitas de perejil y un poco de nuez moscada; se deslíe en un cazo de caldo y se echa a la sartén, junto con un vasito de vino blanco; se sazona y se pasa por el chino a la cazuela, dejándolos a fuego lento durante diez minutos.

Lecherillas de Ternera o Cordero en Salsa Blanca

Para 3 personas.— Pártanse en trozos iguales y de buen tamaño. En una cazuela se ponen 50 gramos de manteca y un trozo de cebolla picadita, a medio freír; agréganse las lecherillas envueltas en pan rallado, dejándolas dorarse un poco; cúbrese con leche y se les añade un poquito de nuez moscada, dejándolas a fuego lento durante media hora, moviendo con frecuencia la cazuela. Estas cantidades son para medio kilo de lecherillas.

Patatas de Cordero en Salsa

Para 3 personas.— Se limpian y parten en trozos, se cuecen en agua hirviendo con una cebolla, una hoja de laurel y sal. Una vez cocidas se les quita el caldo; se fríe 50 gramos de tocino de jamón, partido en cuadritos, con algo de jamón y un pedazo de cebolla picada muy menudita. Cuando está dorado, se le añade media cucharada de harina, y enseguida se vierte sobre las patas, que se habrán colocado en una cazuela; se machaca un ajo y perejil y se deslíe con un cazo de caldo y una cucharada de salsa de tomate y se añade a la cazuela; se sazona y se deja durante veinte minutos a fuego lento. Las cantidades son para una docena de patas.

Patatas de Cerdo con Leche

Para 4 personas.— Se limpian y cuecen con media cebolla, una hoja de laurel, un gramo de nuez moscada y sal; una vez cocidas se deshuesan, se parten en cuatro pedazos, se envuelven en harina y huevo y se fríen con manteca. En ésta se dora media cucharada de harina y se vierte sobre las patas, que han de colocarse en una cazuela; se le añade leche hasta cubrirlas, se sazonan con sal y se dejan hacer a fuego lento durante veinte minutos. Pueden hacerse con tomate en la forma indicada, cambiando únicamente la leche por el tomate. Esta cantidad es para un kilo de patas.

Patatas de Cordero a la Bretona

Para 3 personas.— Se limpian una docena de patas y se cuecen enteras con cebolla, una hoja de laurel, un poco de zanahoria y sal; una vez cocidas se deshuesan, procurando que queden enteras, y se fríen envueltas en harina y huevo; a la grasa de freírlas se añade media cucharada de harina y se vierte sobre las patas; se agrega también una salsa fina de tomate, hasta cubrirlas, y se dejan a fuego lento durante 15 minutos.

Morros de Ternera en su Salsa

Para 4 personas.— Se limpian con agua templada y sal primeramente, y después con agua fría y se parten en pedazos. Déjanse hervir con agua sola durante media hora, cambiándose el agua al cabo de ese tiempo, y añadiéndole media cebolla, una hoja de laurel y sal, dejándolos hervir hasta que estén tiernos. Quítaseles el agua y se cuecen en ella dos pimientos picantes secos. En 30 gramos de manteca fríense 100 de tocino de jamón, que tenga algo de magro, partidos en cuadritos, con cebolla muy menudita, a la que, una vez frito, se le añade una cucharada de harina, y todo ello se vierte sobre los morros. Se machacan dos ajos, perejil y ocho nueces para un kilo de morros. Todo esto se vierte con un poquito de caldo sobre los morros, junto con dos cucharadas de salsa fina de tomate; los dos pimientos cocidos se pasan por el chino, con caldo suficiente para que hiervan los morros con el apaño durante media hora.

Morros de Ternera en Salsa Verde

Se limpian como los anteriores y se cuecen igual, pero en vez de partidos, enteros. Una vez cocidos es cuando se parten en trozos de unos tres centímetros y, rebozados en harina y huevo, se fríen y colocan en una cazuela. En el mismo aceite se fríe un trozo de cebolla picada y cuando está frita échase una cucharada de harina, se le da dos vueltas y se vierte sobre los morros. En el mortero machácanse un ajo y dos ramitas de perejil y desliéndolo con un cazo de caldo échase sobre los morros teniéndolo hirviendo durante un cuarto de hora, hay que mover la cazuela constantemente mientras se hacen.

Asadura de Cordero de Leche a la Riojana

Para 2 personas.— Se preparan en una cazuela 60 gramos de manteca y se le añade un trozo de cebolla y un ajo picado; cuando está frito se echa la asadura, partida en pedacitos, menos el hígado. Una vez dorada, se le añade una cucharada de salsa de tomate y un poquito de pan rallado, con un cazo de caldo; el hígado se parte en filetes delgados y fríese con un poco de ajo picado y pan rallado; se rehoga bien ya los cinco minutos queda hecho y se mezcla poco antes de servirla a la mesa, con la asadura.

Cordero en Caldereta

Para 4 personas.— Se prepara en una cazuela un pocillo de aceite o manteca, y cuando está rosiente, agréguese un kilo de cordero, partido en trozos, media cebolla grande picada, unas ronchas de zanahoria, sal y un puerro; una vez rehogado, se le agrega una cucharada de harina, dos de tomate ya continuación un ajo y perejil, machacado y desleído con cazo y medio de caldo, una hoja de laurel y medio kilo de guisantes o medio bote, y se deja hervir durante tres cuartos de hora. Puede añadirse cinco minutos antes de servirlo unas patatas fritas en redondo, sacadas con el molde. Los guisantes, si son muy tiernos, se echan crudos, y si no, se cuecen aparte.

Cordero de Leche Asado

Para 8 personas.— Para dos kilos.— Se moja, se le pone sal y 50 gramos de manteca extendida por todo, colócase en una asadora con la piel hacia arriba, metiéndole en el horno.

Pierna de Cordero de Pasto Asada

Para 4 personas.— Para un kilo de pierna.— Se golpea bien con una macheta, para que se ablande. En una cazuela se ponen 100 gramos de manteca, y cuando está caliente échase la pierna, se le pone sal, déjasele dorar por todo y se le añade un cuarto litro de caldo o agua, y se deja hervir a fuego lento hasta hacerse. Se sirve con patatas fritas o puré.

Rostrizo Asado

Para 8 personas.— Se mojan con agua fría dos kilos de rostrizo se les pone sal fina, y colócase con la piel hacia arriba en una asadora, metiéndolo en el horno. En una sartén derrítese en pedazos 150 gramos de tocino de jamón, y la grasa que da échase al rostrizo en dos o tres veces, cuando está dicho rostrizo a medio hacer.

Gallina en Pepitoria

Para 4 personas.— Se ponen en una cazuela 75 gramos de manteca y cuando está caliente se echa la gallina partida en pedazos y un trozo de cebolla picadita. Cuando está casi rehogado, añádese una cucharada de harina y sal; macháquense un ajo y unas ramitas de perejil, desliéndolo en medio litro de caldo y se echa a la gallina, y también cinco gramos de almendra rallada o pipas machacadas y un vasito de vino blanco. Cuando está hecha puede guarnecerse con alcachofas rebozadas, champignón o patatas fritas. Las alcachofas y el champignón échanse a la gallina diez minutos antes de servirla.

Gallina en Pepitoria a la Riojana

Para 4 personas.— En una sartén, con manteca, se va rehogando la gallina, partida en pedazos y untados de harina, echándolos de uno en uno; según se van rehogando se colocan en una cazuela, en la que se tienen 50 gramos de manteca y un trozo de cebolla picada y rehogada; una vez colocada toda la gallina, se le añade la sal y un vasito largo de vino blanco, se machacan quince nueces y un ajo en el almirez, desliéndolo con un cuarto de litro de leche, se agrega a la gallina y, si es poco para cocerse, se le añade un cazo de caldo, y se puede guarnecer como la anterior. Los pichones pueden ponerse lo mismo.

Pollo a la Marengó

Para 2 personas.— Una vez limpio se parte en cuatro cuartos y se le quita el espinazo, se envuelve en harina y se fríe en una sartén con manteca o aceite; a medio freír añádase una zanahoria pequeña partida en trozos y cuando está rehogado échese un tomate partido; vuélvase a rehogar ya continuación añádese una cucharada de harina y una vez dorada agréguese una copa de Jerez seco y un cuarto de litro de caldo o agua; déjese hacerse a fuego moderado.

Nota.— Conviene que sea pollo llamado tomatero.

Pollos Asados en su Jugo

Para 4 personas.— Para un pollo se ponen en una olla 200 gramos de manteca, y cuando está caliente échase el pollo entero muy limpio, se le pone sal y se deja dorar todo él. Una vez dorado añádese un cazo de caldo o agua, poniéndolo en fuego moderado, y cuando está tierno, pártase en cuatro cuartos, colocándolos en una fuente y, echando sobre dicho pollo algo de jugo que da al hacerse, se sirve. Todas las aves se asan lo mismo, y cuando son algo duras se les añade más caldo, para que se pongan tiernas.

Pollo Relleno

Para 5 personas.— Para un pollo se pican muy menudo 250 gramos de lomo, 150 de jamón, un ajo y unas ramitas de perejil y seis aceitunas; después de bien picado se le añade un huevo crudo y la sal, y una vez mezclado se mete en el pollo, que debe estar armado y cortado por detrás, o sea el espinazo, y después de relleno se cose y guisa como los demás. El pavo se hace de la misma forma, aumentando más el relleno.

Faisán Asado

Hay que tenerlo diez días muerto, al cabo de los cuales se coloca en una olla con 350 gramos de manteca y sal; se unta de manteca un papel de barba y se tapa la olla, poniendo encima la cobertera; una vez dorado por todo se añade un pocillo de vino blanco, dejándolo hervir a fuego moderado hasta que esté tierno, y se sirve con su jugo y con puré de patata.

Pavo Asado

Después de muerto y limpio, póngasele en la tripa un trozo de pan mojado en jerez, teniéndolo así cuatro días, al cabo de los cuales se quita el pan; en una olla se pone un kilo de manteca, y cuando esté caliente se echa el pavo, poniéndole sal; una vez por todo se le agrega un cuarto de litro de caldo o agua y se tiene hirviendo en fuego moderado durante cuatro horas, al cabo de las cuales se le quita la manteca y con el jugo se sirve, poniendo ensalada aparte.

Codornices con Tomate

Las codornices se hacen igual que los pollos, y diez minutos antes de servir las se les añade salsa fina de tomate.

Perdices Estofadas

Para 2 personas.— Cantidad para una perdiz.— Se pone en una olla y se le echa en crudo una cebolla grande, una cabeza de ajos con un clavillo clavado en ella, una hoja de laurel, un pocillo de aceite, uno y medio de vino, medio de vinagre y sal, poniéndola a cocer. Cuando está tierna se retira la perdiz, ya la salsa se le añade media onza de chocolate. A los dos minutos se pasa la salsa por el chino, se junta con la perdiz y se sirve. Si se quiere, se ponen unas patatas redondas fritas y mezcladas en la salsa cinco minutos antes de servir las, poniéndolas alrededor de la fuente. También puede adornarse con champignón.

