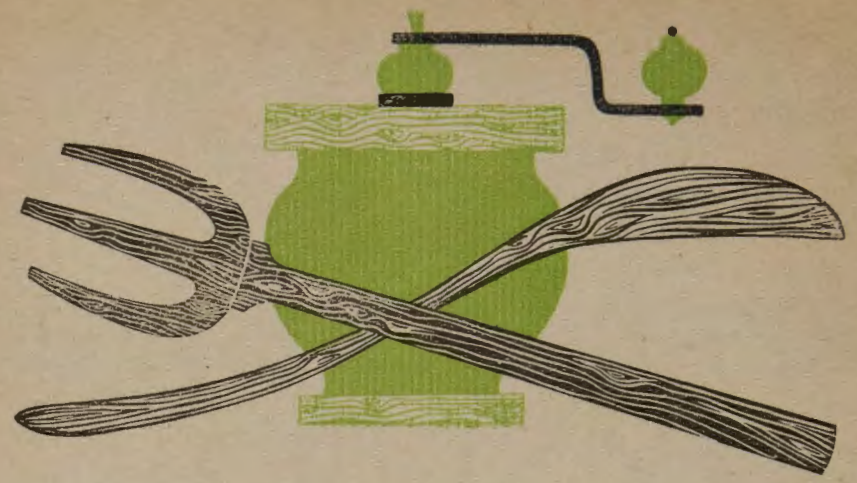
MARTA BEINES

El Gran Libro de Cocina

EDITORIAL SUDAMERICANA

Gracias Valadrce

July 1954



EL GRAN LIBRO DE COCINA

MARTA BEINES

EL GRAN LIBRO DE COCINA

Ilustraciones de
RICARDO DE LOS HEROS

EDITORIAL SUDAMERICANA
BUENOS AIRES

IMPRESO EN LA ARGENTINA

PREFACIO

ROSA DE LOS MANJARES

La imaginación —hermosa de ángeles— abrió y cerró los ojos frente al fuego. La tentación de usar su potencia para liberar al ser humano de una de las formas más espantosas del tedio. "¡Ganarás el sustento con el sudor de tu frente!" La sentencia sería una sonrisa si no hubiera querido decir: "¡Ganarás el tedio con el sudor de tu frente!", porque comer por comer, por sustentarse, es repetir tres o cuatro veces al día el castigo del tedio que significa llevarse a los labios, mascar y deglutir alimentos siempre iguales.

Pero el hombre sólo empezaba a ser rebelde cuando aceptó la manzana, fórmula frutal de la primera receta de cocina, del primer secreto, ya que después de gustar aquella poma, al oír que lo sentenciaban a ganarse el sustento, se dijo: "¡Está bien, me lo ganaré, pero lo aderezaré a mi antojo!" En el Edén los alimentos se tomaban como los condimentaba la mano divina en un todo igual a la forma como ahora los produce la tierra. La manzana se la había aderezado el demonio y ahora él tendría que ingeniárselas para seguir dando alas a su imaginación —hermosa de ángeles— frente al fuego.

La salivación escasa o abundante le indicaba, mientras imaginaba, la bondad y delicia de cada manjar, y, tras saborearlo in mente, decidía llevar a la práctica su aventura. El gusto infinito que le proporcionaron los primeros hallazgos, siglos han pasado, pero es el mismo que experimentan los que huyendo del comer la misma cosa todos los días, buscan la variante, la sazón distinta, la tentadora sabrosura de la novedad que tanto se parece a la gloria.

Es hijo de la imaginación este arte de aderezar los alimentos a sabor y antojo con ayuda del fuego, arte diabólico hasta el momento de la redención del hombre por las especias del pan y del vino, instante en que la furia infernal que soplaba sobre las sustancias aplaca su tempestad de alimentar gigantes, convertida en soplo terrenal para alimentar seres pacíficos. En el banquete del hombre redimido del primer alimento carnal, interviene un elemento que pertenece a otro mundo, a otro soplo, al mundo de los soplos divinos.

Pero la fuerza oculta del mal no se aviene a batirse en retirada con sus alimentos primarios, sustituídos por los que la imaginación adereza, ya en función de espíritu hermoso, y surge la alquimia, no sólo para buscar el oro, sino para producir la miel con que la araña de la vida teje el puente por donde se va a Dios, alimento supremo. Se trituran en los morteros las materias más duras, la retortas con formas de estómagos de cristal digieren lentamente los cambiantes caldos y aparece como alcanzable realidad la quimera del almíbar de manzana convertido en juventud. Los mares son manteles azules con encajes de espumas y por ellos van y vienen, en naos que son como bandejas, las especias. ¿De qué islas las extraen? ¿En qué mundo de sueño y fábula cultivan plantas que flagelan la lengua de los inapetentes, para despertarles el deseo del convivio? ¿Por dónde comenzar en la enumeración de las especias, por las raíces fragantes, secas como cuerdas en que sonaron los espacios y el tiempo, por las semillas terriblemente ciegas por fuera, y por dentro con ojos para verlo todo, por las hojas, por los tallos, por el zarcillo? Sabor que es más olor y aroma, que es más sabor.

Lo demás se adivina. Desde que aparecen las especias, el cocinar se torna arte de adivinación. De la nariz a la lengua se descubren las cavidades sensitivas, adivinadoras de los dones de las islas lejanas.

Ningún indicio todavía de lo que siglos más tarde reunirá en tablillas y papiros la gran ambición humana de permanecer en la sagrada ciencia de saber preparar los alimentos para la vida y más allá, para los muertos. Pero, en tanto esta ciencia pertenece sólo a los iniciados, hay otra más ingenua que pulula entre la gente del pueblo y se hace pueblo (piel de estómago es la patria), frágil y perdurable como el carbón de que se vale y complicada hasta donde necesitan serlo condumios que cuentan con la salsa del apetito. Y de este saber comer del pueblo, no de los banquetes para ahitos, nace el arte de la cocina en que la imaginación —hermosa de ángeles— recrea el milagro de combinar sabores para arrancar a la vida su aburridora imagen de ser cotidiana en las comidas.

Surge el mundo del manjar, y así como su presencia se acomoda a lo pictórico, habría que acomodarlo a la literatura, con la misma inocencia con que nació y perdura, incluyéndolo en las categorías poéticas del júbilo. No por menos celebran las mitologías el feliz encuentro de las virtudes del sustento sazonado a la medida del hombre, porque el sustento a la medida de los dioses es la palabra. Júbilo de la palabra y júbilo del comer gustoso al paladar. El hombre quedóse con los dos y es así como se nutre de hablar y oír hablar y de comer y ver comer cuando la compañía es la salsa más grata o más dulce de la mesa.

Y por eso, por la presencia de la palabra coronando el con-

vivio, a cada plato convendría una conversación aparte, con lo cual llegaría a crearse la necesidad de agregar a los condimentos que lo forman y manera de servirlo, una breve sugerencia de la parla que debe acompañarlo. Hay manjares que necesitan la charla picaresca, aguda, otros el recuerdo de anécdotas y otros el memorar viajes que traigan a cuento manjares degustados en lejanas latitudes.

De esos secretos, comidas de lejanas latitudes, está condimentado el libro que ahora nos entrega Marta Beines. La rosa de los vientos convertida en la rosa de los manjares, brújula para todos los gustos donde la imaginación se mueve de uno a otro de los puntos cardinales, entre los signos del zodíaco que son balanzas de pesar ingredientes culinarios, raspadores de queso con lomos de escorpiones, vírgenes con frutos en las manos, cabezas de joven y de niño en el cuerpo del hombre — ajo rodeado de leñadores, cazadores, viñateros, pescadores, y el mundo de Aldafarín, mi cocinero, que es el de los placeres y banquetes, sin faltar Abril convertido en toro, los cangrejos suculentos (¿a qué signo zodiacal corresponde el cangrejo?), los peces y las cornucopias...

Mis abuelos comían en los templos, mis padres en casa y yo donde el manjar sea bueno, porque voy de camino.

MIGUEL ÁNGEL ASTURIAS

JUSTIFICACIÓN

En materia de gastronomía ya hay mucho dicho y escrito; una larga tradición oral y una vasta literatura constituyen el variado acervo de la cocina clásica.

Por ello es muy difícil someter al juicio público un libro absolutamente original. Ante un planteo sincero de este aspecto, un tratadista veraz debe reconocer que no es más que un celoso recopilador de estos conocimientos. Su tarea consiste en seleccionar, de entre todas las experiencias culinarias, aquellas que mejor se adapten al gusto actual y también a los nuevos conceptos dietéticos, teniendo en cuenta las posibilidades económicas y prácticas del sector humano a quien se dirija.

Aunque la sombra de Lúculo vague aún sobre la tierra y en las aspiraciones de todo "gourmet" sobrevivan deleitosas apetencias, el fasto de las grandes mesas de otrora y de sus pantagruélicos menús pertenecen irremisiblemente al pasado.

Es necesario ajustar a la hora presente el amplio panorama de la cocina del mundo. Sería inútil proporcionar recetas de refinadas exquisiteces en las cuales se combinaran elementos desconocidos o inaccesibles para nosotros.

Con tal criterio, he procurado ofrecer, junto a algunas creaciones inéditas, las especialidades consagradas internacionalmente y las expresiones más típicas de la cocina autóctona.

Simplifiqué al máximo las técnicas respectivas, tratando de que la exposición fuera clara y sencilla, y séame perdonado el tono imperativo empleado en la redacción de las recetas, en homenaje a una mayor concisión didáctica.

M. B.

CÓMO HACER USO DE ESTE LIBRO

Para que el lector amigo que recorre estas páginas pueda hallar fácilmente la receta que busca, la indicación técnica que necesita para resolver algún problema culinario o bien, simplemente, la inspiración para componer un menú adecuado a determinadas circunstancias, le sugerimos que proceda en esta forma:

Para hallar la receta que busca. — Lea atentamente el índice alfabético.

Para conocer la técnica de una preparación culinaria. — Lea las indicaciones generales del capítulo correspondiente.

Proporciones de las recetas. — Las recetas de este libro están calculadas, en su mayoría, para seis porciones. Si se desea modificar las cantidades de las mismas, deben reducirse o aumentarse los ingredientes en forma proporcional. Los tiempos de cocimiento se alterarán solamente en los casos en que las proporciones sean muy diferentes a las de la receta original.

Carnes. — La diferencia de los tiempos de cocción se acentúa más que en otros alimentos; por ello, deberá prestarse mayor atención al modificarlos, calculando los tiempos de cocción de acuerdo al tamaño del trozo de carne a emplearse.

Para la composición de un menú. — Vea el gráfico de las páginas 16 y 17 y la sección "Cómo componer un menú", en esta misma página.

Por ser este un manual práctico encarado con un criterio actual, se han incluído en él no sólo los capítulos que impone el clasicismo gastronómico sino muchos otros donde el aficionado encontrará platos exóticos, de lejanos países, y un copioso recetario autóctono y panamericano.

También se han tenido en cuenta las nuevas modalidades de vida y en las secciones "Fiestas Infantiles", "Cocina al aire libre", "Feliz Navidad", "Delicias para la hora del copetín", etc., se brindan recetas apropiadas para estas ocasiones.

Y, finalmente, para las personas que posean una cacerola a presión, las recetas de este libro marcadas con un asterico pueden adaptarse a ese procedimiento.

CÓMO COMPONER UN MENÚ

La gastronomía clásica impuso para la composición de un menú el respeto de ciertas reglas que, en el correr del tiempo, han dejado de ser tan rigurosas.

Un nuevo concepto del buen comer impide aceptar como lógico el alimentarse sin tener en cuenta que en toda dieta equilibrada deben aunarse dos aspectos: el puramente gastronómico y el dietético.

Por ser este libro un manual de cocina, nos limitaremos a señalar los aspectos de técnica culinaria en un menú bien logrado, entendiendo que sólo los dietólogos son los indicados para ocuparse de la faz científica.

Daremos a título de información una breve reseña de cómo se estructura un menú de ceremonia. La tradición indica comenzar por un plato frío, luego un caldo o sopa, para continuar con una entrada ligera y otro plato principal que se completa casi siempre con garnituras. Se finaliza con queso, postres, frutas, café y licores.

Hoy día las comidas se reducen a un número de invitados que rara vez sobrepasan las doce personas, o a las llamadas comidas "a la americana", donde los invitados comen de pie o en pequeñas mesas portátiles. En estas ocasiones el anfitrión elegirá para ofrecer a sus comensales un plato principal suculento y de los llamados "casserole dish", que pueden comerse en cazuelitas o potes individuales para facilitar su servicio.

En otra sección de este libro se sugieren una serie de menús adaptados a las más diversas circunstancias; en ella el lector hallará soluciones prácticas para el planteo de sus comidas.

Cuide este detalle:

No incluya en un menú platos hechos con el mismo procedimiento de cocción, ya sean fritos, hervidos, estofados, etc.

SI USTED TIENE INVITADOS...

			
	Paltas Regency Escalopes Gitanos Sambayón	Ensalada Rochester Jamón al Sauternes Copa Melba	Langostinos San Francisco "Fondue" a la Suiza Imperial de Almendras
	Pan de Atún Ternera a la Marengo "Palais de Glace"	Arroz a la Bianchina Lomo "Port Royal" Flan Carmen	Tarta Marisconea Callos a la Madrileña Huevos Quimbos
	Paltas a la Cubana "Coq au Vin" Delicia de "gourmet"	Sesos a la Tamar Tortellini de Ricotta Espuma de Naranja	"Clam Chowder" Arrollado Gayarre
	Langostinos a la Americana Asado a la Húsar Bananas Guatemaltecas	Capelletti Boloñesa Pejerrey a la Rocher Copa Guindado	"Tripes à la mode de Caën" "Plum Cake"
	Ananás Sorpresa Supreme "Mary Louise" Torta de Nuez Hilda	Panqueques a la Brie Pichones rellenos "Charlotte Praliné"	Empanadas Galanta Tocinos del Cielo

SI USTED TIENE INVITADOS...

			
Ananás "Bowle" Salchichas a la Diabla	Mejillones a la Normanda	Calamares a la parrilla Bifes a la americana Yema Quemada	Huevos a la Robert Crema de Aves Cerezas Jubileo
Tostadas Escocesas "Cassoulet" Copa Mariwal	Almejas a la Marinera Duraznos al Coñac	"Bagna Cauda" Chivito al Asador Dulce de Zapallo	Budín Flamidor Crema "Crecy" "Charlotte Russe"
Galantina de Gallina Ensalada Turinesa Postre "Manon"	Ensalada Viena Tortilla de atún Duraznos rellenos	Zapallo Campestre Tortilla Confitada	"Paté Mogador" Jamón al Ananás Torta de Frutillas
"Civet" de liebre Corazón de Mulato	Huevos con mejillones Peras en almíbar	Empanadas doña Pancha Carbonada	Gallina a la Indiana "Bavarois" de Frutilla
"Cocktail" Rosa de Francia Tostadas a la Cayena Copa Cloé	Pastel de salmón Belvedere Dulce de Higos con crema	Tamales Tucumanos Ambrosía	Centolla Pacífico "Crêpes Suzette"

Evite repetir el mismo tipo de alimentos en un menú, por ej.: ñoquis de papas y asado con batatas. Aunque de técnicas diferentes estos dos platos tienen en su composición una misma calidad de farináceos.

Nunca sirva en una misma comida dos platos con salsas muy gustosas.

El paladar exige que los sabores sigan una escala ascendente para apreciarlos mejor. Sirva primero los platos de sabor delicado y luego los más fuertes.

Recuerde que un menú debe ser armónico y para lograrlo procure servir un plato simple y luego otro estimulante.

Una presentación cuidada y algún manjar novedoso, harán más atractivo un menú.

Los quesos pueden servirse así: frescos y doble crema, al iniciar la comida. Secos y fermentados, como el Gruyere, Provolone, Tafí, Fontini, Camembert, Gorgonzola, Roquefort, Limburgo, etc., etc., antes del postre.

Prefiera servir al final del almuerzo frutas frescas o compotas y reservar para las comidas de la noche las preparaciones de repostería; postres helados, confituras, etc., etc.

SI USTED TIENE INVITADOS

En el gráfico de las páginas 16 y 17 figuran una serie de menús en los que se considera la calidad de los invitados y la ocasión en que se los recibe. Las viñetas que los ilustran servirán de guía a la dueña de casa para encontrar la combinación de platos más adecuados cuando tenga que agasajar, llegado el caso, a huéspedes inesperados, a parientes susceptibles, a

personas de alto rango social, a amigos bulliciosos o simplemente una "cena para dos". Las ilustraciones que están colocadas en línea horizontal le indicarán una diversidad de menús, según se trate de una comida formal, de un almuerzo, de una comida a la americana, donde los comensales deberán ser servidos sin sentarse a la mesa, de un "cocktail", de una comida que deba improvisarse, recurriendo a las conservas o platos ya preparados, un lunch campestre, o bien una cena ligera, para después de los espectáculos nocturnos.

Brillat-Savarín afirmaba que el placer de comer es sólo una sensación inmediata y directa de una necesidad que se satisface. En cambio el placer de la mesa nace de una sensación reflexiva, provocada por dos circunstancias: el ambiente y las personas que nos acompañan en ese momento; de ahí la razón de que el recibir a comer sea una tarea grata pero difícil de cumplir airosamente. El ingenio y gusto de la dueña de casa logran reemplazar muchas veces una vajilla costosa y una rica mantelería con que se viste una mesa, pero sólo eso no basta para que una comida resulte amable para todos los comensales.

Saber elegir el número de invitados y conocer la posibilidad de que entre determinadas personas pueda crearse una atmósfera cordial, una conversación animada, es el pequeño pero importante resorte del éxito de una comida.

LAS CUATRO ESTACIONES

Si es primavera... No olvide que la naturaleza brinda en esta época sus mejores frutos. Aprovéchelos incluyendo en su alimentación algunos de estos platos: Paltas a la Cubana, Sopa de tomates a la Pepito, Apio a la Paisana, Alcauciles a la Toscana, Timbal de tallarines con pollo, Escalopes de ternera a la Veneciana, Budincitos de hígado a la Valois, Cerezas Jubileo, Bavarois a la frutilla.

Si es verano... Prefiera usted comidas livianas a base de alimentos frescos; las verduras y frutas incluídas en una dieta frugal le harán más soportables el rigor de la estación. Por lo tanto le indicamos: Ensalada Partenón, Melón exquisito, Gran aspic de pejerrey, Sesos a la Tamar, Sopa helada al jugo de limón, Pollo al Champagne, Postre helado "Marquise", Ananás Sorpresa.

Si es otoño... Componga su menú a base de platos nutritivos y sabrosos. Detallamos algunos indicados para esta estación: Caldo flor de aromo, Salsifíes gratinados, Coliflor meridional, Ajíes a la Húngara, Huevos a la mostaza, Tallarines verdes a la "Chef", Costillar de cerdo a la Hamburguesa, Riñoncitos Termidor, Delicia de "gourmet", Postre de panqueques merengado, Torta de nuez Hilda.

Si es invierno... Recuerde al seleccionar los platos para su menú, que deben ser muy sustanciosos y estimulantes. El organismo necesita mayores reservas alimenticias durante esta época del año; por lo tanto sugerimos: Cazuela Chilena, Lentejas a la Gallega, Cardo al Gruyere, Repollo con manzanas reineta, Tortilla tricolor, "Tortellini de ricotta", Pierna de cordero a la naranjas, "Tripes à la mode de Caën", Tortilla confitada, "Soufflé" de bananas al Coñac.

EL VINO

De todos los productos elaborados por el hombre para su placer, el vino es el que ha conquistado más adeptos.

Su historia es casi tan vieja como la de la civilización y en todos los idiomas y en todas las latitudes de la tierra es infinita la riqueza del vocabulario con que se lo designa: "Licor divino", "agua de oro", "elixir de los dioses", son solamente las más comunes de las expresiones con que lo evocaban poetas y escritores.

Desde el primitivo hidromiel que en hospitalario gesto de bienvenida brindaban las tribus bárbaras, el vino ha recorrido un largo camino hasta convertirse en nuestros días en una bebida de múltiples matices y variadas gradaciones: sensuales y aterciopelados vinos tintos; dorados, transparentes vinos blancos; alegres y burbujeantes "champagnes", surgieron al conjuro de la sabia fantasía de los catadores y de la técnica enológica. ¡Y mientras tanto, el hombre aprendía a paladearlos!

Supo seleccionar los vinos que armonizaban con el sabor de las distintas comidas y estableció así un código del buen beber.

Para todos los que respetan el culto báquico señalaremos la observancia de ciertas normas de este delicado arte. Éstas servirán para elegir el vino adecuado a cada ocasión y la forma en que debe ser servido.

Vinos blancos secos (tipo Borgoña)

Bébanse fríos.

Platos fríos.
Mariscos.
Platos a base de huevos.
Langosta — Centolla.
Pescados en general.
Aves a la parrilla.
Pato con nabitos.
Pato a la naranja.
Verduras a la manteca.
Apio a la francesa.
Postres a base de frutas.
Helados.

Vinos blancos "demi-sec" (tipo Sauterne)

Bébanse bien helados.

Mayonesas.
Salpicón de aves.
"Vol au vent".
Pollo a la Grimaldi.
Suprema de ave "Mary Louise".
Gallina a la Indiana.
Espárragos a la "Goldenrod".
Langostinos a la americana.
"Bouillabaisse".
"Tripes à la mode de Caën".
Rizotto.
Alcauciles.
Cardos al Gruyere.
Postres y dulces.

Vinos blancos espumantes (tipo "Champagne")

Bébanse bien helados.

Caviar, salmón.
Aspic de mariscos.
Aves.
Postres.
Helados.
"Petit-four".

Vinos blancos (tipo Semillón)

Bébanse fríos.

Champaquí, Cafayate, Vinos de San Juan y La Rioja.

Platos fríos.
Pavo, fiambre.
Repostería.
Confituras.

Vinos tintos (tipo clarete o rosado)

Bébanse ligeramente refrescados.

Costillitas de cordero a la "Villeroy".
Riñoncitos a la "brochette".
Mollejas de ternera a la "Nemours".
Menudos de aves.
Lentejas "Nancy".
Verduras guisadas.
Pizza "Gilda".
Polenta a la Genovesa.

Vinos tintos (tipo Borgoña)

Bébanse natural o ligeramente refrescados.

Empanadas.
Pierna de cordero.
Pato asado.
Buseca.
Pollo a la Marengo.
Civet de liebre.
Caza en general.
Quesos.

Vinos tintos (tipo Burdeos)

Bébanse chambrée.

Hígado trufado.
Pastel de perdices.
Medallones de lomo a la Enrique IV.
Quesos.
Conejo a la crema.
Pastel de choclo.
Costillas a la Bordelesa.
Pollo a la Diabla.

Vinos tintos (tipo italiano)

Bébanse ligeramente refrescados o naturales.

Chianti, Nebiolo, Barbera, Freisa.

Pastas con salsas.
Estofados.
Carnes a la cacerola.
Frituras.
Chupines.
Queso Provolone, Reggiano.

Vinos blancos (tipo Rin)

Bébanse helados.

Riesling, Mosela.

Arenques.
Caviar.
Ostras.
Pescados en escabeche.
Fiambres.
Ensaladas de frutas.

Los moscatos y Málagas se beben a la temperatura ambiente.
El Oporto seco, ligeramente refrescado.
Los guindados o cañas de frutas, refrescados.
El Jerez se enfría un poco.

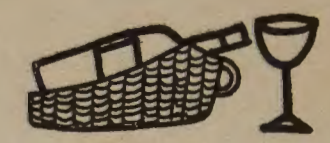
Para decantar un vino. — Al efectuar esta operación debe descorcharse la botella con cuidado para no remover la borra o asiento que tenga el vino añejo. Conviene mirar al trasluz la botella para determinar dónde

hay mayor cantidad de asiento. Luego tenga listo el botellón en el cual va a ser servido y tome la botella con la mano derecha por la parte inferior cuidando que el costado donde se encuentra la mayor cantidad de residuos quede hacia abajo. Incline la botella ligeramente y vierta el vino dentro del botellón. Recuerde que esto debe hacerse *lentamente* porque sinó provocará una entrada demasiado rápida de aire dentro de la botella y removerá toda la borra. Una vez terminado de trasvasar, tape la boca del botellón con una tela o un algodón para impedir que entre la tierra y permitir que el aire circule y produzca la oxidación buscada.

Esta ligera oxidación que se obtiene así, permite que los éteres del vino se volatilicen y el aroma se expanda, revelando así su buena calidad.

Cómo debe procederse para que un vino esté "chambrée". — Este galicismo significa poner un vino a la temperatura ambiente. No caliente nunca un buen vino, lo echará a perder. Si usted desea despertar el geniecillo que dormita en toda botella, trátelo con delicadeza, no lo someta a cambios bruscos de temperatura. Para ello tome una jarra y llénela con agua caliente cuidando de que la temperatura sea la que el cristal soporte. Al cabo de unos minutos vuelque el agua. Tome la botella y vierta dentro de la jarra la cantidad de un vasito de vino y, asiendo ésta, imprímale un movimiento circular. De esta manera usted conseguirá que toda la

superficie del recipiente se impregne del aroma. Después de esto vierta el resto de la botella en la jarra.



Si se sigue este método, el vino al caer en una atmósfera templada y perfumada revelará al olfato y al paladar del entendido sus mejores secretos.

Cuide este detalle:

Cuando quiera beber un vino de gran categoría, déjelo reposar unas horas antes de servirlo.

Los vinos blancos no se decantan.

Todas estas indicaciones no tienen un carácter definitivo; dejamos al criterio del buen bebedor el cuidar celosamente los detalles para su mejor degustación.

CÓMO MEDIR LOS INGREDIENTES

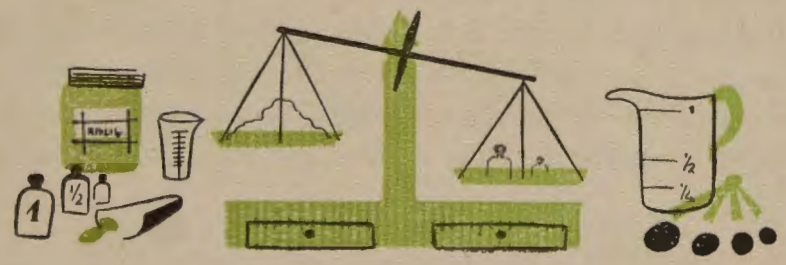
Para facilitar la realización de las recetas de este libro las medidas están dadas por tazas y cucharadas en la mayoría de los casos, salvo en aquellas en que las cantidades deban ser muy exactas. En muchas recetas de pastelería las medidas se detallan en gramos, para su mayor precisión.

Pesas y medidas

Las tazas son del tipo de las que se usan para el té y las medidas de las cucharadas al ras.

1 taza de leche	200	cm.³
1 taza de azúcar	250	grs.
1 taza de azúcar impalpable	180	„
1 taza de manteca	250	„
1 taza de harina	150	„
1 taza de fécula de maíz	115	„
1 taza de nueces picadas	115	„
1 taza de cacao	130	„
1 taza de coco rallado	100	„
1 taza de pasas de uva	150	„
1 cucharada de azúcar	25	„
1 cucharada de harina	20	„
1 cucharada de manteca	25	„
1 cucharadita de polvo de hornear	4	„

Estas medidas son susceptibles de cierta modificación en virtud de la diferencia de fabricación de los recipientes, pero no se incurrirá en ningún error, ni se alterarán las recetas, en razón de su insignificancia. Es aconsejable tener en la cocina un medidor simple. Las medidas por tazas y cucharadas son aproximativas; si se quieren obtener medidas absolutas debe emplearse una balanza.



SI USTED TIENE UNA CACEROLA A PRESIÓN...

Si usted cuenta entre su batería de cocina con una cacerola a presión encontrará que en la mayoría de estas recetas el empleo de la misma puede resultarle de suma utilidad.

Cuando tenga que cocer verduras, arroz u otra clase de cereales, preparar guisos, estofados o potajes, compotas, etc., su cacerola a presión reducirá el tiempo de cocción de todas estas comidas y facilitará en forma eficaz la ejecución de su trabajo.

El método más simple para adaptar las recetas al cocimiento a presión es el siguiente: realice la receta siguiendo las instrucciones de la misma y modifique los tiempos de cocción tomando como guía las tablas del manual de la cacerola de su marca. En algunas recetas sólo se podrá cocer parte de la preparación; en otras, toda la receta podrá realizarse en la cacerola. En estos casos la receta lleva un asterisco; eso indica que puede ser adaptada al cocimiento a presión.

Las comidas preparadas de tal manera quedan más livianas y nutritivas. Actualmente el uso de este tipo de cacerola se ha popularizado tanto, que la mayoría de las amas de casa no pueden prescindir de ella,

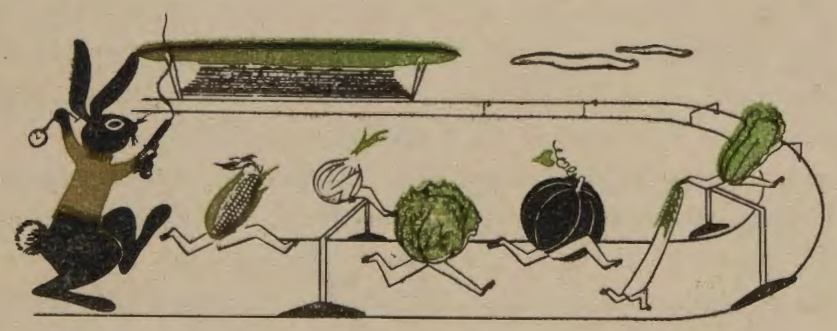
ya que constituye un alivio en las tareas domésticas.

Desde el punto de vista gastronómico el uso de la cacerola a presión es aconsejable para la preparación de los alimentos que deban ser cocidos en su propia sustancia, pues la concentración de los sabores realza la calidad de cualquier plato. Para las comidas que deban cocerse al baño de María, emplee su cacerola; quedará sastisfecha con el resultado.

TABLA COMPARATIVA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	*Cocción común*	*Cocción a presión*
Arroz.	22'	5'
Alcauciles.	35'	8'
Espárragos.	30'	2'
Garbanzos.	1 hora 15'	20'
Macarrones.	25'	8'
Merluza.	20'	5'
Pollo.	1 hora	18'
Lomo.	40'	15'
Flan de leche.	1 hora (baño de María)	10'
Orejones de duraznos.	45'	8'

Esta tabla es una demostración irrefutable de las ventajas que ofrece el cocimiento a presión para ahorrar tiempo y combustible en las tareas culinarias.



SI USTED TIENE UNA LICUADORA...

La licuadora es un elemento nuevo que se incorpora a la batería de la cocina moderna. Por ser simple su manejo, es un auxiliar valioso para aligerar las tareas culinarias.

En este libro hay muchas recetas de budines, flanes, soufflés, croquetas, cremas, dulces, salsas, etc., etc., en las cuales los alimentos deben ser previamente desintegrados. Para estas preparaciones su empleo es de gran utilidad, pues se obtendrán mezclas homogéneas y la ejecución de la receta se hará en menor tiempo y con éxito seguro. Además la licuadora permite presentar en forma agradable y variada los restos de comidas (carnes, aves, verduras), aprovechándolos en su totalidad, lo que significa una indudable economía.

Por otra parte, se ha comprobado científicamente el valor de la desintegración de las sustancias alimenticias en las dietas normales o terapéuticas. La multiplicación de la superficie de ataque en los alimentos facilita en alto grado la actividad de los jugos digestivos, asegurando así una asimilación rápida y completa. De ello se infiere que su uso es especialmente indicado para regímenes de niños, ancianos y personas delicadas.

GLOSARIO DEL COCINERO

En este breve glosario el lector amigo encontrará modismos, términos técnicos y palabras extranjeras que se emplean en lo que podríamos llamar jerga culinaria. Se ha incluído por creer que puede ser útil para los aficionados al arte de la buena mesa.

ADOBO: Cualquier caldo o salsa con que se preparan, sazonan y conservan, carnes, pescados y otros alimentos.

ALBÓNDIGAS: Se designa con este nombre una preparación picada o hecha puré a la que se le da una forma esférica. Las albóndigas generalmente se *panan* a la inglesa y luego se fríen en aceite o manteca bien caliente.

ALEUDAR O LEUDAR: Hacer fermentar una masa, mezclándola con la levadura.

ARDER: Pasar un ave sobre las llamas para quemar los canutos y pelusas. También se dice cuando se enciende el licor, coñac, "champagne", etc., que se usa para aromatizar cualquier manjar dulce o salado.

ASPIC: Denominación genérica de platos fríos a base de distintos elementos —como ser: trozos de ave, carnes, legumbres, pescados o frutos— cubiertos por una gelatina puesta en un molde.

BAÑO DE MARÍA: Colocar en una cacerola que contenga

agua hirviendo un recipiente de menor tamaño, en el que se desea cocer algo a temperatura pareja. Este método de cocción se consigue perfectamente por medio de las cacerolas a presión.

BARDAR: Recubrir con una lonja de tocino un trozo de carne de ave antes de cocerlo. Las bardas se mantienen en su sitio con ayuda de algunas vueltas de hilo.

BLANQUEAR: Poner en remojo en agua hirviendo durante unos minutos, para quitarles el olor acre o demasiado fuerte, legumbres, cebollas, tocino.

BORDURA: Se designan con este nombre ciertas preparaciones que tienen como característica la de servirse en forma de corona.

"BROCHETTE": Aguja larga y fina, de plata u otro metal, en la que se ensartan trozos de diversas sustancias antes de cocerlas a la parrilla o de freírlas.

CANAPÉS: Rebanadas de miga de pan cortadas de diversos espesores y formas y cubiertas por distintas preparaciones. Los canapés se designan también bajo el nombre de costrones cuando antes de cubrirlos se tuestan en el horno o se doran ligeramente en manteca.

CLARIFICAR: Poner en caldo o jaleas una clara batida a nieve y la cáscara de un huevo deshecha; dejar hervir durante unos minutos y luego colarla a través de una muselina.

"CONSOMMÉ": Caldo de carne, muy sustancioso y concentrado y luego clarificado.

CORTAR EN DADOS: Cortar las verduras en cuadraditos de tamaño regular.

COSTRONES: Rebanadas o daditos de pan fritos en man-

teca o aceite hasta dorarlos y bien escurridos. Se usan para servir con sopas y otros platos.

"CHOUCROUTE": Repollo fermentado en toneles con el que se preparan platos característicos de la cocina alsaciana.

DESBARBAR: Cortar y quitar las barbas de los mariscos y pescados.

ENCHILADAS: Tortillas de maíz, características de la cocina centroamericana. Elemento básico de muchos platos mexicanos.

ESCABECHAR: Remojar en vinagre, vino y aceite, algún alimento, sazonándolo con especias y hierbas.

ESCALDAR: Pasar algún alimento por agua hirviendo.

ESCALOPE: Se designan bajo este nombre lonjas de diversas carnes o de pescados ligeramente aplastadas y que se cuecen en manteca.

ESPUMAR: Quitar la espuma que sube a la superficie de un líquido, de una salsa o de un guiso.

FRÉJOLES: Porotos secos. Variedad con la que se preparan platos típicos de la cocina centroamericana.

GALANTINA: Preparación hecha con un ave o un trozo de carne deshuesada y que luego se rellena y se envuelve en un trozo de lienzo dándole forma adecuada.

GARNITURA: Diversos elementos que acompañan a un plato principal y que pueden servirse en la misma fuente o bien en una legumera o fuente aparte.

GELATINA: Caldo clarificado de carne o de pescado que, una vez frío, se solidifica en razón de los elementos gelatinosos que entran en su preparación. También se designa bajo este nombre a una preparación hecha con jugo de fruta y azúcar y cocida

a fuego lento hasta que tome la consistencia deseada.

GRATINAR: Colocar en horno vivo una comida para que tome en su superficie una coloración dorada. Generalmente se espolvorea con pan rallado muy finamente, queso rallado y se rocía con manteca derretida.

HIERBAS PICADAS (FINES HERBES): Perejil, estragón y cebollín picado.

JULIANA: Pelar y limpiar cuidadosamente las verduras y cortarlas en forma de bastoncitos muy delgados. Se usan en la preparación de caldos y sopas y también para fondos de salsas.

MACEDONIA: Mezcla de varias verduras, frutas o carnes cortadas en trocitos.

MACERAR: Dejar un alimento durante un tiempo dentro de un líquido, licor, vinagre o vino.

MANGA: Bolsa de lona o franela en forma de cartucho con una boquilla de metal en la extremidad que sirve para distribuir y decorar, con cremas y manteca, postres, tortas, fiambres, etc.

MARINADA: Forma de adobar carnes u otros alimentos, antes de guisarlos. Se emplea también para conservar pescados.

MECHAR: Introducir dentro de un trozo de carne o de un ave, con ayuda de una aguja adecuada, trozos de tocino, jamón, trufas, condimentos, etc.

MUSELINA: Tela de hilo o algodón de trama muy cerrada que se usa para colar caldos, salsas o jaleas.

PANAR: Cubrir con pan rallado una comida cualquiera antes de freírla o saltearla en manteca.

PANAR A LA INGLESA: Cubrir con pan rallado muy fino, filetes de pescado, escalopes, costillitas, etc., previamente sazonadas y pasadas por huevo batido.

"PAUPIETTE": Término culinario francés con el que se designan lonjas delgadas de carne o de pescado, cubiertas con diversas preparaciones y que luego se arrollan y se atan con cuidado antes de cocerlas. Esta misma preparación se llama en América del Sur con el pintoresco nombre de "niños envueltos".

PALTAS: Fruto del aguacate.

POMELO: "Grape-fruit" o "Pamplemouse", fruta cítrica de sabor ligeramente ácido-amargo.

POTAJE: Cocimiento bien sazonado hecho a base de legumbres secas o verduras y caldo.

RAMITO DE VERDURAS (BOUQUET GARNI): Es un ramito compuesto de hierbas aromáticas, como perejil, laurel, estragón, orégano, apio, etc., que se emplea para perfumar caldos y guisos y debe retirarse antes de servirlos.

REDUCIR: Dejar que las salsas se cocinen en una cacerola sobre fuego suave hasta que por evaporación quedan reducidas a la mitad o más.

REHOGAR: Cocer cualquier alimento al vapor y sobre calor suave.

SALPICÓN: Composición hecha con muchos elementos, cortados en daditos y ligados con alguna salsa fría o caliente. En pastelería se usa el salpicón hecho con frutas frescas o abrillantadas y también cortadas en daditos.

SALTEAR: Cocer a fuego vivo, en una sartén o cacerola destapada y sin líquido, carnes o legumbres hasta que se coloreen.

TARTELETA: Como su nombre lo indica, es una pequeña tarta que se rellena con diversas frutas, cremas u otras composiciones.

"WIENER SCHNITZEL": Escalope panado a la inglesa. Plato típico de la cocina austrohúngara. Preparación muy similar a la de la milanesa.

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Cada especia, como cada aromático, tiene virtudes particulares. Combinarlos con sabiduría, para lograr inesperados sabores y enriquecer así cada plato, es oficio de todo buen cocinero. Detallamos a continuación los más empleados:

AJÍ MIRASOL: Ají peruano muy picante y sabroso. Apreciadísimo en toda la cocina indoamericana.

ALBAHACA: Planta originaria de la India de hojas muy aromáticas que se emplean mucho en la cocina provenzal e italiana. El pesto y el "pistou" deben su sabor delicado a la albahaca.

ALCARAVEA: O "Kummel", semilla muy perfumada con la que se preparan licores y se condimentan diversos platos.

ANÍS: Semilla aromática que se usa en pastelería para perfumar y en la destilación de licores.

AZAFRÁN: Polvillo que se extrae de la flor de la planta del mismo nombre, muy apreciado en la cocina mediterránea para la preparación de "bouillabaisses", rizottos", etc.

CANELA: Corteza de un árbol de la familia de las laureáceas que se utiliza molida o cortada en pequeños fragmentos. La más apreciada es la de Ceilán. Se emplea para perfumar confituras, compotas y en algunos platos de la cocina oriental.

CEBOLLÍN: Planta muy parecida a la cebolla pero de bulbo más pequeño. Casi siempre se emplea cruda para realzar el sabor de ensaladas verdes.

CLAVO DE OLOR: Es el botón floral de un arbusto. La esencia del clavo es fuerte y agradable. En cocina se emplea molido o entero; acentúa el sabor de los escabeches y estofados. En pastelería, para perfumar las masitas o budines de especias.

COMINO: Semilla aromática muy pequeña que se utiliza en la cocina sudamericana para condimentar guisos, empanadas, etc.

CULANTRO: Planta aromática que se usa en la cocina para sazonar guisos y salsas. Algunos platos típicos peruanos se perfuman con esta planta.

"CURRY" o "CARY": Polvo compuesto de varios ingredientes aromáticos. De uso muy común en la India para condimentar diversos alimentos y salsas.

CHALOTE: Planta bulbosa, similar a la cebolla, pero de cabeza pequeña. Su sabor es más fuerte y tiene cierta semejanza con el ajo. Excelente para preparar salsas y estofados.

"CHUTNEY": Condimento inglés de origen indio, que se encuentra preparado en el comercio. Es una especie de compota agridulce a base de pasas, mango, manzanas, especias y vinagre. Se usa para acompañar los platos a la "indiana", como el arroz con "curry" y otros.

ESTRAGÓN: Planta cuyas hojas tienen un perfume extraordinariamente delicado. En la cocina francesa se lo emplea para perfumar vinagre, encurtidos, caldos de pescado, etc.

HIERBABUENA: Planta pequeña de hojas muy perfumadas con un aroma parecido a la menta. En cocina se utiliza para sazonar platos de aves y caza.

HINOJO: Planta de sabor ligeramente anisado. Exquisita para perfumar platos de pescado y para utilizar cruda en gran cantidad de ensaladas y platos fríos. Muy usado en la cocina provenzal e italiana.

JENGIBRE: Es un rizoma que se cultiva anualmente para obtener un polvo ligeramente acre y picante. Su uso más corriente es en la destilación de bebidas y para sazonar.

LAUREL: La hoja de esta planta se utiliza como aromático tradicional para toda clase de guisos, escabeches, etc.

MENTA: Planta odorífera, muy empleada como infusión y la preparación de licores. La cocina inglesa la utiliza para aromatizar muchos platos y salsas.

MOSTAZA: Es el grano de una hierba. Se la muele una vez descortezada. Se prepara con ella un condimento mezclándola con vinagre y otras especias.

NUEZ MOSCADA: Fruto muy apreciado para sazonar diversos platos de la cocina internacional. Excelente

condimento para verduras y salsas. Muy usado en la cocina española e italiana.

ORÉGANO: Planta aromática de sabor un poco acre, muy estimada para condimentar salsas. De uso muy común en Italia.

"PÁPRIKA": Mezcla de pimentones dulces y picantes, secados y molidos. Su origen es húngaro y es el condimento obligado en la cocina balcánica.

PEREJIL: Planta que se usa comúnmente como condimento. Hay variedades, como el rizado y el de Nápoles. Es exquisito en toda clase de guisos, estofados. Crudo, se come picado.

PIMENTÓN: Ají dulce o picante, tostado y molido, que se emplea con abundancia en la cocina española y americana.

PIMIENTA: Fruto del pimentero, uno de los condimentos más apreciados en la cocina. Existen variedades como la pimienta negra, muy aromática; la blanca, de sabor suave, y la gris, menos picante y de perfume intenso.

RÁBANO PICANTE: "Raifort", en francés; "horse-radish", en inglés. Es una raíz blanca de sabor semejante a la mostaza. Se utiliza rallada para sazonar encurtidos, salsas y conservas. Los pueblos nórticos la emplean con frecuencia en la preparación de platos de caza o carnes.

ROMERO: Arbusto cuyas hojas pequeñas tienen un aroma penetrante. Se emplea en la cocina mediterránea para acentuar el sabor de aves o guisos de carne. En muchos platos italianos es el condimento obligado.

SALVIA: Plantita cuyas hojas exhalan un olor a menta

un poco ácido. Exquisita para condimentar platos a base de aves. Se usa mucho en la cocina italiana.

TOMILLO: Planta de hojitas tiernas, muy apreciadas para aromatizar "paté", panes de carne o piezas de caza.

VAINILLA: Vaina de una planta orquideácea. Adquiere su perfume una vez secada y fermentada. Actualmente se prepara un producto llamado vainillina que sustituye a la vainilla natural. Exquisita para aromatizar postres, dulces, helados, etc.

HIERBAS	APERITIVOS Y FIAMBRES	SOPAS	PESCADOS	HUEVOS Y QUESOS	CARNES	AVES Y CAZA	VERDURAS Y CEREALES	ENSALADAS	SALSAS
Albahaca	Salsa para pescados fríos Mayonesas	Minestrón De tortuga De tomates	Anguila Pescados asados Pescados hervidos	Revueltos Emparedados de queso "Fondue"	Cordero Patitas Mondongo	Pato Venado Pato salvaje	Tomates Cebollas Porotos	Tomate Hinojo Cebollas Mariscos	Para pastas Para pescados Para fiambres
Azafrán	Manteca de azafrán	Bouillabaisse de pescados Cazuelas de aves	Anchoas Merluza Besugo Corvina Congrio	Tortilla a la española Revueltos con tomate	Cordero en guiso Ternera en estofado	Arroz con pollo Pollos	Garbanzos Porotos Arroz Papas	Ajíes y papas Mariscos	Para pescados Para arroz Para pastas
Cebollín	Para huevos rellenos Canapés de queso bretón	Verduras Legumbres secas Pescados	Pescadilla Boga Merluza Bacalao	Tortilla a la saboyana Revueltos Rebosados de queso	Riñoncitos Sesos Mollejas	Escabeches de aves salvajes Liebre	Tomates Porotos Lentejas	Papas Porotos	Para fiambres Mayonesa Bearnesa
Estragón	Salsa para pescados en aspic Fiambres en general	Caldo	Pejerrey Lenguado Raya Mejillones Berberechos	Tortilla a la francesa Huevos revueltos Queso crema	Riñoncitos Lomo Mollejas Escalopes	Pollo-pato Pintada Pato salvaje	Papas Cebollitas Setas Arvejas	Papas y huevos Lechuga Mejillones	Tártara Colbert
Laurel	Cocktail de tomates Aspic de pescados Escabeches	Tomates Ajo Pastas secas Garbanzos	Court-bouillon Anchoa Congrio Corvina Sardina		Ternera Cordero Mondongo Patitas	Pollo-gallina en cazuela Liebre	Zanahorias Papas Tomates	Pimientos Hongos	Marinadas Española Tuco Adobo
Orégano	Salpicón	Tomates Papas Pescados Minestrina	Anchoa Besugo Corvina Mero Bacalao	Revueltos al tomate Tortillas	Ternera	Pollo estofado Liebre	Tomates Papas Garbanzos	Cebolla Papas Tomates Pimientos	Salsa italiana Tuco Adobo Marinadas
Menta	Julepe Cocktails			Queso crema	Cordero Ternera	Pavo Pato			de menta
Perejil	Canapés Huevos duros Pescados Mayonesa	Pescados Tomates	Pejerrey Bacalao Merluza	Huevos revueltos Tortilla a las hierbas Torrejas	Ternera Sesos Mollejas Pecheto	Gallina Conejo	Papas Tomates Ajíes	Cebollas y papas Hinojos Mariscos	"Maître d'Hôtel" Manteca negra Tártara
Tomillo	Mariscos	Borscht Clam Chowder de gallina, de legumbres	Cazuela Merluza Corvina	Revueltos con verduras Queso provolone	Cordero Ternera	Pavo Pollo Venado	Cebollas Zanahorias Papas	Tomate Aspic de verduras	Criolla Española Tuco

RECETARIO GENERAL

SALSAS

Una salsa puede convertir el alimento más simple en un manjar; de ahí que se considere al "salsero" como a un mago creador de inesperados sabores para realzar las comidas. La mayoría de los alimentos durante su cocción producen jugos en pequeñas cantidades, sólo algunos sueltan líquidos con mayor abundancia y por lo tanto sin una consistencia agradable al paladar. Tomando como base estos jugos naturales, los grandes artífices de la cocina lograron fórmulas que han alcanzado renombre universal.

En este recetario se han reunido desde las ya reconocidas salsas clásicas, hasta algunas de carácter exótico, para que el cocinero aficionado encuentre una guía útil que le permita lograr éxito en este aspecto tan importante de la buena comida.

Cuide este detalle:

Para el cocimiento de las salsas, prefiera cacerolas enlozadas o de aluminio grueso.

Trabájelas con espátulas de madera.

Cuando haya que agregar féculas, harinas o cualquier otro elemento para espesarlas, dilúyalos previamente en un líquido frío.

Para obtener una mayor delicadeza en el sabor, no deje dorar excesivamente los fondos de salsas.

No fría nunca perejil que deba agregar, porque éste se quema y amarga con facilidad.

Cocine siempre las salsas a fuego moderado y cuando quiera reducirlas recuerde que debe dejar la cacerola destapada para que pueda producirse la evaporación necesaria.

No se olvide de desgrasar cuidadosamente las salsas; es un detalle de extraordinaria importancia para el buen sabor de las mismas y que suele descuidarse con frecuencia.

La sazón de las salsas es un verdadero arte. El equilibrio de los sabores se obtiene empleando con moderación las especias y otros condimentos para que formen un conjunto armónico sin que sobresalga con exceso ningún aromático.

Para mantener las salsas calientes es necesario conservarlas en baño de María hasta el momento de servirlas.

A fin de conservar los fondos de salsa o las salsas básicas para ser utilizadas en cualquier momento deben guardarse en la heladera en un recipiente de vidrio o enlozado.

FONDOS O JUGOS PARA SALSAS

La cocina clásica llama así a los caldos o concentraciones de jugos de carnes, aves o verduras sometidos a una cocción lenta y regular, para obtener fondos que se emplean en la elaboración de las diferentes salsas.

La técnica moderna ha puesto al servicio de las amas de casa y de las cocineras aficionadas o profesionales excelentes preparaciones, tanto por su calidad como por su sabor, que reemplazan perfectamente a estos jugos o fondos. Los extractos de carnes y de verduras, presentados en forma líquida o sólida, son extraordinarios recursos que pueden sustituir sin riesgo alguno a estos tan nombrados "fond de sauce" de la cocina tradicional.

En las recetas de este libro, que tiene el propósito de ayudar a resolver en forma práctica los problemas del arte de cocinar, indicaremos el uso de estos productos, de fácil adquisición. Para satisfacción de los lectores se incluyen las fórmulas clásicas de los fondos más conocidos de cocina, que son: el fondo blanco común, el fondo o extracto de carne y el fondo de blanco de ave.

SALSAS BÁSICAS

Bajo este nombre se conocen en la cocina tradicional dos grandes tipos de salsas: la salsa Española, o "Demi-glace", llamada así por los grandes maestros cocineros, y las salsas "Bechamel" y Parisién.

Estas salsas, bien diversas en su composición, son las verdaderas madres de las salsas compuestas, que, como

ya dijéramos, están hechas con los fondos o jugos que acabamos de mencionar y la adición de diversos tipos de ligaduras para obtener las diferentes coloraciones y consistencias de las mismas.

LAS LIGADURAS

Se designa con el nombre de ligadura el proceso por medio del cual se confiere, a un líquido o jugo, una consistencia nueva, es decir, se lo espesa. Se puede ligar un líquido con féculas, con harinas (que es lo que se llama fondo de salsa), con manteca o con huevos.

LIGADURA A BASE DE FÉCULAS

La ligadura a base de féculas se obtiene haciendo desleír en un bol un poco de fécula, ya sea de papas, de maíz, etc., con agua fría; ésta debe verterse poco a poco en el líquido a espesar, removiendo incesantemente; de esta manera la preparación se ligará rápidamente y quedará con más cuerpo o consistencia.

LIGADURAS A BASE DE HARINAS
(Bases para salsas)

Para hacer un fondo de salsa es necesario contar con tres elementos: harina, manteca u otro cuerpo graso y un líquido, que puede ser agua, leche, caldo, etc. De acuerdo con la forma de proceder se obtendrá una base de salsa blanca, dorada o tostada.


Brótola rellena (pág. 207)


Pan de atún (pág. 129)


Huevos Amsterdam (pág. 160)
Tortilla tricolor (pág. 177)

La base de *salsa blanca* se obtiene derritiendo la manteca, a la que se agregará, de una sola vez, la harina. Debe removerse rápidamente con un batidor o una cuchara de madera, y agregar poco a poco un líquido tibio o caliente sin dejar de remover. La mezcla, semilíquida al principio, se volverá más espesa a medida que se le va incorporando el líquido, para después volver a tomar una consistencia más ligera. Desde este momento, el fondo de salsa está listo, pero no cocido, pues es necesario alrededor de un cuarto de hora de ebullición para su cocción. Luego se sazona y se obtiene así un fondo de salsa blanca.

Es necesario recalcar que en todas las ligaduras a base de harina la manteca nunca se dejará freír, sino solamente *derretir*.

LIGADURAS DE SALSAS DORADAS Y TOSTADAS

Estas bases de salsa se hacen también con harina, manteca y un líquido, usándose el mismo procedimiento que para la base de salsas blancas, Parisién o 'Bechamel", y la única diferencia consiste en dejar dorar ligeramente la manteca, para obtener en las salsas una leve coloración rubia o tostada.

SALSAS A BASE DE FONDOS DORADOS Y TOSTADOS

SALSA ESPAÑOLA O "DEMI-GLACE"

100 gr. de manteca.
2 zanahorias en daditos.
1 cebolla picada.
4 rebanadas de tocino picadas.
¼ litro de vino blanco.
1 litro de caldo.
4 tallitos de perejil picad s (sin las hojas).
4 tallitos de tomillo.

1 hojita de laurel.
¾ taza de harina.
3 cucharadas de extracto de tomates.
2 cucharadas de "champignons" u hongos picados.
2 cucharadas de vino de Madera.
Sal, pimienta.

Elija una cacerola de más o menos dos litros de capacidad. Coloque en ella la manteca y hágala calentar a fuego muy moderado; añada las zanahorias, la cebolla, el tocino, el perejil, el tomillo y el laurel y deje dorar lentamente, sin tapar la cacerola y removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Sazone con sal y pimienta. Una vez bien dorada espolvoree con la harina, mezcle bien y retire la cacerola a un costado de la hornalla o bien mantenga a fuego muy suave. No tape. Deje cocer la harina poco a poco hasta que tome un ligero tinte rojizo. Al cabo de quince minutos y removiendo siempre con la cuchara de madera, vierta lentamente el vino blanco y el caldo. Añada el extracto de tomates. Coloque sobre fuego vivo para que la salsa tome el punto de hervor, sin dejar de remover con la cuchara de madera o un batidor. Añada los "champignons" u hongos. Una vez que la salsa comience a hervir, disminuya el fuego de modo que la ebullición continúe en forma suave y regular durante más o menos una hora. Durante este tiempo, quite con una cuchara de metal la grasa y la espuma que suben a la superficie de la salsa. Al finalizar el tiempo indicado pase la salsa, a través de un tamiz chino, a otra cacerola y deje hervir media hora más, teniendo gran cuidado de retirar con una cuchara todo resto de harina o grasa que haya quedado, pues debe tener la consistencia de un jarabe ligero.

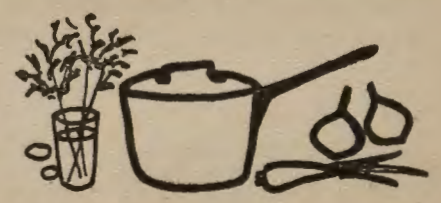
Retire la salsa del fuego y añada el vino de Madera.

Pásela nuevamente por un tamiz chino y colóquela en una salsera o bien en otra cacerola, para tenerla al calor hasta el momento de servir. Esta salsa es una de las más renombradas.

SALSA BORGOÑONA

½ litro de buen vino tinto.
5 chalotes en juliana.
Unos tallitos de perejil y tomillo.
½ hoja de laurel.
1 cucharada de "champignons" frescos o de tarro.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.

Ponga en una cacerola el vino con los chalotes, el laurel, el perejil, el tomillo y los "champignons". Deje reducir a fuego suave, revolviendo de vez en cuando. Pase por muselina. Es excelente para piezas de caza y carnes fuertes.



SALSA BORDELESA

¼ litro de vino tinto.
2 cucharadas de chalotes picados y tomillo.
1 cucharada de extracto de carne.
1 taza de salsa Española.
1 cucharadita de jugo de limón.
Unos trozos de caracú (medula).
½ hoja de laurel.

Coloque en una cacerola los chalotes, el tomillo y el laurel, vierta el vino y haga hervir hasta que el líquido se reduzca bastante. Añada la salsa Española y deje durante un cuarto de hora. En el momento de

servir agregue el jugo de carne, el jugo de limón y el caracú, que habrá preparado del siguiente modo: Con un buen cuchillo mojado en agua caliente corte el caracú en daditos. Póngalos en agua hirviendo. Tape y manténgalos así durante diez minutos. Escúrralos con un lienzo y añádalos a la salsa. Sirva esta salsa bien caliente. Es especial para carnes: "chateaubriand", filetes, etc.

SALSA MADERA

2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
1 ramito de hierbas.
1 cucharadita de jugo de carne.
Sal, pimienta.
1 copa de vino de Madera.

Haga un fondo de salsa dorado con la manteca y la harina. Agregue el ramito de hierbas. Sazone. Deje cocinar muy suavemente hasta que la salsa se una bien. Añada el vino, cuele y sirva.

SALSA PICANTE

2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
½ vaso de vinagre.
Chalotes en juliana.
½ litro de caldo o agua caliente.
Sal, pimienta roja, perejil picado.
Salsa Inglesa.

Haga con la manteca, la harina y el caldo o agua, un fondo de salsa dorado. Aparte, ponga los chalotes en una cacerola con el vinagre y cocine a fuego suave, hasta que el líquido quede reducido a la mitad. Cuele,

añada esta preparación al fondo de salsa, sazone, y deje cocinar diez minutos. Agregue el perejil picado y sirva. Puede añadirse un chorrito de salsa Inglesa.

SALSA PIMENTADA

2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
1 cucharada de vinagre.
½ litro de caldo.
Sal, pimienta negra molida gruesa.
1 cucharada de cebollín picado.
1 ramito de hierbas.

Haga un fondo de salsa dorado con la manteca, la harina y el caldo, agregue el cebollín, el vinagre y el ramito de hierbas. Sazone y deje cocinar media hora a fuego suave, cuele y sirva. Es muy indicada para piezas de caza. Debe quedar picante.

SALSA "GRAND VENEUR"

Esta salsa se prepara igual que la salsa pimentada y se completa adicionándole una ligadura de sangre de algún animal de caza, especialmente de liebre, en la siguiente proporción. Mezcle 50 gramos de sangre con la misma cantidad de líquido del adobo en que se ha dejado la pieza de caza, y un vaso de coñac, añadiéndolo finalmente a la salsa.

SALSA DE TOMATES FRESCOS

2 cucharas de manteca.
2 cucharadas de harina.
½ kg. de tomates cortados en daditos.
2 cebollas en juliana.
1 zanahoria en juliana.
Sal, pimienta.
1 ramito de hierbas.

Coloque los tomates, las cebollas y la zanahoria en una cacerola; añada la sal, la pimienta y el ramito de hierbas. Haga cocinar a fuego moderado por espacio de media hora.

Pase por tamiz para formar un puré y añádalo a un fondo de salsa dorado hecho con la manteca y la harina. Deje rehogar unos minutos y sirva.

SALSA DEL DIABLO

¼ litro de vino blanco.
2 tazas de salsa "Demi-glace".
3 chalotes en juliana.
1 cucharadita de pimienta de Cayena.

Haga reducir el vino, al que le habrá agregado los chalotes, a sus tres cuartas partes. Añada la salsa "Demi-glace". Mantenga unos minutos en ebullición y agregue la pimienta de Cayena. Sirva. Indicada para carnes en general o embutidos.

SALSA AL ESTRAGÓN

Varias ramitas de estragón.
¼ litro de vino blanco.
2 ½ tazas de salsa "Demi-glace".
1 cucharadita de café, de estragón fresco, picado muy menudo.
Sal a gusto.

Ponga las ramitas de estragón en el vino hirviente. Tape y deje diez minutos en infusión. Añada la salsa "Demi-glace", y haga hervir hasta que se reduzca una tercera parte de la salsa. Pase por tamiz y sirva, echando dentro de la salsa la cucharadita de estragón picado muy menudo. Es exquisita para mejillones u otros mariscos.

SALSA PORTUGUESA

2 cucharadas de aceite de oliva.
1 cebolla grande cortada en rodajas finas.
¾ kg. de tomates pelados, sin semillas y picados.
1 pizca de ajo machacado.
1 cucharadita de azúcar.
Sal, pimienta.
1 cucharada de perejil picado.
1 cucharón de caldo.
1 cucharadita de extracto de carne.

Saltee a fuego vivo la cebolla en el aceite, y cuando comienza a dorarse añádale los tomates, el ajo, la sal, la pimienta y el azúcar. Tape la cacerola y deje cocinar lentamente. Complete la salsa con el caldo, en el que habrá disuelto el extracto de carne y finalmente el perejil picado. Es especial para pollos, huevos, torrejas, croquetas y pescados fritos.

SALSA "YORKSHIRE"

¼ litro de vino de Oporto.
1 cucharada de cáscara de naranja, en juliana muy menuda.
1 cucharada de salsa Española o extracto de carne.
1 cucharada de jalea de grosellas.
1 pizca de canela en polvo.
1 pizca de pimienta de Cayena.
El jugo de una naranja.

Haga hervir el vino de Oporto con la cáscara de naranja hasta que esté bien cocida, retírela y resérvela. Entonces agregue al vino la salsa Española o el extrac-

to de carne, la jalea de grosellas, la canela y la pimienta. Haga reducir un momento la salsa a fuego vivo, pase por un tamiz muy fino y complétela añadiendo el jugo y la cáscara de la naranja.

SALSA PROVENZAL

1 docena de tomates, pelados, sin semillas y picados.
¼ litro de aceite.
1 diente de ajo machacado.
1 cucharadita de perejil picado.
Sal, pimienta.
1 pizca de azúcar en polvo.

Vierta el aceite en una sartén profunda y hágalo calentar bien; vuelque en él los tomates y sazónelos con la sal, la pimienta, el azúcar, el ajo y el perejil. Tape y deje cocer suavemente por espacio de media hora.

SALSA VINAGRETA DE CHALOTES

4 cucharadas de vinagre.
3 chalotes picados.
1 cucharada de estragón picado.
1 diente de ajo picado.
2 yemas de huevo.
7 cucharadas de aceite de oliva.

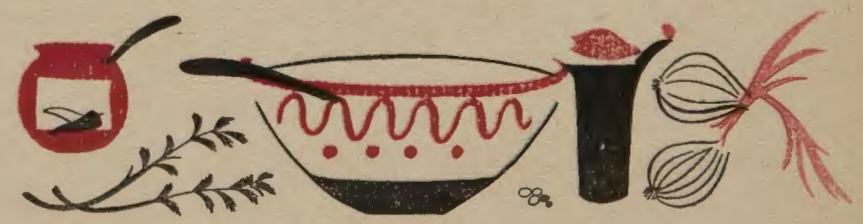
Vierta el vinagre en una cacerolita, añada los chalotes, el ajo y el estragón y cueza lentamente hasta reducir casi completamente el vinagre.

Luego coloque la cacerola al baño de María, añada las yemas de huevo batiendo bien la mezcla, e incorpore poco a poco el aceite sin dejar de batir y como para hacer una mayonesa. En el momento de servir sazone con un poco de sal y bastante pimienta. Esta salsa es excelente para acompañar pescados asados o hervidos.

SALSA ARMORICANA

6 cucharadas de manteca.
1 cucharada de aceite.
3 cucharadas de harina.
½ taza de caldo.
3 cucharadas de vino de Madera.
2 cucharadas de coñac.
2 cucharadas de extracto de tomates.
2 chalotes.
1 diente de ajo.
Pimienta de Cayena.

Ponga en una cacerolita tres cucharadas de manteca y hágalas calentar; añada la harina para hacer una ligadura dorada, agregue el caldo y deje reducir a la mitad sobre fuego muy suave. Aparte, y en otra cacerolita, ponga una cucharada de manteca y otra de aceite, juntamente con el ajo y los chalotes picados menudos, saltéelos y déjelos cocer durante cinco minutos; luego añada el vino de Madera, el coñac y el extracto de tomates, deje rehogar durante quince minutos, una las dos salsas y luego deje espesar un poco y añada una pizca de pimienta de Cayena; pase la salsa a través de un tamiz fino. En el momento de servir líguela con las dos cucharadas de manteca restantes, y si resultara demasiado chirle adiciónele una cucharadita de maicena previamente desleída en agua fría y deje espesar.



SALSAS ITALIANAS PARA PASTAS

SALSA EMILIANA (TUCO)

2 cucharadas de manteca.
1 trozo de carne de ternera, picada.
1 cucharada de harina.
2 hígados de pollo (picados).
2 cucharadas de hongos secos.
1 trozo de jamón en dados.
Caldo de verduras concentrado.
Hierbas aromáticas (laurel, orégano).
1 diente de ajo (optativo).
½ cebolla rallada.

Saltee en una cacerola la cebolla y el ajo con la manteca. Añada la carne y dórela bien, luego agregue los hígados, el jamón y los hongos previamente remojados. Aparte, dore ligeramente en una sartencita la harina e incorpórela a la primera preparación. Luego vierta el caldo de verduras y el ramito de hierbas y deje cocer todo a fuego suave. Si esta salsa quedara muy espesa puede aligerarla agregándole vino blanco o vermouth. Antes de servir retire el ramito aromático.

SALSA BOLOÑESA

½ kg. de carnaza.
150 gr. de salchicha de cerdo.
1 vaso de vino blanco.
1 pizca de especias molidas.
Sal y pimienta.
1 pizca de nuez moscada.
1 pocillo de hongos italianos remojados.
3 cucharadas de manteca.
2 tazas de caldo.
1 taza de crema de leche.
Quesos rallados.

En una cacerola dore en un poco de manteca la carne y la salchicha, a la que habrá quitado previamente la piel. Luego agregue el vino, las especias, los hongos y por último la taza de caldo. Deje cocer a fuego medio hasta que la carne esté cocida y entonces retírela de la cacerola. Espese la salsa fuera del fuego, batiéndole dentro la manteca con una espátula de madera. Deje esta salsa al calor hasta el momento de servirla y entonces adiciónele la crema de leche. Esta salsa es la más indicada para acompañar toda clase de pastas frescas. Para realzar su sabor se acompaña espolvoreando las pastas con dos variedades de quesos; por ejemplo: Parmesano y Fontina, o Reggiano y Gruyere.

SALSA RÁPIDA PARA PASTAS

½ taza de aceite.
2 cucharadas de cebolla picada.
2 cucharadas de hongos secos remojados.
2 cucharadas de extracto de tomate.
2 zanahorias ralladas.
1 vasito de vino blanco o vermouth.
1 ramito de verduras (perejil, laurel, orégano).
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de sal.

Vierta el aceite en una cacerola y saltee en él la cebolla y las zanahorias. Añada los hongos remojados y el ramito de hierbas. En seguida disuelva los extractos de tomate y de carne en un poco de caldo y viértalos dentro de la cacerola, agregue el vino blanco, sazone con la nuez moscada, la sal y la pimienta y añada abundante caldo. Deje reducir la salsa sobre fuego suave hasta que se espese y tome punto. Esta salsa lleva de cocción quince minutos. Es sabrosísima y excelente para cualquier clase de pastas.

SALSA "AL POMODORO" (O POMIDORO)

1 kg. de tomates frescos.
2 cucharadas de aceite de oliva.
2 cucharadas de manteca.
½ cebolla.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Saltee la cebolla, bien picada, en una cacerola junto con el aceite y la manteca, retírela y eche dentro los tomates pelados y sin semillas. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y deje cocer a fuego lento hasta que la salsa se reduzca y quede cremosa. Pásela por un tamiz antes de servirla. Es especial para pastas frescas o arroz.

SALSA "AL FILETO"

Los mismos ingredientes y procedimiento que la salsa "al pomidoro" pero reemplazando la cebolla por dos dientes de ajo.

SALSA "ALLA PIZZAIUOLA" PARA PASTAS

2 cucharadas de aceite.
2 dientes de ajo.
4 tomates pelados sin semillas.
Perejil.
Orégano.
Sal.
Pimienta.

Vierta el aceite en una sartén, fría en él el ajo, retírelo y añada los tomates. Deje reducir la salsa a fuego lento, sazone con la sal, pimienta y con orégano fresco si fuera posible. En seguida pásela por un tamiz y agregue el perejil picado en el momento de servir.

SALSA DE SARDINAS

3 sardinas sin espinas, deshechas.
2 cucharadas de aceite de oliva.
1 cucharada de manteca.
1 cucharada de harina.
1 cucharada de vinagre.
Caldo (media taza).

Caliente en una cacerolita el aceite y la manteca, eche la harina en forma de lluvia y deje cocer unos minutos para hacer un fondo de salsa. Eche las sardinas, y aligere la salsa añadiendo el caldo y el vinagre. Sazone con sal y pimienta. Utilícela para arroz o pastas secas.

PESTO GENOVÉS

3 dientes de ajo.
6 hojas de albahaca fresca.
Queso pecorino rallado (queso de oveja).
100 grs. de manteca.
Caldo hirviente.
Aceite de oliva.
Sal y pimienta.

Machaque en el mortero los ajos y la albahaca. Aparte una la manteca con el queso, trabajándola con una espátula de madera. Mezcle las dos preparaciones en un tazón y aligérela añadiendo caldo hirviente. Sazone con sal y pimienta. En el momento de servir junto con la pasta, añada aceite de oliva para darle untuosidad. Esta es la receta auténtica del verdadero pesto genovés. El queso pecorino es queso de leche de oveja, de sabor ligeramente picante. Puede reemplazarse con queso Provolone.

SALSA CALABRESA

½ kilo de carne de ternera picada.
½ kilo de salchicha.
1 vaso de vino tinto.
1 cebolla rallada.
Orégano y perejil picados, sal y pimienta.
2 cucharadas de conserva de tomates.
Caldo (más o menos 1 taza).
Aceite de oliva.

Saque la carne de las salchichas de su piel, y junto con la carne picada dórelas en una sartén con aceite. Agregue la cebolla rallada y sazone con orégano, perejil, pimienta y sal. Deje que a fuego suave la salsa tome punto y, cuando esté cocida, deslía en el caldo la conserva de tomates y añádala junto con el vino. Continúe la cocción hasta que se haya reducido. Debe quedar espesa y muy gustosa.

SALSAS A BASE DE FONDO BLANCO

Estas salsas en su mayor parte llevan como elementos principales dos grandes salsas de la cocina francesa: la tan nombrada salsa "Bechamel" y la no menos famosa salsa Parisién.

En nuestra cocina se reemplaza a la salsa "Bechamel" por la salsa blanca, que es menos sabrosa por ser su composición mucho más simple.

SALSA "BECHAMEL"

1 litro de leche hirviendo.
1 cucharadita de sal.
2 cucharadas de manteca.
4 cucharadas de harina.
Caldo concentrado.
1 pizca de nuez moscada.
1 hoja de laurel.
1 cebolla mechada con clavo de olor.
1 pizca de pimienta blanca.

Para obtener un litro de esta salsa es necesario contar con un buen fondo consistente en un caldo concentrado. Si no se contara con él, puede reemplazarse con una cucharada de extracto de vegetales.

La adición de este elemento es lo que marca la diferencia entre la salsa blanca común y la "Bechamel".

Ponga en una cacerola, sobre fuego suave, la manteca y la harina y con una cuchara de madera vaya revolviendo hasta que ambos elementos se unan. Agregue un poco de caldo como para obtener un fondo de salsa. Vierta poco a poco la leche y siga revolviendo constantemente para que no se pegue al fondo de la cacerola. Sazone con la sal, la pimienta y la nuez moscada, añada la cebolla y el laurel y deje cocer a fuego suave durante media hora revolviendo de vez en cuando.

Pase la salsa a través de un tamiz fino y en caso de no usarla en seguida manténgala a un costado del fuego; en el momento de servirla añádale unos terroncitos de manteca, revolviendo suavemente para que quede bien unida.

SALSA PARISIÉN

He aquí la receta tradicional de una salsa de la gran cocina clásica, que sirve de elemento principal para gran cantidad de platos de aves, "vol-au-vent", gratenes, etc., etc.

Para un litro de salsa:

1 litro de caldo concentrado y desgrasado.
1 taza de agua de champignons frescos o de tarro (este ingrediente puede reemplazarse por igual cantidad de agua en la que se han remojado un buen puñado de hongos italianos, secos).
6 yemas.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta blanca.
1 pizca de nuez moscada.
2 cucharadas de manteca.
3 cucharadas de harina.
2 terrones de azúcar.

Coloque en una cacerola sobre fuego suave la manteca y la harina y vaya revolviendo con una cuchara de madera hasta que estos ingredientes queden unidos. Vierta poco a poco el caldo y sazone con la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada. Deje cocer durante veinte minutos a fuego suave y luego pase esta preparación a través de un tamiz y vuélvala a poner en la cacerola previamente enjuagada.

Aparte, bata las yemas junto con el agua de los "champignons" y añádalas poco a poco a la primera preparación, teniendo la precaución de mantener la cacerola a un costado del fuego y removiendo constantemente con un batidor. Después de haber incorporado las yemas, coloque la cacerola sobre fuego vivo y deje reducir un poco la salsa. Añada los terrones de azúcar, verifique la sazón, y, para darle una consis-

Pescados rellenos (pág. 207)
Primer paso

Modo de rellenar

PESCADOS RELLENOS

Los pescados rellenos son de delicada preparación y pertenecen por sus características a los platos de la gran cocina. En el capítulo de "Pescados y Mariscos" figuran diversas maneras de aderezarlos y presentarlos convenientemente, y en las ilustraciones de la página anterior se detalla el procedimiento técnico a seguir para lograr el mejor de los éxitos en la ejecución de las recetas.

(arriba) *Lave el pescado con agua fría y zumo de limón, luego vacíelo con cuidado; una vez hecho esto practíquele una incisión a lo largo de toda la parte ventral para que quede abierto completamente. Luego, valiéndose de un cuchillo chico, de punta bien filosa, separe y quite el espinazo, teniendo la precaución de no romper la carne. El pescado debe quedar tal como se ve en la ilustración: limpio y entero.*

(abajo) *Una vez realizada esta primera operación, ponga la preparación con que se va a rellenar el pescado en una manga y distribúyala en forma pareja, tal como se observa en la fotografía. Los rellenos no deben ser de consistencia demasiada blanda para evitar que se salgan durante la cocción. La abertura debe coserse con una aguja delgada e hilo fino, para que la carne del pescado, que es muy delicada, no se abra. Los pescados de carnes magras y firmes —como ser: pejerrey, brótola, merluza, besugo y corvina— son los más indicados para la preparación de estos platos.*

tencia más suave, vuélvala a pasar a través de un tamiz fino. Manténgala al calor en baño de María hasta el momento de usarla.

SALSA BLANCA

1 cucharada de manteca.
2 cucharadas de harina.
½ litro de leche hirviente.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de pimienta blanca.
1 cucharadita de sal.

Coloque en una cacerola sobre fuego suave la manteca, déjela derretir y luego eche en forma de lluvia la harina. Revuelva constantemente con una cuchara de madera y luego vierta poco a poco la leche cuidando de revolver en forma pareja para que no queden grumos. Sazone con la sal, la nuez moscada y la pimienta y deje cocer sobre fuego suave hasta que se espese.

SALSA BLANCA A LA REINA

2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
½ litro de leche caliente.
Sal, nuez moscada.
2 ó 3 yemas de huevo.

Derrita la manteca a fuego bajo. Retire un poco la cacerola y agregue la harina. Mantenga a fuego muy bajo y añada la leche lentamente. Sazone. Deje cocinar de quince a veinte minutos. Por último, añada las yemas de huevo batidas, revolviendo continuamente y fuera del calor, para que no se corten.

SALSA VERDE CALIENTE

Lave un ramito de hierbas. Séquelo bien. Píquelo muy menudo y páselo por un tamiz, machacando con el mazo de un mortero. Mézclelo con una salsa "Bechamel" (ver receta pág. 63). Es indicada para platos de ave o carnes blancas y pescados.

SALSA A LA MANTECA PARA VERDURAS

5 cucharadas de manteca.
1 cucharada de harina.
¼ litro de agua del cocimiento de verduras.
Sal, pimienta.

Haga un fondo de salsa con una cucharada de manteca, la harina y el agua de la cocción de verduras. Deje cocinar quince minutos. Sazone. Retire. Agregue poco a poco y removiendo constantemente el resto de la manteca, sin dejar que se queme y a fuego muy bajo. Debe quedar espumosa y flúida. Es especial para servir con verduras hervidas.

SALSA AURORA O TOMATADA

Para preparar esta salsa debe agregar a un fondo de salsa blanca un puré de tomates bien rojo y espeso, en la proporción de tres cuartos de salsa por un cuarto de puré de tomates. Revuelva bien hasta mezclar, sirva para acompañar huevos, pescados, canapés calientes, etc.

SALSA SUPREMA

Esta salsa es similar a la salsa "Bechamel" y se hace reemplazando el caldo de carne por caldo de gallina o pollo bien concentrado y sabroso. Unos instantes antes de usarla se adicionará crema de leche muy fresca. Se deja reducir durante unos minutos y luego se pasa la salsa a través de una muselina. Es particularmente exquisita para acompañar platos de aves.

SALSA "MORNAY"

Haga una salsa blanca (ver receta pág. 65) y agréguele, justamente en el momento de servir, queso rallado. Mezcle bien y haga calentar, sin dejar que hierva para que ésta no se corte y agrume.

Especial para platos de huevos o pescados, e indicada para gratinar.

SALSA NANTÚA

¼ litro de leche.
½ taza de crema de leche.
2 cucharadas de manteca.
1 zanahoria picada.
1 cebolla picada.
1 cucharada de harina.
1 ramito de hierbas (perejil, apio, laurel).
12 cabezas de langostinos.

Rehogue en una cacerola con la manteca, la cebolla y la zanahoria, añada la harina, revolviendo siempre, y por último la leche poco a poco. Sazone con sal y pimienta. Haga hervir en poca cantidad de agua, junto

con el ramito de hierbas, las cabezas de los langostinos. Guarde este caldo. Machaque en un mortero las cabezas de los langostinos y páselas por un tamiz aplastándolas con la ayuda del pilón del mortero para extraerles la mayor sustancia. Añada esto a la primera preparación con un poco del caldo que ha reservado de la cocción de los langostinos. Deje cocer esta salsa hasta que tenga una consistencia cremosa, pero liviana; más o menos veinte minutos son necesarios. Pásela a través de un tamiz chino para darle mayor finura. Antes de servir vierta la crema de leche, revuelva y preséntela bien caliente en una salsera.

Si desea hacer esta salsa con sabor más exquisito, agréguele un picadillo de hongos frescos o "champignons".

SALSA "POULETTE"

100 grs. de jugo de "champignons".
½ litro de salsa blanca.
Unas gotas de jugo de limón.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharada de perejil picado o estragón picado.
Trufas (optativo).

Vierta el jugo de "champignons" en una cacerolita y hágalo hervir a fuego lento para que se reduzca un poco; añádale la salsa blanca y deje hervir durante unos minutos. Retire la cacerola del fuego y complete la salsa adicionando el jugo de limón, la manteca y el perejil. El jugo o caldo de "champignons" se obtiene de un cocimiento de "champignons" u hongos frescos o bien del agua de los "champignons" en conserva.

SALSA "CURRY"

2 cucharadas de manteca.
¼ kg. de cebolla picada.
1 ramito de apio y perejil.
Tomillo y laurel picados.
1 pizca de canela en polvo.
La leche de un coco.
2 cucharadas de harina o fécula.
1 cucharadita de polvo de "curry".
1 cucharada de extracto de carne.
¾ litros de caldo claro.

Ponga en una cacerola con un poco de manteca la cebolla y el ramito de hierbas y déjelos saltear hasta que estén ligeramente coloreados. Espolvoree con la canela, la harina o fécula y el "curry" y haga cocer durante unos minutos pero sin dejar que la harina se tueste. En seguida vierta el caldo, en el que habrá disuelto previamente el extracto de carne y la leche de coco, la que podrá reemplazarse, en caso de no disponer de ella, por una taza de leche de almendras. Haga que la salsa tome punto de ebullición y deje cocer sobre fuego muy suave durante tres cuartos de hora más o menos y luego cuélela a través de una muselina. Caliente la salsa, desgrásela cuidadosamente y póngala al baño de María para mantenerla caliente hasta el momento de servirla. Esta salsa está especialmente indicada para acompañar pescados, crustáceos, aves y huevos.

La adición de leche de coco o almendras es lo que imparte un sabor delicioso, y su fórmula es la que se utiliza en la cocina hindú.

SALSA DE ATÚN PARA PASTAS Y ARROZ

1 lata de atún.
½ litro de salsa "Bechamel".
1 chorrito de limón.
1 pizca de pimienta.
1 cucharada de sal.

Prepare una salsa "Bechamel" (ver pág. 63) liviana con el limón, la pimienta y la sal. En el momento de servir eche dentro el contenido de una lata de atún que habrá deshecho previamente con un tenedor. Mezcle bien y haga calentar sin dejar que hierva. Sirva con arroz blanco o fideos cocidos.

SALSA CON ALCAPARRAS

2 ½ cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
1 yema de huevo (a elección).
2 cucharadas de alcaparras.
½ litro de leche, o caldo de pescado, si va a usarse para acompañar pescados o mariscos.
Sal y pimienta.

Haga una salsa con dos cucharadas de manteca, harina y la leche o caldo. Deje cocinar quince minutos. Añada la yema de huevo y el resto de la manteca y, en el momento de servir, las alcaparras y una cucharadita del jugo de las mismas. Sazone a gusto con sal y pimienta.

SALSA "SOUBISE" DE CEBOLLAS

2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
1 ramito de hierbas aromáticas.
½ litro de agua o caldo caliente.
2 cebollas blancas medianas, bien picadas.
Sal, pimienta.

Dore las cebollas en la manteca caliente. Agregue la harina y deje rehogar algunos minutos sobre calor suave. Añada el agua o caldo para obtener una salsa un poco consistente, eche el ramito de hierbas, sazone. Deje cocinar veinte minutos revolviendo con una cuchara de madera. Cuele a través de un tamiz. Si se prefiere, puede añadirse una yema de huevo batida en el momento de servir, revolviendo para que no se agrume. Se usa para comidas de huevos y pescados.

SALSA "CHAUD-FROID"

¼ litro de salsa "Bechamel".
¼ litro de crema de leche.
1 litro de caldo de gelatina de ave.
Sal a gusto.

Mezcle la salsa "Bechamel" con el caldo de la gelatina de aves y ponga en una cacerola. Haga cocer a fuego moderado, añada la crema de leche y deje reducir la preparación hasta un tercio del total. Bata la salsa mientras se enfría. Con esta salsa pueden adornarse platos de huevos, aves y pescados. Una vez empleada, colóquela en la heladera para que quede firme y gelatinosa.

SALSA HOLANDESA

200 grs. de manteca derretida.
3 yemas de huevo.
3 cucharadas de vinagre.
2 cucharadas de agua fría.
1 cucharadita de sal.
1 pizca de pimienta blanca.
El jugo de ½ limón.

Ponga en una cacerola el vinagre, el agua, la sal y la pimienta. Deje hervir con la cacerola destapada hasta que el líquido se reduzca a una cucharada. Reti-

re la cacerola del fuego y deje enfriar. Aparte, bata suavemente en un bol las yemas con una cucharada de agua y agréguelas lentamente a la primera preparación. Ponga a cocinar a fuego muy suave, trabajando siempre con un batidor o espátula de madera, hasta que tome la consistencia de una pasta un poco blanda. Añada entonces, y sin cesar de batir al calor, la manteca. Si quedara muy espesa, puede aligerarse adicionando una o dos cucharaditas de agua.

Agregue el jugo de limón, pase por tamiz chino y conserve al calor o al baño de María hasta el momento de servir. Tenga cuidado de no dejarla directamente sobre el fuego, para que no se corte. Es especial para pescados, mariscos y crustáceos.

SALSA MALTESA

La salsa Maltesa es una salsa Holandesa a la que se le adiciona jugo y cáscara rallada de naranja. Elija una naranja bien madura y de lindo color. Ralle la cáscara con rallador muy fino, pero sin llegar a rallar la parte blanca, pues le dará un sabor amargo. Corte la naranja en dos, exprima el jugo y páselo a través de un lienzo. En el momento de servir, añada a la salsa Holandesa, que tendrá preparada, el jugo y la cáscara rallada de la naranja. Esta salsa está indicada especialmente para acompañar espárragos.