Conejo en Salsa

Para 3 personas.— Después de bien limpio y desangrado, se parte en trozos y se envuelve en harina para freírlo con manteca, colocándolo a continuación en una cazuela. En la misma manteca de freírlo se ponen unas ronchas de zanahoria, un trozo de cebolla, un gajo de ajo y nabo, dejando que se dore todo bien, y se le añade medio litro de caldo, dejando que hierva durante unos minutos, se pasa sobre el conejo por el chino y se deja haciéndose, añadida una hoja de laurel. Una vez cocido, se machaca la mitad del hígado del conejo y dos nueces, se deslíe bien con un vasito de vino blanco y se vierte sobre el conejo, permitiéndole un hervor antes de servirlo.

Nota.— Este conejo es de tamaño corriente.

Conejo con Arroz

Para 3 personas.— Para un conejo de tamaño corriente, se ponen 100 gramos de manteca y un ajo en una cazuela. Cuando está frito el ajo se retira, y se echa el conejo bien lavado, frotado y partido en trozos. A medio rehogar, se añaden media cebolla, no muy grande, dos ajos y unas ramitas de perejil, todo muy picadito, y una vez bien rehogado, agréguese medio litro de caldo o agua y una hoja de laurel, añadiéndosele un pocillo de arroz cuando está casi hecho.

Conejo con Caracoles

Para 3 personas.— Se prepara y hace como el anterior, pero cuando se rehoga añádese una cucharada de harina y, en vez de medio litro de agua, échase un cuarto de litro y el hígado, después de hecho, machacado en le mortero. Los caracoles agréganse cuando está casi hecho el conejo. Aparte se cuecen los caracoles y se apañan con tocino de jamón frito y dos cucharadas de tomate, teniéndolos hirviendo con el apaño quince minutos. Igual puede ponerse el cordero con caracoles.

Liebre en su Salsa

Para 3 personas.— Se limpia y se desangra. Durante doce o catorce horas se tiene en adobo con un cuarto de litro de vino blanco, tres dientes de ajo aplastados y un litro de agua, dándole frecuentes vueltas. Cuando va a prepararse, se saca del adobo, se deslava con agua fresca, se seca con un paño y se parte en pedazos grandes, que se envuelven en harina y se fríen en manteca, poniéndolos en una cazuela. En la misma manteca que quede en la sartén se fríen unas ronchas de cebolla, zanahoria y un poco de nabo; al estar dorado se le añade un poco de nuez moscada, un cuarto de litro de vino blanco o tinto y se le deja hervir; se echa la mitad del hígado de la liebre, medio litro de caldo, y después se pasa por el chino a la cazuela donde está la liebre, se pone al fuego hasta que se ponga tierna, durante una hora aproximadamente. Si es grande, dos horas largas.

FIAMBRES

Tenera Trufada

Se pica muy menudito un kilo de ternera blanca, un cuarto de kilo de jamón y dos gajos de ajo; a este picado se le mezclan tres huevos batidos, un poco de pimienta inglesa, un poquitín de nuez moscada, la mitad de las trufas, muy picadas, de un bote pequeño, con todo el caldo que tengan, un vasito de vino blanco y la sal; mezclándolo todo bien con cuchara de palo. Con el resto de las trufas bien picaditas y otro cuarto de kilo de jamón, partido en tiras, se coloca en un molde rectangular, untado de manteca, alternativamente, una capa del picado y otra de las tiras del jamón y trufas. Colocado todo en el molde, se pone a cocer éste al baño de maría, durante una hora, y media hora en el horno, también con el baño; después se coloca en una prensa teniéndolo en ella hasta que quede templado, se saca frío y se trincha. Este trufado puede adornarse con huevo hilado o gelatina.

Fiambre Gelatinado

A un kilo de oreja y una lengua pequeña, de cerdo todo, se le ponen 35 gramos de sal nitro; se ata la lengua y se le ponen cuatro palos para que no se doble, teniéndola con sal nitro veinticuatro horas; después se añade sal común y se tiene así durante tres días; al cabo de este tiempo se lava bien y se pone a cocer con tres cuartos de litro de vino blanco, nueve pimientas, dos zanahorias, un puerro, perejil, un gramo de orégano y dos ajos; una vez cocida se pela la lengua y se parte en tiras, la oreja pártese en pedacitos y quítasele las ternillas. En lo mismo que se ha cocido anteriormente, pasado por el chino, cuézase la oreja durante tres minutos, y al cabo de los cuales añádese un gramo de nuez moscada, y, caliente, colócase en un molde alternando con las tiras de lengua; y una vez frío se saca del molde pasándolo un momento por agua caliente o pasándole alrededor del molde un cuchillo, se sirve partido en filetes.

Foie-Gras

Cantidades: Un kilo de hígado de cerdo, un kilo de tocino fresco, tres gramos de clavillo y nuez moscada. El hígado y el tocino se pican todo lo fino que se pueda; una vez picado se le añade la sal, el clavillo y la nuez moscada, ambas cosas machacadas hasta reducirlas a polvo; después de bien mezclado todo, pónese a cocer en un molde al baño de maría. Cuando se ve que está hecho se retira, colocándolo en botes y después de cerrados se cuecen por espacio de treinta minutos para conservarlos.

Gallina Trufada

Pelada la gallina sin escaldarla y con cuidado para que no se rompa la piel y en caliente, se parte en recta por el espinazo y se deshuesa, sacando la piel entera; pícase muy fino toda la carne que pueda sacarse de la gallina, con un kilo de ternera de leche, 200 gramos de jamón y dos ajos, colocando el picado en un cacharro blanco y agregándole tres huevos crudos, gramo y medio de pimienta inglesa, un poquito de nuez moscada, la sal, un vasito de vino blanco y la mitad de las trufas de un bote pequeño, muy partidas, y el caldo; después de bien mezclada todo, colóquese en la piel de la gallina una capa de dicho picado y otra tira de jamón y trufas partidas, empleando para esto 200 gramos de jamón y medio bote pequeño de trufas; una vez colocado todo se cose la gallina, envolviéndola en un trapo blanco, atados fuertemente sus extremos, se pone a cocer y se le echa una cebolla de tamaño regular, una hoja de laurel, tres cuartos de litro de vino blanco, los huesos de la gallina, la sal y el agua, que deberá cubrir la gallina. Cuando la poca carne que tienen los huesos se desprende, es señal de que ya está la gallina; se saca y se la prensa durante doce horas, al cabo de las cuales se le quita el trapo y se parte en filetes, adornándola con huevo hilado y guindas en dulce. El pavo se trufa lo mismo pero doblando todas las cantidades.

Pastel de Lomo

Se cubre con 20 gramos de sal nitro, 250 gramos de lomo magro, teniéndolo así veinticuatro horas, al cabo de las cuales se lava bien y se tiene en agua una hora; se pican muy fino 750 gramos de lomo magro, dos ajos y 100 gramos de tocino de jamón, y, una vez picado, se amasan con tres huevos batidos, dos gramos de pimienta inglesa, un gramo de nuez moscada y la sal; cuando está bien mezclado, se parte en tiras el lomo que ha estado con sal nitro y 100 gramos de tocino de jamón y en un molde forrado con lonjas de tocino de jamón muy finas, se pone una capa de picado y otra de tiras de lomo y tocino de jamón, alternando; una vez colocado todo, se cuece lo mismo que la ternera trufada y se prensa.

Fiambre Rosbiff

Se hace rosbiff (véase la sección de carnes) suprimiendo la pimienta; una vez hecho, pártense filetes del grosor de un centímetro, untándolos de azúcar por ambos lados, y, después de pasarles una plancha rosiente, se sirven.

Lengua a la Escarlata

Cantidad para un kilo.— Frótase el descargue de la lengua con azúcar y se coloca en una vasija de loza, cubriendo la lengua por todas partes con 75 gramos de sal nitro; después añádense 100 gramos de sal común, nueve clavillos y un cuarto de litro de agua. Se tiene así durante siete días y cada día se le da una vuelta. Al cabo de dicho tiempo, se lava bien y se cuece en una olla con sal, una zanahoria, una hoja de laurel, un puerro, un pedazo de cebolla, un nabo, agua hasta que cubra la lengua y un vasito de vino blanco o jerez; después de cocida, se pela y forra con lonjas de tocino de jamón, metiéndola en un intestino y atándola por los extremos; acto seguido, úntase por todo con anilina y colócase en un molde; se pone bastante peso encima y se tiene así dos horas, al cabo de los cuales se trincha y se adorna con gelatina.

Gelatina

Se ponen a cocer dos litros de agua, echándole, cuando empieza a hervir, un cuarto de kilo de huevo, media cebolla, una zanahoria, un puerro, la sal y una mano de ternera; cuando la mano está cocida muy tierna se pasa el caldo por el colador chino a otra olla, arrimándola al fuego y cuando empieza a hervir échase una clara de huevo batida, ya los cinco minutos de estar hirviendo se pasa otra vez por el colador poniendo en éste un trapo blanco para que no pase nada más que el caldo, colócase en una fuente y una vez frío se sirve.

Nota.— Tarda en hacerse de dos horas y media a tres.

REPOSTERÍA

Bizcocho Corriente

Se baten mucho con batidor de varillas cuatro huevos y 125 gramos de azúcar, cuando está bien batido agréganse 125 gramos de harina mezclándola sin batir dándole con el mismo batidor de arriba a bajo. En un molde untado de aceite y espolvoreado de harina se echa el bizcocho, cociéndolo en horno regular. Después de cocido se le pasa alrededor un cuchillo y se saca en caliente.

Bizcocho de Mantequilla

Bátense mucho con batidor de varillas cuatro huevos enteros dos yemas y 175 gramos de azúcar una vez batido añádense 175 gramos de harina mezclándola sin batir dándole de arriba a bajo con el mismo batidor, seguidamente se agregan 70 gramos de mantequilla derretida, templada en invierno y fría en verano mezclándola con cuidado sin batir. Se echa en un molde untado de manteca y espolvoreado de harina. Horno regular. Al mismo tiempo que la harina se echan también tres gramos de almendras amargas ralladas.

Bizcocho de Almendra

Cantidades: Cinco huevos, cuatro yemas, azúcar 250 gramos, almendra rallada, 250 gramos; harina, 50 gramos. Colócase todo en un perol, menos la harina, y se bate bien, como los demás bizcochos; después mézclase la harina, sin batir, y se echa a un molde untado de manteca y espolvoreado de harina, cociéndolo a horno regular.

La almendra tiene que estar bien seca, pero sin tostar en el horno; hay que secarla al aire durante seis u ocho días.

Bizcocho de Chocolate

En un perol, bátense tres yemas, cinco cucharadas de agua y 90 gramos de azúcar; bátense con varillas hasta formar un cordón grueso; esto se ve levantando el batidor. En 250 gramos de harina se mezclan bien 50 gramos de cacao soluble, y de esta mezcla se echan al batido 100 gramos, mezclándolo de arriba a abajo, sin batir. En otro perol se baten, a punto de nieve, tres claras, y, una vez bien batidas, que estén duras, mézclanse en el batido con mucho cuidado, sin trabajarlas. Entonces échase sobre un molde untado de manteca o aceite y espolvoreado de harina y se cuece a horno regular. Se adorna con crema de mantequilla y chocolate.

Bizcocho Cocada

Bátense tres claras a punto de nieve, agregando, poco a poco, 100 gramos de azúcar, volviéndolo a batir hasta que queden duras; a continuación se mezclan tres yemas, y, una vez mezcladas, añádense 100 gramos de coco y 50 de harina, echándolo, una vez mezclado, a un molde untado con manteca y espolvoreado con harina, que se meterá en el horno regular.