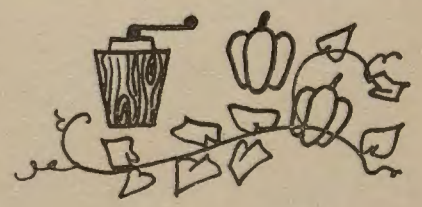
SALSA MUSELINA

Mezcle dos partes de salsa Holandesa y una parte de crema de leche bien batida. La adición de la crema de leche debe hacerse en el momento de servir y batido suavemente a baño de María. Indicada especialmente para espárragos, alcauciles y apio.

SALSA BEARNESA

¼ litro de vinagre.
1 chalote menudamente picado.
2 cucharadas de estragón.
2 cucharadas de perifollo picado.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de tomillo molido.
1 pizca de laurel molido.
5 yemas de huevo.
½ kg. de manteca derretida.
1 pizca de pimienta de Cayena.

Coloque en una cacerolita el vinagre, el chalote, una cucharada de estragón, una cucharada de perifollo, la sal, la pimienta, el tomillo y el laurel. Haga hervir a fuego medio hasta reducir casi completamente el líquido. Retire y cuando esté tibio añada las yemas ligeramente batidas y a las que habrá adicionado una cucharada de agua. Coloque la preparación sobre fuego muy bajo, revolviendo suavemente con un batidor. Cuando comience a tomar consistencia, agregue poco a poco la manteca trabajando siempre la salsa con el batidor. Una vez que la mezcla quede bien homogénea pásela a través de un tamiz muy fino. Añada en el momento de servir, el resto del estragón y del perifollo y la pimienta de Cayena. Si desea menor cantidad, reduzca las proporciones a la mitad.



SALSA "VALOIS"

Prepare una salsa Bearnesa común y agregue una cucharadita de extracto de carne disuelta en caldo. Esta salsa es especial para acompañar budines de carne, hígado, etc.

SALSA "ALBERT"

150 grs. de queso Roquefort pisado.
¼ litro de caldo de verduras limpio.
1 taza de salsa blanca liviana.
¼ taza de crema de leche.
La miga de un panecillo.
2 yemas de huevo.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.
1 cucharadita de mostaza.
1 cucharadita de vinagre.

Coloque el queso Roquefort en una cacerola, vierta sobre él el caldo y haga hervir muy suavemente durante veinte minutos. Añada la salsa blanca, la crema de leche y la miga de pan deshecha. Haga espesar y reducir la salsa a fuego vivo y luego pásela por un tamiz. Líguela con las yemas de huevo y sazone con la sal, la pimienta y la mostaza, previamente disuelta en el vinagre. Es exquisita para pescados de carne fina como el pejerrey, el lenguado, la merluza y la brótola.

SALSA DE MOSTAZA

2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
½ vaso de leche.
½ litro de agua caliente.
Sal, pimienta.
½ limón (el jugo).
1 cucharada de mostaza inglesa en polvo. (Si desea muy picante, ponga un poco más de mostaza.)
Perejil picado.

Haga un fondo de salsa con una cucharada de manteca y dos de harina, mézclela sobre fuego bajo, agregue poco a poco el agua, el resto de la manteca y la leche en la que habrá disuelto la mostaza; sazone con sal y pimienta y, por último, añada el jugo de limón. Debe quedar de consistencia cremosa.

SALSA DE ANCHOAS

3 cucharadas de manteca de anchoas.
1 cucharada de harina.
¼ litro de caldo de "champignons".
1 vaso de vino blanco.
6 filetes de anchoas.

Haga un fondo de salsa con una cucharada de manteca y la harina, deslíela a fuego suave con el jugo de "champignons" y el vino blanco. Cuando tome el punto de hervor, retire a un costado del fuego y deje hervir muy lentamente, mientras prepara la manteca de anchoas (ver pág. 78). Deje aparte los filetes de anchoas y córtelos en trocitos muy pequeños. Espume la salsa, retírela del fuego y agréguele la manteca de anchoas, dividida en trozos del tamaño de una avellana, y las anchoas cortaditas. Controle el sabor y complete la sazón con una pizca de pimienta blanca o de Cayena. El caldo de los "champignons" puede reemplazarse con caldo de ave o pescado bien concentrado.

SALSA DE PAN ("BREAD SAUCE")

½ litro de leche.
La miga de 2 panecillos frescos.
1 cucharadita de sal.
1 cebolla chica.
1 clavo de olor.
1 cucharada de manteca.
½ taza de crema de leche.
1 pizca de sal.

Añada, a la leche hirviendo, la miga de pan, la sal, la cebolla, el clavo de olor y la manteca. Deje cocinar muy suavemente durante un cuarto de hora, retire la cebolla y el clavo de olor y bata la salsa con un batidor para que no quede ningún grumo. Añada finalmente la crema de leche, fuera del fuego.

SALSA HÚNGARA

1 cebolla mediana en juliana.
1 ramito compuesto de perejil, tomillo y laurel.
1 taza de crema de leche.
¼ litro de salsa "Bechamel" liviana.
1 vaso de vino blanco.
1 cucharadita de polvo de "páprika".
5 cucharadas de manteca.

Haga derretir a fuego suave en una cacerola dos cucharadas de manteca y agrégueles la cebolla, dejándola unos minutos sin que llegue a dorarse. Sazone con la "páprika". Vierta el vino blanco y agregue el ramito de hierbas; deje reducir a dos tercios del total. Añada la salsa "Bechamel" y cocine a fuego suave durante veinte minutos, agregando la crema de leche. Retire el ramito de hierbas y pase la salsa por tamiz. Añada, por último, el resto de la manteca, batiendo con una espátula. Sirva con escalopes de ternera, pollo o croquetas de ave, etc.

SALSAS LIVIANAS PARA DIETAS

SALSA DE LIMÓN

3 cucharadas de manteca.
Sal.
El jugo de ½ limón.

Trabaje la manteca con una cuchara de madera hasta que quede bien cremosa, agregue poco a poco, y removiendo siempre, el jugo de limón. Sale. Es especial para regímenes que requieran salsas nutritivas y de sabor suave.

SALSA "NOUVELLE"

150 grs. de manteca.
Sal.
2 yemas de huevo batidas.

Ablande la manteca cerca del fuego y añada poco a poco, y sin dejar de remover, las yemas de huevo. Sale y sirva.

SALSA PARA REGÍMENES

½ litro de leche.
4 cucharadas de manteca.
4 cucharadas de harina.
Sal.

Coloque la leche en una cacerola y póngala a hervir. Deslía la harina con un poco de leche fría y viértala en la leche hirviendo, removiendo constantemente. Deje cocinar veinte minutos. Sale. Añada la manteca poco a poco sin dejar que hierva nuevamente. Agregue, si lo desea, una yema de huevo.

SALSAS DE MANTECA

Las salsas de manteca son preparaciones hechas a base de manteca y otros elementos que se le adicionan para darle sabor y color diferentes.

MANTECAS

Manteca dorada. — Derrita la manteca hasta el punto en que comience a tomar un tono dorado.

Manteca tostada. — Mezcle la manteca en una sartencita con harina tostada; debe quedar color caramelo.

Manteca negra. — Cueza la manteca en la sartén hasta que tome un color tostado oscuro. Puede sazonarse con unas gotas de limón o vinagre, perejil picado y alcaparras.

Manteca de anchoas. — Mezcle manteca con pasta de anchoas en proporción de ciento cincuenta gramos de manteca y una cucharada y media de pasta. Trabaje hasta obtener una pasta homogénea, y sazone con una pizca de pimienta negra.

Manteca de langostinos o camarones.

250 grs. de caparazones y cabezas de langostinos.
125 grs. de manteca bien fresca.

Machaque menudamente en un mortero los caparazones y cabezas de los langostinos. En seguida, añada la manteca. Mezcle bien. Luego, agregue 4 ó 5 gotas de carmín para dar mejor coloración. Pase esto a través de un tamiz fino. Esta manteca tiene un sabor muy delicado.

MANTECA "MAÎTRE D'HÔTEL"

Calcule, por cada cucharada de manteca, la punta de un cuchillo de perejil picado menudamente, una

pizca de sal fina, una pizca de pimienta negra y un chorrito de zumo de limón.

Trabaje en un bol la manteca con una espátula de madera hasta que tome consistencia de pomada, luego agréguele los ingredientes arriba indicados y mezcle hasta que todo quede perfectamente unido. Presente esta manteca colocándola en forma de copete sobre una rebanadita de limón.

SALSA "COLBERT"

Esta salsa se prepara exactamente como la manteca "Maître d'Hôtel", pero adicionándole jugo o extracto de carne, disuelto en un poco de caldo.

SALSA DE AVELLANAS

1 taza de avellanas peladas.
2 cucharadas de manteca.
1 ramito de perejil y estragón muy picados.
½ cucharadita de cebollín picado muy menudo.

Quíteles la piel a las avellanas, tuéstelas en el horno y deshágalas en el mortero hasta obtener una pasta.

Mezcle la manteca con el perejil, el estragón y el cebollín y finalmente adicióneles las avellanas. Trabaje la preparación con una espátula de madera para que todo quede bien mezclado. En el caso de que esta salsa quedara demasiado seca puede añadírsele un poquito de caldo. Esta salsa es exquisita para acompañar aves, pescados y carnes blancas.

MANTECA "BERCY"

150 grs. de manteca.
¾ partes de una cucharada de chalote picado menudamente.
150 grs. de vino blanco.
80 grs. de medula.
1 cucharadita de perejil picado.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.
½ jugo de limón.

Corte la medula en daditos. Un cuarto de hora antes de servir esta salsa, eche los daditos de medula en una cacerolita con agua hirviendo y ligeramente salada. Retírela al costado del fuego sin dejar que el agua hierva. En otra cacerolita, coloque el chalote y el vino blanco, haciendo hervir a fuego vivo para que el líquido se reduzca a la mitad. Déjelo entibiar y entonces añada la manteca, que habrá trabajado previamente hasta obtener la consistencia de una pomada, y, por último, los daditos de medula bien escurridos, y el perejil. Sazone con la sal, la pimienta y un chorrito de zumo de limón. Conserve esta manteca tibia al baño de María hasta el momento de usarla.

SALSAS FRÍAS

La mayor parte de las salsas frías son composiciones derivadas de la salsa mayonesa. Por lo tanto, la consideraremos como la salsa madre de las salsas frías. Aunque de simple preparación, requiere una técnica delicada para evitar que se corte y obtener una emulsión perfecta de todos sus elementos.

SALSA MAYONESA

La verdadera mayonesa no tiene más ingredientes que yemas de huevo, aceite, vinagre o jugo de limón, sal y pimienta. El agregarle mostaza no corresponde a la salsa mayonesa clásica, pues este condimento se reserva para la salsa Tártara.

2 yemas de huevo.
¼ litro de aceite.
1 cucharadita de sal fina.
1 cucharada de vinagre o el jugo de un limón.
1 pizca de pimienta blanca.

Coloque en un bol las yemas, a las que habrá quitado cuidadosamente las claras. Agregue la sal, la pimienta y una cucharadita de vinagre, este último para ayudar a desleír perfectamente las yemas. Mezcle todo con un batidor o una cuchara de madera y comience en seguida a verter el aceite gota a gota, sin dejar de batir en forma muy regular y suave y en la misma dirección. Poco a poco la mezcla se espesará e irá tomando la consistencia de una pasta. Para ablandarla, agréguele unas gotitas de vinagre. A partir de este instante puede añadirse el aceite más rápidamente, batiendo también en forma más acelerada. El resto del vinagre se añadirá de tanto en tanto, a medida que la consistencia de la mayonesa se acentúe y resulte dificultoso amalgamarle el aceite. La mayonesa terminada debe quedar de una consistencia tal que, levantándola con la cuchara y dejándola caer en el bol, no se mezcle y quede sobre ella misma.

SALSA "REMOULADE"

3 yemas de huevo duro.
2 yemas de huevo crudo.
1 cucharada de mostaza.
Aceite.
Vinagre de vino.
Cebollitas (encurtidas).
Alcaparras.
Perejil picado menudo.

Pase por cedazo las yemas de huevo duro y mezcle con las crudas y la mostaza. Agregue el aceite poco a poco como para la mayonesa hasta que tenga la consistencia deseada. Sazone con vinagre, agua de las alcaparras y por último eche dentro los encurtidos, el perejil y las alcaparras.

SALSA "GOLF"

1 taza de mayonesa corriente.
3 cucharadas de salsa Ketchup.
1 pizca de pimienta.
3 cucharadas de crema de leche.
1 cucharadita de salsa Inglesa.

Mezcle todos los ingredientes. Es especial para mariscos, paltas y toda clase de fiambres de sabor delicado.

SALSA AMERICANA

1 taza de mayonesa.
1 taza de crema de leche.
2 cucharadas de salsa Ketchup.
1 cucharadita de mostaza en polvo.
Sal, pimienta.
Unas gotas de jugo de limón.

Mezcle bien los ingredientes. Sirva helada.

SALSA MAYONUEZ

1 taza de mayonesa.
1 puñado de nueces peladas y molidas.
1 cucharadita de extracto de carne en ½ taza de caldo.

Una bien todos los ingredientes. Condimento ideal para paltas o carnes fiambres.

SALSA NINFA

1 taza de mayonesa liviana.
1 cucharada de cebolla picada, blanqueada.
1 taza de jugo de tomates.
1 huevo duro picado menudo.
1 cucharada de mostaza.
1 cucharada de apio picado muy fino.

Mezcle todos los ingredientes e incorpore a lo último la mayonesa. Esta salsa es excelente para pescados o mariscos.

SALSA MARAHJÁ

1 cucharadita de polvo "curry".
3 cucharaditas de azúcar impalpable.
2 cucharaditas de mostaza.
1 pizca de sal.
1 taza de crema de leche.
1 rebanada de pan Lactal remojada en leche.
El jugo de medio limón.

En un bol se mezclan todos los ingredientes, cuidando de que el pan lactal esté bien deshecho, como papilla. Conviene usar licuadora.

Esta salsa es deliciosa para acompañar platos de pescados fríos o mariscos. Para el pavo frío es excelente.

SALSA VERDE

1 cebollín.
1 ramito de estragón.
1 tazón de mayonesa.
6 hojas de espinacas.
1 paquetito de berros.
1 ramito de perejil.

Quíteles todos los tallos a las verduras dejándoles nada más que las hojas, lávelas y escúrralas. Tenga preparada en una cacerola un litro de agua hirviendo, sumerja en ella las verduras, no tape y deje hervir durante cinco minutos a fuego fuerte.

Retire las verduras y escúrralas a través de un colador; póngalas debajo de la canilla del agua fría, haciendo correr sobre ellas bastante agua para enfriarlas completamente. Escúrralas con un lienzo apretando fuertemente para quitarles toda el agua. Páselas por un tamiz aplastándolas con el mazo de un mortero y, dejando caer en un bol el jugo de las mismas, adicione la mayonesa, mezclando todo con una cuchara de madera. Compruebe la sazón y guarde en lugar fresco hasta el momento de servir.

SALSA TÁRTARA

2 cucharadas de alcaparras.
1 cucharada de pepinillos en vinagre cortados muy menudos.
1 cucharada de perejil picado.
1 cucharada de estragón picado.
2 cucharadas de mostaza.
1 cucharada de chalotes picados.
1 tazón de salsa mayonesa.

Adicione a la salsa mayonesa los ingredientes restantes. Controle la sazón y guarde en lugar fresco hasta el momento de servir. Es una de las salsas más apreciadas para acompañar langosta, langostino, pescados fríos, hervidos o aspic de aves.

SALSA DE MENTA

2 cucharadas de hojas de menta picadas menudamente.
1 cucharada de azúcar.
¼ litro de vinagre.
4 cucharadas de agua.
1 pizca de sal fina.
1 pizca de pimienta.

Coloque en un bol las hojas de menta, agregue el azúcar, el vinagre, la sal fina, la pimienta y el agua. Mezcle todo bien y sirva. Salsa especial para carnes de sabor fuerte como el cordero, chivito, o piezas de caza.

SALSA VINAGRETA

1 cucharada de cebolla picada muy menuda.
1 cucharada de perejil picado muy menudo.
1 cucharada de alcaparras.
1 cucharada de estragón picado muy menudo.
1 pizca de pimienta.
1 cucharadita de sal.
4 cucharadas de vinagre.
¼ litro de aceite.

Pase la cebolla por agua hirviente y escúrrala antes de picarla; colóquela dentro de un bol, añada el perejil picado, el estragón, las alcaparras, la pimienta y la sal. Añada por último el vinagre y el aceite. Mezcle bien y sirva. Delicada y sabrosa para acompañar toda clase de platos fiambres de carne.

SALSA CRIOLLA

2 tomates pelados y sin semillas.
1 papa hervida y pasada por la purera.
2 huevos duros.
1 pimiento dulce en trocitos.
2 cebollitas de verdeo en juliana.
1 cucharadita de ají molido.
1 cucharada de aceite.
½ cucharada de vinagre.
Sal, pimienta.

Deshaga los tomates con un tenedor y mézclelos con las cebollas, el pimiento, la papa y las yemas de huevo previamente desmenuzadas. Sazone con el ají molido, el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Mezcle bien. Esta salsa está especialmente indicada para acompañar carnes asadas o fiambres.

SALSAS AGRIDULCES

"CHUTNEY" A LA INDIANA

½ kg. de ciruelas secas.
¼ kg. de dátiles.
¼ kg. de pasas corintas.
¼ kg. de uvas frescas.
½ cucharadita de jengibre en polvo.
1 pizca de canela.
½ cucharadita de sal fina.
½ litro de vinagre de vino.
½ kg. de azúcar rubia.
1 cucharadita de cebolla bien picada.
2 manzanas reineta picadas.

Quíteles los carozos a las ciruelas y a los dátiles y las semillas a las pasas y a las uvas; póngalas en una

cacerola, vierta el vinagre y añada los restantes ingredientes. Haga hervir todo durante veinte minutos, retire del fuego, deje enfriar y guarde esta salsa en frascos de vidrio de boca ancha.

Esta salsa se conserva durante mucho tiempo y es indicadísima para servir con carne o pollo frío.

"CHUTNEY" DE TOMATES

3 kgs. de tomates.
1 kg. de manzanas peladas y cortadas.
1 kg. de cebollas picadas.
¼ kg. de azúcar.
1 taza de vinagre.
Sal, pimienta molida (a gusto).
Especias molidas.

Lave y pele los tomates, quíteles las semillas y córtelos en pedazos. Ponga en una cacerola el vinagre, añada los tomates, las manzanas y las cebollas y ponga a hervir. Una vez que todo esté cocido, páselo por un tamiz, añada los restantes ingredientes y ponga nuevamente a hervir hasta que se reduzca a la mitad. Use cacerola enlozada. Conserve la salsa en frascos de vidrio, de boca ancha.

SALSA DULCE DE BANANAS

2 bananas.
1 naranja.
4 cucharadas de jalea de duraznos o damascos.
¼ de taza de azúcar molido.
1 cucharada de licor Marrasquino.
1 cucharada de coñac.

Pele las bananas y aplástelas con un tenedor, hasta formar un puré. Pele la naranja, córtela en trocitos y añádala al puré de bananas junto con la jalea. Pase

todo a través de un tamiz y agregue el azúcar, cociendo al baño de María durante un momento y revolviendo siempre. Retire, deje enfriar y antes de servir, añada a la salsa el licor Marrasquino y el Coñac. Esta salsa es especial para servir con postres fríos o acompañar platos de ave.

SALSA DE BANANAS CON MANZANAS

2 manzanas.
2 bananas.
¼ litro de agua.
1 trocito de cáscara de limón.
1 cucharadita de maicena.
1 cucharadita de azúcar.

Ase las manzanas en el horno, luego quíteles la piel y las semillas y mézclelas con las bananas peladas y pisadas; añada el trocito de cáscara de limón y el azúcar y el agua y haga hervir durante quince minutos. Añada la maicena previamente desleída en un poquito de agua fría y deje dar otro hervor. Retire, deje enfriar y pase la salsa por un tamiz. Esta salsa es exquisita para servir con pavo asado, pato al horno o pollo a lo "spiedo". Pruébela.

SALSA DULZANA

4 cucharadas de jalea de frambuesas.
1 pizca de jengibre.
1 limón, ralladura y zumo.
2 cucharaditas de azúcar en polvo.
1 naranja, ralladura y zumo.

En una cacerolita enlozada se mezclan los ingredientes y se deja al calor revolviendo hasta que tome una consistencia espesa.

Se sirve tibia para acompañar aves o carnes blancas. Esta salsa puede hacerse con jalea de grosella, damascos o membrillo.

SALSA FRUTAL

3 cucharadas de jalea de membrillo.
Ralladura de naranja.
1 cucharadita de salsa Inglesa.
1 taza de uvas peladas y sin semillas.
1 copa de vino dulce.

Mezcle todos los ingredientes y por último agregue las uvas. Esta salsa es apropiada para acompañar platos de aves. Entibie para servir.

SALSA "POMME D'OR"

1 taza de dulce de tomates.
1 naranja (el jugo).
1 cucharada de salsa Inglesa.
1 vaso de vino oporto.
1 cucharadita de ralladura de naranja.

Mezcle muy bien todos los ingredientes y luego ponga en una cacerolita a reducir sobre fuego suave. Sirva tibia. Es muy indicada para caza.

SALSA DE PALTAS

Paltas.
Limón.
1 pizca de pimienta o polvo "curry".
Sal, azúcar.

Quite la pulpa de las paltas, pásela por un cedazo o por la licuadora y condiméntela con zumo de limón, pimienta, sal, azúcar y pimienta o curry a gusto.

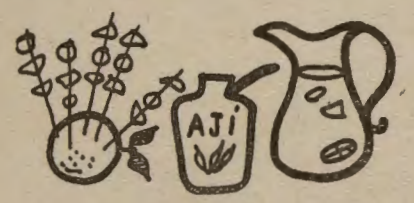
Esta salsa es especial para acompañar platos de aves o pescados, fríos o calientes. Hay que prepararla en el momento de servir, para que la carne de las paltas no se oscurezca.

ESCABECHES Y SALMUERAS

El objeto de escabechar algún alimento es impregnar a éste de aromas de especias, vinos, etc., y ablandar las fibras de ciertas carnes duras, al mismo tiempo que se evita con ello la descomposición rápida de los alimentos. La salmuera es el procedimiento de salar los alimentos con una solución de sal, agua y salitre para su conservación.

GELATINAS

Las gelatinas son preparaciones delicadísimas, que se utilizan con mucha frecuencia en la composición de diversos platos fríos. Están hechas a base de caldos sustanciosos y desgrasados. Para obtener una buena consistencia gelatinosa no es necesario, como se cree erróneamente, agregar mucha cantidad de gelatina artificial; basta utilizar en estos caldos elementos muy nutritivos y gelatinosos, como: patas de ternera, tendones, patitas de cerdo o cordero, rabo, etc. Lo importante es clarificarlos bien y sazonarlos sabrosamente.



GELATINA PARA PLATOS FRÍOS

2 tazas de agua.
6 hojas de cola de pescado.
2 claras de huevo.
Pimienta en grano.
Jugo de limón.
Sal.
1 ramito de apio.

Deshaga la cola de pescado en el agua tibia y viértala en una cacerola, añada los restantes ingredientes y coloque la cacerola sobre el fuego. Una vez que haya dado un hervor, retire del fuego y cuele la gelatina a través de una muselina, para clarificarla.

GELATINA AL JEREZ

½ taza de salsa Española (ver página 49).
5 grs. de gelatina en polvo.
1 cucharada de Jerez.
1 cucharadita de extracto de carne.
¼ litro de caldo o de agua.

Deslía la gelatina en el agua o en el caldo.

Aparte disuelva el extracto de carne en la salsa Española, agregue la gelatina y el Jerez y cuele todo a través de una muselina o tamiz fino, para clarificarla.

GELATINA DE AVES

3 tazas de caldo de ave, concentrado.
10 grs. de gelatina en polvo.
1 ramito de apio.
El jugo de ½ limón.
Sal.
1 clara de huevo batida.

Deshaga la gelatina en el caldo tibio y viértala en una cacerola con los restantes ingredientes, ponga sobre el fuego y bata vivamente hasta que tenga punto de hervor. Retire y cuele esta gelatina a través de una tela muy fina, para clarificarla.

GELATINA DE JUGO DE VERDURAS

1 taza de jugo de verduras.
1 taza de caldo de verduras.
10 grs. de gelatina.
1 clara de huevo batida.
Jugo de limón.
Sal.

Disuelva la gelatina en el caldo tibio y vierta con los restantes ingredientes en una cacerola preferiblemente enlozada. Ponga sobre el fuego y una vez que haya dado el primer hervor retire y cuele la gelatina a través de una tela muy fina. Esta gelatina es indicada para preparar aspics, o "mousse". Es liviana y nutritiva. El jugo de verduras debe extraerse por licuación o machacando la verdura fresca en un mortero y luego pasándola por un colador fino.

GELATINA DE PESCADO

3 tazas de caldo de pescado.
1 cucharada de jugo de limón.
1 cucharada de vino blanco.
1 pizca de pimienta.
2 claras batidas.
2 cáscaras de huevo machacadas.
Sal.

Para preparar esta gelatina para aspics de pescado o mariscos conviene utilizar, como se indica, caldo en el que se hayan cocido cabezas o trozos de pescado, mariscos, etc. (véase pág. 90), ya que este caldo

impartirá a la gelatina un sabor especial. Ponga todos los ingredientes en una cacerola enlozada, coloque sobre el fuego y deje tomar punto de hervor. Luego retire y deje reposar un rato, entonces cuele repetidamente hasta obtener gelatina trasparente.

GELATINA DE JUGO DE FRUTAS

3 tazas de agua.
1 taza de azúcar.
10 grs. de gelatina en polvo o 6 hojas de cola de pescado.
Jugo de 1 limón.
2 claras de huevo batidas.
2 cáscaras de huevo machacadas.
Unas gotas de extracto de vainilla.
1 copita de Oporto.

Coloque en una cacerola enlozada todos los ingredientes exceptuando el Oporto. Ponga sobre el fuego y revuelva constantemente hasta que levante el hervor, entonces añada el Oporto, deje hervir quince minutos, retire, deje reposar un rato y cuele por una tela de muselina. Si la gelatina no quedara transparente cuele varias veces hasta obtener su clarificación. Esta gelatina es la que se emplea para cualquier postre de frutas helado, adicionándole, para darle sabor, el jugo de la fruta que se desee.

GELATINA AL CARAMELO

Para obtener una gelatina de agradable color caramelo, utilice la receta para platos fríos (pág. 91) y antes de retirar del fuego la preparación agregue dos cucharadas de azúcar derretida a punto de caramelo claro y revuelva para mezclar bien. Termine el procedimiento de acuerdo a la referida receta.

SOPAS Y POTAJES

SOPA DE BANANAS FLORIDA

10 bananas maduras.
1 litro de caldo de ave.
1 taza de crema de leche.
Costroncitos fritos.

Pele las bananas y macháquelas hasta formar un puré, luego mézclelo con el caldo y haga hervir suavemente durante diez minutos. Páselo por un tamiz y agréguele la crema de leche. Sirva este caldo bien caliente acompañado de costroncitos de pan fritos en manteca.

SOPA DE BANANAS Y PALTAS

2 paltas.
4 bananas.
Caldo desgrasado.
Canela en polvo.

Pele las paltas, quíteles el carozo y aplástelas hasta obtener un puré, agrégueles las bananas también peladas y machacadas y deslía esta mezcla en la cantidad suficiente de caldo como para cuatro personas. Sazone con sal y deje cocinar a fuego muy lento durante veinte minutos. Sirva frío o caliente como desee y ligeramente espolvoreado con canela.

SOPA DE BANANAS CON TOMATES

Caldo frío.
Bananas.
8 tomates.

Desengrase bien el caldo y agréguele la pulpa de los tomates previamente pasados por tamiz. Sírvalo bien helado en tazones en cuyo fondo habrá colocado unas rodajitas de bananas fritas en manteca.

SOPA DE PEPINOS

1 kg. de pepinos.
4 cucharadas de manteca.
4 cucharadas de sémola.
125 grs. de crema de leche.
1 cucharada de perejil picado.
Sal, pimienta.
2 litros de agua fría.
½ cucharada de vinagre.

Pele los pepinos y córtelos en rebanadas. Hágalos cocer durante un cuarto de hora en un poco de agua. Retírelos y páselos por un tamiz, aplastándolos con la ayuda de un pilón. Coloque este puré de pepinos en una cacerola y sálelo; añada el agua y póngalo sobre el fuego hasta que comience a hervir. Agregue entonces la sémola en forma de lluvia y la manteca. Deje hervir durante veinte minutos con la cacerola destapada. Añada el vinagre y haga hervir cinco minutos más. Finalmente, agregue la crema de leche y el perejil picado. Esta sopa puede servirse caliente y también helada en los días calurosos, pues es muy refrescante.

SOPA DE TOMATES A LA PEPITO

Una sopa de tomates de sabor nuevo y sumamente delicado es esta sopa a base de tomates y naranjas.

6 tomates tiernos.
2 naranjas.
1 ½ litros de caldo de verduras.
1 taza de crema de leche.
1 pizca de canela.
1 pizca de nuez moscada.
1 cucharada de azúcar.
Sal a gusto.
2 claras batidas a nieve.

Para esta sopa hay que emplear un caldo de verduras bien aromatizado a base de puerros, apio y perejil, cuele el caldo y échelo dentro de una olla grande. Agregue los tomates en trozos y la pulpa y el jugo de las naranjas. Deje cocer durante media hora a fuego medio. Pase la preparación por un colador fino, tratando de que pase bien toda la pulpa deshecha de los tomates y las naranjas. Sazone con las especias, el azúcar y la sal. Añada, fuera del fuego, la crema de leche, revolviendo bien para que quede cremosa.

Bata las claras a punto de nieve bien firme, sazonándolas con un poquito de pimienta y sal. Sirva la sopa en tazas individuales y con ayuda de una cuchara eche sobre ellas las claras de huevo formando copones tal como se ve en la ilustración frente a esta página.

Sus invitados quedarán gratamente sorprendidos con el sabor y presentación verdaderamente original de esta sopa.

SOPA HELADA AL JUGO DE LIMÓN

2 litros de agua.
2 limones.
7 cucharadas de fécula.
½ taza de crema de leche.

SOPA DE TOMATES A LA PEPITO

En materia culinaria siempre pueden descubrirse sabores inéditos; así lo demuestra esta sopa a base de tomates y naranjas, donde se aúnan sabiamente verduras y frutas. La receta de la ilustración se halla en la página enfrente de ella, y tomando como base su fórmula pueden crearse toda clase de nuevas combinaciones utilizando para ello con preferencia frutas ligeramente agridulces. Así le será fácil obtener mezclas exquisitas con manzanas y cebollas, peras y zanahorias, limón y remolachas, naranja y zapallo, duraznos y apio.

Este tipo de sopas pueden servirse también heladas en los días calurosos, decorándolas con copitos de crema o clara batida, trocitos de fruta fresca o espolvoreadas con una capa liviana de azúcar impalpable, canela molida o ralladura de naranja o limón. Para su presentación conviene elegir cazuelitas de barro o tazones de cerámica, como puede apreciarse en la figura.

En muchas secciones de este libro se hallará la manera de preparar bocadillos, palitos de queso, galletitas y otras especialidades, muy indicadas para acompañar estas sopas.

Ponga en una cacerola el agua con un poco de sal, el jugo de los limones y la cáscara de un limón cortada en juliana.

Haga hervir durante cinco minutos, retire la cáscara del limón e incorpórele la fécula previamente desleída en un poco de agua fría; deje hervir muy suavemente durante veinte minutos, retire y deje enfriar. Añada la crema de leche y ponga a helar hasta el momento de servir. Preséntela poniendo sobre cada plato una rodajita de limón, pelada.

SOPA DE ZAPALLO

¾ kgs. de zapallo.
½ taza de arroz.
Sal, pimienta.
2 litros de leche.
3 cucharadas de manteca.

Derrita la manteca en una cacerola, añada el zapallo cortado en trozos y cubra con agua. Sazone con sal y pimienta y haga cocer hasta que el zapallo esté tierno. Pase la preparación por un tamiz y añada la leche caliente. Vuelva a colocar sobre el fuego hasta que tome el punto de ebullición. Agregue entonces el arroz y deje cocer durante media hora a fuego muy suave y sin tapar la cacerola. Sirva esta sopa con costrones de pan dorado en manteca.

CALDO A LA NIEVE

1 litro de caldo.
2 claras de huevo.
2 cucharadas de queso Gruyere rallado.

Bata las claras de huevo hasta que estén a punto de nieve bien firme, agrégueles poco a poco el queso rallado.

Haga calentar agua en una cacerola bien honda, y, cuando tome punto de hervor, eche en ella por cucharadas las claras batidas, déjelas cocer durante dos o tres minutos, dándoles vueltas para que se cuezan bien. Retírelas con ayuda de una espumadera y córtelas en seguida en trocitos del tamaño de una avellana. Vierta el caldo bien caliente en la sopera o en las tacitas individuales y ponga por encima las bolitas de clara.

CALDO FLOR DE AROMO

¼ kg. de chauchas tiernas.
6 huevos duros (las yemas).
2 litros de caldo.

Elija preferentemente para este potaje la variedad de chauchas llamada balina. Límpielas y quíteles cuidadosamente los hilos. Póngalas a hervir dentro del caldo hasta que estén tiernas.

Aparte, pase las yemas de los huevos por un colador de agujeros grandes, para que se formen como bolitas. Vierta en platos soperos el caldo con las chauchas y decore por encima con las bolitas de yema.

GAZPACHO

1 litro de agua.
Unos trozos de pan.
4 tomates en trozos.
½ diente de ajo.
1 ají verde cortado en trocitos.
3 pepinos medianos, en rodajas.
3 cucharadas de aceite.

Ponga a remojar los trozos de pan en el agua, añádale los tomates, el ajo y el aceite. Déjelos dos o tres

horas en maceración y luego pase todo a través de un tamiz fino machacándolo con el pilón del mortero. Agregue el ají y las rodajas de pepino, sazone con sal y vinagre a gusto, añadiendo, si fuere necesario, un poco más de agua. Añada unos trocitos de hielo, pues es condición indispensable servirlo bien helado.

CALDO A LA ANDALUZA

¼ kg. de papas cortadas en rebanadas.
2 cucharaditas de extracto de tomates.
1 cebolla picada menuda.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharaditas de extracto de carne.
3 cucharadas de queso Gruyere rallado.
1 ramito de verduras.

Coloque en una cacerola la manteca y dore en ella la cebolla, añada en seguida las papas, el extracto de tomates, un litro y medio de agua y el ramito de verduras. Haga hervir durante una hora. Retire el ramito de verduras y pase la preparación a través de un tamiz fino, vuelva a poner el caldo sobre el fuego y añada el extracto de carne y el queso rallado.

Haga calentar bien pero sin dejar hervir y sirva en seguida.

CALDO MADRILEÑO FRÍO

¾ kg. de tomates cortados en trozos.
1 cebolla cortada en trozos.
1 puerro cortado en trozos.
1 litro de caldo desgrasado.
3 hojas de acedera.
1 pocillo de crema de leche.
Manteca.

Haga dorar en una cacerola con un poco de manteca, la cebolla, el puerro y los tomates, deje cocer todo durante diez minutos revolviendo con una cuchara de madera.

Añada el caldo, las hojas de acedera y un trocito de pan, deje hervir a fuego muy suave durante media hora.

Pase en seguida esta preparación por un tamiz fino, déjela enfriar y añada luego crema de leche. Guárdelo en la heladera hasta el momento de servir. Preséntelo en tazones.

SOPAS CREMAS

Se llaman sopas cremas aquellas cuyos elementos básicos son purés de legumbres o verduras, de carnes blancas, pescados, mariscos, etc., adicionados con salsa "Bechamel" y crema de leche.

La salsa "Bechamel" se compone de un fondo de la llamada salsa blanca, es decir, harina y manteca y caldo claro o desgrasado.

Salsa "Bechamel" para sopas:

2 cucharadas de manteca.
3 cucharadas de harina.
¾ litro de leche.
Sal, pimienta.
¼ litro de caldo.

Derrita a fuego muy suave la manteca, añada poco a poco la harina y luego, también lentamente, la leche, revolviendo constantemente y cuidando de que no se agrume.

Método tipo para preparar una sopa crema de verduras. — Lave y rehogue en manteca la verdura elegida para la sopa. En el caso de verduras de sabor acre, como repollo, achicoria, nabos, etc., es preferible blanquearlas. Vierta dentro de la salsa las verduras rehogadas para su cocción total. Deje hervir a fuego suave durante quince a dieciocho minutos. Pase por colador finito o tamiz y añada el caldo. Antes de servir puede agregarse la crema de leche fresca, que le dará un sabor más delicado y agradable.

SOPA DE OSTRAS AL TOMATE

1 tarro de ostras.
1 cucharada de manteca.
3 cucharadas de salsa de tomates.
1 cucharada de jugo de limón.
1 cucharada de harina.
¼ cucharadita de "páprika".
1 cucharadita de sal.
1 cucharadita de salsa Inglesa.
Galletitas de agua.

Ponga la manteca en una cacerola sobre fuego suave y cuando se haya derretido añada la harina, revolviendo constantemente para que no quede ningún grumo. Agregue la "páprika", la sal, el jugo de limón, la salsa de tomates y la salsa Inglesa. Cuando todo esté bien mezclado, añada las ostras y su jugo; deje cocer unos minutos. Sirva esta sopa acompañada de galletitas o tostadas.

CREMA DE REPOLLO DE BRUSELAS

½ kg. de repollitos de Bruselas.
½ litro de leche.
5 cucharadas de manteca.
¼ kg. de pan rallado.

Vierta la leche en una cacerola y en el momento en que vaya a tomar el punto de hervor eche en forma de lluvia el pan rallado. Cueza a fuego suave hasta que tome el punto de crema, teniendo cuidado de revolver de vez en cuando para que no se pegue al fondo de la cacerola. Aparte cueza los repollitos en agua hirviente con sal durante media hora, luego escúrralos y páselos a través de un tamiz para formar un puré. Mezcle el puré de repollo junto con la preparación primera, sazone con pimienta y si desea una crema más espesa déjela reducir a fuego suave; si por el contrario la prefiere más liviana añádale un poco de leche. Ponga la manteca dividida en trocitos en el fondo de la sopera y vierta encima la crema de repollo bien caliente. Sirva en seguida.

SOPA DE APIO A LA FRANCESA *

2 apios blancos.
½ kg. de papas.
Sal.
2 litros de agua.
Manteca.

Pele el apio, quítele las hojas y córtelo en trozos de más o menos un centímetro de espesor. Corte algunos de estos trozos en daditos (calcule dos cucharadas por persona). Cueza estos daditos de apio en agua hirviente con sal hasta que estén tiernos, pero cuidando de que no se deshagan. Escúrralos bien.

Coloque en una marmita el apio restante junto con las papas, cúbralos con dos litros de agua y haga hervir hasta que las verduras queden bien cocidas, retírelas y páselas por un tamiz o purera. Mezcle este puré con el agua en que las hirvió. Dore en una sartencita con un poco de manteca los daditos de apio, distribúyalos en cada plato y vierta encima la preparación anterior bien caliente.

SOPA DE REPOLLO Y TOCINO *

6 lonjas finitas de tocino.
1 cebolla mechada con un clavo de olor.
1 zanahoria cortada en daditos.
1 nabo cortado en daditos.
1 papa cortada en daditos.
El corazón de un repollo blanco cortado en juliana.
1 ramito de verduras.
Sal.
Rebanadas de pan tostadas.

Corte las lonjas de tocino en tiritas de cinco centímetros de largo, colóquelas en una cacerola y cúbralas con un litro y medio de agua fría. Añada luego la cebolla, el ramito de verduras, la zanahoria, el nabo, la papa y el corazón de repollo. Sale y deje cocer todo hasta que las verduras estén tiernas.

Vierta el caldo hirviendo dentro de una sopera en la que habrá colocado las tostadas, después de retirar la cebolla y el ramito de verduras.

"VELOURS" DE ZANAHORIAS *

¼ kg. de zanahorias cortadas en rebanadas.
5 cucharadas de tapioca.
2 cucharadas de manteca.
1 ½ litro de caldo o agua.
Sal.
1 yema de huevo (a elección).

Coloque la manteca en una cacerola y haga saltear las zanahorias. Agregue medio litro del caldo o del agua. Tape y deje cocinar hasta que las zanahorias estén tiernas. Pase por tamiz para hacer un puré con las zanahorias. Agregue el resto del caldo o agua, haga hervir y añada la tapioca en forma de lluvia. Deje cocinar diez o quince minutos. Si se desea, puede agregarse en el momento de servir la yema de huevo batida.

CREMA "CRECY" AL ARROZ *

¼ kg. de zanahorias cortadas en rebanadas muy finas.
2 cucharadas de manteca.
1 taza de arroz.
1 cucharada de sopa de harina.
Sal.
2 litros de caldo.

Ponga en una cacerola la mitad de la manteca y haga saltear en ella las zanahorias. Cúbralas de agua hirviendo y sazone. Tape y deje cocinar hasta que estén bien tiernas. Páselas por tamiz para formar un puré. Aparte, haga con el resto de la manteca y la harina una base y cubra con el caldo caliente, deje hervir por espacio de veinte minutos y añada el puré de zanahorias y el arroz. Deje cocinar veinte minutos más y sirva.

POTAJE CARDENAL

2 cebollas picadas.
2 rebanadas de tocino cortado en daditos.
4 tomates; en trozos.
2 cucharadas de manteca.
100 grs. de fideos finos.
2 litros de agua o caldo.

Saltee las cebollas en el tocino, agregue los tomates y el agua o caldo. Deje cocinar alrededor de tres cuarto de hora. Cuele y vuelva a colocar sobre el fuego para que hierva; añada los fideos y cuando estén cocidos, sirva.

POTAJE JULIANA *

½ kg. de verduras surtidas, cortadas en juliana.
2 litros de caldo o agua.
Sal.
2 cucharadas de crema de leche (a elección).
½ cucharada de manteca.

Saltee las verduras con la manteca en una cacerola sin dejar que lleguen a dorarse. Tape y deje cocinar unos pocos minutos a fuego muy suave. Agregue el caldo o agua. Deje cocinar una hora. Retire y vierta en la sopera, donde ya habrá puesto la crema de leche.

POTAJE "LAMBALLE"

5 cucharadas de harina de arvejas.
1 cucharada de tapioca.
1 vaso de leche caliente.
2 litros de caldo.
Costrones de pan.
1 ½ cucharadas de manteca.
Sal, pimienta.

Deslía la harina de arvejas con un poco de agua fría y viértala en el caldo hirviendo. Sale. Remueva con una cuchara de madera cuidando que no se agrume. Deje cocinar a fuego suave por espacio de media hora y agregue la tapioca en forma de lluvia. Haga hervir veinte minutos más y retire. Dore los costrones en la manteca. Póngalos en la sopera junto con la leche. Vierta encima el potaje y sirva bien caliente.

POTAJE PURÉ DE LENTEJAS *

¼ kg. de lentejas.
1 ½ cucharada de manteca.
Sal.
2 litros de agua o caldo.

Elija y limpie cuidadosamente las lentejas. Lávelas y déjelas en remojo en agua fría junto con la sal. Cocínelas hasta que estén bien tiernas. Escúrralas y páselas por un tamiz para formar un puré. Aparte, haga dorar la manteca en una cacerola, agréguele el puré de lentejas y añada el agua de la cocción de las mismas. Deje rehogar un momento y sirva en platos hondos sobre costrones de pan fritos o tostados.

POTAJE "RIVIERA" *

½ kg. de diversas verduras: zanahorias, nabos, apios, papas, repollo.
½ cucharada de manteca.
Sal.
Costrones de pan.
Agua o caldo.
1 taza de crema de leche.

Lave bien las verduras y córtelas en dados, cocínelas en caldo o agua salada hirviendo. Cuando estén bien cocidas pase todo por colador y haga un puré con

las verduras; ponga este puré en una cacerola junto con la manteca, agréguele el agua de la cocción de las legumbres y deje rehogar un momento. Al primer hervor retire, vierta en la sopera, añada si desea la crema de leche, los costrones de pan y sirva.

SOPA A LA PROVENZAL CON HUEVOS "POCHÉS"

2 litros de agua.
¼ litro de aceite.
1 cucharada de sal gruesa.
1 pizca de pimienta.
3 dientes de ajo machacados.
1 ramito de hierbas (tomillo, laurel, salvia y perejil).
8 huevos.

Vierta el agua y el aceite en una cacerola, sazone con la sal y la pimienta, añada los ajos y el ramito de hierbas y haga hervir durante quince minutos.

Prepare en este caldo los huevos "pochés" (ver indicación pág. 154) y sírvalos colocándolos sobre sendas rebanadas de pan dispuestas en un plato hondo y rociadas con el caldo.

SOPA "RACHEL"

1 gallina chica.
1 ramito de hierbas.
2 puerros (la parte blanca).
3 cucharadas de manteca.
¼ kg. de papas en rodajas muy delgadas.
Pan flauta en rodajitas delgadas y tostado.

Limpie la gallina, quémele los canutos y cuézala en una cacerola con dos litros de agua y el ramito de hierbas.

Aparte, corte la parte blanca de los puerros muy

finamente a lo largo, y páselos por agua hirviendo durante un minuto para blanquearlos; luego escúrralos y colóquelos en una cacerola junto con la manteca, deje rehogar durante un momento sobre fuego muy suave y añada las papas. Vierta el caldo en que coció la gallina y, una vez que las verduras estén cocidas, retire la cacerola a un costado del fuego y agregue el blanco de la gallina cortado en juliana muy menudo y unos terroncitos de manteca. Sirva esta sopa acompañada de las rodajitas de pan flauta.

SOPA DE AJO

2 litros de agua.
10 dientes de ajo chicos.
2 ramitas de salvia.
2 clavos de olor.
1 cucharada de sal.
1 pizca de pimienta.
Pan tostado.
Queso rallado.

Vierta en una cacerola el agua, añada los ajos, la salvia, los clavos de olor y sazone con la sal y la pimienta. Haga tomar el punto de ebullición y luego deje hervir suavemente durante quince minutos.

Aparte, corte 20 rebanadas de pan flauta, muy delgadas, espolvoréelas con queso rallado y póngalas a tostar durante un momento en el horno para que se funda el queso; luego colóquelas en una sopera y rocíelas con un chorrito de aceite de oliva. Pase el caldo a través de un tamiz, vuélquelo en la sopera y deje que las tostadas se hinchen durante dos minutos antes de servir.

POTAJE "WINDSOR"

2 patas de ternera.
125 grs. de cebollas cortadas en dados.
125 grs. de zanahorias cortadas en dados.
Tallitos de perejil picados.
1 hoja de laurel.
1 ramita de tomillo.
4 cucharadas de manteca.
½ kg de carne de pierna de ternera cortada en trozos pequeños.
¼ litro de vino blanco.
2 litros de caldo.
1 taza de jugo de tomates.
4 cucharadas de fécula de arroz.
1 vaso de vino de Madera.
1 pizca de pimienta negra.
1 pizca de pimienta roja.

Para limpiar las patas de ternera, quémeles los pelos y quíteles los huesos. Colóquelas en una cacerola, cúbralas con agua fría y ponga la cacerola sobre el fuego. Al primer hervor, retire las patas y échelas en agua fría. Aparte, ponga en una cacerola, juntamente con la manteca, la cebolla, las zanahorias, el perejil, el laurel y el tomillo; haga dorar ligeramente las verduras y añada las patas y la carne de ternera. Tape la cacerola, deje rehogar durante un momento y vierta el vino blanco dejando cocer a fuego suave hasta que se reduzca completamente. Añada el caldo y el jugo de tomate, deje la cacerola un poquito destapada y haga hervir lentamente. En seguida que las patas de ternera estén cocidas, retírelas de la cacerola y córtelas en daditos, manteniéndolas al calor con un poco del mismo líquido de la cocción.

Deslía la fécula de arroz en un poco de agua o caldo frío y viértala dentro de la cacerola, dejando hervir suavemente durante quince minutos más; luego pase la preparación a través de un tamiz fino, haciendo presión con una cuchara de madera o con el pilón del

mortero. Vuelva a poner el potaje dentro de la cacerola, y añada los trozos de pata de ternera. En el momento de servir, desgrase bien el potaje, añada el vino de Madera y espolvoree con las pimientas. Sirva en seguida bien caliente.

"MINESTRA" *

100 grs. de tocino en trocitos.
1 zanahoria en juliana.
1 nabo en juliana.
1 tallo de apio en juliana.
2 papas en juliana.
El corazón de 1 repollo en juliana.
2 tomates pelados y sin semillas en trocitos.
Sal.
1 puñado de arvejas.
1 puñado de chauchas cortadas.
100 grs. de arroz o de "spaghetti".
1 diente de ajo machacado.
Hojitas de albahaca machacadas.

Coloque el tocino en una cacerola, caliéntelo durante un momento, añada un poco de sal y luego la zanahoria, el nabo, el apio, las papas, el repollo y los tomates. Cubra todo con abundante agua caliente. Sale.

Deje hervir durante media hora y añada las arvejas, las chauchas y el arroz o los fideos "spaghetti".

A partir de este momento deje hervir durante otra media hora sobre fuego muy suave. Añada antes de servir el ajo y la albahaca y espolvoree con queso Provolone rallado.

"HORS D'OEUVRE" FRÍOS

"VITEL THONÉ" *

1 kg. de peceto de ternera.
2 zanahorias en trozos.
1 cebolla cortada en trozos gruesos.
1 rama de apio.
1 hoja de laurel.
1 pizca de especias.
60 grs. de atún.
6 filetes de anchoas.
2 cucharadas de vinagre blanco.
3 cucharadas de aceite.
2 yemas de huevo.
½ limón (el zumo).
1 cucharada de postre de sal.

Coloque en una cacerola el trozo de carne junto con la cebolla, las zanahorias, la rama de apio y el laurel. Sazone con las especias y la sal y añada el atún previamente desmenuzado y las anchoas, a las que habrá quitado las espinas y machacado en un mortero. Vierta dentro de la cacerola el vinagre y el aceite, tápela y deje cocer sobre fuego muy suave durante cuarenta minutos. Cuando la carne esté cocida, retírela y déjela enfriar. Pase a través de un tamiz toda la salsa que haya quedado en la cacerola y cuando se haya enfriado añada las yemas de huevo y el zumo de limón.

Revolviendo suavemente con una espátula de madera, añada un poco de aceite fresco para aumentar y ligar la salsa.

Corte el pecheto en tajadas muy delgadas, colóquelas en forma escalonada en medio de una fuente ovalada y cúbralas con la salsa. Decore con alcaparras y rodajitas de limón talladas.

MATAMBRE ADOBADO *

1 matambre grande y gordo de ternera.
½ kg. de carne de cerdo pasada por la máquina de picar.
1 taza de aceite.
½ taza de vinagre.
½ vaso de vino blanco.
½ vaso de coñac.
4 rebanadas de jamón.
3 huevos duros.
2 zanahorias cocidas.
1 cebolla.
1 hoja de laurel.
2 dientes de ajo machacados.
1 cucharadita de orégano molido.
1 cucharadita de pimentón dulce.
6 granos de pimienta.

Lave el matambre, úntelo con sal y póngalo en una fuente con el siguiente adobo: aceite, vinagre, los granos de pimienta, el pimentón, el orégano y el ajo. Déjelo así durante una noche.

Aparte, sazone la carne de cerdo con sal, pimienta y nuez moscada, añádale el vino y el coñac y también déjela así durante la noche. Al día siguiente retire el matambre del adobo, estírelo sobre un mármol y extienda en medio del mismo una capa de la carne de cerdo; coloque encima las rebanadas de jamón, las zanahorias divididas a lo largo en cuatro partes y los huevos duros. Cubra esto con el resto de la pasta de cerdo, doble encima el matambre, envolviendo el

relleno y cosa todo alrededor con un hilo grueso. Ate el matambre con un lienzo y póngalo en una cacerola con agua, juntamente con un poquito de sal, la cebolla y la hoja de laurel. Deje hervir durante tres horas más o menos y cuando esté tierno retírelo y prénselo, poniéndolo debajo de un objeto pesado para quitarle bien el agua, dejándolo así hasta que se enfríe. Luego, quítele el lienzo y córtelo en rebanadas. Acompañe con ensaladas.

CIMA A LA ITALIANA *

2 kgs. de carne de la punta del pecho de ternera.
3 sesos de cordero.
8 atados de espinacas.
2 cucharadas de aceite.
2 cucharadas de cebolla.
6 cucharadas de queso rallado.
2 huevos.
2 chorizos.
1 ramito de hierbas.
1 pizca de especias.

Haga abrir la carne como si fuera una bolsa, espolvoréela por dentro y fuera con sal y pimienta y restriéguela con jugo de limón para que quede más blanca; tápela con un lienzo mientras prepara los restantes ingredientes.

Lave y hierva los sesos de acuerdo con las indicaciones de las páginas 272 y 273, déjelos enfriar y córtelos en daditos. Lave las espinacas, hiérvalas, escúrralas y píquelas.

Aparte, fría en una sartén la cebolla con el aceite, espolvoree una pizca de especias y retire la sartén del fuego. Añada a esto los sesos, los chorizos —a los que habrá quitado la piel y cortado menudamente—, las espinacas y el queso y sazone con sal y pimienta. Una este relleno con los huevos ligeramente batidos, mezcle

bien y ponga esta preparación dentro de la bolsa de ternera, ciérrela y cósala con hilo grueso. Coloque la cima dentro de una cacerola con agua hirviendo, sal y el ramito de hierbas y deje cocer durante dos horas y media. Luego retírela, colóquela sobre una fuente, cubra con una tapa y ponga encima un peso liviano, dejándola así hasta que se enfríe. Preséntela cortada en rebanadas y rodeada de berros frescos.

MATAMBRE BLANCO * [1]

1 kg. de mondongo.
1 ramito de verduras.
½ taza de aceite.
2 cebollas.
½ taza de vinagre.
2 cucharadas de pan rallado.
4 rebanadas de jamón crudo.
2 cucharadas de queso rallado.
2 huevos.
2 zanahorias hervidas y machacadas.
Sal, pimienta en grano.
1 pizca de ají molido.

Lave el mondongo en varias aguas, ráspelo y póngalo en una cacerola con agua fría y el jugo de medio limón; déjelo hervir durante quince minutos. Luego retírelo, vuelque el agua de la cacerola, vuelva a colocar dentro el mondongo, añada el ramito de verduras y una cebolla, vierta abundante agua caliente y haga hervir hasta que el mondongo esté cocido; entonces escúrralo bien y póngalo sobre una servilleta doblada. Una vez que el mondongo esté bien seco, póngalo en una fuente un poco honda, añada el vinagre, el aceite, los granos de pimienta y la sal. Déjelo marinar así durante cuatro horas. Aparte, pique menudamente la otra cebolla, mézclela con el pan rallado, el jamón picado, el queso

[1] Los blanqueos previos que se le dan al mondongo son para quitarle el olor acre y hacer más fino su sabor.

rallado y el ají molido; ligue esta pasta con los huevos y extiéndala sobre la parte rugosa del mondongo, enróllelo y átelo con un piolín, dejando dos centímetros de distancia entre cada vuelta de piolín. Vuelva a poner el mondongo así atado en el agua de las verduras y haga hervir nuevamente hasta que esté tierno. Déjelo enfriar y córtelo en rebanadas. Sirva con ensaladas.

LENGUA RELLENA "SULTANA" *

1 lengua de vaca.
1 rebanada de tocino picado.
1 cucharada de perejil picado.
½ cebolla picada.
2 huevos duros picados.
Orégano molido.
1 hoja de laurel.
Sal, pimienta.
2 tazas de vino blanco.

Coloque la lengua de vaca una hora en agua fría con sal. Luego, retírela y con una aguja de mechar o un cuchillo largo y filoso, hágale un agujero en la mitad y a todo lo largo, teniendo cuidado de no romperle la punta. Aparte, mezcle el tocino, el perejil, la cebolla y los huevos duros, sazone con el orégano, el laurel, la sal y la pimienta, y machaque todo hasta formar una pasta. Introduzca esta mezcla en el hueco hecho en la lengua hasta rellenarla completamente y luego cosa la abertura. Cueza la lengua [1] en agua con sal y especias, dándole vuelta para que quede cocida

[1] Ver instrucciones para el cocimiento de una lengua, página 278.

por ambos lados; luego, pélela. Vierta el vino blanco en una cacerola, ponga la lengua dentro y coloque sobre el fuego hasta que hierva durante quince minutos; luego retírela y déjela enfriar. Esta lengua fiambre puede servirse acompañada de legumbres cocidas, como chauchas o remolachas bien sazonadas, o también con ensalada rusa, que complementan muy bien este plato.

GELATINA DE PATITAS CON SALSA VINAGRETA *

8 patitas de cerdo o cordero.
1 ramito de hierbas (orégano, perejil, laurel y apio).
1 taza de arvejas frescas.
1 zanahoria.
4 huevos duros.
4 hojas de cola de pescado.
1 limón.
1 clara batida a nieve.
1 pizca de pimienta.
Salsa vinagreta (ver página 85).
1 cucharada de sal gruesa.

Lave las patitas, quémele la pelusa y pártalas en dos a lo largo. Póngalas en una cacerola con agua, el ramito de hierbas y la sal, hágalas hervir hasta que estén tiernas.

Aparte, haga cocer en agua y sal las arvejas y la zanahoria, luego retírelas, escúrralas, déjelas enfriar y corte la zanahoria en rodajas.

Una vez cocidas las patitas, retírelas, cuele el caldo y clarifíquelo añadiendo el jugo de limón y la clara batida a nieve.

Disuelva en este caldo la cola de pescado, revolviendo bien sobre calor moderado para que se deslía completamente y pase a través de una muselina. Adorne un molde de vidrio con los huevos duros cortados

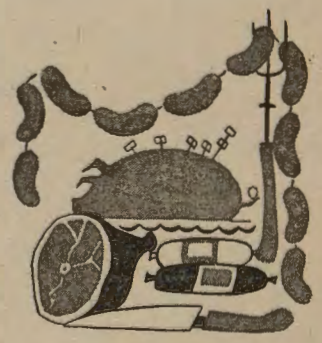
en rodajas, coloque las patitas, las arvejas y las zanahorias y vierta dentro el caldo. Deje enfriar en la heladera hasta que la gelatina se endurezca. Desmolde sobre una fuente redonda y sirva acompañado de salsa vinagreta.

PERDICES EN ESCABECHE

6 perdices.
2 zanahorias en juliana.
2 cebollas en juliana.
1 ajo puerro picado menudo.
1 ramito de hierbas (apio, perejil, laurel y tomillo).
1 limón en rodajas.
1 taza de vinagre blanco.
1 copa de vino blanco, seco.
2 tazas de aceite.
1 cucharada de sal gruesa.
2 clavos de olor.
Pimienta en grano.
1 taza de agua caliente.

Limpie bien las perdices, júnteles las patitas atándolas con un hilo y luego restriéguelas con abundante jugo de limón y sal.

Ponga en una cacerola de hierro o de barro un poco de aceite y dórelas ligeramente. Agregue las verduras colocándolas en capas sobre las perdices, sazone con las especias y luego vierta el vinagre, el vino, el aceite y el agua. Tape la cacerola y deje cocer a fuego suave hasta que las perdices estén tiernas.



Luego vierta toda la preparación en una fuente honda de porcelana y deje reposar durante varias horas antes de servir, para que la carne de las perdices se impregne bien del jugo. Sirva este plato frío.

GALANTINA DE GALLINA *

1 gallina.
¼ kg. de carne de cerdo picada.
¼ kg. de carne de ternera picada.
150 grs. de tocino.
150 grs. de jamón cocido.
150 grs. de lengua.
1 copa de Coñac.
2 huevos.
Sal a gusto.
1 pizca de especies.
1 cucharada de sal.

GELATINA:

1 pata de ternera.
Los huesos de la gallina.
2 zanahorias.
2 ajo-puerros.
1 ramito de verduras.
½ litro de vino blanco de Madera.

Queme y quite la pelusa de la gallina con cuidado de no lastimarle el pellejo. No la vacíe previamente porque una vez deshuesada lo hará con mayor facilidad. Corte las patas y los alones. Trate de no romper ni perforar el pellejo, que debe servir de envoltura al relleno. Desprenda la carcasa separando el pellejo con un cuchillo filoso introducido por la parte más alta del lomo. Mantenga la dirección del cuchillo hacia la carcasa rascando el hueso. Quite los huesos del muslo y ala. Vacíe con cuidado la gallina. Separe la lechuga y los trozos carnosos del muslo. Córtelos en pedazos regulares y resérvelos para el relleno.

RELLENO: Ponga las carnes picadas en un mortero y píselas hasta deshacerlas, sazone con las especies y la sal. Haga un salpicón con los trozos de la gallina, el tocino, el jamón y la lengua. Reúna todo en un bol grande, agregue al relleno los huevos y el Coñac, mezcle bien, pruebe el sabor, debe estar gustoso.

Coloque la gallina deshuesada sobre una tabla, mójese las manos para trabajar el relleno, forme como una

bola con él y rellene con esto la gallina, tratando en lo posible de darle forma rectangular. Extienda sobre la tabla una tela un poco gruesa que esté humedecida y retorcida. La tela debe ser un poco más amplia que la gallina. Ate y cosa la tela de manera bien ajustada para que no se deforme.

COCCIÓN DE LA GALANTINA

Elija preferentemente una cacerola de hierro ovalada, pues es más apropiada para la forma de la galantina, coloque en ella las rodajas de zanahoria y de ajo-puerro y encima la galantina, añada la pata de ternera, los huesos de gallina y el ramito de verduras. Tape y deje cocinar a fuego muy moderado diez minutos. Destape la cacerola y vierta el vino blanco, añada el agua necesaria hasta que cubra la galantina y sobrepase en un dedo la altura de la misma. Sale moderadamente teniendo en cuenta la reducción que sufrirá el líquido. Haga tomar al líquido el punto de ebullición y espume cuidadosamente, luego tape lo más herméticamente posible y deje cocinar a fuego muy suave durante una hora más o menos.

Al cabo de este tiempo dé vuelta a la galantina colocando la parte que estaba sobre el fondo hacia arriba. Vuelva a tapar y deje cocinar otra hora. Retire la galantina de la cacerola con mucha precaución para no romperla, colóquela sobre una fuente y al cabo de tres o cuatro minutos corte con una tijera los hilos que la envuelven pero sin quitarle el lienzo. Pásela por agua fría y vuelva a coser nada más que los extremos del lienzo. Ponga la galantina sobre una fuente con el estómago de la gallina hacia

abajo. Sobre la galantina coloque una tabla con dos o tres kilogramos de peso para prensarla. Guárdela así en la heladera o en un lugar fresco durante unas horas.

La gelatina

Haga reducir el líquido en que ha hervido la galantina hasta aproximadamente un litro. Cuélelo, desgráselo y clarifíquelo. Déjelo en la heladera para que se solidifique.

Para servir

Corte la galantina a lo largo en dos mitades y cada una de estas mitades en rebanadas. Sírvalas en una fuente alargada rodeadas de una bordura de gelatina picada y hojas del corazón de lechuga.

PEJERREY RELLENO "CONTINENTAL"

1 pejerrey de 1 ½ a 2 kgs. de peso.
2 papas hervidas.
1 lata de "pâté-foie" grande.
2 huevos batidos.
2 huevos duros en rodajas.
Sal, pimienta.
1 ramito de hierbas.
Zumo de limón.
Sal.

Lave y limpie el pejerrey y ábralo de acuerdo con las indicaciones para rellenarlo (ver ilustraciones frente a la página 64 y la explicación al dorso de las mismas). Luego límpielo interiormente con el zumo de limón y abundante agua fría.

Pase las papas por la purera y adiciónele los huevos batidos y sazónelo con sal y pimienta y tapice con esta mezcla el interior del pejerrey. Desmenuce con un tenedor el "paté de foie" y rellene con esta pasta el

pescado, alternando con las rodajas de huevo duro. Luego cósalo prolijamente para que no se escape el relleno.

Coloque en la pescadera el ramito de hierbas y agua suficiente como para cocer el pescado al vapor y ubique sobre la rejilla el pejerrey rociado con jugo de limón. Deje cocer veinte minutos, retire la pescadera del fuego y déjelo enfriar en la misma. Una vez frío, sáquelo y colóquelo en una fuente adecuada, decore con rodajas de huevos duros, y remolachas. Cubra el pescado con una ligera capa de gelatina al Jerez (ver receta, página 91). Ponga a helar para que endurezca la gelatina y en el momento de servir termine la decoración de la fuente con manojos de berros o lechuga. Sirva acompañado con salsa verde (ver receta, página 84) en salsera aparte.

GRAN "ASPIC" DE PEJERREY

2 kilos de langostinos frescos.
8 filetes de pejerrey.
1 lata de "pâté de foie".
1 ramito de hierbas aromáticas.
1 zanahoria.
1 ajo puerro.
1 ramita de estragón.
Sal y pimienta blanca.
2 litros de agua.
1 clara de huevo.
1 cucharada de jugo de limón.
3 paquetes de gelatina en polvo.
1 copa de vino de Jerez.
Colorante vegetal verde.

Este es un plato frío, indicado especialmente para servir en una cena. Tanto por su vistosa presentación como por su sabor exquisito, dará lucimiento a la dueña de casa que lo presente.

Haga preparar ocho filetes de pejerrey u otro pes-

cado de carne magra, como merluza o brótola. Guarde las cabezas de los pescados. En una olla poco profunda ponga el agua, la zanahoria, el ramito, el ajo-puerro y la ramita de estragón; sazone con sal y pimienta y coloque con cuidado, dentro de la olla, los filetes del pescado, que habrá arrollado y prendido con un escarbadientes; déjelos cocer a fuego suave diez minutos, retírelos y guárdelos en lugar fresco. En el mismo caldo ponga la cabeza del pescado y vuelva a hervir a fuego vivo quince minutos. Cuele este caldo primero por un tamiz y luego clarifíquelo con la clara de huevo batida y el jugo del limón. Vuelva a pasar el caldo por una tela de muselina y si no quedara bastante clarificado repita la operación varias veces. Mientras el caldo se entibia, rellene los huecos del centro de los filetes arrollados con el contenido de la lata de "paté de foie". Cuide de no deformarlos ni romper la carne del pescado, que es siempre delicada. Pele la mitad de los langostinos y guarde la otra mitad para decorar después la fuente del "aspic".

Elija un molde de aro de tamaño grande, humedézcalo levemente y póngalo en la heladera. Deslía en el caldo del pescado la gelatina en polvo y vuelva a colar por la tela; añada entonces la copa de Jerez y el colorante vegetal.

Con la adición del colorante, el caldo tomará un bonito color verdoso como el del agua de mar. Vierta en el molde refrescado cuatro o cinco cucharadas del caldo e imprímale un movimiento giratorio, como el que hace para acaramelar un molde, para que las paredes queden cubiertas con una débil capa de gelatina. Esta operación debe hacerse sobre hielo o dentro de la heladera. Después de unos minutos coloque con

cuidado, en forma de corona, los langostinos pelados para decorar el molde y añada más caldo para que forme otra capa. Ponga a helar y cuando se haya solidificado coloque dentro del aro, verticalmente, los arrollados del pescado. Termine de llenar el molde con el resto del caldo. Ponga en la heladera, unas dos horas antes de servir, este "aspic". Tenga la precaución de desmoldarlo en el momento de presentarlo en la mesa y use una fuente redonda, la que decorará con los langostinos enteros. Sirva acompañado de salsa Tártara o mayonesa y ensaladas varias.

"ASPIC" DE PALMITOS Y LANGOSTINOS A LA FELIPE

Este "aspic" de langostinos y palmitos es un plato exquisito para días cálidos. Debe cuidarse mucho la clarificación de la gelatina, pues si no es absolutamente trasparente, su aspecto variará mucho, perderá su delicadeza de sabor y sus vistosa presentación.

1 ½ kilo de langostinos frescos.
2 cabezas de apio.
1 lata de palmitos (chica).
1 ramito aromático (perejil, estragon, apio, cebollín).
2 ajo puerros.
1 copita de Coñac.
1 cucharada de vinagre blanco.
Pimienta blanca.
Sal.
3 paquetitos de gelatina en polvo (es decir 30 grs.).
2 claras batidas.
2 litros de agua.

Haga un caldo para la gelatina con el agua, el ramito aromático, los ajos, puerros, el vinagre, sal y pimienta y déjelo reducir a fuego medio una hora. Cuele este caldo por tamiz y disuelva dentro de él la

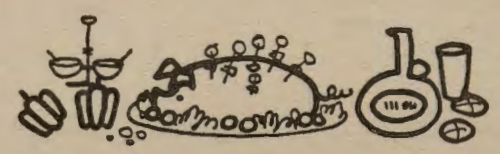
gelatina. Añada las claras batidas y ponga a clarificar a fuego vivo. Tenga la precaución de retirar inmediatamente la cacerola del fuego antes de que rompa el hervor. Deje reposar unos minutos y cuele por una tela de muselina bien delgada. Pase varias veces por esta tela hasta conseguir que quede totalmente límpido y luego perfume con el Coñac. Limpie los langostinos y quíteles el caparazón. Pique o corte en rodajitas el blanco de apio y haga lo mismo con los palmitos.

Elija una budinera de las de tipo aro, téngala en la heladera hasta el momento de usarla. Vuelque dentro de la budinera unas cucharadas del caldo e imprímale un movimiento circular para que se forme sobre toda la superficie una ligera capa de gelatina. Proceda a decorar con los langostinos, formando corona alrededor del aro. Vierta otro poco del caldo y deje helar un rato hasta que se solidifique; añada entonces el picadillo de palmitos y apio y, si quiere completar mejor la decoración, unas rodajas de huevos duros. Termine de llenar el molde con el caldo, teniendo cuidado de no mover los langostinos. Ponga a helar dos horas para que cuaje bien y desmolde en el momento de presentarlo en la mesa. La fuente puede adornarse con corazones de lechuga y rodajas de huevos duros. Para completar este "aspic", sírvalo con un acompañamiento de salsa verde, bien fría (ver receta, pág. 84).

"MOUSSE" DE TOMATES Y PALMITOS

1 taza de jugo de tomates.
1 taza de palmitos picados.
1 cucharada de jugo de limón.
1 cucharada de salsa Inglesa.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de pimentón dulce (páprika).
3 paquetitos de gelatina en polvo (30 grs.).
Salsa "Golf" (ver página 32).

Mezcle los palmitos con el jugo de tomate, sazone con los condimentos y el jugo de limón. Disuelva en una taza de agua tibia la gelatina, añádala al jugo de tomates, revolviendo bien. Vierta la preparación en una fuente de vidrio o porcelana que pueda presentarse en la mesa. Deje helar hasta el momento de servir. Acompañe con salsa "Golf". Es deliciosa para servirla en cenas frías.



"ASPIC" ESCARLATA

1 litro de agua.
2 paquetitos de gelatina en polvo (20 gramos).
3 remolachas.
1 cucharada de vinagre de vino.
1 cucharada de azúcar.
1 pizca de sal.
1 cucharada de salsa Inglesa.

Pele y quite los tronquitos de una remolacha y córtela en dos. Hágala hervir en el agua con el azúcar y la sal. Hierva las otras dos remolachas en otro recipiente sin pelarlas y dejándoles el tronco. El agua donde se ha hervido la remolacha sin cáscara tomará un lindo color escarlata y con ello se hará la gelatina. Cuélela por una tela delgada. Añada la gelatina y disuélvala a calor suave, perfume con el vinagre y la salsa Inglesa; llene moldecitos individuales hasta la mitad con este líquido y deje helar; añada el resto de las remolachas que habrá pelado y cortado en daditos y termine de llenar los moldecitos. Deje en la heladera

hasta el momento de desmoldar. Pueden utilizarse para decorar fuentes de fiambres o para acompañar carnes, aves o pescados fríos. Si la gelatina no tuviera color vivo, con añadir un poco de carmín vegetal será suficiente para obtenerlo.

"ASPIC" DE PALTA

3 hojas de gelatina.
1 taza de agua caliente.
3 paltas bien maduras.
1 cebollita.
½ taza de mayonesa.
El jugo de 1 limón.
1 cucharadita de perejil picado menudamente.
½ cucharadita de sal.
¾ taza de crema de leche.

Ablande la gelatina con un poco de agua y luego disuélvala al baño de María. Deje enfriar.

Aparte, pele y aplaste las paltas con un tenedor y añádales la cebolla previamente rallada. Añada la mayonesa, el jugo de limón, el perejil y la sal. Bata la crema hasta que tome el punto de "chantilly" y adiciónela a la preparación de las paltas; finalmente agregue la gelatina y mezcle todo muy bien. Vierta todo en un molde hueco en el centro y ponga a helar. Desmolde en el momento preciso de servir, pues la palta se ennegrece al contacto con el aire. Llene el centro del "aspic" con pollo o camarones picados y mezclados con mayonesa.

"ASPIC" DE TOMATES CON RÁBANO PICANTE

1 cucharada de gelatina en polvo.
1 ½ taza jugo de tomates.
1 cucharada de salsa Chili (conserva).
¼ taza de agua fría.
1 cucharada de jugo de limón.
1 cucharada de rábano picante rallado.

Remoje la gelatina en agua fría, mézclela con el jugo de tomates y caliente hasta que la gelatina quede bien disuelta. Agregue los ingredientes restantes, vierta la preparación en moldecitos individuales y ponga a helar. Sirva acompañado de hojas de lechuga y salsa mayonesa.

PEQUEÑO "ASPIC" A LA RUSA

1 litro de caldo desgrasado y colado.
2 tazas de macedonia de verduras.
1 cucharadita de salsa Inglesa.
1 cucharadita de jugo de limón.
2 paquetitos de gelatina en polvo.
Salsa Tártara (ver pág. 84).

Cuele por una tela fina el caldo; deje entibiar y deslía en él la gelatina; vuelva a colar. Sazone con la salsa Inglesa y el jugo de limón. Vierta en moldecitos de vidrio una cucharada de gelatina en cada uno. Deje solidificar; llénelos con la macedonia de verduras y cúbralos hasta llenarlos con el resto del caldo. Deje en la heladera hasta el momento de servir, desmolde con cuidado y decórelos con la salsa Tártara, utilizando una manga de boquilla rizada. Quedan exquisitos y se prestan para decorar fuentes de fiambres o para servir individualmente como plato frío.

"ASPIC" DE GALLINA

1 gallina.
4 hojas de gelatina.
1 cucharada de agua caliente.
¼ litro de caldo de gallina.
¼ litro de crema de leche.
3 yemas de huevo batidas.
Sal.
"Páprika", una pizca.
1 pocillo de almendras peladas.

Haga un caldo con la gallina; aparte, deslía la gelatina en el agua caliente y mézclela con el caldo, la sal, la "páprika" y las yemas. Coloque al baño de María hasta que se espese. Quítele bien el pellejo a la gallina, deshuésela con cuidado y córtela en trozos medianos. Póngala en la gelatina antes que ésta se enfríe del todo, eche las almendras y por último la crema de leche. Vierta todo en un molde de vidrio y ponga a helar varias horas. Desmolde y sirva en una fuente adornada con berros y rodajitas de remolacha cocida.

EL CAVIAR

Maneras de presentarlo. — Considerado como un exquisito "hors d'oeuvre", suele cuidarse muy especialmente su presentación a fin de destacarlo, de acuerdo a su jerarquía.

Una de las formas más vistosas para ello, es preparar un bloque de hielo en un bol, insertando en el mismo el recipiente que contiene el caviar, para que adquiera el grado de frío adecuado y se conserve así hasta el momento de servirlo.

Se acompaña con: tostadas muy finas; cebolla picada muy menuda; rodajas de limón; huevo duro picado y crema de leche.

También puede presentárselo en tarteletas o en canapés de tostadas. Es muy indicado para servir en cenas frías. Resulta particularmente agradable acompañarlo con "Champagne".

PAN DE ATÚN

1 lata de atún, grande.
2 tazas de salsa mayonesa.
10 papas hervidas.
2 pepinos en vinagre.
Corazones de lechuga.
Rabanitos.

Hierva las papas en agua salada, retírelas cuando estén bien cocidas. Páselas por la purera y agregue el contenido de la lata de atún, sazonando con un poco de jugo de limón y pimienta. Con esta preparación rellene un molde en forma de pan alargado y déjelo durante una hora en la heladera.

Desmolde este pan sobre una fuente apropiada, cúbralo con la salsa mayonesa, que alisará valiéndose de una espátula o cuchillo flexible, para emparejarla. Decore la fuente con rodajas de pepinos, rabanitos y corazones de lechuga, tal como se ve en la ilustración frente a la página 48.

SESOS A LA TAMAR

Tostadas finas.
3 sesos de ternera.
El jugo de un limón.
Sal.
1 taza de mayonesa.

Hierva los sesos en agua con sal y un chorrito de jugo de limón. Una vez cocidos quíteles la piel y déjelos enfriar. Córtelos en rebanadas de dos centímetros de espesor y colóquelos sobre las tostadas. Rocíelos con sal y jugo de limón, cubriéndolos finalmente con la mayonesa bien sazonada. Colóquelos en una fuente y adorne con rodajas de tomate y lechuga picada.

HUEVOS A LA "ROBERT"

12 huevos duros.
½ kg. de camarones chiquitos.
1 taza de mayonesa.
Estragón fresco picadito o, en su defecto, apio.

Parta los huevos por la mitad, quíteles las yemas con cuidado. Aplástelas con un tenedor, sazónelas ligeramente y mézclelas con el estragón o el apio picado, vuelva a rellenar con esto el blanco de los huevos. Aparte, pele los camarones, écheles un poco de jugo de limón y mézclelos con la mayonesa. Cubra cada huevo con una cucharada abundante de esta mayonesa. Guarde algunos camarones para adornar la fuente y termine la decoración de la misma con berros o corazones de lechuga.

HUEVOS EN GELATINA AL JEREZ

12 huevos "mollets" (semi duros).
6 hojas de cola de pescado.
1 litro de caldo limpio colado por muselina.
1 copa de Jerez.
Unas gotas de vinagre blanco.

Prepare los huevos "mollets" (ver receta, página 156), colóquelos en pequeñas terrinas o moldecitos. Cúbralos con caldo y déjelos en la heladera hasta el momento de servir.

Caldo para gelatina (ver receta, página 90) perfumado con Jerez y vinagre.

HUEVOS "CRUZ ROJA"

½ docena de huevos duros.
1 latita de jamón del diablo.
2 remolachas hervidas.
Aceite.
Vinagre.
Sal, pimienta.

Pele los huevos duros y pártalos a lo largo. Quíteles con cuidado las yemas y píselas con un tenedor mezclándolas con el aceite. Sazone con vinagre, sal y pimienta. Añada el jamón del diablo. Mezcle todo muy bien. Rellene con esta pasta los huevos y ponga sobre cada uno de ellos un pedacito de remolacha en forma de cruz. Coloque en una fuente y adorne con lechuga y aceitunas.

HUEVOS "POCHÉS" A LA OMAR

6 huevos "pochés" fríos.
1 cucharada de aceite.
½ cucharada de cebolla y cebollín menudamente picados.
6 cucharaditas de extracto de tomates.
6 cucharadas de vino blanco.
Sal.
1 pizca de pimienta de Cayena.
1 pizca de azafrán.
1 cucharadita de estragón picado.

Vierta el aceite en una cacerolita y dore en él la cebolla y el cebollín, añada el extracto de tomates, el vino blanco, y sazone con la sal, la pimienta y el azafrán. Cueza la salsa durante quince minutos a fuego suave, retírela y agregue el estragón. Deje enfriar la salsa y sirva los huevos rociados con la misma.

"PATÉ" DE HÍGADO "MOGADOR"

1 kg. de hígado de ternera.
8 cucharadas de crema de leche.
4 yemas.
4 tazas de salsa "Bechamel" fría.
1 cucharada de sal.
1 pizca de especias.
1 pizca de pimienta de Cayena.
1 pizca de nuez moscada.
1 copita de Coñac.
4 huevos enteros.

Pase el hígado por la máquina de picar carne con la cuchilla bien fina, luego páselo por un tamiz de alambre. Mezcle en un bol la pasta de hígado con los ingredientes restantes, sazone cuidando de que quede bien gustoso. Coloque esta mezcla en un molde tipo budín inglés, y ponga a cocinar en el horno a fuego fuerte durante veinte minutos. Cubra con un papel enmantecado la parte superior del molde para que no se tueste por arriba. Luego de cocido el "paté" déjelo enfriar en el molde durante una noche, desmoldándolo al día siguiente. Guárdelo en la heladera para conservarlo. Si tiene licuadora, utilícela para efectuar la mezcla y la desintegración.

BUDÍN DE LANGOSTINOS "SAVOY"

1 kg. de langostinos frescos o
1 lata de langostinos en conserva.
2 tazas de arroz.
2 tazas de salsa mayonesa.
Mostaza.

Hierva el arroz en agua con sal, escúrralo y déjelo enfriar. Limpie los langostinos y pele la mitad de ellos. Córtelos en trocitos y aderécelos con una taza de la salsa mayonesa, a la que habrá adicionado un poco

de mostaza. Mezcle los langostinos con el arroz. Unte con aceite una budinera de forma de aro, ponga dentro la preparación de los langostinos con el arroz y deje un rato en la heladera para que tome la forma; luego desmolde con cuidado el budín y cúbralo con la mayonesa restante, decorando por encima con los langostinos enteros.

BUDÍN DE BERENJENAS

3 berenjenas.
1 panecillo remojado en leche.
3 huevos.
1 taza de salsa blanca.
2 rebanadas de jamón crudo picado.
1 pizca de canela molida.
1 pizca de pimienta blanca.
1 cucharadita de té, de sal.

Coloque en una asadera las berenjenas durante quince minutos, retírelas del horno y, cuando estén frías, quíteles la piel. Pártalas y sáqueles las semillas, dejándolas un rato en agua para que se desprendan con facilidad. Pase la carne de las berenjenas por la máquina de picar. Mezcle en un bol grande la carne de las berenjenas con el pan, el jamón y los huevos. Revuelva mucho para que se mezclen bien todos los ingredientes, añada la salsa blanca, que habrá sazonado con la canela y la pimienta. Sale. Enmanteque una budinera de tubo. Eche dentro de ella la mezcla y deje cocinar a baño de María durante treinta a cuaren-

ta minutos en horno moderado. Retire, deje enfriar y desmolde el budín con cuidado. Sirva como plato fiambre cubierto con una capa de salsa "Golf". Adorne la fuente con corazones de lechuga.

BUDÍN DE PANQUEQUES "FLAMIDOR"

2 tazas de mayonesa liviana.
1 taza de jamón cocido picado.
20 panqueques finitos.
1 seso hervido.
20 almendras.

Prepare los panqueques (ver página 429). Tenga lista una mayonesa liviana pero bien sazonada. Pique el jamón menudamente. Hierva en caldo el seso, quítele la membrana y córtelo en trocitos chicos. Ponga las almendras en agua bien caliente y déjelas un rato.

Quíteles luego la piel, tuéstelas en una sartén con un poco de manteca y píquelas menudamente. Elija una fuente apropiada y vaya colocando un panqueque, una capa de jamón picado, otro panqueque, una capa de sesos picados, otro panqueque untado con salsa mayonesa y así sucesivamente, hasta terminar de colocar todos los panqueques. Cubra la torta de panqueques con salsas mayonesa y decore con las almendras picadas y algunas aceitunas negras. Deje en la heladera hasta el momento de servir.

MELÓN "CANDIDE"

1 melón Cantaloup.
2 paltas en trozos.
¼ kg. de camarones pelados.
1 taza de mayonesa.
1 copita de "curaçao".
Sal y azúcar.

Hiele el melón, pártalo en dos y quítele un poco de la pulpa con una cucharita cortante. Rocíe el interior del melón con el licor. Mezcle la carne de las paltas cortadas en trocitos con la mayonesa y los camarones pelados. Sazone con una pizca de sal y otra de azúcar. Rellene las dos mitades del melón con esta mezcla y decore con un poco de mayonesa puesta en la manga. Coloque en la heladera hasta el momento de servir.

MELÓN "EXQUISITO"

1 melón Cantaloup.
2 tazas de gelatina de tomate.
1 cucharada de azúcar.
Jugo de limón.
¼ kilo "ricotta".
1 taza de crema de leche.
Escarola.

Quítele la cáscara al melón con un cuchillo filoso. Sáquele una tapita y las semillas y eche dentro el jugo de limón y el azúcar. Prepare dos tazas de gelatina de tomate (ver receta *Gelatina de verduras*, página 92), rellene con esto el melón y colóquele la tapita. Prepare aparte una pasta con la "ricotta" y la crema de leche. Sale y condimente a gusto. Recubra enteramente el melón con esta pasta, esparciéndola con una espátula o paletita. Déjelo en la heladera hasta el momento de servir.