Bizcocho con Ron

Cantidades: Huevos, cuatro; harina, 125 gramos; azúcar 125 gramos, y una copita de ron o del licor que más guste. Se baten mucho los huevos, el azúcar y el ron, hasta formar cordón grueso (esto se ve levantando el batidor); después agréguese la harina, mezclándola de arriba a bajo, sin batir; seguidamente échase al molde untado éste con manteca o aceite y espolvoreado de harina. Se cuece a horno regular y se saca del molde en caliente.

Bizcocho Pavé

Cantidades: Veinte huevos, medio kilo de azúcar, otro medio de harina, 200 gramos de mantequilla y tres gramos de almendras amargas molidas.

Bátanse con varillas, hasta formar un cordón grueso, doce yemas y ocho huevos enteros con el azúcar. A continuación se añaden la harina y las almendras, mezclándolo bien; después se agregan las claras batidas a punto de nieve y, por último la mantequilla derretida y fría. Se coloca en un molde untado de manteca y espolvoreado de harina cociéndose a horno flojo.

Bizcocho Borracho

Se baten a punto de nieve tres claras, a las que se agregan 75 gramos de azúcar, poco a poco, batiéndolo bien; se le juntan las tres yemas, y seguidamente se le echa un poco de levadura «Royal» y 75 gramos de harina, mezclándola sin dar vuelta entera, colocado en un molde preparado con manteca o mantequilla y espolvoreado con harina, se mete en el horno a fuego regular; una vez hecho, se coloca en una fuente, echando sobre él el baño, dejándolo que se empape del todo y cuidando de que, tanto el baño como el bizcocho, estén fríos. Para el baño se prepara en un cazo un vaso de los de vino, lleno de agua, y otro de vino blanco, sin llenar, y 300 gramos de azúcar, añadiéndole vainilla o lo que se quiera; puesto a hervir, se retira cuando hace hebra, dejándolo a enfriar.

Bizcochos corrientes para tomar Chocolate

Bátanse mucho tres huevos y 100 gramos de azúcar; una vez batido, agrégase poco a poco, pero sin batir, 100 gramos de harina, mitad corriente y mitad de almidón. Se coloca en una manga de confitero con punta lisa y se van haciendo los bizcochos alargados sobre papel de estraza, colocado en una lata, y se cuecen a horno regular; antes de cocerlos se les echa azúcar glas mezclada con un poco de harina por encima de cada bizcocho.

Bizcochos de Espuma

Se baten cinco claras a punto de nieve y se añaden, poco a poco, 50 gramos de azúcar, volviéndolo a batir hasta dejarlo a punto de merengue; añádense tres yemas, y, una vez mezcladas, se echan 50 gramos de harina, mezclándola de arriba a bajo, sin batir; Pónese en una lata papel de estraza y sobre él se colocan montoncitos alargados de dicho batido y se meten en el horno. Horno regular.

Plum Cake

Se pesan cuatro huevos, y el mismo peso se pone de mantequilla, azúcar y harina, haciéndose de la forma siguiente: Se baten los huevos junto con el azúcar, y, cuando forma un cordón grueso y rizado, se añade la mantequilla, tibia, después de derretirla; una vez mezclada se echa la harina y doce pasas de corinto, trabajándose de arriba a bajo hasta mezclarse; después se coloca en un molde untado de mantequilla y espolvoreado con harina, y se mete al horno; cuando se agrieta, es que ya está hecho; se saca entonces, se coloca en un frutero, se le espolvorea con azúcar glas y se sirve. Horno regular.

Bizcocho Julita

Cantidades; Azúcar, 250 gramos; almendra en polvo, 125 gramos; harina, 125 gramos; huevos, seis, cuatro yemas, 75 gramos de mantequilla, y 300 gramos de fruta confitada. Se baten muy bien con batidor de varillas los huevos, las yemas, la almendra y el azúcar. Una vez batido mézclase la harina y seguidamente la mantequilla derretida y fría en verano y templada en invierno. Se prepara un molde con el fondo y paredes untados de manteca recubierta con almendra trinchada. A continuación se echa parte del batido, se colocan encima parte de las frutas, luego batido, otra vez frutas, y por último batido, echándole encima almendra trinchada. Se cuece. Horno flojo. Una vez hecho se saca del molde y cuando está frío se espolvorea con azúcar glas.

Tarta de Mantequilla

Para 8 personas.— Bátense con batidor de varillas a punto de nieve cuatro claras. Seguidamente échanse poco a poco 125 gramos de azúcar batiéndolo mientras se hace. Seguidamente añádense las cuatro yemas batiéndole un rato y después se agregan 100 gramos de harina. Ésta se mezcla sin batir dándole con el batidor de arriba a bajo. Untase un molde con manteca o aceite, se espolvorea de harina y se coloca el bizcocho cociéndolo —horno regular—. Después de cocido se saca del molde caliente. En un cazo se pone 175 gramos de azúcar y un cuarto de litro de agua arrimándole al fuego y cuando hace hebra se retira. En otro cazo se ponen 200 gramos de mantequilla acercándolo al fuego y cuando una pequeña parte se pone líquida se retira y trabaja con una cuchara de palo hasta dejarla fina como una pomada. Entonces añádese poco a poco en frío el almíbar trabajándolo con una cuchara de palo mientras se echa, seguidamente añádese media tacita de café muy concentrado. El bizcocho se parte por la mitad en dos tapas. En una tacita de agua échanse 50 gramos de azúcar, se arrima al fuego, retirándolo cuando ha hervido un poco, una vez frío se añade media copa de coñac o de ron, etc. y con una brocha se humedece las dos tapas del bizcocho (con cuidado de no humedecerla demasiado para que no se rompan). A continuación se pone parte de la mantequilla que se tiene preparada en una tapa de bizcocho, extendiéndola con un cuchillo. Seguidamente colócase la otra tapa encima y se cubre toda la tarta con mantequilla se dejará para adornar la tarta por encima y se adorna con manga de confitero y punta de hojalata rizada, pueden hacerse florecitas u otros dibujos.

También pueden echarse 50 gramos de almendra tostada y picada, esta suele ponerse alrededor de la tarta encima de la mantequilla.

Nota.— Esta misma tarta puede hacerse con las distintas cremas de mantequilla, y también con huevo mol crema corriente y merengue. La tarta mascota se prepara igual, únicamente que se cubre toda de almendra tostada y picada. Para esto se emplean 125 gramos de almendras.

Pastel Moka

Se hace un bizcocho corriente con tres huevos, 75 gramos de azúcar y 80 gramos de harina. El moka se hace de la siguiente manera: En un perol, pónense al fuego 250 gramos de mantequilla, y cuando una pequeña parte se pone líquida retírase del fuego, y con una cuchara de palo se trabaja hasta dejarla fina. En otro perol se ponen al fuego 225 gramos de azúcar y un cuarto de litro de agua escaso; cuando el almíbar hace punto de hebra, se retira y deja enfriar; una vez frío agréguese a la mantequilla, poco a poco; mientras se echa se trabaja con la cuchara de palo. Se hace café muy condensado, dos cucharadas llenas en una tacita de agua, y colado y frío échase a la mantequilla, poco a poco, media tacita. En un molde untado con este moka se van colocando capas alternas de bizcocho y moka, el bizcocho se corta en tiras estrechas, cuidando de colocar una capa a lo largo y otra a lo ancho del molde. Cuando se ha terminado de colocar todo se pone el molde un momento al baño de maría en agua caliente y se desocupa en una fuente adornándolo con parte de moka, que se retira a este fin. El adorno se hace con manga de confitero, con una punta rizada, y también se echa un poco de almendra tostada y picada.

Pastel Luis XV

Se baten a punto de nieve ocho claras, y se les añade 200 gramos de azúcar, poco a poco, trabajándolo hasta que quede a punto de merengue; a continuación se echan las ocho yemas, y, una vez mezcladas, se agregan 125 gramos de harina, mezclándolos sin dar vuelta entera y se coloca en una lata untada de manteca y espolvoreada de harina, metiéndolo en el horno; una vez hecho, córtase en tres trozos a lo ancho y, poniéndolos en una bandeja uno sobre otro, se rellenan las dos capas de dentro de moka, y también se cubre de dicha crema por los lados; después se saltean por todo el pastel almendras tostadas picadas, menudas, y se sirve. Cantidades para el moka, 300 gramos de mantequilla, 300 de azúcar, un cuarto de litro de agua y media tacita de café concentrado.

Bizcocho de Nata y Nueces

Bátense con batidor de alambres dos huevos y una tacita de azúcar, cuando está muy batido añádese una tacita de natas, se bate un poco y se agregan una cucharilla de harina Royal y dos tacitas de harina corriente, mezclándola con el batidor, sin batir, a continuación échanse nueve nueces, y poniéndolo en un molde untado de aceite y espolvoreado de harina, se cuece en horno regular.

Pastel Praliné

Bátense a punto de nieve tres claras; una vez batidas, agrégase poco a poco, y sin dejar de batir, 100 gramos de azúcar; se trabaja un poco más y se añaden 100 gramos de almendra molida y 35 gramos de harina; se mezcla todo bien sin batir y se pone en un molde untado de manteca y espolvoreado de harina; se cuece a horno flojo. A un perol se le unta el fondo muy poco de aceite y se echan 75 gramos de azúcar y, cuando se pone de color de caramelo, agréganse 75 gramos de almendras tostadas, se le da una vuelta y se echa sobre la mesa de mármol. Una vez frío se machaca, dejándolo pulverizado. En otro perol se ponen tres yemas, 40 gramos de azúcar, 20 gramos de harina, un vasito de leche y un poco de vainilla; se hace la crema a fuego moderado y, cuando espesa un poco, se retira; mientras se hace se trabaja con una cuchara de palo, para evitar que se pegue. Entonces se le añade la almendra y azúcar molida. En un perol se ponen 100 gramos de mantequilla y se arrima a la chapa y, cuando una pequeña parte se pone líquida se retira y se trabaja hasta dejarla fina. A esta mantequilla se le agrega la crema, poco a poco, completamente fría, mientras se echa se trabaja con una cuchara de palo. El pastel se parte por la mitad, se le pone encima una capa de esta crema, se pone encima la otra mitad, se cubre y adorna con el resto de la crema.

Pastel de Plata

Bátense a punto de nieve, cuatro claras añadiéndoles, poco a poco, 100 gramos de azúcar, y trabajándolo hasta dejarlas a punto de merengue, poco a poco añádense 100 gramos de mantequilla derretida y tibia, ya continuación, y en la misma forma, 100 gramos de almendra rallada y después 50 de harina, mezclándola bien, pero sin batirla; en un molde, untado de mantequilla y espolvoreado de harina, échase el pastel, metiéndolo en el horno.

Tarta Santonoré

Se le da forma redonda o cuadrada a una plancha de bizcocho. Se cogen unos cuantos bizcochos corrientes de tomar el chocolate, pártense por la mitad y, untándolos un poco en la crema Santonoré, que se tiene preparada, se van pegando alrededor del bizcocho. Una vez terminado, colócase la crema en el centro y se sirve. Esto también puede hacerse de cualquier crema de mantequilla o de chantilly.