Preséntelo sobre un fondo de escarolas y gelatina de tomates picadita. Sírvalo bien helado.

ANANÁS SORPRESA

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

1 hoja grande de lechuga.
1 tajada de ananás.
3 ciruelas secas.
Crema "chantilly".

Elija hojas grandes, crespas y tiernas de lechuga, coloque encima una tajada de ananás y las ciruelas, a las que habrá remojado previamente en agua caliente y quitado el carozo. Las ciruelas se rellenan con la crema "chantilly" perfumada con el jugo de ananás; debe dejárseles una crestita de la misma crema como adorno. Es deliciosa esta ensalada para acompañar aves al horno. Tiene un sabor delicado y agradable presentación.

MANZANAS MIRAFLORES

6 manzanas.
2 bananas.
1 blanco de apio.
Crema de leche.
Jugo de limón.
Hojas de lechuga.

Quite una tapita a la parte superior de las manzanas, ahuéquelas con una cucharita cortante y guarde la carne que saca. Corte las bananas en rodajas delgadas, mézclelas con el apio picadito y los trocitos de manzana, ligue con la crema ligeramente acidulada con el limón. Rellene con esto las manzanas. Perfore la tapita en la parte del cabito, pase por ahí unas hojitas tiernas de lechuga. Coloque de nuevo la tapita sobre las manzanas, tal como se ve en la ilustración frente a la página 177.

PALTAS A LA CUBANA

Esta receta está calculada utilizando media palta para cada comensal. Los ingredientes que se dan a continuación son por porción.

2 langostinos.
1 puñado de nueces peladas y picadas.
2 cucharadas de mayonesa.
1 chorrito de salsa "Ketchup".
Sal.

Quite con una cuchara la pulpa de las paltas y mézclela con las nueces y la mayonesa. Sazone con sal y la salsa "Ketchup" y rellene con esta preparación las cáscaras de las paltas. Decore con los langostinos alrededor aprovechando el contraste de los colores.

PALTAS "REGENCY"

3 paltas.
1 banana.
1 corazón de apio.
½ jugo de limón.
2 cucharadas de salsa "Ketchup".
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.

Quite la carne de las paltas con una cucharita. Aplaste la banana con un tenedor. Pique menudamente el apio. Mezcle las paltas con el apio, aderece con la crema de banana mezclada con la salsa "Ketchup" y el jugo de limón, sazone con sal y pimienta. Rellene con esta perparación la cáscara de las paltas. Indicada para servir con pavita fiambre.

TOMATES A LA ROSA

Tomates grandes no muy maduros.
Huevos duros.
Perejil.
Queso crema ("ricotta" o "petit suisse").
Aceite, limón, sal.

Pase los tomates por agua caliente, quíteles la piel y sáqueles una tapita de la parte superior. Con una cucharita, saque las semillas y ahuéquelos para poder rellenarlos. Con un cuchillo hágales unos cortes para que queden en forma de pétalos y vierta un poco de aliño dentro de cada uno. Mezcle el queso con un poco de leche o crema para ablandarlo, sazónelo con sal y pimienta. Rellene con esto los tomates y adórnelos por encima con huevos duros bien picaditos. Arregle la fuente con ramas de perejil y sirva en una salsera salsa "Golf" (ver página 82).

TOMATES "CORDON ROUGE"

6 tomates no muy maduros.
2 quesitos "petit suisse".
½ taza de mayonesa.
Algunas nueces peladas.

ADEREZO:
⅓ taza de vinagre.
¼ taza de jugo de limón.
1 taza de aceite.
1 pizca de pimentón dulce.
1 cucharada de sal.
1 cucharadita de azúcar (a elección).

Pase los tomates por agua hirviendo y pélelos. Haga en ellos 4 cortes desde el cabo hasta abajo para que queden en forma de pétalos. Aparte, mezcle los quesitos "petit suisse" con la mayonesa hasta formar una

pasta gruesa y blanda; si quedara muy espesa, añada un poquito de leche. Ponga esta preparación en una manga de boquilla rizada y rellene y adorne con ella los tomates, colocando sobre cada uno, tres o cuatro nueces. Sirva con el aderezo que preparará mezclando bien todos los ingredientes. Guarde los tomates así preparados en la heladera, y el aderezo en una salsera hasta el momento de servir. Es un plato ideal para los meses de calor.

ENSALADAS

ENSALADA DE REMOLACHAS SILVIA *

2 remolachas grandes cocidas.
½ taza de porotos de manteca.
½ taza de "petit-pois".
½ taza de puntas de espárragos.
Mayonesa.
Hojas de lechuga.
Vinagre de vino.
Rabanitos para adornar.

Hierva las remolachas con cáscara, pélelas y córtelas en rebanadas delgadas. Cúbralas con vinagre de vino y déjelas así unas horas. Escurra luego este vinagre y utilícelo para preparar la mayonesa, que tomará así un lindo color rojo. Aderece con ella los porotos, espárragos y "petit-pois" que habrá cocido previamente. Coloque esta preparación en una ensaladera, decore el centro con un corazón de lechuga; forme con las remolachas una corona alrededor y adorne con algunos rabanitos bien rojos.

ENSALADA DE TOMATES A LA GENOVESA

6 tomates en rodajas.
4 huevos duros.
2 cucharadas de aceite.
1 pizca de orégano molido.
1 diente de ajo.
1 cucharada de sal.
1 pizca de pimienta negra.
1 pizca de nuez moscada.

Prepare en una ensaladera capas de rodajas de tomates y huevos duros. Haga un aliño con el aceite,

el diente de ajo pisado, el orégano, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Aderece con esto la ensalada; queda riquísima.

ENSALADA TURINESA *

6 fondos de alcauciles.
¼ kg. de chauchas.
Aceitunas verdes picadas.
2 huevos duros picados.
Aceite y vinagre.
1 cucharadita de pasta de anchoas.
Jugo de limón.

Hierva los alcauciles y las chauchas. Escúrralos bien. Prepare el aderezo con buen aceite, unas gotitas de vinagre y la pasta de anchoas disuelta en el jugo del limón. Decore por encima, con las aceitunas y los huevos picados menudamente.

SALPICÓN CARMEN

8 morrones en conserva.
1 taza de "petit-pois".
1 taza de arroz cocido blanco.
1 taza de pollo o gallina picados (cocido).
2 tomates en rodajas.
1 cucharada de alcaparras.
Aceite, vinagre, mostaza.

Corte los morrones en juliana, mézclelos con el arroz, las arvejas y el pollo. Aderece con aceite, vinagre y mostaza. Decore la fuente con las rodajas de los tomates y las alcaparras.

ENSALADA DE REPOLLO CALIFORNIANA

1 corazón de repollo blanco.
2 manzanas ácidas.
2 morrones en juliana.
½ cebolla en juliana.
2 huevos duros.
1 cucharadita de sal.

1 cucharadita de azúcar.
1 cucharadita de mostaza.
El jugo de un limón.
½ taza de crema de leche batida.
Perejil picado.

Blanquee el repollo y la cebolla para quitarles el sabor fuerte. Pique ambos menudamente, mézclelos con los morrones y las manzanas en daditos. Deshaga la yema de los huevos, pique las claras y déjelas aparte. Bata la crema de leche y agregue las yemas, la sal, la mostaza, el azúcar y el jugo de limón al final. Aderece la preparación con esto y adorne la ensaladera con las claras y el perejil por encima.

ENSALADA DE REPOLLO A LA MUNICH

1 repollo blanco tierno.
1 manzana cara sucia.
2 cucharadas de vinagre.
1 cucharada de azúcar.
1 cucharadita de pimienta blanca.
1 pizca de jengibre.
1 pizca de sal.
2 cucharadas de leche fría.

Pase el repollo por agua hirviendo, píquelo muy menudo con un cuchillo filoso y vuelva a pasarlo por agua caliente. Ralle la manzana, mézclela con la leche, agregue el vinagre, el azúcar, la pimienta, el jengibre y la sal. Aliñe el repollo con este aderezo en el momento de servir.

ENSALADA AL "ROQUEFORT"

Lechuga tierna.
Tomates cortados.
2 cucharadas de aceite.
1 cucharada de vinagre.
1 cucharada de crema de leche.
1 trocito de queso Roquefort.
1 cucharadita de mostaza.
Sal, pimienta.

Disuelva el queso Roquefort con el vinagre, aplastándolo hasta formar una papilla, añada la mostaza, la sal, la pimienta y la crema de leche. Aderece con esta preparación los tomates y la lechuga.

ENSALADA DE VIENA

1 paquete de rabanitos.
2 atados de berros.
3 salchichas de Viena.
1 cucharada de mostaza tipo alemana.
1 jugo de limón.
1 pizca de sal.

Corte en rodajas los rabanitos; lave bien los berros. Quíteles la piel a las salchichas y córtelas en rebanadas delgadas. Prepare un aliño con la mostaza, el jugo de limón y la sal. Mezcle las salchichas con los rabanitos, sazone con el aliño y decore con los berros frescos por encima. Es muy sabrosa.

ENSALADA SEVILLANA *

½ kg. de papas hervidas.
2 cebollas blancas, blanqueadas.
6 morrones rehogados.
6 pepinillos en vinagre.
½ taza de aceite.
1 cucharada de jugo de limón.
1 pizca de nuez moscada.
1 cucharadita de sal.
1 pizca de pimienta negra.
1 pizca de canela.
1 cucharada de vinagre.

Corte las papas y las cebollas en rodajas, los pimientos morrones en tiritas y pique los pepinillos; aderece con el aceite y los otros ingredientes, revuelva con cuidado para mezclar bien. Prepare esta ensalada unas horas antes de servirla para que se impregne bien del aliño.

ENSALADA DE MEJILLONES A LA SORRENTINA

1 latita de atún.
1 lata de mejillones al natural.
2 papas hervidas.
3 huevos duros en rodajas.
2 cucharadas de aceite.
1 cucharada de vinagre.
1 cucharada del jugo de los mejillones.
1 cucharadita de pimentón dulce.
1 cucharadita de sal.
1 pizca de pimienta roja.
Aceitunas negras.
Un corazón de lechuga.

Mezcle el contenido de la lata de atún con las papas cortadas en daditos. Agregue los mejillones, aliñe con el aceite, el vinagre, el agua de los mejillones, el pimentón, la sal y la pimienta roja. Revuelva bien, cubra con las rodajas de los huevos duros y decore con las aceitunas y las hojas de lechuga.

ENSALADA DE ARENQUES A LA NORUEGA

2 arenques ahumados en vinagre ("roll-mops").
1 atado de remolachas hervidas.
1 taza de chauchas hervidas.
1 taza de arvejas cocidas.
2 pepinos agridulces.
2 manzanas cara sucia en daditos.
1 taza de leche.
¼ litro de crema de leche.
El jugo de 2 limones.

Haga marinar en la leche, durante una noche, los arenques. Al día siguiente vuelque la leche, quíteles la piel y deshágalos bien en un mortero hasta formar una papilla. Corte las verduras en daditos, colóquelas en un bol o ensaladera grande, rocíe con el jugo de los limones, sazone con sal y pimienta blanca. Pique

menudamente los pepinos y las manzanas, mézclelos con los arenques, añada esto a la ensalada, mezclando todo bien, y por último vierta la crema de leche. Revuelva bien, decore por encima con algunas rodajas de pepino y ponga a helar unas cuantas horas antes de servir.

ENSALADA DE BERBERECHOS

2 paltas.
1 pimiento morrón.
1 lata de berberechos.
1 cucharada de aceite.
1 cucharada de jugo de limón.
Pimienta, sal.
1 pizca de polvo de "curry".

Quite la carne de las paltas con una cucharita cortante, mézclela con los berberechos. Prepare un aderezo con dos cucharadas del agua de los berberechos, el aceite y el limón, condimente con sal, pimienta y el polvo de "curry". Decore con el morrón de conserva en tiritas delgadas.

ENSALADA SABOYANA

1 cebolla hervida.
1 cucharada de aceite.
1 cucharada de vinagre.
1 cucharada de mostaza.
1 poco de cebollín picado.
Papas hervidas.

Pique la cebolla menuda, añádala a las papas en rodajas, aderece con el aceite, el vinagre y la mostaza. Salpique por encima con el cebollín picadito muy menudo.

ENSALADA DE CHAUCHAS

¼ kg. de chauchas hervidas.
1 cebolla hervida picadita.
1 cucharada de aceite.
1 cucharada de vinagre.
1 cucharada de mostaza.
1 cucharada de aceitunas verdes picadas.
1 huevo duro en rodajas.

Mezcle todo y sazone a gusto, decore con las rodajas de huevo duro y algunas aceitunas.

ENSALADA PRIMAVERA

2 apios (la cabeza o parte tierna).
1 manzana cara sucia.
1 taza de salsa "Golf".
1 puñado de guindas o frutillas.
1 banana.

Pique la parte blanca de los apios, corte la manzana en daditos, la banana en rodajas, aderece con la salsa "Golf" y decore con frutillas o guindas.

ENSALADA DE APIO A LA FRANCESA

1 cabeza de apio blanco grande, cortado en trocitos.
1 planta de escarola en juliana.
100 grs. de jamón crudo picado.
1 manzana ácida en juliana.
1 taza de salsa Remoulade.
1 cucharada de "champignons" cortados en trocitos.
2 papas hervidas y cortadas en rodajas.
2 remolachas hervidas y cortadas en rodajas.
Perejil picado.
Estragón picado.
Aceite, vinagre.

Una hora antes de servir, sazone el apio y la escarola, con aceite, vinagre y mostaza. Añada luego el jamón y los "champignons". Mezcle todo bien, ligue con la salsa y coloque dentro de una ensaladera. Espolvoree con el perejil y el estragón y decore alrededor con una bordura hecha con las remolachas y las papas.

SALPICÓN DE AVES Y MACARRONES

1 cabeza de apio en juliana.
1 taza de blanco de ave en juliana.
1 taza de fondos de alcauciles cortados en rodajas delgadas.
1 taza de salsa mayonesa.
1 cucharada de salsa "Ketchup".
2 huevos duros picados.
2 tajadas de lengua fiambre picada.
Perejil picado.

Hierva los macarrones, retírelos cuando estén "al dente" y córtelos estando aún calientes, en trozos de cinco centímetros de largo. Haga marinar durante veinte minutos con aceite y vinagre los fondos de alcauciles y el apio, añada el blanco de ave, los macarrones y la salsa mayonesa a la que habrá adicionado la salsa "Ketchup". Mezcle todo muy bien, ponga en una ensaladera, alise la superficie y decore formando una estrella con la lengua, las claras, la yema y el perejil, todo picado menudamente.

ENSALADA DE APIO Y NUECES RITZ

2 cabezas de apio.
1 remolacha grande cortada finita.
1 taza de nueces picadas.
Algunas nueces cortadas por la mitad para decorar.

Aliñe el apio poco antes de servir, mézclelo con las nueces, coloque en una ensaladera y decore por encima con algunas nueces y las remolachas.

ENSALADA RUSA *

La verdadera ensalada rusa no sólo se compone de verduras cocidas, sino que en su país de origen se prepara con verduras y un agregado de carnes, pollo, jamón, anchoas o salmón. Daremos a continuación la receta original.

¼ kg. de chauchas.
¼ kg. de arvejas.
3 remolachas.
3 zanahorias.
2 papas.
2 cucharadas de "champignons" picados.
1 taza de blanco de ave.
1 pepino en vinagre cortado en rebanadas.
100 grs. de jamón crudo en dados.
1 cucharada de alcaparras.
Unos filetes de anchoas.
1 ½ taza de salsa mayonesa.

Lave y pele las verduras. Hiérvalas y déjelas enfriar. Córtelas en daditos. Corte en fina juliana el blanco de ave. Mezcle todos los ingredientes de esta ensalada en un bol grande. Sazone con aceite, vinagre, sal y pimienta y luego ligue con abundante salsa mayonesa. Alise la superficie y decore con los filetes de anchoas y algunas alcaparras.

ENSALADA PARTENÓN

1 docena de higos frescos.
12 rebanadas de jamón crudo.
1 puñado de almendras.
1 taza de crema de leche.
1 pizca de canela.
1 pizca de azúcar.

Pele los higos con cuidado para quitarles bien la piel, aplástelos con un tenedor y forme una pasta añadiendo la crema de leche, perfume con la canela y el azúcar. Tueste las almendras peladas en una sartencita con un poco de manteca, píquelas menudamente y agréguelas a los higos. Ponga una cucharada de esta mezcla sobre cada rebanada de jamón, arróllelo como para hacer un cucurucho. Preséntelas en una fuente, adornada con berros o con alguna hoja verde. Es exquisita.

ENSALADA VERÓNICA

Uva moscatel
Ananás
Pulpa de naranja
1 taza de crema de leche.
1 pizca de sal.
1 pizca de azúcar.
El jugo de un limón.
El jugo de una naranja.
1 puñado de nueces picadas.

Pele y quite las semillas de las uvas, corte la pulpa de las naranjas y del ananás. Sazone con la crema, a la que habrá adicionado la sal, el azúcar y los jugos de la naranja y el limón. Si es posible, presente esta ensalada en porciones individuales, servida dentro de la mitad de una cáscara de naranja vacía, y sobre hojas de lechuga u hojas de la misma naranja. Decore por encima con las nueces. Debe acompañarse con crema de leche sazonada. Es indicadísima para acompañar aves frías, patos, pavos, pollos, etc.

ENSALADA DE POMELOS "ROCHESTER"

2 pomelos (la pulpa).
1 taza de nueces peladas.
1 manzana en daditos.
1 pera en daditos.
1 cucharada de jugo de limón.

1 pizca de azúcar.
1 pizca de sal.
½ taza de crema de leche.
½ copita de Kirsch o Gin.

Corte la pulpa de pomelos en trocitos, mézclela en un bol con la manzana, la pera y las nueces, aliñe con limón, azúcar, sal, y añada la crema de leche, donde habrá echado antes el Kirsch. Revuelva bien. Deje en la heladera hasta el momento de servir.

ENSALADA "PERFORMANCE"

Pulpa de pomelos.
Manzana rallada.
Jugo de limón.
Guindas confitadas.
Crema de leche.

Mezcle en un bol las manzanas ralladas con jugo de limón y agregue crema de leche. Aderece con esto la pulpa de los pomelos. Decore la ensaladera con guindas confitadas.

CEBOLLITAS A LA LÚCULO

2 docenas de cebollitas francesas chicas.
3 cucharadas de pasas de uva.
1 pizca de pimienta blanca.
1 hoja de laurel.
1 taza de aceite de oliva.
1 pizca de azafrán.

Pele cuidadosamente las cebollas y blanquéelas. Colóquelas en una cacerola con el aceite de oliva, las especias, el laurel y las pasas de uva bien lavadas. Añada dos tazas de agua. Tape y deje cocer a baño de María hasta que estén tiernas. Debe cuidarse que no

se cuezan demasiado para que no se deshagan. Estas cebollitas son especiales para servir como "hors d'oeuvre".

CONDIMENTO DE BERENJENA *

3 berenjenas.
1 rodaja de cebolla.
1 cucharadita de jenjibre.
1 pizca de pimienta.
Jugo de limón.
Aceite de oliva.

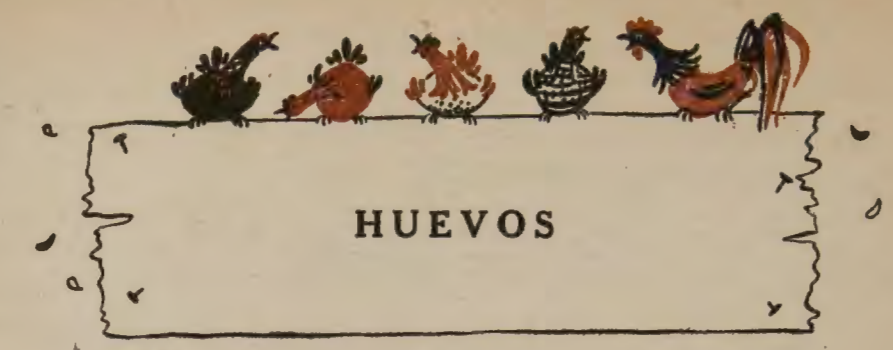
Ponga a hervir las berenjenas en agua con sal, una pizca de azúcar y un poco de jugo de limón. Entretanto machaque en un mortero la cebolla con el jengibre y la pimienta hasta formar una pasta. Una vez que estén bien cocidas las berenjenas, pártalas a lo largo y saque con una cuchara la carne, cuidando de retirar las semillas. Agregue al molido de la cebolla, la carne de las berenjenas y mezcle con el aceite y el limón para deshacer bien todo; sazone con sal. Guarde esta pasta en un recipiente de vidrio hasta el momento de servir. Puede conservarse en la heladera durante varios días. Es un condimento muy rico para servir acompañando carnes, fiambres o arroz frío.

CEBOLLITAS DULCES

¼ kg. de cebollitas nuevas.
¼ kg. de uvas frescas.
200 grs. de pasas.

Pele las cebollas y blanquéelas, luego córtelas en rodajitas muy finas. Quite los tronquitos a las pasas y mézclelas con las cebollas. Apriete las uvas para qui-

tarles bien el jugo y páselo por un tamiz. Viértalo sobre la mezcla de cebollas y pasas, dejándolas en maceración durante tres horas. Guarde en tarros de vidrio y en lugar fresco. Son especiales para acompañar platos fiambres.



HUEVOS

La forma más simple y liviana de comer los huevos es pasarlos por agua. Según se prefieran más o menos cocidos, deben usarse los siguientes procedimientos:

1) Para que la clara quede blanda:

Ponga los huevos en agua hirviendo, retire en seguida la cacerola del fuego y déjelos dentro cinco minutos.

2) Para que la clara quede blanca y consistente:

Coloque los huevos en una cacerola con agua fría, póngala a hervir a fuego fuerte durante un minuto, retire los huevos en seguida.

HUEVOS "POCHÉS"

Rompa los huevos en una sartén llena de agua hirviendo a la que habrá agregado media cucharadita de sal y una cucharada de vinagre. Bañe los huevos con este líquido durante tres minutos. Retírelos mediante una espumadera con cuidado de no romperlos y colóquelos en un recipiente con agua fresca. Quíteles los rebordes para darles buena presentación. Si no se sirvieran inmediatamente de preparados deberán conservarse en agua templada.

HUEVOS A LA CARLTON

6 huevos "pochés".
6 rebanadas de pan Lactal.
6 aceitunas negras descarozadas.
1 latita de "paté de foie".

Quite los bordes de las rebanadas de pan y córtelas en forma ovalada, dórelas en manteca caliente. Cubra cada rebanada de pan con una capa de "paté de foie", coloque encima un huevo "poché" y una aceituna negra. Sirva bien caliente.

HUEVOS "POCHÉS" CON MEJILLONES

4 huevos "pochés".
1 yema.
1 kg. de mejillones o una lata de mejillones.
1 cebolla cortada en rodajas delgadas.
1 ramito de verduras (apio, perejil, orégano).
1 vaso de vino blanco.

SALSA:
1 cucharada de harina.
1 cucharada de manteca.
Caldo.

GARNITURA:
4 tostadas de pan Lactal.

Limpie los mejillones y póngalos en un recipiente al calor, para que se abran las valvas y suelten el agua que contienen.

Cuele por una tela fina esta agua. Saque de las valvas los mejillones y lávelos con agua fría para quitarles la arena. Vuelva a poner los mejillones en su agua ya colada, añada la cebolla, el ramito de verduras, el vino blanco y sazone; deje cocer durante un cuarto de hora. Tenga ya preparados los huevos "pochés" y las tostadas. Agregue a la preparación de los mejillones la cucharada de harina disuelta en un poco de leche fría y la manteca; deje espesar. Retire el ramito de verduras. Sirva este plato colocando un huevo "poché" sobre cada tostada y rociando todo con la salsa con los mejillones. Tenga cuidado de servirlo bien caliente.

HUEVOS A LA BORGOÑONA

Este plato puede prepararse según se prefiera con huevos "pochés", "mollets" o duros y salsa Borgoñona.

En el caso que se haga con huevos "pochés" se pueden cocinar los huevos de acuerdo a la usanza popular borgoñona en el vino mismo, previamente hervido con las hierbas y demás componentes aromáticos, luego de lo cual se pasa a una sartén y se hace reducir la salsa, que, en suma, no es más que un vino concentrado ligado con manteca (ver receta, página 51).

6 huevos.
1 cucharada de manteca.
6 costrones de pan fritos en manteca, bien doraditos.

Modo de servir cuando se prepara con huevos "mollets" (semiduros)

Arregle los costrones en forma de corona sobre una fuente redonda y bien caliente. Escurra los huevos sobre un lienzo. Colóquelos sobre los costrones y con ayuda de una cuchara vierta la salsa sobre los huevos hasta cubrirlos completamente. Ponga el resto de la salsa en la fuente. Sirva bien caliente.

HUEVOS A LA BEARNESA

6 huevos "pochés".
6 alcauciles.
1 taza de salsa Bearnesa.
1 remolacha cocida.

Hierva los alcauciles en agua y sal y cuando estén bien tiernos escúrralos y quíteles las hojas más duras. Corte los fondos de los alcauciles y coloque sobre ellos los huevos "pochés". Cúbralos con una capa de salsa Bearnesa (ver página 73) y adorne con una roseta de remolacha, encima de cada huevo. Puede servirse en moldecitos o sartencitas individuales, si se prefiere.

HUEVOS "MOLLETS"

Con este nombre se designa a los huevos hervidos en agua cuya característica es conservar la yema blanda quedando en cambio la clara completamente cocida; su aspecto exterior, una vez quitada la cáscara, es el de un huevo duro. Para obtener los huevos

"mollets" debe observarse el siguiente procedimiento:

Sumerja los huevos en un recipiente conteniendo agua a punto de hervir, déjelos cocer durante cinco minutos, retírelos, déjelos enfriar. Quíteles la cáscara con mucho cuidado cuando los huevos estén bien fríos.

HUEVOS "MOLLETS" AL ARROZ

Calcule para cada huevo "mollet":

1 cucharada de arroz.
1 cucharadita de manteca.
1 cucharada de queso Parmesano o Gruyere rallado.

Cocine el arroz en un buen caldo, escúrralo bien y colóquelo en una fuente de horno enmantecada.

Corte los huevos en dos y a lo largo, póngalos sobre la capa de arroz con la mitad cortada hacia arriba, espolvoréelos con el queso rallado y rocíelos con la manteca derretida.

Ponga la fuente a horno muy caliente para que el gratinado de los huevos se obtenga en dos minutos, de manera que la yema no alcance a endurecerse; por lo tanto, debe cuidarse especialmente que el arroz esté bien caliente cuando se ponga en la fuente.

HUEVOS "MOLLETS" A LA "MORNAY"

Estos huevos son de excelente y fácil preparación, la cual puede resumirse así: Coloque los huevos sobre una salsa "Soubise" (ver página 70), cúbralos con salsa "Mornay" (ver receta, página 67) y dórelos durante un minuto a horno muy fuerte.

Pueden servirse en coquillas individuales o bien reunirse en una fuente grande.

HUEVOS FLORENCIA

6 huevos "mollets".
6 atados de espinacas.
250 grs. de crema de leche.
100 grs. de jamón cocido cortado en medallones.
Sal, pimienta.

Lave y limpie las espinacas y hiérvalas en agua y sal. Retírelas, escúrralas y déjelas enfriar; luego píquelas menudamente, añádales la crema de leche y sazone con sal y pimienta, mezclando todo hasta obtener una preparación cremosa; extiéndala dentro de una fuente para horno. Coloque sobre esta crema de espinacas un medallón de jamón cocido y encima de él un huevo "mollet". Ponga por encima unos terroncitos de manteca y dé un golpe de horno fuerte para gratinar.

HUEVOS DUROS

Ponga los huevos en agua hirviendo y deje cocer diez minutos, retírelos y sumérjalos en agua fría para descascararlos, sin romperlos.

Sírvalos de preferencia en una fuente honda bien caliente. Vierta en ella la salsa. Corte los huevos en dos y a lo largo, dispóngalos sobre la salsa sin que ésta los cubra. Es la mejor manera de presentarlos.

HUEVOS A LA MOSTAZA

8 huevos duros.
1 latita de pasta de jamón o "paté".
1 cucharada de manteca.
½ litro de salsa blanca.
2 cucharadas de mostaza.
6 cucharadas de queso rallado.
1 cucharadita de perejil picado.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta blanca.

Parta los huevos duros por la mitad y a lo largo, quíteles las yemas y mézclelas con la pasta de jamón y la manteca. Vuelva a rellenarlos con esta mezcla. Añada a la salsa blanca, el queso, la mostaza, el perejil, la sal y la pimienta. Coloque los huevos en una fuente de horno, vierta encima la salsa y deje gratinar en horno fuerte unos minutos.

HUEVOS RELLENOS "MONTESPAN"

Huevos duros.
1 latita de "champignons" picados menudos.
Queso rallado.
Sal, pimienta.
Manteca.
Salsa "Bechamel".

Quíteles la cáscara a los huevos y pártalos en dos mitades a lo largo. Quíteles las yemas, sazónelas y aplástelas con un tenedor y mézclelas con igual cantidad de "champignons" picados, rellene con esta mezcla la clara de los huevos. Enmanteque una fuente para horno y coloque dentro de ella los huevos cubriéndolos con la salsa "Bechamel". Espolvoree todo con queso rallado, ponga por encima algunos terroncitos de manteca y coloque la fuente en horno de temperatura fuerte para gratinar ligeramente. Sirva en seguida.

HUEVOS EN CAZUELITAS AL HORNO

Esta es una de las formas sencillas de presentar platos a base de huevos. Enmanteque ligeramente el moldecito en que será cocido el huevo; agregue la salsa o jugo en que deba ser cocido y después casque el

huevo dentro de él con cuidado de no romper la yema y, finalmente, coloque la cazuelita en el horno. Gratine sin dejar endurecer la yema.

HUEVOS AMSTERDAM

Huevos
Jamón cocido picado.
Salsa de tomates frescos.
Manteca.
Queso tipo holandés rallado.

Enmanteque cacerolitas de barro o porcelana, y espolvoréelas con el queso rallado. Bata para cada porción dos huevos enteros. Coloque en cada cacerolita una capa de jamón picado, vierta encima los huevos batidos, espolvoree con abundante queso, y finalmente cubra con una cucharada de la salsa de tomates. Cueza en baño de María en horno medio durante doce minutos más o menos.

HUEVOS ROSSINI (en cazuelitas)

Huevos.
"Paté de foie".
Aceitunas negras.
Salsa blanca.

Enmanteque las cazuelitas, fórrelas con una capa de "paté de foie" a la que habrá agregado las aceitunas negras descarozadas y picadas menudamente, casque dentro los huevos y cocínelos en el horno de la manera indicada. En el momento de servir, rodee las yemas con un cordón de salsa blanca bien caliente y sazonada con nuez moscada.

HUEVOS A LA NIEVE

6 huevos.
Queso Gruyere rallado.
2 cucharadas de manteca.

Casque los huevos, separando las claras y las yemas, coloque cada yema en una tacita.

Bata las claras a punto de nieve bien firme y póngalas en una fuente para horno enmantecada, con ayuda de una cuchara haga seis huequitos, espolvoree con queso rallado y cuézalas en horno moderado. Luego que la clara de nieve esté cocida, coloque las yemas en cada uno de los huequitos y vuelva a poner la fuente en el horno durante un momento cuidando que las yemas no lleguen a endurecerse.

HUEVOS A LA ITALIANA

Jamón picado.
Salsa Emiliana.
Huevos.

Enmanteque las cazuelitas, llénelas hasta la mitad con el jamón picado y casque dentro los huevos. Cocine en el horno de acuerdo al modo indicado y rodéelos en el momento de servir con un cordón de la salsa Emiliana (ver receta, página 58).

HUEVOS A LA PORTUGUESA

Huevos.
Manteca.
Salsa portuguesa.

Enmanteque las cazuelitas, coloque dentro de cada una de ellas una cucharada de la salsa. Casque dentro los huevos y cúbralos con la salsa Portuguesa. Cocínelos en el horno de acuerdo al modo indicado.

HUEVOS A LA TÁRTARA

Carne de ternera picada, cebollín picado muy menudo.
Mostaza, sal, pimienta.
Pan rallado y leche fría.

Mezcle en un tazón la carne de ternera cruda picada menuda con el cebollín, un poco de mostaza, sal y pimienta. Agregue pan rallado y leche fría para formar una pasta suave y gustosa. Forre cazuelitas con esta preparación y casque dentro de ellas un huevo. Ponga un terrón de manteca en cada una y sale ligeramente por encima. Finalmente, deje cocer en horno vivo hasta que el huevo esté a punto.

CAZUELITAS SUIZAS

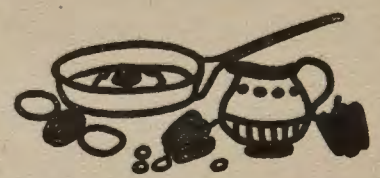
½ litro de leche.
3 huevos batidos.
125 grs. de queso Gruyere rallado.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de nuez moscada.
Salsa blanca tomatada.

Haga hervir la leche, añádale en seguida los huevos, el queso Gruyere, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezcle todo bien y vierta la preparación en moldecitos individuales. Cocínelos a baño de María hasta que tomen consistencia. Sírvalos acompañados con la salsa blanca tomatada.

HUEVOS FRITOS (Técnica)

En general, se entiende por huevo frito al huevo cocido en una sartén; pero, en realidad, el verdadero huevo frito es un huevo preparado exactamente igual que el huevo "poché", pero sustituyendo el agua en ebullición por alguna sustancia grasa caliente. Lo que lo diferenciará del huevo "poché" es el color dorado, pero la consistencia ha de ser la misma, debiéndose conservar la yema blanda debajo de la envoltura de la clara.

A causa de la rapidez casi instantánea con que debe efectuarse la cocción, no es conveniente freír más que un huevo por vez, empleándose la cantidad de materia grasa estrictamente necesaria para poder bañar en ella el huevo. Cualquier tipo de grasa o manteca bien clarificadas pueden servir para la fritura de los huevos, pero es más aconsejable utilizar un buen aceite. Debe emplearse una pequeña sartén de hierro y de bordes altos, para que el huevo pueda quedar perfectamente bañado por el aceite.



Para freír los huevos vierta el aceite en la sartén a razón de un pocillo de aceite por cada huevo. Al lado del disco u hornalla, coloque un lienzo limpio, sobre el que irá depositando los huevos a medida que los vaya friendo. Tenga lista la sal y la pimienta y una cuchara.

Ponga la sartén con el aceite sobre el fuego y déjelo calentar hasta que se desprenda de la superficie

un ligero vapor; mantenga durante todo el tiempo esta temperatura, para lo cual, si fuera necesario, retirará la sartén a un costado de la hornalla o bien disminuirá el calor de la llama.

Casque el huevo sobre un platito, sazone levemente la yema con sal y pimienta y échelo en el aceite caliente. Sumerja la cuchara en el aceite y, con ayuda de ella y muy rápidamente, eche la clara sobre la yema de modo que quede totalmente envuelta en ella. Inmediatamente dé vuelta al huevo y déjelo así un segundo. Pase por debajo de él la cuchara, retírelo y colóquelo sobre el lienzo para que se escurra.

Opere de esta misma manera para todos los huevos que fría y vigile cada vez el grado de calor del aceite antes de echar otro huevo. Asimismo, tenga cuidado de introducir la cuchara en el aceite caliente antes de tocar con ella los huevos, para que no se peguen ni se rompan.

HUEVOS A LA SUPREMA

2 paquetes de espárragos franceses (punta verde).
6 huevos fritos.
2 cucharadas de salsa "Bechamel".
100 grs. de manteca.

Pele y limpie los espárragos. Córteles las puntas y haga con ellas unos ataditos sujetándolos con un hilo. Corte el resto de la parte tierna de los tallos en pedacitos y eche todo en una cacerola conteniendo agua hirviendo y ligeramente salada. Haga cocinar a fuego muy vivo para conservar verdes las puntas de los espárragos.

Vuelque los espárragos en un colador, deje aparte los ataditos hechos con las puntas y pase el resto por

un tamiz o purera, para formar una pasta suave. Coloque el puré de espárragos en una cacerolita, añádale la salsa "Bechamel" y caliéntelo hasta que hierva durante unos minutos. Retírelo y añada la manteca hasta formar un puré cremoso.

Coloque en una fuente los huevos fritos en forma de corona, ponga entre cada uno las puntas de los espárragos y vierta en medio el puré. Sirva bien caliente.

HUEVOS REVUELTOS

Esta forma de preparar los huevos es la más delicada y la más fina, y aunque comúnmente se cree que es muy simple, exige en realidad gran cuidado para poder alcanzar un resultado perfecto, es decir, obtener una masa cremosa y lisa en la cual se encuentren las yemas y las claras perfectamente unidas y de una consistencia tal que pueda tomarse con el tenedor.

Para lograr esto es necesario proceder de la siguiente manera: Elija una sartén de boca ancha y de ángulos lo más redondos posible. Calcule por cada huevo una cucharadita de manteca, y con la mitad del total enmanteque la sartén.

Casque los huevos en un bol, sazónelos con sal y pimienta, viértalos en la sartén enmantecada y bátalos rápidamente con ayuda de un tenedor o un batidor pequeño, hasta que las yemas y las claras estén perfectamente mezcladas y no quede separada ninguna partícula grumosa.

Añada el resto de la manteca dividida en pequeños trozos.

Coloque la sartén sobre fuego sumamente suave. Comience inmediatamente a remover los huevos, sin cesar un momento, sobre el fondo de la sartén, de modo de mezclar las partes líquidas con las partes ya cocidas.

Cuando observe un ligero espesamiento retire un poco la sartén del fuego y, sin cesar de remover, deje que la cocción se termine por el calor ya adquirido.

Continúe removiendo hasta que los huevos adquieran la consistencia cremosa que ya hemos descrito y añada entonces una cucharada de crema de leche o de leche fresca en la proporción de una cucharada por cada tres huevos. Mezcle y sirva en seguida.

HUEVOS CON CAMARONES

1 kg. de camarones pelados.
Sal y pimienta blanca.
8 huevos revueltos.

Pele los camarones, saltéelos en manteca y añádalos a los huevos revueltos. Condimente a gusto con sal y pimienta.

HUEVOS CON BERENJENAS

6 berenjenas.
6 huevos revueltos.
2 cucharadas de aceite.
2 cucharadas de queso Provolone rallado.
Sal y pimienta.

Parta las berenjenas en dos y a lo largo, colóquelas en una fuente, sálelas y déjelas un rato para quitarles bien el agua. Escúrralas con cuidado. Fríalas en aceite, vacíeles el centro con una cucharita y mezcle la parte carnosa de las berenjenas con igual cantidad de

huevos revueltos. Rellene las berenjenas con esta mezcla y espolvoréelas con el queso. Póngalas en una fuente a gratinar en horno fuerte unos minutos.

HUEVOS MORENO

6 huevos revueltos.
6 tomates (no muy maduros).
2 cebollas chicas en rodajas.
2 cucharadas de aceite.
2 cucharadas de manteca.
1 pizca de sal.

Corte los tomates en mitades, vacíelos, sálelos y cocínelos en aceite en una cacerola a fuego suave, cuidando de que no se deshagan. Corte las cebollas en rodajas y fríalas en manteca, deben quedar doraditas. Rellene los tomates con los huevos revueltos, sírvalos en una fuente redonda, disponiendo las cebollas fritas en medio en forma de pirámide y los tomates alrededor.

HUEVOS A LA VASCA

8 huevos revueltos.
6 tomates.
1 cucharada de manteca.
1 docena de costroncitos de pan.
Perejil picado.
Sal y pimienta.

Corte los tomates en dados, sazónelos y saltéelos en manteca, deje aparte dos cucharadas para decorar y el resto mézclelo con los huevos revueltos.

Coloque la mezcla en una fuente, ponga en medio las dos cucharadas de los tomates y rocíe por encima con el perejil picado. Adorne con los costroncitos de pan dorados en manteca.

HUEVOS "YVETTE"

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

2 cucharadas de huevos revueltos.
2 cucharadas de salsa Nantúa.
Tarteletas.
1 cucharada de puntas de espárragos hervidos.
1 cucharada de langostinos cortados en dados.
Aceitunas negras o trufas.

Añada a los huevos revueltos la salsa Nantúa (ver receta, página 67), las puntas de los espárragos y los langostinos. Rellene con esta mezcla los moldecitos y adorne, colocando sobre cada uno una aceituna descarozada o una lámina de trufa negra.

REVUELTO DE HUEVOS A LA MARTUCHA

10 huevos.
2 cucharadas de crema de leche.
2 cebollas blancas.
Hongos secos (30 grs.).
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de azúcar.
Jugo de limón.
Pimienta blanca.
Sal.

Pele las cebollas y hágalas cocer en agua hirviendo junto con el azúcar y el jugo de limón, durante diez minutos. Quítelas luego y córtelas en juliana. Resérvelas. Remoje los hongos en agua caliente y guarde esa agua. Ponga en una sartén las cebollas, los hongos y la crema de leche y el agua de los hongos; deje rehogar a fuego suave hasta que las cebollas hayan tomado un color oscuro y estén blanditas. Bata los huevos, sale y pimiente; eche dentro del batido la

manteca en pedacitos. Vierta el batido en la sartén y proceda a hacer el revuelto, que debe quedar cocido pero muy cremoso. Para que este plato sea un éxito, deben utilizarse hongos italianos de buena calidad.

PISTO SEVILLANO

1 cebolla grande picada.
1 ají en juliana.
1 kg. de tomates pelados.
4 zapallitos chicos.
2 papas cortadas en daditos.
6 huevos batidos.
Costroncitos de pan fritos.

Fría en una sartén con abundante aceite la cebolla, el ají y los tomates. Pele los zapallitos, córtelos en rebanaditas y añádalos a las demás verduras. Déjelo que se vaya cociendo todo despacio, removiendo con una cuchara de madera para que quede bien deshecho y mezclado.

Aparte, fría las papas y añádalas a la primera preparación diez minutos antes de servir, dejándolo a fuego lento. Vierta los huevos batidos, revuelva bien y sirva rodeado de los costroncitos de pan fritos.

TORTILLAS

La preparación de una tortilla es a la vez simple y muy complicada, y la explicación más detallada no tendrá nunca el valor de una demostración.

No obstante, daremos a continuación una serie de reglas cuya observación dará la base para conseguir una tortilla perfecta.