Parisina

Cantidades: Azúcar, 100 gramos; cuatro claras, 125 gramos de composición (consiste ésta en tener mezclado almendra rallada y azúcar en cantidades iguales), harina, 10 gramos. Hay que batir con batidor de varillas las claras en un perol y después de bien trabajadas se echa, poco a poco, el azúcar, sin dejar de batir, continuando éste durante doce minutos después. Parte de este batido se coge y se trabaja con la composición que se tiene, sobre la mesa de mármol o zinc, y cuando está bien trabajado se agrega el resto del batido, procurando mezclarlo con cuidado. Seguidamente se mezcla la harina y poniéndolo en una manga de confitero con punta lisa se coloca en una lata untada de manteca y espolvoreada de harina. Se echa en tres partes iguales, separadas una de otra y, dándoles forma redonda, se cuecen a horno regular. Una vez cocidas se desprenden, dándoles con un cuchillo por debajo.

Sobre una de las tres partes se echa la crema de mantequilla que más guste, y así hasta colocar todas; entonces se adoma como las tartas. Es un postre muy fino.

Nota.— Se emplea la misma cantidad de crema que en las tartas.

Crema Corriente

En un perol se ponen dos yemas, se baten un poco y se echa un poco de leche fría se mezcla con las yemas y se vierten 45 gramos de harina, se mezcla todo bien con una cuchara de palo y se echa medio litro de leche, poco a poco, y 90 gramos de azúcar. Seguidamente se pasa por el colador chino a otro perol, y se hace a fuego moderado o al baño de maría; mientras se hace se trabaja con una cuchara de palo, para evitar que se pegue en el fondo. Está hecha cuando, al probarla, no sabe a harina cruda. Esta crema se emplea para rellenar pasteles.

Crema a la Vainilla

Se hace lo mismo que la corriente, con la diferencia que hay que cocer la leche con un poco de vainilla y, una vez fría, se hace la crema.

Crema de Chocolate

Se hace de la misma forma que la crema corriente, pero echando, al mismo tiempo que la harina, 40 gramos de cacao soluble.

Crema Espumosa

Cantidades: Tres yemas, tres claras, 150 gramos de azúcar, 35 gramos de harina, y medio litro de leche. Se hace la crema como la corriente (véase ésta) y, una vez hecha y muy caliente, se le mezclan las claras a punto de nieve. Al mezclarlas hay que hacerlo con cuidado y sin batir.

Crema Frita

Se hace lo mismo que la crema corriente (véase ésta), pero varían las cantidades, que son: dos yemas, 150 gramos de harina, 200 gramos de azúcar y un litro de leche. Una vez hecha se pone a enfriar en una fuente anchita, y fría se corta con el cuchillo en cuadros; se pasan por harina y huevo y se fríen. Una vez fríos se envuelven en azúcar con un poco de canela mezclada y se sirve.

Crema Santonoré

Cantidades: Una yema, tres claras, 50 gramos de azúcar; 25 gramos de harina y medio litro de leche. La crema se hace lo mismo que la corriente. En el momento que la crema está hecha, se baten las claras con batidor de varillas a punto de nieve, dejándolas duras y se mezclan en la crema caliente; se mezclan con cuidado, sin batir. Esta crema se emplea para adornar bizcochos y para rellenar.

Crema de Mantequilla y Yemas

Cantidades: Mantequilla, medio kilo; azúcar, 400 gramos, y seis huevos. En un perol se ponen los huevos y el azúcar, se arrima al fuego lento y se baten con un batidor de varillas hasta ponerse el batido un poco más que templado; entonces se retira del fuego y se sigue batiendo hasta quedarse frío. En otro perol se tiene preparada de antemano la mantequilla, trabajándola de la forma siguiente: se arrima al fuego y, cuando una pequeña parte se pone líquida, se retira y se trabaja con una cuchara de palo hasta dejarla fina; una vez preparada agrégase el batido a la mantequilla, poco a poco, mezclándolo bien con la cuchara de palo.

Otra Crema de Mantequilla Dorada

Cantidades: Mantequilla, 100 grs., azúcar, 100 grs. y una cucharada de salsa de París (véase Sección Salsas). Colócase en un perol la mantequilla, se arrima al fuego y, cuando una pequeña parte se pone líquida, se retira y se trabaja con una cuchara de palo hasta dejarla fina. En otro perol pónese al fuego el azúcar con un pocillo de agua y, cuando hace hebra, se retira y se deja enfriar. Una vez frío mézclase a la mantequilla, poco a poco, trabajándola con una cuchara de palo mientras se mezcla, seguidamente añádese una cucharada de salsa de París; puede añadirse media copita de kirs u otro licor.

Crema Praliné

Se hace lo mismo que la crema de mantequilla dorada, y las mismas cantidades, pero, en vez de echar la salsa París, se añade una cucharada de praliné, el cual se hace de la siguiente manera: La almendra se escalda en agua hirviendo, se tiene un momento y se retira, quitándole la piel, acto seguido; una vez limpia se mete al horno y, cuando toma un color dorado, se retira y fría se ralla en la máquina; queda muy blanda, pero no importa. Para esta cantidad se emplean unos 50 gramos de almendra.

Crema Curacao

Cantidades: Ocho yemas, 100 gramos de mantequilla, 225 gramos de azúcar, un cuarto de litro de nata y una copita de curacao. Empleando el batidor de alambres, se baten las yemas y el azúcar, acercándolas a fuego moderado y, cuando están un poco más que templadas, se retiran del fuego y se sigue batiéndolas hasta que queden frías; échase entonces el curacao, se bate un poco y se agrega la mantequilla derretida, fría, mezclándola bien, y por último la nata, que debe haberse trabajado antes un poco con cuchara de palo. Suprimiendo la nata también queda muy rica.

Crema Sahara Bernaard

Cantidades: Tres yemas, 100 gramos de azúcar, un cuarto de litro de leche, media barrita de vainilla y 350 gramos de mantequilla. En un perol se ponen las yemas, el azúcar, la leche y la vainilla. Se calienta a fuego moderado, se bate con rapidez con batidor de alambres y, cuando empieza a hervir, se retira. Se pasa por el colador chino a otro perol y se sigue batiendo hasta que quede completamente frío. Se tiene la mantequilla preparada de antemano, como en las otras cremas, ya ella se echa el batido, poco a poco, mezclándolo con una cuchara de palo.

Natilla

En un cazo se ponen seis yemas, 175 gramos de azúcar y un litro de leche templada; mézclase todo bien con una cuchara de palo y se pone a hervir al baño de maría, dándole vueltas con la misma cuchara y siempre a la derecha; cuando se ve que va a hervir, se retira, se echa a una fuente, poniéndole unos cuantos bizcochos por encima, y fría se sirve.

Natilla Blanca

Se ponen en un cazo seis claras y 175 gramos de azúcar, trabajándolo con una cuchara de palo durante tres minutos, al cabo de los cuales se añade un litro de leche caliente, y, poniéndola a cocer al baño de maría, se hace igual que la anterior.

Natilla Espumosa

En un cazo se ponen dos yemas, 80 gramos de azúcar y una cucharadilla de harina. Se trabaja con una cuchara de palo; mezclado todo se echa, poco a poco, un cuarto de litro de leche fría, sin dejar de trabajar la mezcla mientras se agrega la leche. Seguidamente se añade otro cuarto de litro de leche hirviendo (se debe cocer con un poco de vainilla o canela), trabajándola mientras se echa, para evitar se formen grumos. A continuación se pone a cocer al baño de maría y se retira cuando espesa algo. En un perol se baten, a punto de nieve, dos claras, vertiéndolas sobre la natilla con cuidado, mezclándolas bien sin batir. Esta última operación hay que realizarla antes de que la natilla se enfríe. Se coloca en una fuente, se adorna con bizcochos y se sirve.

Flan

Cantidad para 6 personas.— Se baten cinco huevos con cinco cucharadas grandes de azúcar, se añade medio litro de leche caliente y se bate durante cinco minutos; a la leche puede echarse, al cocerla, una ramita de canela o un poco de vainilla; pásase por el chino sobre el molde, cuyo fondo estará con azúcar quemada a punto de caramelo; se pone a hervir durante media hora al baño de maría y después se ponen en el horno en la misma forma durante tres cuartos de hora. Cuando se enfría se saca del molde. Horno regular.

Puding Esther

Échanse en un cazo, además de tres yemas, dos huevos enteros y 125 gramos de azúcar, batiéndolo cinco minutos, transcurridos los cuales se añaden 125 gramos de dulces confitados variados, muy picaditos, se le da un par de vueltas y se mezcla con medio litro de leche caliente, trabajándolo nuevamente durante cinco minutos, de arriba a bajo, con cuchara de palo. Untase el fondo de un molde con azúcar a punto de caramelo, y después con mantequilla todo alrededor y se colocan bizcochos en sentido vertical y dos en el fondo. Echase el batido, poniéndolo a hervir al baño de maría durante una hora, y, con el mismo baño, veinte minutos en el horno. Cuando está frío, se saca del molde a un frutero, adornándolo con merengue, dulces confitados y puntas de bizcocho. Horno regular.

Puding de Arroz

Colócanse en un cazo 50 gramos de arroz, un cuarto de litro de leche fría y una ramita de canela, y se ponen a hervir, dejándolo hasta que se quede seco. Entonces se retira y cuando está frío se le añade un huevo y tres yemas, además de 150 gramos de azúcar y medio litro de leche. Se trabaja durante diez minutos y se coloca en el molde, cuyo fondo se habrá bañado con azúcar quemada a punto de caramelo, poniéndolo a hervir al baño de maría durante tres cuartos de hora, ya continuación un cuarto de hora en el horno. Una vez frío, después de retirado del horno, se saca del molde y se adorna con natilla fina o merengue. Al tiempo de hacerse pueden mezclarse dulces confitados.

Tocinos de Cielo

En un cazo se ponen a hervir 300 gramos de azúcar y un cuarto de litro de agua, y, cuando haga hebra algo fuerte, se retira, dejándolo enfriar; en otro cazo bátense de arriba a bajo, y con cuchara de palo, ocho yemas durante cinco minutos, al cabo de los cuales se agrega, poco a poco, el almíbar frío, sin dejar de trabajarlo; se guarda un poco para bañar el fondo de los moldes, y, una vez bañados, se echa el batido poniéndolo a hervir al baño de maría durante media hora; pasado dicho tiempo se retiran, y cuando están fríos se sacan de los moldes.

Huevo Mol

Cantidades: Azúcar, 200 gramos; tres huevos y la mitad de un cuarto de litro de agua. Los huevos y 50 gramos de azúcar se mezclan en un perol, batiéndolos muy poco, lo suficiente para mezclarse. En otro perol se ponen el agua y el azúcar restante, poniéndolo en medio de la cocina y quitando una arandela; cuando hace punto de hebra se incorporan los huevos, moviéndolos constantemente con el batidor de varillas, para evitar que se pegue, y cuando espesan algo se retira y coloca en una fuente, moviéndolo con frecuencia con una cuchara de palo hasta quedarse frío, pues de lo contrario quedaría una masa dura. Esto solamente puede hacerse en un cazo de cobre: en porcelana no sale.