La sartén. — Su importancia es fundamental: debe elegirse una sartén gruesa y proporcionar su tamaño a la cantidad de huevos a emplearse. Por ejemplo, para una tortilla de seis huevos se usará una sartén de 24 a 25 cm. de diámetro en su borde superior. Esta sartén se reservará exclusivamente para las tortillas y cuando se termine de usar no deberá lavarse, sino que simplemente se secará con un papel blanco o un lienzo. El fondo de la sartén quedará así suficientemente engrasado y será más fácil mantenerlo absolutamente liso, pues la menor partícula que quede adherida será causa suficiente para que la tortilla se pegue.

Los huevos. — Deben batirse con un tenedor nada más que lo suficiente para que las yemas y las claras queden bien mezcladas. Esto se hará en el momento preciso de usarlos. Además, no es recomendable preparar tortillas muy grandes. Cuando el número de comensales lo exija es preferible servir dos tortillas, de

biendo calcularse, por término medio, seis huevos para cada tres comensales.

La manteca. — Debe calcularse alrededor de una cucharadita de manteca por cada huevo, pudiendo reservarse una cuarta parte del total para agregarla en forma de trocitos a los huevos ya batidos en el momento de darles la sazón. Esto hará que la tortilla resulte más suave y delicada.

La leche o crema. — El añadir crema o leche a la tortilla es facultativo, pero con su empleo se obtendrá siempre una tortilla más liviana. La leche debe usarse *siempre cruda*, pues una vez hervida se une mal con los huevos. Se usará en la proporción de dos cucharadas por cada seis huevos.

El fuego. — Debe ser claro y vivo. En caso de usar cocina eléctrica, se calentará el disco antes de colocar la sartén sobre él, y, si se dispone de gas, se pondrá la llave en el punto más alto de manera de obtener una llama fuerte y pareja.

PREPARACIÓN DE LA TORTILLA TIPO

Bata los huevos del modo indicado, sazónelos. Agrégueles, si así lo desea, la crema o leche y la proporción de manteca ya indicada.

Ponga la manteca restante en la sartén y colóquela sobre el fuego. Espere hasta que la manteca esté bien caliente y tome un lindo color doradito; de este modo formará una capa grasosa, que impedirá que los huevos batidos se peguen a la sartén. Una vez que la

manteca tome este punto, vierta rápidamente y de una sola vez los huevos en la mitad de la sartén. Tome el mango de la sartén con la mano izquierda e inmediatamente proceda a remover los huevos con ayuda de un tenedor imprimiéndoles un suave movimiento envolvente desde los bordes hacia el centro. Al cabo de algunos segundos mueva la sartén en forma de leve vaivén que impedirá que los huevos se peguen.

Tan pronto como no se note ninguna parte líquida y que el preparado adquiera consistencia, no remueva más. Deje así cuatro o cinco segundos para que se dore la parte de abajo de la tortilla y luego proceda rápidamente a doblarla, lo que se hará en la misma sartén. La tortilla tiene mejor vista enrollada en tres que simplemente doblada en dos.

Para plegarla en tres incline la sartén levantándola del lado del mango y dé sobre él un golpe seco con el puño para que la tortilla se deslice hacia el lado opuesto. Pase el tenedor por debajo de la tortilla —siempre del lado del mango de la sartén— para volverla sobre ella misma en un tercio de su superficie; haga la misma operación del lado opuesto.

Tome el mango de la sartén con la mano derecha y la fuente con la izquierda; apoye el borde de la sartén sobre la fuente, y dé vuelta la tortilla de modo que la parte de abajo quede hacia arriba. Acomódela sobre la fuente, ayudándose con la parte de abajo del tenedor y finalmente extienda rápidamente sobre la superficie un trocito de manteca para darle brillo. Sirva en seguida.

DIVERSAS TORTILLAS

La diversidad de tortillas es enorme si se tienen en cuenta los numerosos elementos que pueden combinarse en ellas.

Estos elementos se añaden directamente a los huevos batidos o bien sobre la tortilla ya hecha antes de proceder a doblarla en la sartén. En este caso es también usual rodearla en el momento de servirla con alguna salsa apropiada, tal como salsa "Bechamel", salsa de tomates, etc., las que se emplearán en proporción de una taza para una tortilla de seis huevos.

Asimismo pueden utilizarse restos de comidas, tales como papas, fondos de alcauciles, arvejas, etc., las que se dorarán ligeramente en la sartén antes de verter en ellas los huevos batidos.

A continuación daremos las recetas de las tortillas más usuales. La proporción de los elementos que se usan en ellas está calculada siempre para una tortilla de seis huevos, debiendo contarse dos huevos por persona para una tortilla simple y un huevo y medio para una tortilla con garnituras como tocino, costrones, riñoncitos, etc.

TORTILLA AL NATURAL

6 huevos.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de crema de leche.
Sal, pimienta.

Proceda de acuerdo con la forma indicada.

TORTILLA DE HIERBAS ("AUX FINES HERBES")

Añada a los huevos batidos dos cucharadas de perejil, perifollo y cebollín, menudamente picados. Proceda de acuerdo con la técnica indicada.

TORTILLA DE QUESO

60 grs. de queso Gruyere cortado en daditos.
3 cucharadas de queso Parmesano rallado.
6 huevos.
2 cucharadas de crema de leche.
2 cucharadas de manteca.
Sal, pimienta.

Mezcle el queso rallado con los huevos batidos. Sazone con un poco más de pimienta que la que se use en las tortillas al natural, para acentuar un sabor levemente picante. Cocine la tortilla y cuando esté casi a punto añada el queso Gruyere. Puede completarse con una bordura de salsa de tomates.

TORTILLA DE PAPAS

4 cucharadas de papas cortadas en daditos.
1 cucharada de manteca.
6 huevos.
2 cucharadas de crema de leche.
2 cucharadas de manteca.
Sal, pimienta.

Dore las papas en la sartén con una cucharada de manteca. Añádalas a los huevos batidos, justamente en el momento de verterlos en la sartén. Proceda como para la tortilla al natural.

TORTILLA DE JAMÓN

100 grs. de jamón cocido picado.
6 huevos.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de crema de leche.
1 pizca de sal.
Pimienta.

Añada el jamón a los huevos batidos. Sale muy poco. Proceda en la forma habitual.

TORTILLA DE ESPÁRRAGOS

1 atado de espárragos.
6 huevos.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de crema de leche.
Sal, pimienta.

Pele y lave los espárragos, cocínelos en agua salada y luego corte las puntas blandas en trocitos pequeños. Escúrralos bien sobre un lienzo antes de incorporarlos a los huevos batidos. Proceda a hacer la tortilla en la forma habitual.

TORTILLA DE ATÚN

60 grs. de atún en aceite.
2 cucharadas de aceite de oliva.
6 huevos.
2 cucharadas de crema de leche.
Sal, pimienta.

Corte el atún en pequeños dados y añádalo a los huevos batidos. Proceda a hacer la tortilla en la forma habitual, pero reemplazando en la cocción la manteca por el aceite.

TORTILLA CON RIÑONCITOS

6 huevos.
2 cucharadas de crema de leche.
2 cucharadas de manteca.
½ riñón de ternera o 2 riñoncitos de cordero.
3 cucharadas de salsa Madera.
Sal, pimienta.

Lave y seque prolijamente los riñones, córtelos en daditos y saltéelos con un poco de manteca en una sartén, a fuego vivo, durante dos o tres minutos. Sazónelos con sal y pimienta, escúrralos bien y adicióneles la salsa Madera. Haga la tortilla en la forma indicada y antes de proceder a plegarla coloque en medio los riñoncitos, pliéguela y sirva, rodeándola, si así lo desea, de un borde de salsa de tomates.

TORTILLA CON "CHAMPIGNONS"

6 huevos.
2 cucharadas de crema de leche.
2 cucharadas de manteca.
150 grs. de "champignons" picados menudamente.
Sal, pimienta.

Salte los "champignons" en un poco de manteca y cuando tomen un ligero tono dorado, retírelos y añádalos a los huevos batidos. Proceda a hacer la tortilla en la forma acostumbrada.

TORTILLA FLORENTINA

6 huevos.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de crema de leche.
Sal, pimienta.
3 cucharadas de espinacas hervidas y picadas.
Salsa "Bechamel".

Mollejas a la Nemours (pág. 277)

Budincitos de hígado a la Valois (pág. 274)

Espárragos a la Goldenrod (pág. 372)

Manzanas Miraflores (pág. 136)

Haga la tortilla en la forma habitual y antes de proceder a plegarla coloque en medio las espinacas. Pliéguela y rodee la tortilla en el momento de servir con un cordón de salsa "Bechamel" bien caliente.

TORTILLA DE ARROZ

3 tazas de arroz cocido.
2 ajos puerros.
1 diente de ajo.
1 pizca de pimienta.
Sal.
6 huevos batidos.
Aceite.
Salsa de tomate o Ketchup.

Para esta tortilla puede utilizarse arroz cocido o bien arroz que haya sobrado del "rizotto". Ponga en una sartén aceite a calentar y fría en él el blanco de los ajo-puerros cortados menudamente y el diente de ajo, sazonando con sal y pimienta. Cuando comiencen a dorarse retire el diente de ajo, añada el arroz, revuelva bien todo y eche dentro los huevos batidos. Proceda como para una tortilla común, hasta que esté bien cocida de los dos lados. Sirva, si desea, con salsa de tomates frescos o salsa "Ketchup".

TORTILLA TRICOLOR

8 huevos batidos.
4 atados de espinacas hervidas.
2 cucharadas de manteca.
Nuez moscada.
Sal.
Salsa de tomates espesa o salsa "Soubise" (ver pág. 70).

Pique menudamente las espinacas y sazónelas con sal y nuez moscada. Póngalas en una cacerola y dórelas en manteca. Aparte, prepare dos tortillas delgadas con

cuatro huevos bien batidos cada una. Ponga las espinacas sobre una de las tortillas y cubra con la otra tortilla, luego disponga sobre ellas una abundante capa de salsa de tomates bien espesa y sazonada. Sirva bien caliente. (Ver ilustraciones frente a la página 49.)

TORTILLA A LA SABOYANA

2 cucharadas de crema de leche.
1 cucharada de queso Gruyere rallado.
3 papas.
2 cucharadas de manteca.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.
6 huevos.

Pele y lave las papas, córtelas en dados de un cm. de lado y dórelas en la sartén con una cucharada de manteca. Bata los huevos con la sal y la pimienta. Añádales el queso rallado y la crema de leche. Caliente la otra cucharada de manteca en una sartén mediana, y vierta en ella los huevos y las papas. Remueva rápidamente con un tenedor, imprimiéndole a la sartén un suave movimiento de vaivén. Mientras los huevos van tomando la consistencia de huevos revueltos, deje solidificar la parte de la tortilla en contacto con el fondo de la sartén, asegurándose al mismo tiempo que no se pegue y que se deslice fácilmente. En seguida vuelva la tortilla del otro lado, manténgala así solamente dos minutos sobre el fuego y sirva rápidamente sobre una fuente redonda sin plegar la tortilla.

TORTILLA ALGERIANA

6 huevos.
2 ajíes morrones dulces en juliana.
2 cebollas dulces en juliana.
2 tomates pelados y cortados.
1 diente de ajo machacado.
Aceite.

Fría en una sartén con un poco de aceite los ajíes y las cebollas, revolviendo constantemente con una cuchara para que se doren en forma pareja. Añada luego los tomates y el diente de ajo. Deje cocer todo suavemente, hasta que el agua de los tomates se haya evaporado y el aceite se separe de la preparación. Añada un poco más de aceite y vierta los huevos batidos y sazonados. Sirva esta tortilla bien caliente.

TORTILLA DE ZAPALLO

1 trozo de zapallo de más o menos 500 grs.
2 cucharadas de queso "petit suisse".
1 cucharada de caldo.
4 cucharada de harina.
1 pizca de sal.
Manteca.

Pele el zapallo, córtelo en trozos y cuézalo con una o dos cucharadas de agua con sal hasta que esté tierno. Escúrralo y aplástelo formando un puré. Mezcle el puré de zapallo con el queso, el caldo y la harina y bata todo un momento. Enmanteque ligeramente una sartén, vierta en ella la mezcla y cueza a fuego moderado e imprima un movimiento suave a la sartén para que no se pegue. En seguida y con ayuda de un plato dé vuelta a la tortilla para que se cueza del otro lado. Sirva inmediatamente. Puede servirse como postre, rociado con alguna mermelada o espolvoreado con azúcar.

"OMELETTE PRINTANIÈRE"

6 huevos.
1 puñado de espinacas picadas.
1 puñado de hojas de acedera picadas.
2 puerros.

1 diente de ajo picado.
1 cucharada de perejil picado.
Miga de pan mojada en leche o caldo.
Crostones fritos.
Manteca.

Pique las partes blancas de los puerros y mézclelas con las otras verduras, colóquelas en una cacerola junto con un poco de manteca y hágalas cocer sobre fuego suave y con la cacerola tapada durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, destape en seguida la cacerola para permitir que se evapore la humedad de las verduras. Aparte, bata los huevos junto con un poco de miga de pan remojada y bien apretada y mézcleles las verduras cocidas, prepare la tortilla del modo indicado y sírvala sobre una fuente bien caliente rodeada de costrones de pan fritos en manteca.

TORTILLA DEL SEÑOR CURA

2 huevas de pescado.
1 latita de atún.
1 cucharadita de chalotes picados.
1 cucharadita de cebollín picado.
12 huevos.
6 "champignons" de tarro, machacados.
½ taza de crema de leche batida.
1 cucharada de manteca.
4 cucharadas de queso Gruyere rallado.
Sal y pimienta.

Ponga en un tamiz los "champignons" y apriételos con el pilón del mortero para formar un puré.

Casque en un bol grande los huevos, bátalos ligeramente con un tenedor de asta o de madera y añada la crema de leche, las huevas de pescado, el atún desmenuzado, los chalotes, el cebollín, el puré de "champignons" y el queso rallado. Sazone con sal y pimienta

y mezcle bien. Elija una sartén de tamaño adecuado y que pueda introducirse en el horno y ponga dentro de ella la manteca. Haga calentar sobre fuego fuerte hasta que la manteca tome color dorado y en seguida vierta dentro de la sartén la preparación anterior. Mantenga la sartén sobre fuego moderado para que se cueza la parte de abajo de la tortilla. En seguida retire la sartén del fuego e introdúzcala en el horno de temperatura fuerte para que se dore rápidamente la superficie de la tortilla. Saque la sartén del horno, coloque la tortilla sobre una fuente redonda de su mismo tamaño y sirva en seguida sobre platos bien calientes.

"SOUFFLÉS"

En la composición de todo "soufflé" entran dos elementos igualmente importantes: la composición básica que le confiere sabor y las claras de huevos batidas que dan al "soufflé" esa ligereza que le es característica.

La composición básica varía de acuerdo a la naturaleza del "soufflé" y puede ser puré de legumbres, de pescados o de carnes ligados con una salsa "Bechamel" espesa que confiere al "soufflé" suavidad y delicadeza de sabor.

PREPARACIÓN DEL "SOUFFLÉ"

La primera y más importante de las reglas en la preparación de un "soufflé" es que éste no debe nunca esperar para ser servido. Se debe calcular con la mayor exactitud posible el tiempo que se empleará en la preparación y cocción del "soufflé", de tal modo que pueda servirse en seguida de ser sacado del horno. Los elementos básicos del "soufflé" pueden estar preparados con anterioridad, cuidando que estén solamente tibios en el momento de mezclarse con las claras.

En general pueden calcularse seis o siete minutos para batir las claras de huevo; cinco o seis minutos

para mezclarse con los ingredientes restantes y verter la preparación en el molde, y veinticinco minutos para la cocción, lo que totaliza unos cuarenta minutos aproximadamente.

El "soufflé" no puede servirse sino exclusivamente en el utensilio en el que se efectuó la cocción. Éste puede ser un molde de metal, de porcelana, una pírex, etc. En todos los casos el interior del molde debe enmantecarse abundantemente antes de verter la preparación dentro.

El timbal o fuente con la preparación se colocará siempre sobre la parte inferior del horno, de modo que el calor se proyecte sobre la parte de abajo del "soufflé", pues esta dirección del calor de abajo hacia arriba es lo que hace levantar e hinchar el "soufflé". Debe cuidarse que el calor del horno sea mediano.

Para verificar el punto de cocción y darse cuenta si el interior está perfectamente cocido se introducirá en medio una aguja, la que debe salir bien limpia; si, por el contrario, quedan adheridas algunas partículas de la mezcla, se prolongará la cocción dos o tres minutos más.

Para servir coloque la fuente o timbal sobre una bandeja cubierta con una servilleta doblada.

"SOUFFLÉ" DE QUESO

2 ½ cucharadas de manteca.
½ taza de té, de harina.
¼ litro de leche.
4 yemas de huevo.
3 claras de huevo batidas a nieve.
100 grs. de queso Gruyere rallado.
Sal, pimienta.
1 pizca de nuez moscada.

Derrita la manteca en una cacerola, añádale la harina y la leche, removiendo siempre. Al primer hervor se obtendrá una especie de salsa "Bechamel" bien espesa; entonces retire del fuego, añádale un terrón de manteca, la nuez moscada y las yemas de huevo. Agregue en seguida las claras batidas a nieve y mientras las va mezclando incorpore el queso rallado. Vierta esta preparación en una fuente de horno enmantecada y espolvoreada con queso rallado. Cocine a horno mediano durante veinte a veintidós minutos, y sirva inmediatamente.

"SOUFFLÉ" DE JAMÓN

½ kg. de jamón cocido.
¼ litro de salsa "Bechamel".
5 yemas de huevo.
7 claras de huevo.

Quítele la grasa al jamón y píquelo muy menudo, adiciónele poco a poco tres cucharadas de salsa "Bechamel" fría. Pase esta mezcla por un tamiz, apretando con el mazo de un mortero, para obtener así una pasta; agréguele el resto de la salsa "Bechamel", las yemas y las claras de huevo, que habrá batido a punto de nieve bien firme. Vierta la preparación en una fuente de horno enmantecada y cocine en horno de temperatura media y durante veinte a veintidós minutos más o menos.

"SOUFFLÉ" DE PESCADO

¼ kg. neto de pescado cocido, es decir sin piel, ni espinas.
¼ litro de salsa "Bechamel" espesa y bien sazonada.
4 yemas de huevo.
3 claras batidas a punto de nieve firme.
Salsa con alcaparras (ver página 70).

Aplaste y deshaga el pescado con ayuda de un tenedor hasta formar un puré bien liso, añádale la salsa "Bechamel", coloque en una cacerola y caliente esta mezcla hasta que comience a hervir. En ese momento retire del fuego y agréguele las yemas y, por ultimo, las claras de huevo, mezcle todo muy bien y vierta la preparación en un timbal enmantecado. Cocine en horno muy suave alrededor de veinte minutos. Puede servirse acompañado de salsa con alcaparras.

"SOUFFLÉ" DE AVE

½ kg. de carne de ave (preferentemente pechuga) asada o hervida.
1 cucharada de manteca.
4 cucharadas de salsa "Bechamel".
5 claras de huevo batidas a punto de nieve bien firme.
4 yemas de huevo.

Pique muy finamente la carne de ave y pásela por un tamiz apretando con el mango de un mortero; colóquela en una cacerola y añádale la salsa "Bechamel". Controle la sazón y caliéntela sin dejar que llegue a hervir, agréguele la manteca, las yemas y las claras batidas a nieve. Vierta la preparación en una fuente de horno enmantecada y cocine en horno moderado durante veinte minutos más o menos.

"SOUFFLÉ" DE COLIFLOR

2 coliflores medianas.
1 ½ cucharada de manteca.
½ taza de harina.
1 ó 2 vasos de leche caliente.
Sal, pimienta.
4 huevos.

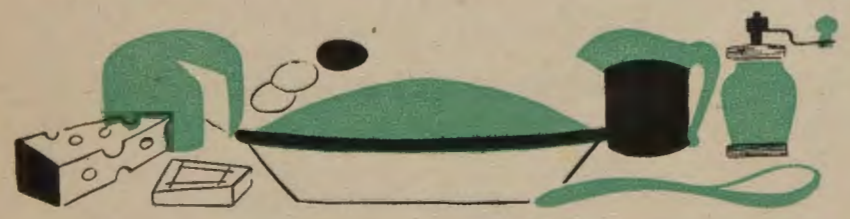
Hierva las coliflores en agua salada, escúrralas bien y páselas por la purera. En una cacerolita derrita la manteca y deslía en ella la harina, añada poco a poco la leche, de manera de obtener una salsa bien espesa. Agregue el puré de coliflor y las yemas de huevo, sazone y deje enfriar. Añada las claras batidas a nieve y vierta la preparación en una fuente de horno enmantecada. Coloque en horno fuerte veinticinco minutos.

"SOUFFLÉ" DE ESPÁRRAGOS

1 atado de espárragos.
½ kg. de jamón cocido.
¼ litro de salsa "Bechamel".
5 yemas de huevo.
7 claras de huevo.
Manteca.

Pele y lave los espárragos, hiérvalos en agua y sal y escúrralos. Córteles las puntas tiernas y páselas por manteca. Aparte, con los ingredientes restantes prepare un "soufflé" de jamón de acuerdo con la receta de la página 184.

Enmanteque una fuente de horno y coloque en ella, por capas alternadas, la preparación del "soufflé" y las puntas de espárragos. Cuide que la última capa sea de la preparación del "soufflé", forme con ella un copetito y coloque sobre él unas rodajitas de trufas. Cocine en horno moderado durante veinte a veinticinco minutos.



PLATOS A BASE DE QUESO

BOCADILLOS DE GRUYERE

1 taza de harina.
2 huevos.
1 yema.
1 vaso de leche.
100 grs. de queso Gruyere rallado.

Ponga en una cacerola la harina, añada los huevos, la yema y la leche, revolviendo muy bien para que no se formen grumos. Deje espesar a calor suave y haga hervir durante unos minutos. Retire del fuego y añádale el queso Gruyere rallado y mezcle bien todo. Coloque esta crema sobre una placa enmantecada, cuidando de que tenga 1 cm. de espesor y déjela enfriar. Corte en cuadrados, envuélvalos en huevo batido, páselos por pan rallado y hágalos freír, sirviéndolos bien calientes.

BARQUITOS DE QUESO

300 grs. de queso Gruyere.
Huevo batido.
Pan rallado.
Sal, pimienta.

Corte el queso en seis trozos iguales, envuélvalos en huevo batido y páselos por pan rallado. Fríalos en manteca a fuego lento para que el queso se ablande por dentro y por fuera queden bien dorados. Condimente con sal y pimienta y sirva en seguida. Son riquísimos.

"FLAMICHE"

3 huevos.
1 cucharada de levadura.
¼ litro de leche.
400 grs. de harina.
1 cucharada de sal.
80 grs. de manteca.
Queso mantecoso.

Ponga dos tercios de la harina en un tazón grande, rompa los huevos y vaya formando la masa, batiendo con mano floja la pasta. Agregue la leche, que habrá entibiado ligeramente, y la levadura, disuelta en agua tibia. Corte la manteca en trocitos y añádala. Continúe batiendo y adicione por último el resto de la harina hasta mezclar bien. Deje la masa al calor para que se leude durante varias horas. Cuando esté casi al doble del volumen, enmanteque dos tarteras y valiéndose de una cuchara húmeda estire la masa sobre ellas. Pinche con un tenedor la tarta. Coloque sobre la tarta trocitos de queso fresco ligeramente pimentados y, por último, eche por encima trocitos de manteca fresca.

Hornéelas en horno de fuego vivo y sírvalas al quitarlas del horno.

Es deliciosa para acompañar con vino blanco. La "flamiche" es un apreciado plato regional del norte de Francia.

FRITURAS DE QUESO CUARTIROLO

Queso fresco.
Aceite, vinagre.
Pimienta.
¾ tazas de harina.
Sal a gusto.
3 cucharadas de agua tibia.
½ cucharada de aceite.
1 clara batida.

Corte el queso en rebanadas de cinco cm. de largo por dos y medio de ancho. Póngalas en una fuente y rocíelas con aceite, vinagre y pimienta. Aparte, haga una pasta, colocando en un bol la harina y la sal; haga un hueco en el centro y mézclele lentamente el agua, a la que habrá añadido previamente el aceite; por último, agregue la clara. Tome cada rebanada de queso con un tenedor, páselas por la pasta y fríalas en aceite bien caliente hasta que se doren. Escúrralas sobre un papel absorbente y, en el momento de servir, espolvoréelas con queso rallado.

REBOZADOS DE QUESO

6 papas grandes.
300 grs. de queso rallado.
2 tajadas de jamón cocido. picado.
3 huevos.
Sal, pimienta.

Pele las papas y córtelas en rodajas de un cm. de espesor; póngalas a hervir en agua y sal y retírelas cuando todavía les falte un poco de cocción; déjelas enfriar. Coloque en un recipiente dos cucharadas de queso, agréguele un huevo, el jamón picado y sazone con sal y pimienta. Mezcle todo esto formando una pasta y una con ella las rebanadas de papas de dos en dos. Bata los dos huevos restantes, condiméntelos con sal y pimienta y pase por éstos los emparedados; son especiales para servir acompañando platos de carne.

CROQUETAS

Las croquetas pueden prepararse con diversos elementos menudamente picados, como carnes, aves, pescados, crustáceos, etc., ligados con salsa blanca.

A estos elementos básicos, especialmente a la carne de ave, se les acostumbra agregar "champignons" o trufas cortadas en dados y también, según las recetas, jamón crudo y lengua fiambre.

Preparación: Corte en daditos o pique menudo el elemento elegido para preparar las croquetas, coloque este salpicón en una fuente de horno o en una cacerola chata, rocíe con un poco de vino de Madera, tape y haga calentar en el horno. Una vez caliente el salpicón, únalo agregando salsa "Bechamel" o salsa "Demiglace", o salsa Madera según los casos. Extienda la preparación sobre una chapa enmantecada, formando una capa pareja, cubra la superficie con manteca y deje enfriar. Divida la preparación en porciones del volumen de una cucharada y forme las croquetas. Luego páselas por harina o por huevo batido y pan rallado, según se prefiera. Fría las croquetas en aceite hirviendo, escúrralas bien y sírvalas sobre una servilleta, adornándolas con perejil picado muy menudo y frito.

Las croquetas pueden acompañarse con una salsa que combine con los elementos que integran su preparación.

CROQUETA DUQUESA

Haga un puré de papas Duquesa (ver receta en la página 395), añádale jamón picado. Sazone con una pizca de "páprika". Forme las croquetas. Fríalas y sírvalas acompañadas con salsa Húngara (ver página 76).

CROQUETAS DE FIDEOS

Adicione a fideos blancos cocidos, "champignons" y jamón cortado en daditos. Ligue esta preparación con salsa "Bechamel" a la que habrá agregado un poco de queso rallado. Forme las croquetas. Fríalas, sirva acompañadas de salsa de tomates.

CROQUETAS DE AVE

Pique menudamente carne de ave, añádale "champignons", ligue con salsa blanca. Forme las croquetas. Fríalas. Sirva acompañadas de salsa de mostaza (ver página 74).

PAPAS A LA REINA

1 kg. de papas parejas.
10 aceitunas negras descarozadas y cortadas en trocitos.
1 taza de salsa "Bechamel".
Rebanadas de jamón o tocino y perejil picado.

Cocine las papas en agua y sal. Déjelas enfriar y luego pélelas con cuidado. Pártalas y con un cuchi-

llo hágales un hueco en el centro. Añada a la salsa "Bechamel" las aceitunas, rellene con esta preparación las mitades de las papas y luego únalas entre sí. Pase las papas por huevo batido y pan rallado y fríalas en abundante aceite bien caliente. Escúrralas bien y sirva sobre una tajada de jamón o tocino frito, espolvoreando por encima con perejil picado.

CROQUETAS ÓPERA

Puré Duquesa (ver página 395).
Salchicha fresca.
Pan rallado.
Huevo.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Prepare un puré Duquesa bien sazonado y un poco duro. Corte la salchicha en trocitos de tres centímetros. Forme en el hueco de la mano unas croquetas que imiten la forma de una papa, ponga el trozo de salchicha en el centro como relleno. Pase estas croquetas por huevo y pan rallado y fríalas en aceite bien caliente y abundante. Preséntelas en una fuente adornada con berros o lechuga picadita.

CROQUETAS DE SESOS

1 seso de ternera.
3 fondos de alcauciles hervidos.
1 cucharada de cebolla picada finita.
1 cucharada de manteca o grasa.
½ taza de salsa "Bechamel".
1 pizca de "curry".
Salsa "Curry".

Lave el seso y hiérvalo con unas gotas de jugo de limón. Escúrralo y quítele las membranas que lo re-

Medallones de lomo a la Henri IV (pág. 251)

"Tripes à la mode de Caën" (pág. 696)

Costillas de cerdo a la Hamburguesa (pág. 457)

Arroz a la King (pág. 458)

cubren. Píquelo menudamente. Rehogue la cebolla en la manteca o la grasa y añádala al seso. Pique los alcauciles y mézclelos a la preparación anterior. Ligue todo con la salsa "Bechamel", sazonado con el "curry". Haga las croquetas de forma alargada. Fríalas y sírvalas acompañadas de salsa "Curry" (ver página 69).

COSTILLAS DE ARROZ

3 tazas de arroz hervido "al dente".
1 taza de hongos o "champignons" cortaditos y saltados en manteca.
2 yemas de huevo.
1 clara de huevo.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de "páprika" o polvo de mostaza.
Pan rallado.

Mezcle el arroz con las yemas, la clara y los restantes ingredientes; condimente. Divida esta preparación en porciones del tamaño de una cucharada grande y déles forma de costillitas. Páselas por harina y huevo batido y, por último, por pan rallado. Fríalas. Colóqueles, para presentarlas, un trozo de fideo macarrón crudo como manguito. Adórnelas con perejil.

CROQUETAS DE BATATAS

3 batatas medianas.
1 cucharada de manteca.
4 rebanadas de jamón magro picado menudamente.
1 cucharada de perejil picado.
6 huevos.
Pan rallado y pasado por cernidor.

Cueza las batatas y desmenúzelas con un tenedor como para formar un puré, agregue la manteca, una pizca de sal y pimienta, el perejil picado, el jamón y un huevo. Mezcle todo perfectamente.

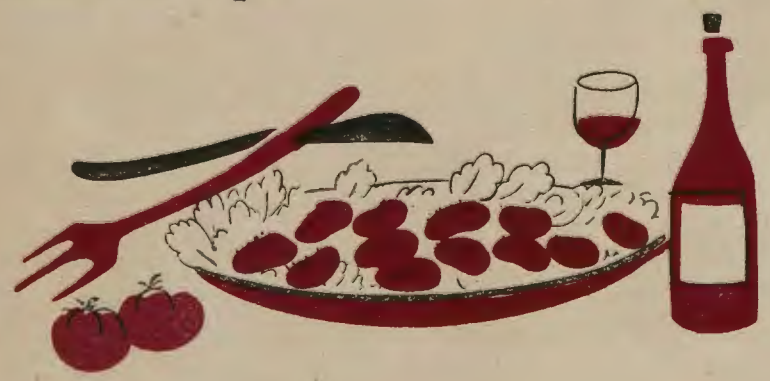
Aparte, cueza cuatro huevos hasta que estén duros, pélelos, pártalos por la mitad y envuelva cada una de las mitades con la pasta preparada primeramente, dándoles la forma de un cono. Envuélvalas en pan rallado, luego en huevo batido y otra vez páselas por pan rallado; fríalas después en grasa bien caliente. Escúrralas poniéndolas sobre un papel blanco y sírvalas acompañadas con una bordura de arvejas hervidas y pasadas por manteca.

CROQUETAS DE COLIFLOR

3 papas grandes.
1 coliflor chica, hervida.
2 yemas de huevo.
2 claras batidas.

Cueza las papas y luego haga con ellas un puré bien seco, mézclele la coliflor y las yemas de huevo, pudiendo añadir un poco de harina si fuera necesario para formar una pasta suave.

Forme las croquetas, páselas por harina, luego por las claras de huevo batidas y finalmente por pan rallado. Fría las croquetas en abundante grasa y escúrralas bien. Sírvalas acompañadas con una salsa de tomates bien espesa.



PESCADOS Y MARISCOS

El pescado es un alimento de alto valor nutritivo y de fácil digestibilidad. En las costas y ríos de América existen numerosas variedades con las cuales pueden prepararse platos exquisitos. En este capítulo el lector amigo encontrará algunas indicaciones útiles, tanto para la elección de la clase de pescado como para lograr el mejor éxito en la confección de las recetas.

Cuide estos detalles:

Lave el pescado en seguida de haberlo comprado. Rocíelo con abundante zumo de limón y guárdelo en la heladera hasta el momento de cocerlo.

El pescado es fresco cuando sus agallas son rojas, sus ojos brillantes, su carne elástica al tacto y el olor agradable.

No condimente con exceso los platos a base de pescados; el delicado sabor de sus carnes no tolera una sazón exagerada. Los aromáticos como el apio, el perejil y el estragón lo perfuman agradablemente.

Los pescados de carnes magras como el pejerrey, la brótola, el lenguado, la merluza y el besugo son va-

riedades excelentes para la preparación de platos de gran cocina.

Los pescados de carnes más grasas y de sabor pronunciado como la corvina, la anchoa, la pescadilla, el rubio y el congrio son los indicados para platos más condimentados: cazuela, "chupines" y "bouillabaisse".

No tire la cabeza del pescado. Cualquier caldo o cazuela ganará en sabor; las espinas y la medula sueltan sustancias que dan caldos gustosos.

MÉTODOS PARA COCER EL PESCADO

Para freír el pescado. — Fría el pescado en abundante aceite o manteca bien caliente. Utilice con preferencia sartenes o recipientes profundos, ponga poca cantidad de pescado y mucho aceite. Corte el pescado en trozos regulares o filetes, lávelo, escúrralo y séquelo cuidadosamente antes de freírlo.

El pescado debe pasarse siempre por harina y huevos o panarse para freírlo. Una vez dorado en forma pareja, retírelo de la fritura y déjelo escurrir sobre una parrilla o papel blanco para quitarle el exceso de grasa. Sale después de frito.

Para asar el pescado. — Unte los trozos o el pescado entero con aceite antes de colocarlo sobre la parrilla. Procure que el fuego sea vivo y parejo. Délo vuelta para que el calor cocine bien todas sus partes. Sale ligeramente. Sirva con salsas condimentadas.

Para gratinar el pescado. — Para este tipo de cocción deben elegirse pescados de carnes blancas y delicadas, cortados en filetes y bien limpios de espinas. Para que

no se seque, debe rociarse con abundante manteca, crema o vino blanco, según se considere más conveniente de acuerdo a la receta que va a prepararse. El calor del horno debe ser mediano y más fuerte en la parte de arriba para conseguir un dorado ligero y parejo. Sirva el pescado en la misma fuente en que fué cocido.

Para cocer el pescado al vapor. — Esta es una de las mejores maneras de cocer el pescado para apreciar su sabor. Para ello es necesario valerse de un recipiente especial o de una cacerola a presión. El pescado no debe tocar el líquido o salsa en que se cuece y la ebullición debe ser moderada. El fondo o jugo del cocimiento servirá para preparar la salsa de la receta.

COCCIÓN AL "COURT-BOUILLON"

La composición del "court-bouillon" varía de acuerdo a la clase de pescado, de tal manera que puede consistir simplemente en agua salada, como también en el vino puro más fino. El "court-bouillon" más usual es el que se hace a base de agua salada, a la que se le añade vinagre, o bien vino blanco o tinto y también cierta proporción de aromáticos, como zanahorias, cebollas, perejil, etc.

La cocción de un pescado al "court-bouillon" se efectúa de tal modo que el líquido no debe nunca hervir en forma fuerte, sino muy suavemente.

"COURT-BOUILLON" AL VINAGRE

2 ½ litros de agua.
½ litro de vinagre.
½ kg. de zanahorias cortadas en rodajitas finas.
¼ kg. de cebollas cortadas en rodajitas finas.
1 hoja de laurel.
1 ramita de tomillo.
7 u 8 tallitos de perejil.
3 chalotes.
1 ½ cucharadas de sal.
8 granos de pimienta.

Ponga en una cacerola todos los ingredientes excepto la pimienta. Tape. Haga hervir suavemente durante una hora. Agregue la pimienta diez minutos antes de retirar del fuego. Cuele el "court-bouillon" por un colador fino.

"COURT-BOUILLON" AL VINO TINTO

2 litros de vino tinto común.
½ kg. de zanahorias cortadas en rodajitas finas.
¼ kg. de cebollas cortadas en rodajitas finas.
1 hoja de laurel.
8 granos de pimienta.
1 ramita de tomillo.
7 u 8 tallitos de perejil.
3 chalotes.
1 cucharada de sal.

La misma preparación y tiempo de cocción que la del "court-bouillon" al vinagre.

GELATINA PARA PESCADOS

Para obtener una buena gelatina para la preparación de "aspic", galantinas u otros platos de pescado fríos, es necesario contar con un buen caldo reducido al que se le adiciona gelatina en polvo o cola de pescado, una vez clarificado cuidadosamente, para que su transparencia sea perfecta.

Proporciones: Para cada medio litro de caldo concentrado de pescado agregar diez gramos de gelatina en polvo o cinco hojas de cola de pescado.

Clarificación: Utilice para clarificar el caldo por cada litro una clara de huevo y una cáscara, deje levantar un ligero hervor, cuele varias veces después de dejar asentar, por un tamiz chino o una tela muy fina.

Coloración: La forma de mejorar la coloración de una gelatina es simple; basta añadir al caldo unas cucharaditas de caramelo derretido o en su reemplazo utilizar colorantes vegetales.

Presentación: Para hacer "aspic" u otras gelatinas, emplee moldes previamente enfriados y húmedos.

CALDO DE PESCADO PARA FONDO DE SALSAS

Para los fondos de salsa de platos de pescados debe prepararse un caldo liviano de los mismos. Para ello pueden emplearse las partes del pescado que no se utilizan, como las cabezas y las espinas; en otros casos, cuando se quiera obtener un sabor más acentuado, pueden agregarse las cabezas de algunos crustáceos y mariscos. En los casos en que no se disponga de estas partes del pescado que no son comestibles, pueden reemplazarse con alguna variedad de pescado más ordinaria para que resulte más económica —merluza, pescadilla, corvina—, prefiriendo siempre los pescados de mucha espina, que son los que dan caldos más sabrosos. Para obtener un medio litro de caldo de pescado se utilizarán los siguientes ingredientes:

1 litro de agua.
1 copa de vino blanco.
1 cebolla cortada en rodajas.
2 zanahorias cortadas en rodajas.
Cantidad de espinas y cabezas de que se disponga.
1 ramito compuesto de perejil, laurel, tomillo.
1 cucharadita de sal.
Unos granitos de pimienta.

Ponga en una cacerola un poco profunda el agua y los demás ingredientes. Cuando haya tomado el punto de hervor espume cuidadosamente, reduzca el calor y deje hervir a fuego muy suave durante media hora. La pimienta debe añadirse casi al final de la cocción, para que no amargue el caldo. Cuele este caldo por un tamiz chino muy finito o por una tela de muselina. ESTE CALDO SIRVE PARA LA PREPARACIÓN DE SALSAS DESTINADAS A PLATOS DE PESCADOS, COMO SER: BUDINES, FILETES, TIMBALES, SOPAS, etc.

Si este caldo se desea de un sabor más fuerte o más ácido, puede reemplazarse el vino blanco por vino tinto y agregársele una rodaja de limón sin cáscara ni semillas o una cucharadita de vinagre.

ANCHOA A LA PORTEÑA

1 anchoa.
½ taza de aceite.
Orégano picado.
Perejil picado.
Sal a gusto.
1 limón.
1 taza de agua caliente.

Limpie y quite las escamas de la anchoa. Hágale unas incisiones en el lomo y colóquela en una asadera. Rocíela con el siguiente adobo: aceite, sal, pimienta, orégano, perejil y el zumo del limón. Déjela así durante una hora, luego agréguele el agua y cuézala en horno moderado, rociándola de vez en cuando con su jugo. Puede servirse acompañada de papas hervidas.

ANCHOA A LA LIGURE

Prepare la anchoa como en la receta anterior y adóbela con albahaca picada, ajo deshecho y pimienta negra molida. Úntela con aceite de oliva y rocíe por

encima con jugo de limón. Ásela a la parrilla, dándola vuelta para que quede bien cocida. Sírvala acompañada de salsa de tomates y papas hervidas.

ALMEJAS A LA MARINERA

1 lata de almejas.
3 cucharadas de aceite.
1 cebolla picada menuda.
1 diente de ajo picado.
1 cucharada de pan rallado.
1 cucharada de vinagre.
1 pizca de pimienta.
Rodajas de pan fritas.

Vierta en una cacerola el aceite, añada la cebolla, coloque sobre el fuego y cuando la cebolla comience a dorarse agregue las almejas, eche luego el ajo y el vinagre, tape la cacerola y deje cocer a fuego vivo hasta que las almejas estén tiernas.

Unos diez minutos antes de servir añada el pan rallado, el perejil picado y la pimienta. Remueva, imprimiendo a la cacerola un leve movimiento, y déjela junto al fuego para que la cocción se termine a fuego muy lento. Sírvalo sobre rodajas de pan frito.

ALMEJAS CON ARROZ

Prepárelas como las almejas a la marinera (ver receta anterior), sustituyendo el pan rallado por una cucharada al ras de arroz por persona. Eche tres cucharadas de caldo por cada cucharada de arroz y deje hervir hasta que el arroz esté cocido.

BACALAO A LA CREMA

1 kg. de bacalao.
300 grs. de crema de leche.
Manteca.
1 cucharadita de vinagre.
1 pizca de pimienta.

Deje remojar el bacalao desde la noche anterior y cambie varias veces el agua para quitarle bien la sal; luego córtelo en trozos medianos y páselos por harina.

Fría los trozos de bacalao en una sartén con abundante manteca y a fuego muy suave, para permitir que se cuezan bien y queden apenas dorados.

Cuando el bacalao esté a punto, retírelo y colóquelo sobre una fuente. Vierta en la sartén la crema de leche, añada el vinagre y haga hervir a fuego fuerte durante dos minutos; agregue la pimienta y, si fuera necesario, un poco de sal; luego sirva rociando los trozos de bacalao con esta salsa.

BUÑUELOS DE BACALAO

½ kg. de bacalao.
Vinagre.
Pimienta.
Cebollín picado.
1 cebolla en rodajas.
1 diente de ajo picado.
1 clavo de olor.
Masa para buñuelos (ver página 568).
Salsa de tomates espesa o
Salsa "Bechamel" con 2 huevos duros picados.