Yemas

Cantidades: Yemas, doce; azúcar, 250 gramos. Con el azúcar y un vasito de agua se hace almíbar a punto de bola suave. Aparte se baten algo las yemas y se agregan al almíbar, hirviendo éste, y se tienen cociendo hasta que espesen algo; mientras se hacen hay que moverlas constantemente con el batidor de varillas, para evitar que se quemem. En el mismo perol se deja enfriar, dándole vuelta de vez en cuando. Se pone azúcar corriente en la mesa, y en ella se echa la pasta fría, envolviéndola de azúcar, y se alarga con las manos como si fuera una masa; se corta en trozos pequeños, se envuelven en más azúcar y se hacen las bolitas.

Nota.— Esto debe hacerse en cazo de cobre, en porcelana no sale.

Huevo Hilado

A quince huevos se les quitan las claras. Las yemas se pasan por un tamiz fino y se ponen al baño de maría, moviéndolas despacio con una cuchara de palo, para evitar que se corten, retirándolas cuando se ponen templadas. En otro perol se hace el almíbar a punto flojo de hebra, con medio kilo de azúcar y medio litro escaso de agua. Las yemas se ponen en la hiladera, y en el residuo que queda de las yemas échanse tres cucharadas de agua fría, se mezcla bien y se echa al almíbar, teniéndolo hirviendo un poco ya continuación se echan las yemas con la hiladera, se tienen un momento hirviendo y se sacan con una espumadera, pasándolo ligeramente por agua fría con la misma espumadera (para esto se tiene una cazuela con agua preparada de antemano), y se coloca en una fuente, y así sucesivamente hasta terminar. Cuando se hace el huevo hilado es necesario poner el perol en medio del fuego, quitándole una arandela, con el fin de que hierva por todo.

Merengue para Pasteles y adornar Tartas

Cantidades: 250 gramos de azúcar, tres claras y un vasito de agua. En un perol se baten, a punto de nieve, las claras, hasta dejarlas duras; seguidamente se agregan, poco a poco, 25 gramos de azúcar, sin dejar de batir mientras se echa. Al mismo tiempo, y en otro pero, se ponen a hervir 225 gramos de azúcar y el vasito de agua, y cuando el almíbar tiene punto de hebra fuerte, casi bola, se mezcla poco a poco en las claras batidas de antemano; mientras se mezcla hay que batirlas fuertemente y de continuo, batiéndolas hasta quedarse casi frías. Una vez frío pueden rellenarse los pasteles o adornar tartas por medio de una manga de confitero con una punta rizada o con una papeleta de papel blanco, poniéndole también una punta rizada de hojadelata.

Merengues

En un cazo se ponen a hervir, con un pocillo de agua, 225 gramos de azúcar. Aparte se baten con batidor de varillas tres claras a punto de nieve seguidamente se les añade 25 gramos de azúcar poco a poco, trabajándolas cinco minutos más; por último se echa el almíbar hirviendo, a punto de hebra fuerte, debiendo añadirlo despacito, formando un hilo como para la mayonesa; se sigue trabajando hasta dejar la mezcla fría y entonces se coloca con una cuchara en montoncitos sobre una tabla gruesa, se mete en horno fuerte y se sacan enseguida; uniéndose de dos en dos, se sirven.

Chantilly

Bátanse a punto de nieve cuatro claras, y se le agregan, poco a poco, 100 gramos de azúcar, trabajándolas mientras se echa, y después se trabaja durante cinco minutos más. En otro perol, y con una cuchara de palo, se trabaja durante algún tiempo un vasito de nata cruda, ya ella se echan las claras, mezclándolas con cuidado.

Tortilla Soufflé

Se baten cuatro claras a punto de nieve y se echan, poco a poco, 100 gramos de azúcar, trabajándolas un buen rato; después se mezclan las cuatro yemas y se coloca el batido en una asadora blanca, untada de mantequilla; se mete al horno y, cuando está dorada, se sirve, costándole hacerse en horno fuerte unos siete minutos. Al sacarla del horno se echa una copita de ron caliente, se prende con una cerilla y, ardiendo, se sirve.

Pasteles Petisús

Se mezclan en un cazo 50 gramos de mantequilla o manteca, un poco de sal y un cuarto de litro de agua; se pone al fuego y, cuando empieza a hervir, se retira. Seguidamente se echan 100 gramos de harina de primera, se trabaja un buen rato y, cuando está bien trabajada la masa, se le añade un huevo y se trabaja un poco; se le añade otro huevo y se trabaja durante otros cinco minutos. Caliéntase un poco la lata, que se unta de manteca, y en ella se van colocando con una cuchara trocillos de la masa; métese en el horno, que ha de estar muy fuerte, y cuando están hechos se cortan por un lado con la tijera y se rellenan de crema. Cantidades para la crema: 45 gramos de harina, medio litro de leche, 85 gramos de azúcar y una o dos yemas.

Torrijas

Se ponen a hervir 100 gramos de azúcar, medio litro de leche y una ramita de canela, retirándolo al empezar a hervir; una vez que se haya quedado templado solamente, se echa sobre dieciocho rebanadas de pan francés, que se tienen preparadas de antemano, y se tienen así por espacio de quince minutos, al cabo de los cuales, pasándolos por harina y huevo, se fríen. Se hace una crema con una yema, 25 gramos de harina, 25 gramos de azúcar y un cuarto de litro largo de leche, y con ella se adornan las torrijas, con la manga de adornar, poniendo un ricito de crema de extremo a extremo de la torrija.

Brazo de Gitano

Se baten, a punto de nieve, cuatro claras de huevo, añádense, poco a poco, 100 gramos de azúcar y, cuando después de bien trabajadas se ponen duras, se le añaden las cuatro yemas, revolviéndolo bien y mezclando 75 gramos de harina, sin dar vuelta entera al mezclarlo; se unta una lata con manteca y harina espolvoreada, y en ella se vierte la masa anterior y se mete al horno; después de hecho, se coloca sobre un papel de barba con azúcar extendida y se pone una capa de crema, moka, mermelada, etc.; se arrolla y adorna con tres claras batidas a punto de nieve, además de dulces secos, guindas, etc.

Brazo de Gitano a la Española

Se baten, hasta hacer cordón grueso, nueve huevos con nueve cucharadas bien llenas de azúcar, se añaden tres cucharadas y media de harina muy llenas, mezclándolo todo bien, pero sin dar vuelta entera con el batidor. Se echa a una lata untada con manteca y espolvoreada con harina, metiéndolo a seguido en le horno. El bizcocho tiene que estar un poco jugoso, pero hecho para poder rollarlo, lo cual se hace después de haberlo extendido en un papel con azúcar y haberle puesto la crema. Para ésta, que se hace al baño de maría, se emplean tres yemas, 100 gramos de azúcar, 75 de harina y tres cuartos de litro de leche.

Buñuelos

En un cazo se ponen al fuego un cuarto de litro de agua, un gramo de sal y 50 de manteca; al empezar a hervir se retira y se le agregan 125 gramos de harina, trabajándolo con una cuchara de palo cinco minutos al cabo de los cuales se añaden tres huevos echando cada vez uno, o sea, hasta no estar mezclado un huevo en la masa no se echa otro, y, una vez todo unido, se fríe en abundante aceite, echando media cucharada de masa cada vez; después de fritos, se untan con azúcar; también pueden rellenarse de crema, de la forma siguiente: Se corta con la tijera un lado del buñuelo, y con una cucharilla se mete la crema.

Churros

Se pone en un cazo, a hervir un cuarto de litro de agua con sal, retirándolo al comenzar a hervir; se le añaden 150 gramos de harina, trabajándolo con una cuchara de palo y, cuando está fino, colócase en una churrera y se fríen en aceite muy caliente y abundante, dejándolos doraditos; se les pone azúcar y se sirven.

Capuchina

Se ponen a hervir 250 gramos de azúcar con un cuarto de litro de agua, retirándolo cuando hace hebra y dejándolo enfriar; en un cazo bátanse fuertemente ocho yemas y dos claras durante 25 minutos; al cabo de dicho tiempo échanse 40 gramos de harina, mezclándola de arriba a bajo, sin batir, colócase en un molde, untado en el fondo de almíbar, metiéndolo en el horno, donde estará unos quince minutos, que es lo que suele tardar en hacerse; acto seguido se coloca en un frutero, cubriéndolo con el almíbar; hay que agujerear la capuchina, a fin de que penetre el almíbar.

Arroz en Leche

Se ponen en un cazo 50 gramos de arroz, 75 de azúcar, una ramita de canela y medio litro de leche fría, pero cocida; se deja hervir a fuego lento por espacio de una hora, dándole vueltas de vez en cuando con una cuchara de palo.

Hojaldre

Cantidades: Medio kilo de harina, medio kilo de mantequilla vegetal (margarina), 100 gramos de manteca de cerdo, una cucharada de vinagre, 12 gramos de sal y un cuarto de litro de agua. Sobre la mesa de madera se hace una presa de harina, ya ella se echa el agua, vinagre y la sal; se trabaja con la mano hasta disolver la sal; entonces se echa la manteca de cerdo sólida, se trabaja un poco ya continuación se mete la harina, dejando la masa dura. Con el rodillo se extiende la masa en los cuatro lados, y en el centro se coloca la margarina y se tapa con la masa en forma de sobre; se deja descansar cinco minutos, se extiende con el rodillo, procurando dejar por todo el mismo grosor, entonces se forma con la masa cuatro dobles y se deja descansar diez minutos, y así hasta cuatro veces; mientras se hace se echa un poco de harina en la mesa, y también sobre la masa, muy poca y espolvoreada, para evitar que se pegue. Se hacen los pasteles cortándolos con moldes, se untan de huevo y se dejan descansar un rato antes de meterlos al horno fuerte. Cuando se extiende la masa para hacer los pasteles se deja del grosor de medio centímetro. Se abren por la mitad y se rellenan de crema, chantilly, mermelada o merengue.

Mil Hojas

Se hace hojaldre como el anterior, se extiende bien la masa, todo lo fina que se pueda, y se cortan tres trozos iguales, que se ponen en una lata y se meten en el horno, después se coloca en la bandeja en que se haya de servir, poniendo una capa de crema y otra de chantilly; después se cubre todo el pastel de merengue y se salpica de almendra tostada y picadita; seguidamente se mete un poco al horno, se retira, y cuando se enfríe se sirve; la crema hay que ponerla fría.

Españolas Rellenas

Cantidades: Dos huevos, 50 gramos de azúcar y otros 50 de harina. Se baten las claras a punto de merengue y se le añade el azúcar, poco a poco; mientras se echa se trabaja, y luego cinco minutos más; entonces échanse las dos yemas y, una vez mezcladas, se agrega la harina sin batir; se mezcla dándole con el mismo batidor de arriba a bajo. Untase una lata con un poco de manteca y con una cuchara se van poniendo montoncitos de batido, que se cocerán a horno regular. De dos en dos se rellenan con crema corriente o de la que más guste. Una vez rellenas se pasan ligeramente por almíbar.

Cantidades del almíbar: Azúcar, 75 gramos; kirch u otro licor, media copita, y un pocillo de agua. Punto del almíbar, hebra floja.

Nota.— El licor se añade siempre cuando el almíbar está hecho.

Sultanas de Coco

Cantidades: Ocho claras, medio kilo de azúcar, 125 gramos de coco rallado y 125 gramos de azúcar glas. Se hace almíbar a punto de hebra fuerte con el medio kilo de azúcar (menos 50 gramos que se retiran) y un vasito de agua. Bátanse aparte las claras a punto de nieve, añadiéndoles los 50 gramos de azúcar que se retiraron, y se trabajan diez minutos más; a continuación se echa el almíbar, poco a poco e hirviendo, batiéndolo mientras se añade. A los quince minutos de estar batiéndolo con el almíbar, añádese el coco, y por último el azúcar glas, mezclándola bien. Se coloca en manga de confitero con punta lisa y ancha y se van colocando de forma alargada (unos seis centímetros) sobre una lata untada de manteca y espolvoreado de harina. Horno flojo.

Nota.— Antes de cocerlas se les echa coco por encima.

Paciencias

Cantidades: Ocho claras, medio kilo de harina y otro medio de azúcar. Se baten las claras a punto de nieve bien duras, seguidamente se echa el azúcar, poco a poco, no dejando de batir mientras se añade, y, una vez mezclada, se trabaja cinco minutos más y se mezcla la harina. Se coloca en una manga de confitero con punta pequeña, lisa, y se van poniendo montoncitos pequeños sobre una lata untada de manteca y espolvoreada de harina; después de puestas en las latas se dejan tres horas antes de cocerlas. Horno regular.

Baño Fondán

Cantidades: Azúcar, 250 gramos; agua, una taza de las de café y un gramo de crémor tártaro (esto se vende en las farmacias). Con todo se hace almíbar de bola, floja, se echa sobre una piedra de mármol y se salpican unas gotas de agua fría, con la mano, dejándolo enfriar; a continuación, con una espátula, se trabaja de abajo a arriba a lo largo, hasta ponerse un blanco de nieve; entonces se trabaja con las manos hasta quedarse blanda y unida. Si se quiere hacer turrón de nieve, se coloca el fondán en una cazuela de barro o en un cazo de cobre, agregándole para esta cantidad media taza de las de café, de agua, poniéndolo a fuego lento y, cuando se pone caldoso, se le mezcla la avellana o la almendra y se va echando sobre un par de obleas y encima se colocan otras obleas y ya están.

Para bañar pasteles se pone en una cazuelita de barro un poco de fondán y un poco de agua, se acerca al fuego y se le da vueltas constantemente con una cuchara de palo y cuando se pone un poco más que templado se retira y bañan seguidamente los pasteles, a esto mismo se le puede agregar un poco de chocolate o un poco de azúcar quemada y se van añadiendo trocitos de fondán hasta terminar.

Bollos de Leche

Cantidades: Harina, 600 gramos; azúcar, 100 gramos; manteca o mantequilla, 100 gramos; un cacillo de leche, 20 gramos de levadura y un huevo o dos. Se mezcla la levadura con un poco de agua; en la mesa se prepara una presa con unos 100 gramos de harina, ya ella se echa la levadura con el agua; se amasa y se pone al calor cerca de la chapa; se tapa con ropa para que suba pronto. Cuando ha subido la masa, se pone en la presa que de antemano se ha preparado con la harina restante; al mismo tiempo se echa el azúcar, el huevo, la manteca y la leche, amasando todo a la vez sin golpear la masa. La masa que lleva la levadura se echa tal como está, sin partirla. Con las manos se alarga la masa, dándole forma redonda, cortándola en trozos de unos diez centímetros de largo; a estos trozos y sobre la mesa y con la palma de la mano se les da una forma redonda, como una bola; estas bolas se alargan un poco y se colocan en una lata, junto a la chapa, tapándolas con ropa, y una vez que han subido se les da con huevo batido por encima, en el centro se les echa un poco de azúcar y con una tijera se cortan a lo largo como pellizcando la masa y se cuecen a horno fuerte.

Almendras Garrapiñadas

Cantidades: 250 gramos de pipa de almendra y 250 gramos de azúcar. Con el azúcar y un poco de agua (como una tacita), se hace almíbar flojo, ya él agréganse las almendras con la piel; se tienen hirviendo sin dejar de dar vueltas con una cuchara de palo y, cuando la piel de las almendras se hincha, retirase del fuego y se sigue trabajando, hasta empanizarse el azúcar, o sea, ponerse en granitos; entonces se echan sobre el mármol o zinc, se separan las almendras unas de otras y se echan al mismo cazo, poniéndolo otra vez en la lumbre, y cuando empieza a hervir, se echan los grumos de azúcar que quedaron al separar las almendra, éstos se echan en veces; cuando todo toma un color dorado échanse sobre el mármol y ya están. Mientras se hacen hay que moverlas constantemente con cuchara de palo.

Compota

En una olla se ponen 500 gramos de manzanas, 500 de peras, todas ellas mondadas y partidas en pedazos; 150 gramos de ciruelas pasas, 150 gramos de azúcar, una ramita de canela yagua, que tiene que quedar al mismo nivel que la fruta; se pone a cocer, y, una vez que lo esté, se retira y se sirve fría.

Pastas para el Te

Se mezclan en un cazo tres yemas, 125 gramos de azúcar glas y 125 de mantequilla, batiéndolo con una cuchara de palo hasta dejarlo dino; se añade la harina que admita, revolviéndolo bien, se unta con manteca una lata, colócase en ella la masa en montoncitos, a los que se pone almendra picada mezclada con azúcar y se meten en el horno, que deberá estar fuerte.

Pastas Luisita

Cantidades: 250 gramos de azúcar, 500 de harina, 250 de almendra molida, dos huevos y 100 gramos de mantequilla. Con la harina se hace un hoyo en la mesa, echando en él todo lo demás (la mantequilla sólida). Se mezcla todo bien con una cuchara de palo; una vez mezclado se va entrando la harina. Hasta entrar toda se amasa durante diez minutos, dejándola descansar dos horas en sitio fresco. Al cabo de ese tiempo, se extiende la masa con el rodillo, cortándolas de forma redonda con un corta-pastas. En una lata untada de manteca se van colocando las pastas y, dándole por encima con huevo batido, se cuecen a horno fuerte.

Cuaresmas

Cantidades: 500 gramos de harina, 400 de mantequilla, 300 de azúcar glas, una tacita de leche y 200 gramos de almendra molida. Con la harina se hace un hoyo en la mesa y en él se va echando todo lo indicado; se va metiendo la harina poco a poco, y después de trabajar un rato la masa se deja descansar dos o tres horas. Pasado este tiempo extiéndase con el rodillo, se cortan con el corta-pastas, se colocan en latas untadas de manteca y, dándoles huevo batido por encima, se cuecen a horno algo fuerte.

Pasta Mogol

Cantidades: 125 gramos de azúcar, 125 gramos de almendra pelada, algo tostada y picada, 125 gramos de mantequilla, 125 gramos de naranja en dulce picadita, 125 gramos de harina, dos huevos y un gramo de vainilla aproximadamente. Colocada en un perol la mantequilla se arrima al fuego moderado y, cuando una pequeña parte se pone líquida, se retira y se trabaja con una cuchara de palo hasta dejarla completamente fina; entonces se añade el azúcar, trabajándola durante diez minutos; a continuación se añaden los huevos y se vuelve a trabajar la mezcla otros diez minutos; por último se agrega el dulce bien escurrido de almíbar, mezclando luego la almendra y por último la harina, mezclándola bien. Se coloca la pasta en una manga de confitero con punta lisa y se va echando en montoncitos sobre una lata untada de manteca y espolvoreada de harina. Se cuecen a horno algo fuerte. Para desprenderlos de la lata se les pasa por debajo un cuchillo.

Pastas Orange

Cantidades: Harina, 500 gramos; azúcar glas, 250 gramos; mantequilla, 200 gramos; naranja confitada y picada, 125 gramos; dos huevos, cinco gramos de sal y un poquito de vainilla. Colócase la harina en la mesa, haciendo un hoyo en medio y en él échanse los huevos, el azúcar, la naranja, la sal y la vainilla; se mezcla todo bien con la mano, después se agrega la mantequilla sólida y, una vez bien mezclado y disuelta la mantequilla, se empieza a meter la harina, trabajando la masa bastante; ésta tiene que quedar ni dura ni blanda; se coloca en un papel de hilo y se deja cuatro o seis horas en el invierno en sitio fresco y en el verano en la nevera, y mejor todavía dejar la masa hasta el día siguiente. Extiéndese con el rodillo dicha masa, y se hacen las pastas con molde redondo y se cuecen a horno regular.

Pastas Irlandesas

Se hacen lo mismo que las «Orange», con las cantidades siguientes: harina, 400 gramos; azúcar, 200 gramos; mantequilla, 200 gramos; huevos, tres; una copita de ron y 5 gramos de sal. Una vez hechas, y antes de meter en el horno, se les da huevo batido y seguidamente azúcar.

Otras Pastas

Se hace igual que las de «Orange», con las cantidades siguientes: Harina, 500 gramos; azúcar 200 gramos; mantequilla, 100 gramos, vainilla, un gramo; sal, cinco gramos; bicarbonato, dos gramos y tres huevos. Antes de cocerlas se les da huevo batido con una brocha; a este huevo se le pone un poco de salsa París (véase la Sección de Salsas), para oscurecerlo, y seguidamente se le pasa un tenedor por el centro de la pasta de un extremo al otro y después por el centro, quedando el dibujo en forma de cruz. Horno regular.

Pastas para el Te

Bátense en un cazo, durante cinco minutos, tres yemas, un huevo entero y 125 gramos de azúcar, añadiéndoles a continuación 100 gramos de mantequilla sólida, y se trabaja hasta dejarlo fino; se prepara en la mesa un hoyo de harina y en él se echa el batido, trabajándolo con la cuchara primero y después con la mano, añadiéndole la harina que admita y cuidando de que quede muy fina; extiéndese con el rollo, cortando las pastas con un molde redondo, y se ponen en una lata después de haberlas untado por encima con huevo batido, y colocando en el centro una o dos almendras; a continuación se meten en el horno.

Pastas Especiales

Se ponen en un cazo 50 gramos de almendra rallada, otros 50 de pan rallado, 100 de azúcar y un huevo, y cuando está bien mezclado se hacen las pastas redondas y alargadas, envolviéndolas en almendra picada y, colocándolas en una lata untada de manteca, se meten al horno.

Pastas de Almendra

Cantidades: Almendras ralladas, 100 gramos; azúcar, 90 gramos, y una clara. Mézclase todo bien, la clara se echa sin batir, y una vez mezclado échase a una manga de confitero con punta lisa y se van haciendo sobre una lata, dándoles diversas formas: unas redondas, otras alargadas y otras de forma de riñón. Seguidamente se echa bastante azúcar sobre ellas, cubriéndolas completamente; entonces se quita el azúcar sobrante, inclinando la lata sobre la mesa. Se pone en la manga otra punta rizada y en los extremos de las pastas se hace una florecita con la misma pasta y se meten al horno. Esta almendra tiene que secarse al aire antes de rallarla.

Almendrados

En un cazo se ponen 250 gramos de almendra rallada, 200 gramos de azúcar y dos huevos. Se trabaja con una cuchara de palo y cuando está todo bien mezclado, se hacen unas bolas del tamaño de una nuez, colócanse en una lata untada de aceite y se cuecen en horno algo fuerte. Una vez frías se despegan de la lata pasándoles el cuchillo por debajo.