Ponga en una cacerola agua a calentar y cuando llegue a punto de hervor eche en ella el bacalao y déjelo hervir durante diez minutos; escúrralo, déjelo en-

friar y córtelo en trocitos. Vierta en una fuente de loza o vidrio agua y vinagre en partes iguales, añada la pimienta, el cebollín picado, la cebolla, el ajo y el clavo de olor, eche en esta preparación los trozos de bacalao y déjelos marinar durante dos a tres horas.

Transcurrido este tiempo, retire los trozos, séquelos suavemente con un lienzo y páselos por la masa para buñuelos y fríalos en abundante aceite caliente. Escúrralos bien y colóquelos sobre una fuente al calor.

Sirva estos buñuelos acompañados con salsa de tomates o bien con salsa "Bechamel" a la que agregará los huevos duros cortados en daditos.

BACALAO A LA RIOJANA

1 kg. de bacalao.
6 chorizos españoles en rodajas.
1 kg. de tomates en trozos.
3 ajíes morrones asados y pelados.
1 cebolla grande picada.

Ponga a remojar el bacalao cortado en trozos desde la noche anterior. Cubra el fondo de una cazuela de barro con aceite y haga rehogar en él las rodajas de chorizo, retírelas y haga rehogar el picadillo de cebolla. Antes de que la cebolla se dore mucho, eche los trozos de bacalao cubriéndolos con los tomates, que habrá pasado previamente por el tamiz. Tape la cacerola y manténgalo hirviendo muy suavemente durante media hora. Corte los ajíes en tiritas y colóquelas sobre el bacalao alternando con las rodajas de chorizos. Vuelva a tapar la cacerola y manténgala a fuego muy suave durante otra media hora. Sírvalo en seguida muy caliente.

BACALAO LLAMADO "PIL-PIL"

¾ kg. de bacalao en trozos.
8 cucharadas de aceite.
2 dientes de ajo.
½ cebolla picada.

Ponga a remojar el bacalao desde la noche anterior.

Vierta el aceite en una sartén y fría en él los ajos, luego retírelos. Eche la mitad de este aceite en una cazuela de barro y rehogue muy lentamente la cebolla, pero sin que llegue a dorarse.

Vaya colocando en la cazuela los trozos de bacalao con el pellejo hacia arriba y vierta sobre ellos un poco de caldo. Tenga la cacerola sobre fuego suave moviéndola constantemente. Cuando se note que la salsa comienza a espesarse, añada muy despacio el aceite que ha quedado en la sartén. Esto debe hacerse como si fuera para preparar una mayonesa, moviendo constantemente la cacerola. La salsa debe quedar espesa y unida, tardando un cuarto de hora aproximadamente en hacerse. Sirva este bacalao en la misma cazuela en que lo preparó.

BOCADILLOS DE BACALAO

¼ kg. de bacalao cocido.
Puré de papas.
½ cucharadita de ajo picado.
1 pizca de nuez moscada.
Harina.
1 huevo batido.
Salsa de tomates o Salsa "Bechamel".
1 pizca de pimienta.

Pique muy menudo el bacalao y mézclelo con igual cantidad de puré de papas, sazone con la pimienta y según prefiera con el ajo o bien con la nuez moscada. Trabaje esta preparación con el huevo batido y la cantidad de harina suficiente como para formar una pasta que se pueda hacer rodar con las manos formando unas tiras redondeadas. Corte estas tiras en trocitos y hágalas cocer en agua hirviendo con sal durante quince minutos. Escúrralos y sírvalos acompañados con salsa de tomates o bien recubiertos con salsa "Bechamel" y gratinados un momento en horno fuerte.

BESUGO RELLENO

1 besugo de 1 ½ kgs.
100 grs. de tocino.
250 grs. de jamón cocido.
1 cucharada de cebolla picada.
1 cucharada de perejil picado.
1 huevo.
Pan rallado.
1 cebolla cortada en rodajas.
2 cucharadas de aceite.

Limpie el besugo, descámelo y ábralo para sacarle el espinazo.

Aparte, prepare un relleno, pasando por la máquina de picar el tocino, el jamón y la cebolla; añada el perejil, un poco de pan rallado y el huevo. Mezcle todo muy bien hasta formar una pasta. Rellene con esta preparación el besugo y cósalo bien para que no se escape el relleno. Coloque sobre una asadera las rodajas de cebolla, rocíelas con el aceite y ponga sobre ellas el besugo. Vierta sobre él un poco de caldo, al que habrá adicionado un chorrito de jugo de limón. Cuézalo en horno de temperatura moderada para que

se ase el centro del pescado y el relleno. Cuando esté a punto, quítele el hilo con que lo ha cosido y sírvalo muy caliente y rociado con el jugo que habrá soltado.

BRÓTOLA RELLENA

1 brótola de 1 ½ kg.
12 langostinos.
2 cucharadas de pasta de jamón del diablo.
Miga de pan remojada en caldo.
2 huevos.
1 vaso de vino blanco.
1 cucharadita de cebolla rallada.
Sal, pimienta blanca.
Salsa Nantúa.

Haga una incisión en la parte ventral del pescado, vacíelo y lávelo con jugo de limón. Quite las espinas.

Aparte, prepare el siguiente relleno: Pique menudamente el cuerpo de ocho langostinos y reserve las cabezas de los mismos. Ponga a rehogar en una sartén pequeña con abundante manteca la cebolla y los langostinos picados, añada el vaso de vino blanco y deje reducir un poco esta preparación, que mezclará a la miga de pan deshecha y a la pasta de jamón del diablo. Una todo con los huevos. Cuide que este relleno quede bien mezclado, luego rellene con él el pescado, evitando deformarlo.

Coloque el pescado en una asadera adecuada y un poco profunda, ponga sobre él terrones de manteca, rocíelo con jugo de limón mezclado con vino blanco y sazónelo con sal y pimienta blanca. Cuézalo en horno de temperatura moderada tratando de que reciba calor

en forma pareja, no permita que se seque y para esto rocíelo de vez en cuando con su propio jugo.

Tenga preparada una salsa Nantúa en la que utilizará las cabezas de los langostinos como se detalla en la receta, página 67.

Para presentar este pescado colóquelo en una fuente alargada, decore la misma con escarola fresca picada y los restantes langostinos. Cubra por encima el pescado con la salsa Nantúa.

Ver ilustración frente a la página 48.

FILETES DE BRÓTOLA O LENGUADO A LA CARMEN SILVA

16 filetes de brótola o lenguado.
2 pepinos medianos.
¼ kg. de tomates pelados y sin semillas.
4 cucharadas de manteca.
¼ litro de vino blanco.
125 grs. de crema de leche.
1 cucharada de harina.
Sal, pimienta de Cayena.

Pele los pepinos y córtelos en rebanadas. Vierta el vino blanco en una cacerola y haga cocer en él los tomates y los pepinos. Sazone con la sal y la pimienta y pase esta salsa por un tamiz.

Aparte, haga una ligadura con la manteca y la harina, a la que añadirá la preparación anterior. Cueza en esta salsa los filetes de pescado y un momento antes de servir añada la crema de leche, a la que dejará dar un pequeño hervor.

CAMARONES A LA CRIOLLA

1 ají dulce.
2 cucharadas de harina.
2 cucharadas de manteca.
4 cucharadas de cebolla picada menuda.
1 tarro de jugo de tomates.
1 kg. de camarones pelados.
3 tazas de arroz blanco cocido.
Sal.
Pimienta.

En una sartén dore la cebolla y el ají con la manteca, espolvoree luego con la harina y déjela dorar. Vierta el jugo de tomates, mezcle bien y añada los camarones. Sazone. Coloque el arroz en el centro de una fuente, rodéelo con los camarones y rocíelos con su salsa.

CAMARONES A LA MOSTAZA

1 cucharada de manteca.
Sal.
1 pizca de pimienta de Cayena.
1 pizca de ají picante molido.
1 kg. de camarones pelados.
Galleta marinera rallada.
1 cucharada de salsa inglesa.
1 cucharada de mostaza.
1 cucharada de azúcar moreno.

Prepare una salsa mezclando la mostaza, el azúcar moreno, la salsa inglesa y la manteca. Sazone con la sal, la pimienta y el ají molido.

Coloque los camarones en una fuente bien enmantecada y ponga por encima abundantes terroncitos de manteca, luego eche la salsa y espolvoree la superficie con la galleta rallada. Haga gratinar en el horno durante veinte minutos y sirva en seguida bien caliente.

CAZUELA DE MARISCOS

1 merluza en trozos.
1 corvina en trozos.
½ kg. de mejillones.
½ kg. de camarones.
2 ajíes en juliana.
2 tomates cortados.
1 cebolla en juliana.
1 pizca de pimentón dulce.
1 pizca de pimienta.
1 cucharada de sal.
1 taza de aceite.
2 tazas de agua caliente.
1 limón.
6 rebanadas de pan.

Limpie, lave y sale la corvina y la merluza, guarde las cabezas y las colas y córtelas en trozos grandes. Lave y quite la arena de los mejillones. Sáquelos de sus valvas. Desbarbe los camarones. Ponga en una cazuela de barro el aceite, los tomates, los ajíes y la cebolla, y hágalos freír ligeramente. Agregue el pescado y los mariscos, sazone, añada el agua y el jugo de limón. Tape la cazuela y deje cocer durante veinte minutos. Sirva esta cazuela sobre rebanadas de pan fritas en aceite y pimentadas. Es preferible presentarla en platos hondos.

CAZUELA MARPLATENSE

1 corvina mediana.
1 ramito de hierbas aromáticas.
1 nabo.
2 zanahorias.
1 cebolla chica.
1 taza de agua caliente.
2 tazas de leche caliente.
1 cucharada de postre de maicena.
Unas gotas de jugo de limón.
Sal y azafrán.

Limpie la corvina y córtela en trozos grandes. Póngala en una cacerola de barro junto con las verduras, el jugo de limón y el agua. Sazone, tape la cacerola y deje cocinar durante diez minutos. Retire la cacerola del fuego, quite las verduras con una espumadera y agregue al caldo que haya quedado, la leche, en la que habrá disuelto previamente la maicena. Deje espesar sobre fuego lento con la cacerola destapada. Pruebe la sazón y sirva esta cazuela con pedazos de galleta marinera, tostadas, o galletitas de agua. Eche un terrón de manteca en cada plato sopero antes de verter en él la cazuela.

"CLAM CHOWDER"

1 ½ kgs. de mejillones.
1 taza de jugo de tomates.
3 zanahorias cortadas en rodajas.
2 papas cortadas en daditos.
1 cebolla chica picada.
1 rebanada de tocino cortado en daditos.
1 cucharada de manteca.
1 cucharada de harina.
2 cucharaditas de sal.
1 pizca de pimienta negra.
1 pizca de tomillo.
El agua de los mejillones.

Raspe las valvas de los mejillones para quitarles la arena adherida, límpielos bien y colóquelos en una sartén al calor para que se abran. Recoja el agua que suelten y pásela por una muselina para quitarle la arena. Saltee en una cacerola, con la manteca, el tocino y la cebolla; añada las zanahorias, las papas, el jugo de tomates y la harina previamente disuelta en un poco del agua de los mejillones. Sazone con la sal, la pimienta negra y el tomillo. Finalmente, añada los mejillones y el resto del agua de los mismos. Deje cocer a fuego lento en la cacerola tapada hasta que las verduras estén cocidas.

Sirva bien caliente sobre galletitas de agua o bien sobre tostadas de pan Lactal, en cazuelitas individuales.

CORVINA A LA ESPAÑOLA

1 corvina.
1 diente de ajo machacado.
½ taza de aceite.
2 cucharadas de pan rallado.
1 cucharada de perejil picado.
1 limón en rodajas.
1 cucharadita de sal.
2 tomates en rodajas.

Lave y limpie la corvina, sálela y rocíela con limón. Úntela con una papilla hecha con el aceite, el pan rallado, el ajo y el perejil, cúbrala con las rodajas de tomates y póngala en una asadera. Añada el agua y sazone. Cuézala en horno moderado, rociándola de vez en cuando con su jugo. Sirva con papas a la cucharita, hervidas y espolvoreadas con perejil y pimienta.

CALDO MARINERO A LA GENARO

6 puerros grandes.
2 cucharadas de manteca o grasa.
1 ½ litros de caldo de pescados.
2 cucharadas de harina.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de nuez moscada.
Tostadas y croquetitas de papa o pescado.

Lave los puerros y corte en rebanadas las partes blancas de los mismos. Dórelos con la manteca o grasa sobre

fuego muy suave y luego espolvoréelos con la harina. Añada el caldo colado a través de un tamiz fino y haga hervir a fuego moderado durante veinticinco minutos. Sazone con la pimienta y la nuez moscada y sirva este caldo sobre costrones de pan tostado y acompañado de croquetitas de pescado o de papas.

CALAMARES FRITOS

Limpie los calamares, vacíelos y lávelos con abundante agua. Quíteles una especie de espina membranosa que tienen dentro y tire la cabeza de los mismos. Córtelos en rodajas finas y rebócelos en harina. Fríalos en aceite bien caliente retirándolos rápidamente, pues si se dejan demasiado tiempo se endurecen tomando una consistencia correosa.

Acompañe con rodajas de limón y perejil picado.

CHIPIRONES RELLENOS

Los chipirones son calamares de tamaño mediano y una de las formas más exquisitas de prepararlos es la siguiente:

Lave y limpie los calamares como se indica anteriormente. Córteles las cabezas y los tentáculos, que picará muy menudos, y luego mézclelos con jamón crudo y perejil picado y un poco de pan rallado. Una todo con un huevo batido. Sazone este picadillo con sal y pimienta. Con esta preparación rellene los cuerpos de los calamares y cuézalos a fuego suave en abun-

dante salsa portuguesa, a la que habrá adicionado la tinta de los mismos. Acompañe este plato con arroz blanco, hervido.

CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ

1 cebolla menudamente picada.
1 ají en juliana.
1 tomate pelado y sin semillas en trozos.
Perejil picado.
1 taza de arroz.
1 tarro de calamares en su tinta.
Caldo.
Sal, pimienta.
Nuez moscada.

Vierta en una cacerola de hierro un poco de aceite y fría en él la cebolla, el ají, el tomate y el perejil. Una vez todo frito, añada el arroz y hágalo saltear durante unos minutos. En seguida eche los calamares con su tinta y el caldo suficiente para cocer el arroz y sazone con la sal, la pimienta y la nuez moscada. Deje cocer hasta que el arroz esté tierno y con los granos separados.

ESCABECHE PARA PESCADOS

1 ó 2 cebollas en rodajas.
2 zanahorias en juliana.
Hojas de apio cortadas.
1 hoja de laurel.
Orégano.
Pimienta en grano.
2 panecitos de azúcar.
1 limón en rodajas (sin cáscara).
1 taza de aceite de oliva.
1 cucharada de vinagre blanco.
1 cucharada de sal.
2 tazas de agua caliente.

Ponga todos los ingredientes en una cacerola de hierro, eche el agua, sazone. Debe quedar muy gustoso. Tape la cacerola y deje cocer a fuego muy suave hasta

que las verduras estén tiernas. Este escabeche es especialmente indicado para pescados. Para escabechar el pescado hay que prepararlo frito a la romana, colocarlo en una fuente de vidrio o porcelana y cubrirlo abundantemente con el escabeche.

FILETES DE LENGUADO A LA VERONESA

6 filetes de lenguado.
1 lata de mejillones.
2 cucharadas de manteca.
1 vaso de vino blanco.
Perejil picado.
1 cucharada de cebolla picada.
1 cucharada de harina.
2 yemas de huevo.
Sal.
1 zanahoria rallada.

Hágales unos pequeños cortes a los filetes para que no se encojan y colóquelos en una asadera enmantecada. Enjuague los mejillones y cuele el agua de los mismos, colóquelos alrededor de los filetes y rocíe todo con un poco del agua de los mejillones. Ponga por encima unos terroncitos de manteca, vierta el vino y cueza en el horno durante quince minutos.

Aparte, haga rehogar en una cacerola con un poco de manteca la cebolla, la zanahoria y el perejil, cuidando de que no llegue a dorarse. Luego añada la harina y moje con un poco del agua de los mejillones dejando cocer durante veinte minutos. Cuele esta salsa y líguela con las yemas de huevo cuidando de que no llegue a hervir para que no se corte la salsa. Cubra con la salsa los filetes y sirva bien caliente en la misma fuente. Puede acompañarse con papas hervidas o papitas a la cucharita, fritas en aceite.

FILETES DE LENGUADO "MARGUERY"

8 filetes de lenguado.
1 latita de mejillones.
½ kg. de langostinos.
Caldo de pescados.
½ copa de vino blanco.
2 tazas de salsa "Bechamel".

Cocine los filetes en el caldo de pescados al que habrá agregado el vino blanco. Escúrralos y colóquelos en una fuente chata de horno. Rodee los filetes con una garnitura hecha con los mejillones y los langostinos pelados. Cubra con la salsa "Bechamel", a la que adicionará media taza del caldo de pescados en el que coció los filetes, para aligerarla y aromatizarla. Coloque la fuente en horno fuerte, durante unos minutos, para que se dore ligeramente.

GUISO DE MERLUZA A LA ASTURIANA

2 cucharadas de aceite o manteca.
½ cebolla chica picada.
1 cucharadita de perejil picado.
1 zanahoria picada.
½ kg. de porotos frescos.
½ atado de espárragos.
1 kg. de merluza cortada en trozos grandes.

Pele los espárragos, córteles las puntas y hágales dar un hervor junto con los porotos. Sale.

Rehogue en una cacerola junto con el aceite o la manteca la cebolla, la zanahoria y el perejil sin que lleguen a dorarse. Añada las verduras y los trozos de pescado, dejando cocer a fuego suave durante media hora y agregando un poco del caldo donde se han

cocido las verduras. Sirva los trozos de merluza colocándolos en el centro de una fuente y rodeándolos con los espárragos y porotos.

PESCADILLA O MERLUZA A LA NAVARRA

1 kg. de merluza o pescadilla en trozos.
3 cucharadas de aceite.
2 cucharadas de cebolla picada.
1 vaso de vino blanco.
½ kg. de tomates pelados y sin semillas.
½ litro de agua caliente.
Perejil picado.
Sal, pimienta.
1 diente de ajo.
1 pizca de azafrán.

Coloque en una cacerola la cebolla y el aceite y déjela rehogar hasta que tome color dorado; añada el vino, los tomates y el agua y sazone con el perejil, la sal, el ajo y la pimienta. Deje cocer a fuego lento durante veinte minutos y luego agregue los trozos de pescado y el azafrán, dejando cocer otros quince minutos a fuego suave. Sirva bien caliente sobre costrones de pan tostados o fritos.

MERLUZA A LA PESCADORA

1 cucharada de mostaza.
½ litro de caldo.
Manteca.
1 kg. de filetes de merluza.
Perejil picado.
Chalotes picados.

Disponga los filetes sobre una fuente para horno enmantecada, condiméntelos con sal y pimienta y espol-

voréelos con el perejil y los chalotes picados. Disuelva la mostaza en el caldo y rocíe con él los dos filetes. Ponga sobre ellos algunos terroncitos de manteca y cuézalos a horno suave durante veinte minutos rociándolos de vez en cuando con el caldo.

Cuando los filetes estén cocidos retírelos y deje reducir un poco la salsa, coloque nuevamente los filetes en la fuente y déles un golpe de horno vivo para que se doren rápidamente. Sirva en seguida acompañado de rodajitas de limón y puré de papas.

FRITURA DE MERLUZA

Filetes de merluza.
Aceite.
Vino tinto.
Sal, pimienta.
Harina.
Perejil picado frito o
Salsa de mostaza bien espesa (ver página 74).

Ponga a marinar los filetes junto con el aceite, el vino tinto, la sal y la pimienta durante una hora.

Retírelos, escúrralos bien y páselos por harina. Fríalos en abundante aceite bien caliente y sírvalos espolvoreados con el perejil picado y frito o bien con la salsa de mostaza llevada a la mesa en una salsera.

ALBONDIGUILLAS DE MERLUZA

1 merluza.
1 cebolla en juliana menuda.
2 cucharadas de manteca.
½ diente de ajo machacado.
3 huevos.
1 cucharada de perejil picado.
Sal, pimienta.

Limpie bien la merluza y hágala hervir en agua y sal durante veinte minutos. Retírela, quítele la piel y las espinas y deshágala, aplastándola bien con ayuda de un tenedor. Fría la cebolla en manteca y agréguela a la carne de la merluza. Añada el ajo, la sal, la pimienta, los huevos y el perejil picado, formando una pasta que no debe ser muy blanda; si así ocurriera, puede dársele más consistencia adicionándole un poco de miga de pan remojada en leche.

Forme con esta mezcla unas bolitas, páselas por harina y fríalas en aceite bien caliente. Pueden servirse solas o acompañadas con salsa Portuguesa (ver página 55).

BUDÍN DE MERLUZA

¾ kg. de merluza.
¼ litro de salsa "Bechamel" espesa y fría.
½ taza de crema de leche.
5 huevos.
1 cucharada de harina.
3 cucharadas de manteca.
½ kg. de camarones pelados.

Lave la merluza, quítele las espinas y la piel y pique muy menuda la carne, sazonándola con sal y pimienta. Con las espinas, cabeza y demás restos de la merluza, haga un caldo de pescado al vino blanco (ver receta, página 200).

Añada a la carne de la merluza ya picada la salsa "Bechamel", la crema de leche, un huevo entero y dos yemas. Mezcle todo y páselo por un tamiz para formar un puré bien homogéneo. Enmanteque un molde y coloque en él la preparación. Cocínelo a baño de María en horno durante veinticinco a treinta minutos.

Derrita en una cacerola dos cucharadas de manteca, añada poco a poco la harina y vierta dos tazas de agua y una taza de caldo de pescado; agregue dos yemas de huevo, revolviendo rápidamente y manteniendo la cacerola sobre el fuego; añada por último una cucharada de manteca.

Retire el budín del horno, desmóldelo sobre una fuente redonda y rocíelo con la salsa. Decore colocando por encima una garnitura de camarones que habrá salteado en manteca.

PASTEL DE MERLUZA AMELITA

1 ½ kg. de merluza hervida.
2 cebollas en rodajas finas.
1 lata de tomates "perita".
3 ajíes dulces en juliana.
1 vaso de vino blanco.
1 cucharada de postre de sal.
1 cucharadita de extracto de tomates.
1 pizca de pimienta.

MASA:

2 tazas de harina.
2 yemas.
100 grs. de manteca.
1 huevo batido.
Leche para unir.

Prepare el relleno del pastel en la siguiente forma. Ponga en una sartén las cebollas cortadas en rodajas, los tomates en trozos y los ajíes cortados en juliana fina. Sazone con la pimienta, sal, y añada por último el extracto de tomate diluído en un poco de agua caliente. Deje cocer a fuego suave durante un cuarto de hora y luego agregue la merluza, a la que habrá quitado cuidadosamente la piel y las espinas, cortada en trozos pequeños. Deje continuar la cocción añadiendo poco a poco el vino blanco. Haga que la merluza se

impregne bien del sabor de la salsa. Cuando esté todo bien cocido, retire y conserve esta preparación al calor.

Aparte, prepare la masa colocando la harina en corona, ponga en el centro las yemas y la manteca y vaya tomando la masa poco a poco, añadiendo la leche necesaria. Mezcle bien amasando ligeramente y luego estire la masa con las palmas de las manos procurando darle la forma del molde que elija, que debería ser de preferencia ovalado o cuadrilongo. Enmanteque el molde, coloque dentro de él el relleno y cúbralo con la masa haciendo un repulgue alrededor. Pinte con el huevo batido y coloque en horno de temperatura moderada para que se cueza la masa y se dore bien. Sirva en la misma fuente.

MEJILLONES A LA NORMANDA

2 tarros de mejillones.
1 vaso de sidra.
1 ramito de verduras.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharada de chalotes.
2 cucharadas de harina.

Vierta en una cacerola el agua de los mejillones y la sidra, añada el ramito de verduras, dos cucharadas de manteca, los chalotes y una pizca de pimienta, tape la cacerola y haga hervir durante quince minutos. Sale.

Agregue en seguida los mejillones, vuelva a tapar la

cacerola y deje hervir cinco minutos. En el momento de servir ligue la salsa con la cucharada de manteca y la harina. Debe quedar una salsa bien cremosa.

"MATELOTE D'ANJOU"

1 kg. de pescado (merluza, besugo, mero).
2 cebollas grandes.
1 ramito de verduras.
2 clavos de olor.
1 latita de "champignons".
6 cebollas chicas.
4 vasos de vino blanco seco.
2 yemas de huevo.
6 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
Crostones de pan.

Lave el pescado, límpielo y quítele las escamas, córtelo en rebanadas gruesas y póngalo en una cacerola junto con las dos cebollas, una de las cuales habrá mechado con los clavos de olor; añada el ramito de verduras y sazone con sal y pimienta. Vierta el vino blanco cuidando de que el pescado quede cubierto con él y haga hervir sobre fuego vivo durante quince a veinte minutos; luego retire el pescado y manténgalo al calor, dejando reducir el líquido de la cocción durante diez minutos, páselo en seguida por un tamiz.

Coloque en otra cacerola las cebollitas junto con la manteca y un poco de agua y hágalas cocer hasta que estén bien tiernas y doradas, escúrralas y guárdelas al calor junto con el pescado.

Con la manteca en que ha cocido las cebollitas haga una ligadura dorada, añadiendo la harina y luego el vino de la cocción, agregue los "champignons" y deje reducir la salsa durante diez a quince minutos; pasado ese tiempo ponga las cebollitas y el pescado en esta salsa y caliente todo bien.

Retire con una espumadera el pescado, los "champignons" y las cebollas, póngalos en el medio de una fuente y fuera del fuego ligue la salsa con las yemas de huevo, viértala en seguida sobre la fuente y decore con los crostones de pan fritos en manteca.

PAELLA A LA VALENCIANA

1 pollo.
¼ kg. de carne de cerdo en trozos.
1 cebolla chica picada.
3 tomates pelados en trozos.
3 tazas de arroz.
8 fondos de alcauciles.
½ taza de porotos frescos hervidos.
12 trozos de pescado (congrio, anguila, merluza).
½ kg. de langostinos.
½ kg. de almejas o mejillones (a elección).
3 ajíes morrones.

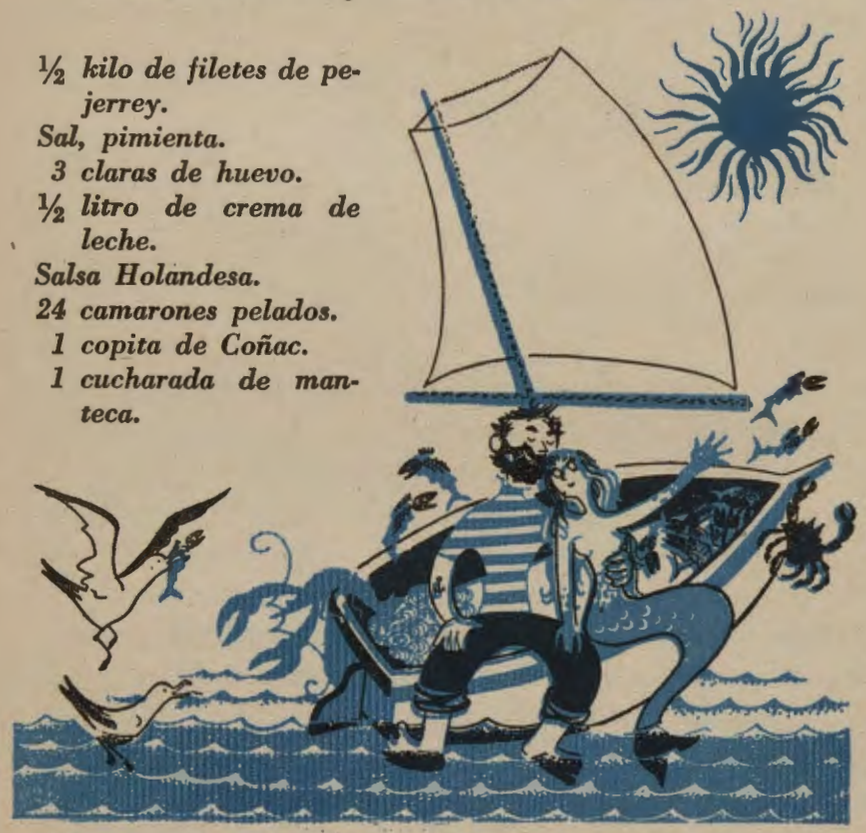
Limpie y desprese el pollo y colóquelo en una sartén de barro o de hierro junto con un poco de manteca y los trozos de carne de cerdo haciendo rehogar todo un momento. Retire la carne y el pollo y haga rehogar en la misma manteca la cebolla. Cuando empiece a dorarse, añada los tomates dejándolos que se frían. Luego agregue el arroz, los trozos de cerdo y pollo, dejando cocer a fuego muy suave durante un momento; añada después los fondos de alcauciles y los porotos, vierta a razón de una taza y media de agua por cada taza de arroz.

Cuando comience a hervir, añada los ajíes morrones, los trozos de pescado, las almejas o mejillones, y sazone con sal. Haga cocer a fuego vivo durante ocho minutos, luego retire la sartén y deje cocer otros ocho minutos a fuego más suave. Cuando se haya con-

sumido todo el líquido, ponga la sartén en el horno y haga cocer cinco o seis minutos más. Cuando esté todo bien dorado retire del horno y deje reposar al lado del fuego unos instantes antes de servirlo. En España se emplea una sartén con asas, profunda, llamada "paellera".

BUDÍN DE PEJERREY A LA "RÉGENCE"

½ kilo de filetes de pejerrey.
Sal, pimienta.
3 claras de huevo.
½ litro de crema de leche.
Salsa Holandesa.
24 camarones pelados.
1 copita de Coñac.
1 cucharada de manteca.



Muela en un mortero, hasta obtener la consistencia de una pasta, los filetes de pejerrey, agregue poco a poco las claras de huevo revolviendo con una espátula de madera, sazone con sal y pimienta.

Pase esta preparación por un tamiz fino y póngala en un bol de porcelana, revuelva para mezclar todo bien y déjela reposar en la heladera durante dos horas. Entonces incorpore a esta mezcla la crema de leche poco a poco; la preparación debe quedar de consistencia cremosa.

Enmanteque una budinera redonda de tubo y vierta suavemente la mezcla dentro, cubra con un papel enmantecado y ponga a cocer en baño de María en horno suave. Retire la budinera, deje reposar, desmolde con cuidado sobre una fuente redonda. Decore con los camarones formando una bordura. La preparación de los camarones se hace en la siguiente forma: saltearlos en una sartén con la manteca y arderlos con el vaso de Coñac. Añada al final un chorrito de jugo de limón y una pizca de pimienta. La salsa Holandesa deberá presentarse bien caliente en una salsera (ver página 71).

FILETES DE PEJERREY A LA "ROCHER"

12 filetes de pejerrey chicos.
Aceite de oliva.
1 cucharada de perejil frito.
Papas fritas "paille".

Pase por harina los filetes. Fríalos en abundante aceite y cuando estén bien dorados y cocidos retírelos y espolvoréelos con sal fina, colóquelos en forma de abanico sobre una fuente caliente, decore con el perejil y rodee todo con las papas fritas "paille".

GRAN FILETE DE PARANÁ A LA ALVEAR

2 filetes de pejerrey gran Paraná (más o menos de 1 kg. de peso c/u.).
1 taza de crema de leche.
Caldo de "champignons".
1 cucharada de extracto de carne.
8 huevos "pochés".
3 cucharadas de manteca derretida.
Salsa Bearnesa (ver receta, página 73).
1 ½ docena de "champignons".
Sal, pimienta blanca.
Zumo de limón.

Elija dos grandes filetes de pejerrey Paraná. Ubíquelos en una fuente de horno de tamaño adecuado. Espolvoréelos con sal y pimienta, cúbralos con crema de leche a la que habrá adicionado el agua de la cocción de los "champignons", rocíe con un poco de zumo de limón y cuézalos en el horno, cubiertos con un papel enmantecado para que no se quemen, déjelos cocer a horno moderado. Una vez cocidos agregue el extracto de carne disuelto en agua caliente y la manteca derretida. Coloque los filetes sobre una fuente alargada, cúbralos con el jugo de la cocción, disponga alrededor los huevos "pochés" que ya habrá preparado y altérnelos con los "champignons" y cúbralos con salsa Bearnesa, de consistencia liviana. Sirva todo bien caliente. Es un plato delicioso y de excelente presentación.

PEJERREY AL ROQUEFORT

1 pejerrey de 1 a 1 ½ kgs. de peso
2 cucharadas de queso Roquefort.
½ taza de crema de leche.
1 vasito de Jerez.
Sal.
Pimienta blanca.
Zumo de limón.

Lave y limpie el pejerrey y ábralo tal como se muestra en la ilustración frente a la página 64.

Luego límpielo interiormente con el zumo de limón y abundante agua fría.

Aparte, deshaga con un tenedor el Roquefort, incorpórele la crema de leche y sazone con la pimienta. Rellene con esta mezcla el pejerrez y póngalo en una pescadera o fuente de horno enmantecada y adecuada para llevar a la mesa. Rocíe el pescado con el Jerez y el zumo de limón, cuézalo en horno de fuego muy suave, añadiendo si fuera necesario para que no se reseque, a medida que avanza la cocción, un poco más de Jerez mezclado con agua. Sirva acompañado de papas a la cucharita, hervidas, pasadas por manteca y espolvoreadas con perejil picado.

PEJERREY A LA "HÉLÈNE"

1 pejerrey grande.
1 cebolla.
1 hoja de laurel.
1 ramito de hierbas.
Sal.

SALSA:

¼ litro de leche.
2 cucharadas de harina.
3 cucharadas de crema de leche.
1 puñado de alcaparras.
1 docena de aceitunas picadas.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Limpie esmeradamente el pescado y hiérvalo en agua con la cebolla, el laurel, el ramito de hierbas y la sal, durante quince minutos más o menos. Retire, deje enfriar y quite con cuidado la piel y las espinas; córtelo en trozos pequeños y colóquelo en una fuente de barro o pírex.

Prepare la salsa en la siguiente forma: coloque la leche en una cacerola y vierta en ella la harina, que habrá disuelto previamente en un poco de leche fría para que no se agrume. Deje hervir a fuego suave, revolviendo constantemente hasta que se espese. Condimente con la sal, la nuez moscada y la pimienta. Retire y cuando esté tibia añada la crema de leche, las alcaparras y las aceitunas.

Cubra con esta salsa el pescado y coloque en horno moderado hasta que tome un lindo color doradito.

TURBANTE DE PEJERREY

12 filetes de pejerrey.
1 lata de "pâté de foie".
2 tazas de salsa blanca.
4 yemas de huevo.
1 clara batida a nieve.
1 copa de vino blanco seco.
2 docenas de langostinos.
2 docenas de almejas.
Salsa Nantúa (ver receta, página 67).

Elija doce filetes de pejerrey de tamaño parejo, preferentemente chicos. Enmanteque abundantemente un molde de los llamados "Savarin", forre el molde colocando la parte más ancha de los mismos hacia abajo de modo que las colas emerjan del mismo. Aparte, en un bol de porcelana deshaga con un tenedor el contenido de una lata de "pâté de foie", añádale poco a poco la salsa blanca, luego las yemas y el vino. Sale si fuera necesario. Revuelva bien para mezclar esta preparación y añada finalmente la clara batida a nieve.

Rellene el molde hasta sus tres cuartas partes con esta mezcla y doble las colas del pejerrey hacia el centro del molde. Cubra con un papel enmantecado el molde y ponga a cocer a baño de María en horno moderado. Una vez cocido, desmolde con cuidado. Rellene

el centro del "Savarin" con las almejas y los langostinos. Reserve algunos para decorar la fuente. Bañe el turbante con salsa Nantúa y preséntelo acompañado de esta misma salsa, llevada a la mesa en una salsera aparte.

PESCADOS "AU BLEU" (AL AZUL)

Se da esta designación a la cocción de algunos pescados al "court-bouillon" [1], en condiciones tales que determinan en la piel del pescado un color azulado. Esta coloración, en realidad, es más bien violácea, especialmente cuando los pescados se preparan en salsa al vino tinto.

La condición esencial para obtener este color azul es que los pescados sean vivos y estén cubiertos del limo o de la capa viscosa que tienen los pescados de agua dulce y que contribuye a darles el mencionado color azulado; y si no pueden obtenerse vivos, por lo menos deben ser de una frescura excepcional.

Un pescado destinado a ser preparado al azul no debe ser descamado ni lavado; simplemente debe enjuagárselo con un lienzo fino y esto muy débilmente, para no quitarle el limo. Se lo destripará por una abertura practicada bajo el vientre, que debe ser lo más pequeña posible; las agallas deben ser limpiadas y despojadas de todo rastro sanguíneo. Todo esto se hará manipulando el pescado lo menos posible.

Pescados indicados para ser preparados al azul. Trucha de río (prov. de Bs. As.); trucha salmonada de los

[1] Bajo el nombre general de "court-bouillon" (salsa o caldo) se designa el líquido en el cual se efectúa la cocción de pescados hervidos.

lagos del Sur y de los lagos de Córdoba; salmón; pejerrey de río, surubí, boga y dorado. No conviene elegir piezas muy grandes, pues son más indicados para ser preparados en esta forma los pescados medianos.

TRUCHA AL AZUL

Sumerja la trucha en el "court-bouillon" hirviendo; esto provocará una rotura en la carne del pescado, rotura que es inevitable. Desde el momento en que la ebullición recomience, tape la cacerola y luego retírela a un costado del fuego para dejar hervir muy suavemente durante cuatro o cinco minutos. Escurra. Sirva la trucha sobre una fuente cubierta por una servilleta, y adorne alrededor con perejil o berros. Sirva en una salsera salsa Holandesa (pág. 71) o Muselina (página 72) para acompañar la trucha.

PESCADO A LA ORIENTAL

1 pescado de 1 kg.
1 vaso de vino blanco.
1 pocillo de vinagre de vino.
1 cucharada de azúcar.
Laurel e hinojo.
Nuez moscada.
Pimienta, sal.
1 diente de ajo.
3 tomates cortados en rodajas.
3 cucharadas de aceite.

Elija para este plato un pescado de carne sabrosa, como anchoa, besugo o corvina de buen tamaño.

Limpie cuidadosamente el pescado y póngalo a marinar en una fuente un poco honda, junto con el vino blanco y los aromas (el laurel, hinojo, la nuez moscada y la pimienta). Déjelo durante unas dos horas, luego retírelo y rocíelo con el vinagre, en el que habrá disuelto una cucharada de azúcar. Ponga en una fuente de horno las rodajas de tomates, restriegue el ajo sobre el pescado para perfumarlo y colóquelo sobre los tomates; rocíelo con el aceite y cuézalo en horno de temperatura moderada hasta que la piel comience a abrirse. Sírvalo acompañado de papas fritas cortadas en daditos.

PAN DE PESCADO ECONÓMICO

10 cucharadas de pescado cocido.
1 ½ vasos de "court-bouillon" (caldo concentrado de pescado).
3 tajadas de pan Lactal.
3 cucharadas de manteca.
2 huevos.
Salsa "Bechamel" o Salsa mayonesa.

Esta receta está especialmente indicada para utilizar restos de pescados cocidos al "court-bouillon".

Quite cuidadosamente las espinas al pescado y deshágalo en el mortero. Remoje el pan en el "court-bouillon", añádalo al pescado y agregue la manteca y las yemas de huevo, trabaje todo hasta obtener una pasta bien lisa. Añada a esta pasta poco a poco las claras batidas a punto de nieve, mezcle bien y vierta la mezcla en una budinera enmantecada. Cueza durante cuarenta minutos a baño de María. Desmolde y sírvalo caliente bañado con salsa "Bechamel" o si usted lo prefiere frío con salsa mayonesa. Decore en ambos casos con alcaparras, rabanitos o rodajitas de pepinos en vinagre.

PULPITOS A LA "RICHARD"

1 lata de pulpitos al natural.
1 lata de morrones.
1 cucharada de vinagre.
1 cucharada de caña o Coñac.
1 chorrito de salsa Inglesa.
2 chalotes.
1 cucharada de extracto de tomates.
1 taza de caldo.
1 pizca de azúcar.
1 pizca de pimienta.
1 cucharada de aceite.

Pele y pique menudamente los chalotes. Corte en trocitos los pulpitos y los morrones, guarde el agua de los mismos para emplearla luego en la salsa. Ponga en una sartén el aceite, fría en él los chalotes, los pulpitos y los morrones, añada luego la caña, el vinagre y por último los restantes ingredientes. Debe quedar muy sabroso. Tape la sartén y deje cocer a fuego suave. Cuando la salsa comience a espesar, destape y deje reducir hasta que esté espesita, agregue el jugo de los morrones y de los pulpitos donde habrá disuelto una cucharadita de maicena. Revuelva unos minutos y sirva bien caliente para acompañar arroz blanco que puede decorar con tiritas de morrones para presentarlo mejor. Esta preparación es deliciosa para completar platos de pescado de sabor fuerte, como anchoas, congrio, corvina, etc.

PASTEL DE SALMÓN BELVEDERE

1 lata de salmón.
1 kg. de papas.
3 huevos.
1 taza de crema de leche.
1 cucharada de aceitunas verdes picadas.
1 cucharadita de mostaza.
Sal a gusto.

Hierva las papas y haga un puré mezclándolo con el contenido de la lata de salmón; agregue revolviendo bien los huevos y las aceitunas. Sazone con la mostaza y la sal. Incorpore a la preparación la crema de leche. Debe quedar consistente. Ponga en una fuente de horno un poco profunda y deje gratinar en horno fuerte quince minutos hasta dorar un poco.

PESCADILLA FRITA A LA ANDALUZA

Damos a continuación el modo clásico de preparar la pescadilla, tal como se estila en los freideros públicos andaluces:

Limpie las pescadillas, séquelas y sazónelas con sal; luego envuélvalas en harina y dóblelas haciéndoles morder la cola. Llene una cacerola grande con aceite y, cuando esté bien caliente, fría en ella las pescadillas. Cuando estén doradas retírelas con una espumadera y sírvalas acompañadas de rebanaditas de limón.

RAYA A LA "RAVIGOTE"

1 raya de ½ kg.
4 chalotes.
1 diente de ajo.
2 ramitas de perejil.
2 cucharadas de hongos secos, remojados.
½ vaso de vino blanco.
½ vaso de vinagre.