Mantecados de Almendra

Con un kilo de harina se hace una presa, ya ella se echa medio kilo de manteca sólida, 300 gramos de azúcar, 100 de almendra rallada, tres yemas y un huevo entero; mezclado todo, se trabaja durante algún tiempo la masa, que se extiende con el rodillo, sin dejarla muy delgada y se van cortando con los moldes; colócanse después en una lata y se meten en el horno; antes de meterlos al horno se les pasa huevo batido por encima y un poco de azúcar sobre el huevo.

Sabarines a la Francesa

Cantidades: Harina, 150 gramos; yemas ocho; mantequilla, 100 gramos, y cinco gramos de levadura de cerveza. Se amasa todo junto y se trabaja mucho con una cuchara de palo hasta que quede muy blanda. Después se echa en moldes untados con manteca de cerdo, debiendo llenarse la mitad nada más, porque sube bastante; se ponen al lado de la chapa de la cocina y, cuando hayan subido bastante, se meten en el horno. Se cuecen bien para que no bajen. Con 200 gramos de azúcar se hace un almíbar delgado, se añade después una copita de ron u otro licor y se bañan los sabarines en el almíbar caliente.

Turcos

Bátense mucho, hasta formar un cordón grueso, doce yemas; una vez batidas, añádanse 25 gramos de harina de almidón, mezclándola sin batir. Úntanse de manteca los moldes, echando una cucharada de pasta en cada uno, y se cuecen a horno flojo. Se hace almíbar con 300 gramos de azúcar y medio litro escaso de agua, dándole punto de hebra flojo. Después de hecho agrégase una copa de moscatel, jerez o ron, emborrachándolos estando el almíbar algo caliente.

Tortas de Dama

Cantidades: 100 gramos de almendra, 100 gramos de azúcar, cinco yemas, dos huevos y 40 gramos de harina. Bátese todo muy bien, menos la harina, y, una vez bien batido, agrégase la harina, mezclándola de arriba a bajo, sin batir; entonces se echa a unos moldes untados de manteca y se cuecen a horno regular.

Pasta Flora fina

Cantidades: 200 gramos de manteca, 150 gramos de azúcar, 400 gramos de harina o un poco más, cuatro yemas, un huevo y media copa de anís. En la mesa se pone la harina con un hoyo en medio, y en él se echa todo (la manteca sólida); mézclase primero con una cuchara de palo, la harina se mete poco a poco y luego se amasa con las manos. Si la masa se adhiere a la mesa se espolvorea la mesa de harina. Se hacen las rosquillas, se colocan en una lata y se untan por encima de huevo batido, y se cuecen a horno flojo.

Pastas de Coco

Cantidades: 700 gramos de harina, 400 gramos de azúcar, 150 gramos de coco rallado y 450 gramos de almendra molida. Agua, la que admita; suele ser medio litro escaso. Con la harina se hace un hoyo sobre la mesa, echando en él todos los ingredientes indicados, junto con el agua. Fórmase así una pasta. Se mete la harina y se trabaja durante un rato. A continuación se deja descansar durante una o dos horas. Al cabo de este tiempo extiéndese con el rodillo cortándose con un corta-pastas redondo. Se le da con huevo batido por encima, después se echa un poco de coco y, poniéndolas sobre latas untadas de manteca, se cuecen al horno algo fuerte.

Polvorones

En la mesa se pone harina, se hace un hoyo en medio y en él se echan 250 gramos de manteca sólida, 50 gramos de almendra molida, 100 gramos de azúcar, una yema y una copita escasa de vino rancio; se mezcla todo bien y, una vez mezclado, se empieza a meter harina, la que admita, dejando la pasta dócil; se trabaja un poco y se extiende la masa, dejándola algo gruesa; se corta con el molde ovalado o redondo, se colocan en una lata y se meten al horno; éste tiene que estar regular. Cuando se enfrían se quitan de la lata y se envuelven en azúcar glas, mezclada con un poco de harina.

Nota.— Si se quitan de la lata caliente, se rompen; es necesario dejarlos enfriar. La harina se tuesta de antemano en el horno en una lata, se le da vuelta con una cuchara de palo con frecuencia para evitar que se queme y se saca del horno cuando ésta toma un color de canela claro.

Trenzas de Yema

Cantidades: 200 gramos de azúcar, 100 gramos de manteca, 400 gramos de harina, tres huevos y un poco de bicarbonato, como media avellana. Colócase la harina en la mesa haciendo un hoy en medio, y en él échase todo. Se mezcla con una cuchara de palo, luego se amasa con las manos. Se hacen trenzas, colocándolas en una lata, se untan de huevo, después se les pone bastante azúcar y se cuecen a horno regular.

Americanos de Vitoria

En la mesa se pone como medio kilo de harina, se hace un hoyo y en él se echan 75 gramos de manteca, 100 gramos de azúcar, un huevo y una yema. Primero se mezcla todo y, una vez mezclado, se empieza a meter la harina que admita, dejando la pasta blanda; hay que trabajarla poco. Se hacen las pastas de forma de una ese; después de hechas se untan de huevo batido, luego se les pone azúcar por encima y se meten al horno; éste tiene que estar regular.

Galletas para Helado

Mézclase en un cazo 50 gramos de mantequilla y 30 de azúcar glas, echándolo, cuando se haya fusionado, a un hoyo de harina preparado de antemano, y se trabaja, añadiéndole la harina que admita; una vez que esté muy fina, se extiende con el rollo y se cortan las galletas de tamaño corriente; si al extender la masa se adhiere a la mesa, se espolvorea ésta con un poco de harina; colócanse en una lata, poniéndoles por encima huevo batido y se meten al horno.

Galletas

Bátense tres yemas, una clara y 150 gramos de azúcar durante diez minutos, agregándole a continuación 300 gramos de manteca derretida, tibia; una vez mezclado se echa a un hoyo de harina que se tiene preparado y se mezcla la harina hasta formar una masa, con una cuchara de palo; después se trabaja a mano, entrando en la masa la harina que admita, que suele ser unos tres cuartos de kilo, y cuando está fina se extiende con el rodillo, dejándola del grosor de medio centímetro, y cortándola con el corta-pastas en cuadros y también alargadas; se colocan en una lata, se les pasa por encima huevo batido ya continuación se meten en el horno.

Rosquillas de Yema

Se baten doce yemas y 250 gramos de azúcar hasta hacer un cordón grueso y rizado, añadiendo a continuación poco a poco un cuarto de litro de aceite batiéndolo mientras se echa, una vez mezclado el aceite, se va echando la harina que admita (aproximadamente un kilo), trabajándolo primero Con una cuchara de palo y después con la mano; se hacen las rosquillas y se colocan en una lata untada de aceite, metiéndolas acto seguido en el horno. Horno regular. La pasta se deja ni dura ni blanda.

Rosquillas

Cantidades: Nueve yemas, un huevo, 300 gramos de azúcar, 125 gramos de manteca de cerdo, copa y media de anís y 400 gramos de harina. En un perol se trabaja, durante diez minutos con una cuchara de palo, todo menos el anís y la harina. A continuación se echa el anís, se trabaja un poco y seguidamente añádase la harina; se mezcla todo bien, amasando un poco sobre la mesa (no conviene trabajarla mucho, para evitar tome correa). Se hacen las rosquillas y, untándolas con huevo batido, se cuecen. Horno regular.

Rosquillas con Baño Blanco

Cantidades: 3 huevos enteros, 3 yemas, harina 250 gramos, azúcar 25 gramos, manteca de cerdo 35 gramos y media tacita de aguardiente.

En la mesa colócase la harina haciendo un hoyo en medio y en él échanse todos los ingredientes con la mano mézclese todo bien, y una vez mezclado, se va metiendo la harina y se trabaja la masa hasta dejarla muy fina. Se corta en trozos y se hacen las rosquillas poniéndolas en una lata untada de aceite, se cuecen. Horno regular.

Baño.— En un cazo se ponen al fuego 300 gramos de azúcar y un cuarto de litro de agua y cuando hace punto de hebra no fuerte se retira. En otro cazo se bate un poco media clara de huevo, seguidamente échase poco a poco el almíbar caliente, batiéndolo mientras se echa con batidor de varillas. Una vez mezclado todo se sigue batiendo hasta quedarse frío. Entonces se bañan las rosquillas de una en una, dejándolas en una lata hasta secarse el baño.

Rosquillas Fritas

En un cazo bátense con batidor de varillas 3 huevos y 125 gramos de azúcar. Cuando está muy batido añádese poco a poco una tacita de las de café, de aceite algo escasa, y media copita de anís, hay que seguir batiéndolo mientras se echa. En la mesa se ponen 400 gramos de harina con un hoyo en medio y en él se echa el batido que hemos preparado. Con una cuchara de palo se va metiendo la harina amasándola seguidamente con las manos y dejándola fina. La masa tiene que estar dócil, no dura. Se hacen las rosquillas y se fríen en abundante aceite caliente. La masa se deja descansar media hora.

Canastillas

Se baten seis huevos menos una clara con 150 gramos de azúcar, y cuando está bien batido agrégase 50 gramos de aceite y otros 50 gramos de manteca derretida y tibia; esto se echa poco a poco, sin dejar de batirlo; seguidamente échanse 150 gramos de harina, mezclándola sin batirla. En unas canastillas de papel échase la masa con una cuchara; no se llenan del todo, pues al cocerse se sobraría, y se meten al horno en una lata. Horno regular.

Magdalenas

Se cogen tres huevos, y, después de pesarlos, se pone el mismo peso, a partes iguales, de azúcar, harina, manteca o mantequilla, y se hacen de la forma siguiente: Se baten hasta hacer cordón grueso y rizado, los huevos con el azúcar; después se echa la manteca o mantequilla, poco a poco, derretida y tibia (pues si se echa caliente se cortan los huevos y no sale), ya continuación se mezcla la harina, dándole de arriba a bajo, sin batirla; se pone la masa en canastillo de papel y se meten al horno. Horno regular.

Mantecadas de Astorga

Cantidades: Doce huevos, 400 gramos de azúcar, 400 de harina, 300 de mantequilla y unas gotas de esencia de limón o tres gramos de vainilla. Se baten los huevos y el azúcar con batidor de alambre (hay que trabajarlos menos que para el bizcocho); se ponen primero seis huevos y los demás se van echando poco a poco, de dos en dos. Terminado el batido se añade la esencia de limón, después se mezcla la harina ya continuación la mantequilla, tibia en invierno y fría en verano, pero siempre derretida. Con una cuchara se coloca en cajitas cuadradas hechas con papel de barba. Horno regular.

HELADOS Y DULCES

Limón Helado

En un cazo mézclanse un litro de agua y 600 gramos de azúcar, y se pone a hervir, cuidando de que lo haga durante un cuarto de hora; al cabo de este tiempo se retira, y, una vez frío, se le mezcla el zumo de cinco limones, y, colocándolo en una heladora, se hiela; lo mismo puede hacerse con naranja, pero en este caso pónense 500 gramos de azúcar en vez de 600.

Leche Helada

Se pone a hervir un litro de leche, 300 gramos de azúcar y cinco gramos de canela en rama; cuando empieza a hervir se retira, y, una vez frío, pásase por el chino a la heladora, y se hiela.

Mantecado Helado

Se ponen en un cazo cinco yemas y una clara, 300 gramos de azúcar y un litro de leche, y se cuece al baño de maría, añadiéndole, cuando va a empezar a hervir y una vez retirado, 25 gramos de mantequilla; una vez frío, se ponen en una heladora, y cuando está duro se coloca en un frutero sobre una servilleta, formando un monte; se le pasa por todo un tenedor para adornarlo.

Café Helado

Se hace almíbar con medio litro de agua y 300 gramos de azúcar, retirándolo a los cinco minutos de estar hirviendo; en otro cazo se pone medio litro de agua y, cuando empieza a hervir, se le agregan 50 gramos de café, retirándolo y colándolo por la manga de café; cuando está todo frío mézclase bien el café con el almíbar y, poniéndolo en la heladora, se procede a helarlo.

Chocolate Helado

Se pone a cocer medio litro de leche con 200 gramos de azúcar, retirándola en cuando empieza a hervir; con otro medio litro de leche y cuatro onzas de chocolate, se hace éste, y, una vez todo frío, se pasa por el chino a la heladora, y se huela.

Helado de Fresa

En un cazo se ponen a cocer medio kilo de fresas con medio litro de agua, retirándolo cuando empieza a hervir, y, pasándolo por el chino, se deja enfriar; en otro cazo se hace un almíbar con medio litro de agua y 500 gramos de azúcar, retirándolo a los cinco minutos de estar hirviendo, y, cuando está todo frío, se mezcla bien y se hiela en la heladora.

Helado de Pera

Se mondan, y parten en pedazos, un kilo de peras poniéndolas a cocer con un litro de agua, 300 gramos de azúcar y una ramita de canela; cuando estén cocidas se pasan por el chino, machacándolas bien, y, una vez frías, colócanse en la heladora y se hielan; igual se hace de manzanas, aumentando 100 gramos de azúcar.

Helado de Albérchigo

Se cuecen medio kilo de albérchigos con 450 gramos de azúcar y un litro de agua, y, una vez cocidos, pásanse por el chino, exprimiendo bien todo, y cuando está frío se hiela, como los demás; a los albérchigos no se les quita más que el hueso.

Biscui Galsé

Cantidades: Siete huevos, 200 gramos de azúcar y una tacita de agua. Con el agua y el azúcar se hace un almíbar a punto de hebra flojo. Aparte se baten las yemas con varillas durante cinco minutos; añadiéndose a continuación el almíbar poco a poco, e hirviendo, sin dejar de batir mientras se añade.

Se sigue trabajando la mezcla hasta que se enfríe, agregando entonces las claras batidas a punto de nieve. Esta última adición debe realizarse con cuidado. Seguidamente se coloca en el molde, el cual debe cerrarse herméticamente, envolviéndolo en el hielo durante cinco horas. Para sacarlo del molde se pasa un momento por agua caliente.

Queso Helado

Se pone a hervir medio litro de leche con 150 gramos de azúcar y un pedacito de vainilla, y cuando empieza a hervir se retira, y, una vez frío, se echa en un cazo sobre cuatro yemas crudas, poniéndolo a cocer al baño de maría, dándole vuelta constantemente con una cuchara de palo, y, cuando se ve que va a hervir, se retira para que no se corte, y, frío, se coloca en un molde como la macedonia, teniéndolo en el hielo durante cinco horas, al cabo de las cuales se sirve entero.

Helado de Macedonia

Se hace almíbar, a punto de hebra, con medio litro de agua y 300 gramos de azúcar; aparte se mondan un plátano, una pera, una naranja, un melocotón y 24 granos de uva; todas las frutas se parten en ronchas muy finas; menos las uvas y fresas, que se echan enteras; las frutas se echan al almíbar después de hecho, pero en frío; se pone en un molde cerrado herméticamente y se cubre por todo con hielo y sal y se tapa con un saco, teniéndolo así durante tres hora, y se sirve entero; al almíbar se le echa vainilla o la esencia que más guste.

Cap

Se emplea vino blanco estilo Sauternes. Para una botella de tres cuartos de litro se preparan las frutas siguientes: Un plátano, partido en rodajas finas; 100 gramos de fresas, un melocotón en almíbar, partido en trocitos, diez cerezas o guindas en dulce y azúcar. Se comienza por poner el azúcar al vino, hasta dejarlo bastante dulce: a continuación se agregan las frutas, y al cabo de tres horas se sirve, empleándose, si se desea, copas de champagne. Se le pone hielo diez minutos antes de servirlo. Debe advertirse que, si las fresas son grandes, se parten en tres o cuatro trozos.

Dulce de Cabello de Angel

Se cuece o asa la calabaza entera; después se le quita la cáscara y se lava bien, soltando los hilos y retirando todas las pepitas; una vez lavado, se escurre bien y se pesa; para dos kilos de calabaza, tres de azúcar, haciéndose de la forma siguiente: Se pone a hervir tres cuartos de litro de agua con los tres kilos de azúcar y un limón partido en ronchas; cuando este almíbar está a punto de hebra se agrega la calabaza y se deja hervir durante treinta minutos; al cabo de los cuales se retira. Al día siguiente se pone a hervir durante veinte minutos, y al otro día otros veinte, y ya queda hecho. El tarro donde se va a dejar el dulce se quema con alcohol; cuando se ha enfriado, échase el dulce, frío también. Untase de alcohol un papel de barba y, una vez seco, se tapa el tarro, atándolo, y con una aguja fina de hacer media se hacen varios agujeros en el papel. Así se conservan todos los dulces.

Dulce de Guindas

Se deshuesan las guindas con un alambre, al que se le da la forma de una horquilla, y se escaldan dándoles un hervor; seguidamente se escurren bien, echándolas en un perol; se echa idéntica cantidad de azúcar, y se ponen a hervir hasta hacer punto de hebra; entonces se retira y, cuando está frío, se coloca en tarros; mientras hierve con el azúcar hay que quitarle la espuma, para que no fermente; el punto que se les da a los dulces es el siguiente: Se mira con una cuchara y, cuando hace hebra, es que está hecho, y se retira.

Dulce de Naranja

Se cogen tres naranjas y se parten en gajos; a los gajos se les quita las pepitas y la piel; la corteza se parte en trocitos o en tiras, y todo junto, pepitas, gajos, cortezas y medio limón, se ponen a remojo en dos litros y medio de agua, durante cuarenta horas. Entonces se pone a cocer durante una hora y tres cuartos. Una vez cocido todo, se tiran las pepitas; las cortezas se retiran y el agua de cocerlas, junto con los gajos, se pasa por el tamiz a otro perol y por cada litro de líquido se ponen 825 gramos de azúcar; se echan las cortezas que se habían separado y el medio limón, y se pone a hervir a fuego moderado hasta hacer punto de hebra; luego se retira y, frío, se guarda como todos los dulces.

Dulce de Membrillo

Se mondan y se ponen un rato en agua con sal; después se parten en pedazos y se cuecen, pasándolos, una vez cocidos, por el chino; se pesa la carne y, añadiéndole el mismo peso de azúcar, se pone a hervir durante treinta o cuarenta minutos, echándolo a los moldes transcurrido este tiempo, mientras se hace hay que estar dándole vueltas constantemente con una cuchara de palo.

Jalea de Membrillo

En la misma agua de haber cocido los membrillos se cuecen las mondaduras y corazones de dichos membrillos y, una vez cocidos, se pasan a dicha agua por un paño fino blanco y para cada litro se echan 500 gramos de azúcar, poniéndolo a hervir y retirándolo cuando tome punto de hebra. Colócase en el tarro donde se vaya a guardar antes de que se enfríe.

Dulce de Melocotón

Después de mondados y partidos en trozos se les da un hervor en agua hirviendo; se retiran del agua y, cuando están fríos, se pasan y se colocan en un perol. Se agrega la misma cantidad de azúcar y se pone todo a hervir, retirándolo cuando hace hebra. El de pera se hace lo mismo.

Dulce de Albérchigo

Los albérchigos tienen que estar un poco duros. Se pinchan con un alfiler y se les da un hervor en agua hirviendo; se escurren bien y se deja enfriar. Se pone la misma cantidad de azúcar que de albérchigos, y, para cada kilo de azúcar, medio litro de agua. El azúcar y el agua se ponen en un perol al fuego, retirándolo cuando el almíbar tiene punto de hebra. Una vez frío el almíbar se agregan los albérchigos, fríos también. Se ponen a hervir a fuego lento; a los diez minutos de estar hirviendo se retiran del fuego; al día siguiente se tienen hirviendo otros diez minutos, y lo mismo al otro día. Entonces, una vez frío, se guarda en tarros como todos los dulces.

Dulce de Ciruela

Las ciruelas tienen que ser duras, se pinchan, con un alfiler y se les da un hervor en agua hirviendo. Cuando están frías se pesan y se pone el mismo peso de azúcar y un cuarto de litro de agua por cada kilo de azúcar, y, una vez hecho el almíbar, se retira, y en frío se mezclan las ciruelas y se ponen a hervir durante quince o veinte minutos, al cabo de los cuales se retiran; al día siguiente se tienen hirviendo el mismo tiempo, y al tercer día al costado del fuego durante treinta minutos.

Mermelada de Ciruela

Las ciruelas tienen que ser maduras, y se deshuesan; se pone el mismo peso de fruta que de azúcar, y en una cazuela se tienen hirviendo durante treinta minutos, dándoles vueltas constantemente con una cuchara de palo; a continuación se pasa por el chino. La mermelada de albaricobos se hace en la misma forma.

OBSERVACIONES

El arroz no se lava nunca, se frota con un paño blanco.

Todas las verduras se ponen a cocer en agua hirviendo, echándolas poco a poco, sin que dejen el hervor para que no se escalden; la sal se les pone en cuanto se echan las verduras, las legumbres se ponen a cocer con agua fría y se les echa la sal cuando están casi cocidas. Nunca deben de cocer con hervor fuerte sino moderado, pues cuando hierve fuerte sale muy ordinaria la legumbre.

Los fritos tienen que hacerse en abundante aceite rosiente y al tiempo de servirlos, pues si se tienen hechos antes se revienen.

A los pescados y carnes no conviene ponerles la sal hasta el tiempo de guisarlos, pues a la pesca se le va el jugo y la carne se endurece.

A los platos de pesca que se ponen en salsa, nunca se les da vuelta, sino que se mueve la cazuela con frecuencia, y al bacalao hay que moverlo constantemente.

En los fiambres es necesario prensarlos en cuanto acaban de hacerse, pues si se prensan en frío no salen bien.

Para los postres y pastas conviene gastar harina de primera.

En las cremas de mantequilla es muy importante que la mantequilla sea de primera calidad pues las demás aun cuando tengan buen gusto se cortan al trabajarlas y no salen bien dichas cremas.

Cuando se hace un bizcocho, después que las claras están muy batidas, de forma que no se caen, aunque se vuelva boca a bajo el cacharro donde se han batido, agrégase el azúcar poco a poco, sin dejar de batirlas, hasta dejarlas duras como antes; la harina nunca hay que batirla, sino que se mezcla dándole de arriba a bajo con el batidor; de lo contrario se aplasta el bizcocho.

Una cucharada de azúcar, manteca o mantequilla sólida pesa 25 gramos aproximadamente 15 gramos de harina equivalen a una cucharada.

El chino es un colador de metal de forma de cono.