Cueza la raya durante media hora en un "court-bouillon", caldo de pescado concentrado (ver recetas, página 198). Pique menudamente los chalotes, el ajo,

el perejil y los hongos y haga hervir todo en el vino blanco, el vinagre y medio vaso de "court-bouillon". Deje cocer hasta que el líquido se reduzca en su casi totalidad. En el momento de servir añada a esta salsa espesa una cucharadita de alcaparras o de pepinitos picados según se prefiera. Quítele la piel a la raya y colóquela sobre una fuente bien caliente y disponga sobre el pescado la salsa. Sirva en seguida con puré de papas.

TRUCHA A LA "MEUNIÈRE"

2 truchas medianas.
Sal, pimienta.
Harina.
2 cucharadas de manteca.

Limpie cuidadosamente las truchas y hágales con un cuchillo filoso unos ligeros cortes en la piel. Sazónelas y páselas por harina. Ponga la manteca en una sartén y cuando esté bien caliente coloque las truchas. Déjelas cocinar a fuego muy suave durante diez minutos, dándolas vuelta una sola vez.

LANGOSTA CON SALSA MAYONESA

Cómo se cocina una langosta. — Aconsejamos a las dueñas de casa y cocineros "amateurs" que deseen hacer este plato de alta cocina, elegir siempre una langosta que esté viva en el momento en que se empiece a cocerla. De lo contrario, pierde su sabor particular y se vuelve blanduzca.

En caso que se estuviera a orillas del mar, el mejor

caldo para cocer la langosta es el agua de mar sin ninguna otra sazón. A continuación damos la composición del caldo para la cocción de una langosta de alrededor de 1 ¼ kgs. de peso.

CALDO:
3 litros de agua.
2 cucharadas de sal.
1 ramito de hierbas compuesto de perejil, tomillo y laurel.

Elija una cacerola profunda para que la langosta quede completamente sumergida y ponga dentro todos los ingredientes del caldo. En seguida, coloque la cacerola sobre el fuego para que el líquido comience a hervir. Sumerja la langosta en un recipiente con agua fría y, con un cepillo de cerda, cepíllela cuidadosamente para que quede bien limpia, enjuáguela bien y póngala nuevamente en agua clara. Para evitar que se mueva en la cacerola, repliegue la cola del animal sobre el vientre y retraiga los tentáculos para arriba, atándola sólidamente con una doble vuelta de cordel.

En el momento en que el caldo esté en plena ebullición, eche dentro la langosta y cuide de que el fuego sea muy vivo para que siga hirviendo inmediatamente. A partir de este momento, calcule treinta y cinco minutos de cocción. Cuide que durante este tiempo la ebullición sea constante. En seguida, retire la langosta, introdúzcale la punta de un cuchillo entre los dos tentáculos de la cabeza y colóquela cabeza abajo para que se escurra bien. Déjela enfriar en esta posición.

Para servir la langosta. — Quítele los cordeles. Con la punta de un cuchillo grande corte la langosta por la parte de abajo, desde la cabeza hasta la cola, pero sin separar completamente las dos mitades, de modo que

pueda abrirse como un libro. Retire los intestinos, que están en la mitad de la cola. Una vez cortada, coloque la langosta sobre una fuente alargada, cubierta por una servilleta. Rodéela con hojitas de perejil fresco y sírvala acompañada con salsa mayonesa, que enviará a la mesa en salsera aparte.

LANGOSTA "NORMANDY"

1 langosta de 1 a 1 ½ kgs.
1 lata de mejillones.
1 lata chica de "champignons".
3 ó 4 trufas negras.
Salsa "Bechamel".
1 vasito de vino blanco.
Pimienta.
Sal.
Tarteletas de hojaldre.

Cueza la langosta de acuerdo a las indicaciones (ver página 234) y luego córtela a lo largo, retire la carne de la cola y córtela en forma de escalopes. Pique en trozos la carne de las patas. Una vez hecha esta preparación, tenga lista la salsa "Bechamel", a la que adicionará un poco del agua de los mejillones, previamente colada a través de una tela fina, y otra cantidad igual del agua de los "champignons". Ligue la salsa con tres yemas de huevo batidas. Mezcle los mejillones con los "champignons" y la carne de las patas y una todo con la salsa. Rellene con esta composición el fondo del caparazón y disponga por encima los escalopes cortados de la cola. Recubra todo con una ligera capa de salsa y ponga a gratinar durante un momento en horno muy vivo para que se dore. Presente la langosta sobre una fuente decorada con pequeñas tarteletas de hojaldre, rellenas con un poquito de salsa y picadillo de trufas.

Para darle mejor sabor a la salsa "Bechamel", puede sazonársela con una pizca de pimienta blanca y unas láminas de trufas.

CENTOLLA VALPARAÍSO

Proceda a cocer la centolla en la misma forma que hemos indicado para preparar la langosta. Luego ábrala por el medio y retire la carne cortándola en trocitos. Con ayuda de una tijera de trinchar, abra las patas y quite también la carne cortándola del mismo modo. Ponga toda la carne de la centolla en un bol y rocíela con jugo de limón, sazone con sal y pimienta blanca y agregue la pulpa de una palta cortada en trozos. Rellene con esta preparación el caparazón de la centolla, cúbrala con salsa "Golf" (ver página 82) y decore la fuente con aceitunas negras y corazones de lechuga.

CENTOLLA PACÍFICO

Cueza y corte la centolla del mismo modo que se indica en la receta anterior. Mezcle los trozos de la misma con abundante salsa "Mornay" (ver página 67) a la que se habrá adicionado estragón fresco picado menudamente y una copita de Jerez. Rellene con esta preparación el caparazón de la centolla y hágala gratinar durante un momento en horno muy vivo para

que se dore. Preséntela adornada con ramitos de perejil fresco. Es un plato exquisito.

CARACOLES A LA MODA DE LIEJA

Forma de limpiar los caracoles. — Para hacer ayunar los caracoles debe colocárselos en una canasta y echar dentro unas ramas de tomillo fresco. Después de diez días hay que revisarlos y tirar los que tengan mal aspecto. Entonces ponga los restantes en una olla grande, con agua hasta la mitad, y colóquela sobre fuego moderado, para que con este ligero calor los caracoles salgan de su concha. En el momento en que los caracoles hayan salido, levante rápidamente la intensidad de la llama para que el calor fuerte les impida volver a su laberinto. Eche dentro de la olla un puñado de sal gruesa, tres cucharadas de vinagre, unos granos de pimienta negra, unas hojas de laurel y unas ramas de tomillo. Deje cocer, sin que llegue a hervir, media hora. Retírelos del fuego, escúrralos y resérvelos al rescoldo.

Preparación. — Entretanto, usted habrá hecho rehogar dos cebollas cortadas en rodajas, un diente de ajo y unos dados de jamón crudo, en buen aceite de oliva, al que agregará un picadillo de hojas de lechuga, achicoria y espinacas (todo en crudo). Añada a esta preparación dos cucharadas de harina y un cucharón de caldo, revuelva vivamente y deje cocer hasta que la salsa esté cremosa y bien cocida. Esta salsa debe sazonarse con pimienta y especias molidas a gusto. Cuando esté a punto eche dentro los caracoles y déjelos que se saturen de la misma. En el momento de servir los caracoles ligue la salsa con dos yemas de huevo, añada unas nueces picadas menudamente y pan tostado rallado, para que quede untuosa. No olvide que hay que servir este plato muy caliente. En el Languedoc se acompaña con vasitos de "eau de vie" y a los comensales les está permitido, después de ingerir tres docenas de caracoles, beber un vasito de esta bebida antes de atacar la cuarta docena.

RANAS

RANAS A LA "POULETTE"

Saltee las ranas en manteca y a fuego muy suave para evitar que tomen color tostado, luego hágalas rehogar un momento en salsa "Poulette" (ver receta, página 68). Sírvalas espolvoreadas con perejil picado. Decore con trufas negras o "champignons" en rodajitas (optativo).

RANAS SALTEADAS A LA ROMANA

Pase las ranas por harina y hágalas saltear en una sartén con manteca bien caliente, retírelas y escúrralas. Sazone con bastante sal y pimienta y sírvalas rociadas con manteca caliente, jugo de limón y perejil picado.

RANAS A LA PORTUGUESA

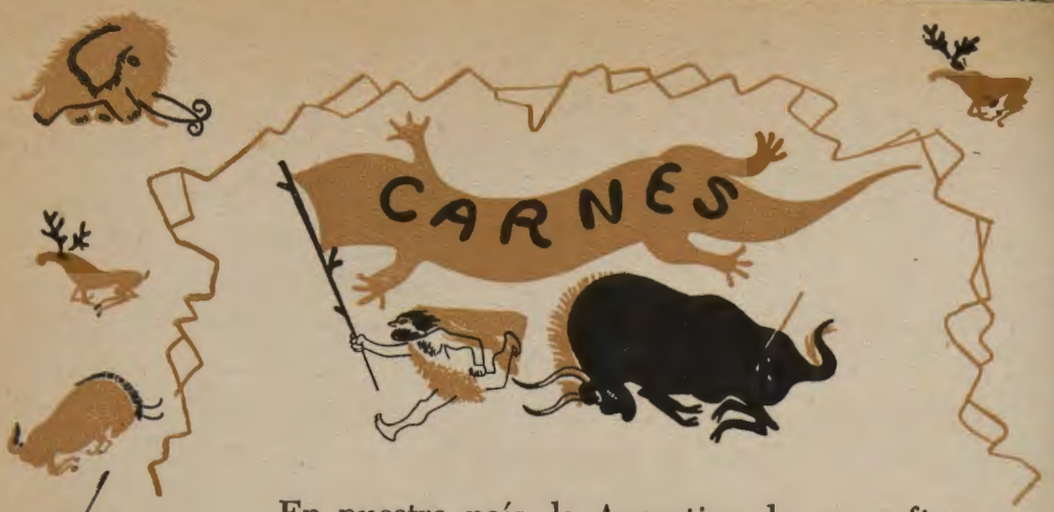
Pase las ranas por harina y dórelas en aceite. Aparte, prepare salsa Portuguesa (ver página 55) y un rato antes de servir eche las ranas dentro de ella para que se impregnen bien del gusto de la salsa.

Presente acompañándolas con una bordura de pan cortado en triangulitos y fritos en aceite. Espolvoree con perejil picado.

FRITURA DE RANAS

Muslos de ranas.
Tocino cortado en daditos.
Papas cortadas en daditos.
Cebolla en juliana.

Elija muslos de ranas de tamaño grande, páselos por harina y fríalos en manteca hasta que estén dorados. Aparte, fría separadamente en abundante manteca el tocino, las papas y la cebolla. En el momento de servir junte todos los ingredientes y sirva bien caliente, decorando la fuente con berros frescos.



En nuestro país, la Argentina, la carne figura como alimento principal en las comidas diarias por la excelencia de su calidad.

Puede decirse que los comensales de nuestras mesas son verdaderos devoradores de carne y la población tiene por costumbre consumir una ración considerable de este alimento. Desde el punto de vista gastronómico, es de suma importancia la elección del trozo de carne que va a usarse en la preparación de determinado plato. Quien pretenda ser un buen cocinero, debe conocer el trozo adecuado de la res para utilizar su receta favorita.

Con el propósito de ayudar a los cocineros noveles daremos en su lugar los nombres de las principales partes de la carne empleadas comúnmente para la ejecución de las diferentes recetas.

SALSAS A BASE DE JUGO DE CARNE PARA CARNES ASADAS

El tan usado fondo para salsas en la tradicional cocina francesa, que se designa "Glace de Viande", es una reducción de carnes, huesos, cartílagos y algunas verduras para aromatizar. La técnica francesa aconseja en los casos en que se preparan carnes asadas, al horno, estofadas en cacerolas o marmitas o bien salteadas en sartenes u otros utensilios apropiados, *no utilizar* los residuos de la cocción que quedan adheridos a los fondos de cacerolas, asaderas o sartenes. La razón de este procedimiento se funda en que estos jugos se han caramelizado y en muchos casos hasta quemado durante el tiempo de la cocción. Además se les ha adicionado una cantidad de grasa del mismo trozo de carne que se ha refrito, convirtiéndose en un elemento de difícil digestibilidad.

La industrialización de las carnes ha puesto en manos de las amas de casa o de las cocineras profesionales un recurso extraordinario que es el extracto de carne. Aceptando el único criterio posible, que es el de actualizar los procedimientos culinarios, puede reemplazarse el famoso "Glace de Viande" por una cantidad de extracto de carne que equivale a una buena reducción de carnes, hueso, cartílagos y verduras. La fórmula para agregar a las carnes preparadas una salsa liviana y gustosa, es la que a continuación damos.

Es una receta para reemplazar el "Glace de Viande" de las recetas de la gran cocina francesa.

SALSA DE JUGO DE CARNES

1 cucharada de extracto de carne (envasado).
1 taza de caldo de verduras desgrasado.
1 cucharadita de fécula de arroz o fécula de maíz disuelta en leche fría.
1 cucharada de vino tinto.
1 pizca de pimienta.

Disuelva en la taza de caldo bien caliente el extracto de carne, pimente y sale ligeramente si fuera necesario, añada a esto la fécula disuelta en una pequeña cantidad de leche fría, revuelva bien. Ponga esta preparación en una cacerolita a fuego suave y deje reducir un poco revolviendo de vez en cuando. Agregue la cucharada de vino tinto. Esta es la salsa básica para acompañar los grandes trozos de carne asada, al horno, estofados, escalopes, medallones de lomo, etc.

LOMO "PORT ROYAL"

1 ¼ kg. de lomo.
Unos terrones de manteca.
1 cebolla en rodajas.
2 zanahorias en juliana.
1 cucharada de hongos remojados.
1 hoja de laurel.
1 vaso de Coñac o vino blanco.

GARNITURA:

Papas fritas a la cucharita.
Ensalada al Roquefort (ver página 142).

Limpie bien el lomo. Colóquelo en una asadera con la manteca, la cebolla, las zanahorias y el laurel. Sálelo en el momento de colocarlo en el horno. Cocine a horno fuerte, rociándolo de vez en cuando con su propio jugo. A mitad de la cocción agréguele los hongos y el Coñac. Cuando esté a punto retire el asado y eche en la asadera un chorro de agua hirviendo para que se

desprenda todo el jugo. Cuélelo y colóquelo en una salsera. Sírvalo con las papas fritas a la cucharita y la ensalada al "Roquefort".

LOMO A LA JARDINERA

1 ½ kg. de lomo.
1 cucharada de grasa.
1 cebolla cortada en rodajas.
1 zanahoria cortada en rodajas.
½ vaso de vino blanco.
¼ litro de salsa Demi-glace o Española (ver pág. 49).

JARDINERA:

Diversas verduras de la estación hervidas y pasadas por manteca.

Haga saltear el lomo con la grasa en una cazuela. Cuando se haya dorado bien por todos lados, añada la cebolla y la zanahoria, rocíelo con el vino y la salsa "Demi-glace", sazone, tape y termine la cocción, colocando la cazuela en el horno durante una hora.

Retire el lomo del horno, colóquelo en una fuente grande disponiendo alrededor las verduras en forma de ramitos, desgrase bien la salsa y rocíe con ella el lomo.

LOMO A LA MODERNA

2 kgs. de lomo.
6 corazones de lechuga.
Zanahorias cortadas en forma de bastoncitos largos.
Puntas de espárragos.
8 croquetas de puré de batatas.
50 grs. de tocino.
1 tajada gruesa de lengua fiambre.

Meche el lomo con trozos de tocino y lengua, alternándolos. Áselo en horno bien caliente para dorarlo y luego reduzca el calor y termine la cocción a fuego

suave para que no se reseque. Retire el lomo de la asadera, colóquelo en una fuente —preferiblemente metálica— que pueda mantener sobre el calor y decore la fuente intercalando los corazones de lechuga rehogados en manteca y sazonados con sal y pimienta, las croquetitas de batata, las zanahorias y las puntas de espárragos hervidas y salteadas en manteca; rocíe todo el lomo con una reducción de jugo de carne (ver página 243). Cuide, cuando sirva platos de carnes, que las fuentes en que se presentan sean de un material que permita mantenerlas calientes, para que las salsas no se cuajen.

"ROAST-BEEF" A LA INGLESA

Para obtener un buen "roast-beef" a la inglesa hay que elegir un trozo grande de carne de no menos de un kilo y medio de peso. El trozo preferido es la parte de la costilla alta y debe cocerse con el hueso para que conserve mayor sabor.

Elija una asadera profunda para guardar el jugo. Unte la carne con manteca o grasa fina, sale y pimiente. Caliente el horno previamente. Cuando esté a temperatura alta introduzca la carne y deje cocer así hasta que se haya dorado, dé vuelta el trozo para que se dore parejo. Baje a horno medio y termine la cocción con esta temperatura. Rocíe cada tanto con el mismo jugo.

Tenga aparte en una taza, caldo de carne y eche una cucharada cada vez que se seque la asadera. Debe quedar muy jugoso.

Al retirar desgrase la asadera. Sirva el "roast-beef" bien caliente, acompañado del "Yorkshire Pudding" o de papas hervidas al natural. Presente en salsera aparte el jugo de la carne.

"YORKSHIRE PUDDING"

1 taza de harina cernida.
1 cucharada de postre, de sal.
1 taza de leche.
2 huevos.
Manteca o grasa fina.

Mezcle los huevos y la leche y agregue poco a poco la harina y la sal. Cuando los ingredientes estén unidos bata hasta que la preparación esté espumosa.

Un buen "Yorkshire Pudding" se obtiene sólo a base de un largo batido. Vuelque la pasta en una fuente de horno muy enmantecada y cocine en horno fuerte, media hora por lo menos. En Inglaterra se coloca debajo de la parrilla donde se asa el roast-beef para que el jugo de la carne caiga sobre el "pudding". Si esto no fuera posible, córtelo en trozos, rodee con ellos la fuente donde sirva la carne, que debe llevar abundante jugo. Decore con perejil o berro.

"ROAST-BEEF" A LA BORDELESA

1 kg. de "roast-beef" deshuesado.
1 cucharada de hongos picados.
1 "bouquet garni".
1 cucharada de extracto de carne.
¼ litro de vino tinto.
1 taza de agua caliente.
Sal, pimienta.

Sazone la carne con sal y pimienta. Dórela durante quince minutos a fuego fuerte en una cacerola de

hierro. Agregue los hongos, el "bouquet garni" y el extracto de carne desleído en el agua caliente. Pruebe el condimento, añada el vino, tape la cacerola, deje cocinar a fuego fuerte durante quince minutos y veinte minutos a fuego suave. Destape, retire el "bouquet garni". Si prefiere la salsa más espesa, puede agregar una cucharadita de fécula de maíz. Preséntese con una guarnición de verduras, salteadas en manteca o ensaladas cocidas.

ASADO A LA HÚSAR

1 kg. de "roast-beef".
La miga de 2 panecillos.
1 cebolla cortada en rodajas.
80 grs. de hígado de ternera.
1 cucharada de hongos secos.
2 yemas de huevo.
½ litro de caldo.
100 grs. de manteca.

Prepare un relleno picando menudamente el hígado; luego añádale la miga de los panecillos remojada en leche y bien escurrida y, por último, la cebolla. Sazone con sal y pimienta y saltee este relleno en una sartén con la mitad de la manteca. Deje enfriar completamente y agregue las yemas de huevo, mezcle todo bien. Corte el trozo de carne en rebanadas pero sin que el corte llegue hasta el final, de modo que queden unidas por debajo. El trozo de carne tendrá el aspecto de un libro abierto en el que cada rebanada es una hoja. Introduzca entre cada una de las rebanadas un poco del relleno, luego ate la carne

con un hilo, pero sin apretar mucho, para que el relleno no se desborde.

Ponga la carne así preparada en una cazuela y dórela en manteca, sálela y vierta el caldo. Añada los hongos y si hubiera sobrado relleno agréguelo también. Tape la cazuela y deje cocer a fuego muy suave hasta que esté bien cocida. Sirva acompañado de puré de papas o de arroz blanco.

"PECETO" MECHADO "CLARENCE"

1 kg. de "peceto" de ternera.
1 rebanada gruesa de jamón cocido dulce.
1 cucharada de azúcar rubio.
¼ litro de crema de leche.
1 cucharada de harina.
1 pizca de pimienta.
1 cucharadita de sal.
1 taza de agua caliente.
½ kg. de papas a la cucharita.
2 cucharadas de manteca.
Sal a gusto.

Meche el "peceto" con el jamón cortado en tiritas, sazónelo con sal y pimienta. Caliente bien, en una cacerola de barro, la manteca y dore en ella la carne, que habrá espolvoreado con el azúcar rubio. Agregue el agua y tape la cacerola, dejando cocer así durante media hora. Retire la carne de la cacerola y guárdela al calor. Espese la salsa con la harina que habrá tostado previamente en una sartén. Añada la crema de leche poco a poco y revolviendo siempre, manteniendo la cacerola puesta sobre fuego muy débil. Rocíe con esta salsa la carne y sirva con papitas a la cucharita hervidas y doradas en manteca y arvejas a la manteca.

"PECETO" A LA PIAMONTESA CON ARROZ

1 ½ kgs. de "peceto" de ternera.
6 tajadas de jamón crudo.
1 cucharada de aceite.
20 aceitunas verdes descarozadas.
1 copa de Jerez o vino blanco.
1 cucharadita de maicena.
1 cucharadita de salsa Inglesa.
1 chorrito de Coñac.
1 cucharada de sal.
2 tazas de agua caliente.
1 cucharada de postre de extracto de carne.

Envuelva la carne con las tajadas de jamón, atándolas con un piolín; sale y restregue el fondo de una cacerola con un poco de grasa o eche el aceite. Póngala sobre el fuego y dore en ella la carne durante quince minutos. Rocíe el Coñac sobre la carne y luego el vino, las aceitunas y la salsa Inglesa. Vierta el agua, donde habrá desleído el extracto de carne, tape la cacerola y deje cocer hasta que esté a punto. Luego destape y espese la salsa con la maicena. Sirva acompañado de arroz blanco en forma de budincitos alrededor de la fuente.

MEDALLONES DE LOMO

Los medallones o "tournedos" son unos bifecitos pequeños y gruesos que se cortan de la parte central del lomo. Pueden prepararse asados o fritos, pero el modo más usual de cocción es saltearlos en una sartén a fuego vivo, debiendo quedar interiormente bien jugosos y de color rosado. Es un plato que ofrece la facilidad de poder prepararse de infinitas maneras y muy rápidamente, pues bastan unos diez minutos para cocinarlos.

Casi siempre los "tournedos" se colocan, una vez cocidos, sobre un costrón de pan frito, sobre una croqueta de papas o de sémola bien chatita, o bien sobre un fondo de alcaucil salteado en manteca, etc. Cualquiera que sea la preparación elegida, se tendrá especial cuidado de que en ningún momento de la cocción el "tournedo" tome contacto con ningún líquido o jugo, siendo por esto el verdadero tipo de carne salteada.

Las dimensiones de los "tournedos" son de seis cm. de diámetro y de dos y medio cm. de espesor, y su peso aproximado debe oscilar entre los cien y ciento diez gramos. Una vez cortados y para mantener su forma bien redonda puede rodeárselos y atarlos con un hilo, debiendo mantenerse en un sitio fresco hasta el momento de cocinarlos.

Caliente manteca y aceite en una sartén hasta que se desprenda un ligero humo; coloque los "tournedos" sazonados con sal y pimienta y déjelos cocinar a fuego vivo durante cuatro o cinco minutos; délos vuelta y cocínelos del otro lado durante igual tiempo. Retírelos inmediatamente de la sartén y guárdelos entre dos platos mientras realiza los últimos preparativos para servirlos.

Generalmente los "tournedos" o medallones se colocan sobre costrones de pan fritos. Éstos se preparan cortándolos de la miga del pan con un cortapasta redondo, de unos siete cm. de diámetro, y friéndolos en manteca o aceite sobre fuego moderado.

MEDALLONES DE LOMO A LA ENRIQUE IV

Medallones.
Salsa Bearnesa espesa (ver página 73).
Costrones de pan.
Papas fritas chips (ver página 392).

Saltee los medallones, colóquelos sobre los costrones de pan, decore por encima con la salsa Bearnesa y sírvalos en una fuente con las papas en el medio, en forma de pirámide. (Ver ilustración frente a la página 192.)

MEDALLONES DE LOMO A LA ROSSINI

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

Medallones de lomo.
Costrones de pan.
Extracto de carne.
"Pâté de foie".
Algunas trufas o en su reemplazo aceitunas negras descarozadas.
Salsa de jugo de carne ("Glace de viande"; ver página 242).

Saltee los medallones en manteca y colóquelos sobre los costrones de pan que habrá untado con una capa delgada de extracto de carne. Ponga sobre cada medallón un trocito de "pâté de foie" y una aceituna o una rebanadita de trufa. Acompañe con la salsa, que llevará a la mesa en salsera aparte. Sirva bien caliente.

MEDALLONES DE LOMO BENJAMÍN

Medallones de lomo.
Costrones de pan muy delgados.
Croquetitas de papas.
1 latita de "champignons".
Salsa de jugo de carne.

Saltee los medallones de lomo en manteca y colóquelos sobre los costrones de pan. Rodee con las croquetitas de papas a razón de tres croquetas por cada medallón y decórelos con un "champignon". Preséntelos con la salsa servida aparte.

CHATEAUBRIAND

Se designa así a un bife cortado del centro o corazón de lomo, de cuatro a cinco cm. de espesor y de un peso aproximado de trescientos cincuenta gramos por porción. Verdadero bocado para los "gourmets", se presta para platos de presentación muy completa y las recetas de los medallones de lomo son aplicables para este tipo de carne. El "Chateaubriand" debe presentarse acompañado de salsas y guarniciones diversas.

BIFES

Bajo esta denominación se comprende todo trozo chico de carne para ser hecho a la plancha o a la parrilla. Cualquier parte tierna del animal es adecuada para ser cortada en bifes, los que tienen generalmente un espesor de dos a tres cm. Puede considerarse al bife como nuestro plato nacional más gustado. Las partes más usadas son el lomo y el cuadril.

BIFES ESTOFADOS *

½ kg. de bifes delgados.
¼ kg. de cebollas en rebanadas.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
3 cucharadas de aceite.
2 filetes de anchoas en sal.
2 pepinitos.
1 cucharada de perejil picado.
1 cucharada de vinagre.

Coloque la mitad de las cebollas en el fondo de una marmita, sazone con un poco de pimienta, ponga sobre ellas los bifes y cúbralos con las cebollas restantes, sale y pimente y ponga por encima unos terroncitos de manteca. Tape la cacerola lo más herméticamente posible y cueza sobre fuego muy suave durante quince minutos.

Transcurrido este tiempo, destape la cacerola y vierta dentro una salsa hecha con la mezcla del vinagre, el aceite, las anchoas, los pepinitos y el perejil picado. Vuelva a tapar la cacerola y cueza media hora más sobre fuego muy suave. Sirva estos bifes llevándolos a la mesa en la misma marmita de barro en que han sido preparados.

BIFES A LA BISMARCK

1 kg. de carnaza de ternera.
1 cucharadita de cebollín picado.
1 cucharadita de sal.
1 cucharadita de pimienta de Cayena.
Cebolla picada muy menuda.

Pase la carne por la máquina de picar utilizando la cuchilla más fina. Una vez picada la carne quítele las fibrillas y los nervios, con la ayuda de un cuchillo filoso. Luego macháquela en un mortero junto con la cebolla hasta formar una pasta. Sazone con el cebollín, la sal y la pimienta. Forme con esta preparación como unas albóndigas chatas. Déjelas reposar en la heladera hasta el momento de servir. Este plato es típico en la cocina alemana y se presenta acompañado con "pickles", mostaza y ensaladas muy condimentadas.

BIFES A LA HAMBURGUESA

½ kg. de carnaza de ternera.
2 huevos.
1 cucharada de cebolla picada.
1 tajada de pan alemán.
2 cucharadas de manteca.
Sal, pimienta.
Harina.

Pique la carne bien menuda, póngala en un tazón y mézclela con los huevos batidos y el pan previamente descortezado y remojado en leche. Revuelva para mezclar bien, sazone y añada la cebolla, que habrá dorado en un poco de manteca. Forme con la mano unas albóndigas grandes y déles con la palma de la mano un ligero golpecito a cada lado para aplastarlas levemente, páselas por harina y fríalas en abundante manteca y aceite bien calientes.

Sírvalas acompañadas de abundante cebolla cortada en juliana, pasada por harina y frita en manteca hasta que tome color dorado.

"KOENISBERGER KLÖSE" (ALBONDIGUILLAS)

½ kilo de carne de ternera picada.
¼ kilo de carne de cerdo picada.
1 taza de pan remojado en caldo.
3 huevos.
Sal, pimienta, zumo de limón.
4 cucharadas de manteca.

Mezcle en un tazón todos los ingredientes, condimente para que quede sabrosa la preparación. Haga pequeños bollitos y envuélvalos en harina. Cuézalos en caldo hirviente durante quince minutos. Sírvalos acompañados con "choucroute" al natural y salsa "fricassée". La carne debe picarse muy menuda.

Salsa "fricassée"

2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
2 tazas de caldo concentrado.
1 vasito de vino tinto.
1 chorrito de jugo de limón.
Sal, pimienta.

Ponga la manteca y la harina en una sartén, a fuego bajo, agregue poco a poco el caldo, luego el vino y los restantes ingredientes. Deje reducir quince minutos. Si no tiene caldo, reemplácelo por agua con una cucharada de extracto de carne.

FALSA LIEBRE ("FALSCHE HAASE")

½ kg de carne de ternera picada.
1 kg. de carne de cerdo picada.
2 huevos.
½ cebolla picada.
1 pizca de pimienta.
Sal.
Caldo.
1 copa de vino tinto.
Manteca o aceite.
Pan rallado.
1 pizca de especias.

Mezcle en un bol las carnes picadas con los huevos y la cebolla. Sazone con las especias y la sal. Una todo con abundante pan rallado y forme sobre una asadera enmantecada una especie de pan alargado. Coloque terrones de manteca por encima. Ponga a cocer en horno vivo y cuando comience a dorarse rocíe con el vino tinto. Añada durante la cocción el caldo suficiente para que quede salsa abundante. Sirva bien caliente, bañado con la salsa y acompañado de puré de papas o de verduras.

ALBÓNDIGAS A LA ORIENTAL

¼ kg. de carne picada.
¼ kg. de salchichas.
1 huevo.
3 cebollas.
2 cucharadas de pan remojado en agua.
Harina.
Grasa.
2 cucharadas de pasas de Esmirna.
1 cucharada de azúcar caramelizado.
3 cucharadas de vinagre.
Agua.

Quite la piel a la salchicha, colóquela en un bol, añada la carne picada, el huevo, una cebolla picada y el pan remojado. Mezcle todo y forme unas albondiguitas del tamaño de una nuez. Páselas por harina y fríalas en grasa caliente.

Por separado, haga dorar en un poco de grasa las cebollas restantes, cortadas en rebanadas finas; agregue las pasas, el azúcar, el vinagre y dos cucharadas de agua. Sazone con sal y pimienta. Ponga las albondiguitas ya fritas en esta salsa y deje rehogar a fuego muy suave durante quince minutos.

CARBONADA FLAMENCA

½ kg. de bifes chicos.
4 cebollas chicas en rodajas.
Grasa o manteca.
2 cucharadas de harina.
½ vaso de caldo.
1 cucharada de vinagre.
1 pizca de azúcar.
1 ramito de verduras.
1 vaso de cerveza.

Haga dorar sobre fuego muy suave las cebollas con un poco de grasa.

Aplaste los bifes para que queden bien delgados y saltéelos en grasa durante cinco minutos. Luego escú-

rralos y con la grasa de la cocción de la carne haga una ligadura añadiendo la harina; cuando ésta se haya dorado vierta en la sartén la cerveza y el caldo, sazone y deje reducir hasta que la salsa esté bien lisa; añada el vinagre y el azúcar. Vierta la salsa en una marmita, ponga en ella los bifes y las cebollas y deje cocer muy suavemente durante una hora.

Sirva estos bifes acompañados de un puré de papas o bien con zanahorias salteadas en manteca.

COSTILLAS DE TERNERA: TÉCNICA

Quite con cuidado los rebordes grasosos que rodean la costilla; elimine todas las fibras y nervios, procurando no deformarla. El tiempo de cocción para que una costilla quede jugosa es de diez a quince minutos sobre fuego vivo.

COSTILLAS A LA BORDELESA

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

1 costilla.
1 chalote picado.
1 pizca de harina.
½ taza de vino tinto.
½ taza de caldo.
Unos trozos de médula (caracú) cortados en daditos.
Caramelo.

Saltee la costilla en la sartén y cuando esté jugosa retírela. Ponga en la sartén el chalote, páselo un poco por manteca, rocíe con la harina, vierta el vino y el caldo y coloree la salsa con un poco de caramelo; sazone y añada la medula, dejándola cocinar en la salsa. Sirva la costilla rociada con esta salsa y decórela colocando los trocitos de medula por encima.

COSTILLAS A LA MIRABEAU

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

1 costilla.
1 trocito de manteca.
1 pizca de pasta de anchoas.
3 filetes de anchoas.
1 docena de aceitunas verdes descarozadas.

Ase la costilla y úntela por debajo con la manteca mezclada con la pasta de anchoas. Sírvala decorando por encima con las tiritas de anchoas y rodeándolas con las aceitunas descarozadas.

COSTILLAS DE TERNERA "FINES HERBES"

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

1 costilla de ternera.
½ vaso de vino blanco.
2 cucharadas de manteca.
1 ramito de hierbas.

Sazone la costilla, pásela por harina y cocínela con una cucharada de manteca en una sartén, rocíe con el vino, haga cocinar a fuego vivo durante cinco minutos, añada el resto de la manteca, las hierbas y sirva la costilla rociada con el jugo.

COSTILLAS DE TERNERA A LA "BONNE FEMME"

3 costillas de ternera.
1 trozo de tocino flaco cortado en daditos.
1 cucharada de "champignons".
2 cucharadas de manteca.
½ vaso de vino blanco.
1 taza de caldo o de agua.
1 cucharadita de extracto de carne.
1 docena de cebollitas.

Dore con la manteca en una cazuela de barro las cebollas y el tocino. Cuando hayan tomado un lindo color retírelos y fría en este jugo las costillas previamente sazonadas y pasadas por harina. Vuelva a colocar en la cazuela las cebollas y el tocino, añada los "champignons", rocíe con el vino blanco y con el caldo o agua en el que habrá disuelto el extracto de carne. Tape y deje cocinar a fuego suave quince minutos. Sirva las costillas rociadas con el jugo, que deberá desgrasarse prolijamente.

ESCALOPES

Los escalopes son trozos de carne que se obtienen del lomo y requieren como condición fundamental que sean cortados al través de la fibra de la carne. Un verdadero escalope no debe tener más que un cm. de espesor y su peso oscilará en los 100 gramos. Antes de cocinarlo se le aplastará con una maza para romper las fibras de la carne y hacerla más tierna; de este modo la cocción se efectuará más rápidamente. Antes de cocerlos se los pasa generalmente por pan o harina, pero también puede saltearlos al natural con manteca o aceite.

ESCALOPES DE TERNERA A LA CAZADORA

6 escalopes.
¼ kg. de "champignons" frescos cortados en rebanadas finitas.
1 chalote picado.
2 cucharadas de vino blanco.
1 cucharada de aceite.
2 cucharadas de puré de tomates.
½ taza de caldo.
1 cucharadita de extracto de carne.
Perejil picado.

Saltee los escalopes en abundante manteca, retírelos y póngalos en una fuente. Eche en esa misma manteca los "champignons", añada el aceite y hágalos dorar bien; agregue el chalote, deje colorear un momento y vierta el vino dejándolo reducir a la mitad. Añada el puré de tomates y el caldo, en el que habrá disuelto el extracto de carne. Rocíe con esta salsa los escalopes y espolvoree con el perejil picado.

ESCALOPES AL ESTRAGÓN

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

1 escalope.
2 ó 3 cucharaditas de manteca.
Sal, pimienta.
½ cucharada de vino blanco.
½ cucharada de caldo o agua.
½ cucharadita de estragón picado.

Ponga una sartén al fuego y cuando esté bien caliente coloque en ella la manteca, sazone los escalopes y póngalos en la sartén. Déjelos cocinar cinco o seis minutos y délos vuelta; deje cocinar durante tres minutos más. Retire los escalopes cuando estén dorados, colocándolos en una fuente previamente calentada. En la misma sartén, y sin retirarla del fuego, vierta el vino blanco y el caldo, despegue el jugo adherido, remo-

viendo con un tenedor, vuelque esto sobre los escalopes y espolvoree con el estragón picado en el momento de servir. Acompañe con puré de papas cremoso.

ESCALOPES GITANOS

10 escalopes de ternera.
1 cucharada de "páprika".
3 chalotes picados muy menudos.
125 grs. de crema de leche.

Cueza los escalopes en una sartén con abundante manteca; luego retírelos y guárdelos al calor. Ponga en la misma sartén los chalotes, saltéelos durante un momento y añada la "páprika". Vierta en seguida la crema de leche y mezcle bien. Espese la salsa si fuere necesario, añadiéndole una cucharadita de harina. Haga dar un hervor a la salsa y rocíe con ella los escalopes. Acompañe con papas fritas.

ESCALOPES A LA ANCHOA

Escalopes.
Costrones.
Manteca de anchoas (ver página 78).

Prepare los escalopes de la manera indicada. Sírvalos colocando sobre cada uno de ellos un costrón frito y untado con manteca de anchoas.

ESCALOPES CON ACEITUNAS

Escalopes.
Aceitunas verdes descarozadas.

Fría los escalopes en una sartén de la manera indicada; retírelos y vierta en la misma sartén un poco de agua para hacer la salsa, añada las aceitunas y déjelas cocer durante un momento. Sirva los escalopes bien calientes, colocando sobre cada uno de ellos algunas aceitunas y rociándolos con la salsa.

ESCALOPES CON ALCAPARRAS

Escalopes.
1 cucharada de alcaparras.
Vino de Oporto.

Prepare y fría los escalopes de la manera indicada, retírelos y vierta en la sartén un poco de agua e igual cantidad de vino de Oporto para hacer la salsa. Añada las alcaparras y deje que dé un hervor. Sirva los escalopes rociados con esta salsa.

ESCALOPES CON HONGOS

2 paquetes de hongos secos.
¼ litro de agua.
Escalopes.
Crema de leche.

Haga hervir durante veinte minutos en una cacerola destapada los hongos con el agua. Aparte, en una sartén, cueza los escalopes de la manera indicada, retírelos y vierta en la sartén —que dejará sobre el fuego— el agua de la cocción de los hongos. Ligue la salsa con la crema de leche y, si resultara un poco chirle, espésela agregando una cucharadita de harina. Sirva los escalopes bien calientes rociados con esta salsa. Acompañe con puré de papas y "petit-pois".

ESCALOPES A LA VENECIANA

4 escalopes de ternera.
4 lonjas de jamón.
¾ kgs. de zapallo.
3 cucharadas de manteca.
Queso Parmesano rallado.
1 cucharadita de harina.
Sal, pimienta.
Mostaza en polvo.
125 grs. de crema de leche.

Ponga los escalopes en la sartén y dórelos en abundante manteca bien caliente.

Aparte, quítele la cáscara, corte en trozos el zapallo y cuézalo con muy poca agua; luego retírelo, páselo por el tamiz y aplástelo para formar un puré. Agregue la manteca y sazone con sal, pimienta y una pizca de mostaza en polvo. Coloque nuevamente este puré en una cacerola y deje reducir durante unos minutos a fuego muy suave. Luego retírelo y añada un poco de queso rallado y la crema de leche, en la que habrá desleído previamente la harina. Mezcle todo bien.

En una fuente de horno que pueda ser llevada a la mesa, coloque las lonjas de jamón, ponga sobre cada una de ellas un escalope y cubra todo con el puré de zapallo. Espolvoree con queso rallado y haga gratinar en horno vivo.

MILANESAS DE TERNERA A LA VIENESA

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

1 escalope.
1 limón.
1 filete de anchoas.
1 huevo duro.
Perejil picado.
Alcaparras.

Pase los escalopes por pan rallado y huevo batido y luego cocínelos en una sartén con manteca, a fuego

vivo. Colóquelos en medio de una fuente redonda y rodéelos con rebanadas de limón cortadas muy finas y por la mitad. Rocíe los escalopes con jugo de limón y unos trocitos de manteca; luego coloque en mitad de cada escalope una rebanada de limón, sobre ésta disponga un filete de anchoa en forma de anillo y rellene el centro del mismo con alcaparras. Rodeando los escalopes y sobre las rebanadas de limón decore con la clara y la yema del huevo, picadas separadamente, y con el perejil picado.

MILANESAS ESCABECHADAS

½ kg. de carne de ternera.
3 cucharadas de pan rallado.
3 cucharadas de aceite.
1 cebolla grande en rodajas gruesas.
1 cucharada de vinagre de vino.
1 pizca de pimienta.
1 cucharadita de sal.
Jugo de limón.

Corte la carne en milanesas semidelgadas y páselas por jugo de limón, pánelas y fríalas. Coloque parte del aceite en una cacerola profunda, luego ponga en capas sucesivas las milanesas y las rodajas de cebolla, sazone y tape la cacerola, deje cocer a fuego lento y cuando la carne esté tierna rocíe la preparación con el resto del aceite y el vinagre. Si fuera necesario, durante el cocimiento puede añadirse un poco de caldo para que no se seque demasiado. Sirva acompañado de papas hervidas calientes.

ARROLLADOS DE TERNERA RÍVOLI

4 bifes delgados de ternera.
2 lonjas de tocino.
2 cucharadas de hongos.
2 cucharadas de medula.

1 yema de huevo.
4 lonjas de panceta.
Perejil picado.
Sal y pimienta.

Elija cuatro bifes delgados y de forma alargada y aplástelos un poco.

Aparte, prepare un relleno picando menudamente el tocino, los hongos y la medula. Sazone con sal, pimienta y perejil picado; ligue este relleno mezclándole la yema de huevo.

Coloque sobre cada uno de los bifes una porción del relleno, enrolle los bifes y envuelva cada uno de ellos con una lonja de panceta. Átelos con un hilo. Cuézalos en una marmita tapada y con un poquito de caldo o agua, durante media hora más o menos, a fuego muy suave. Calcule un bife por cada comensal.

NIÑOS ENVUELTOS DE TERNERA A LA ALSACIANA

4 escalopes de ternera.
4 lonjas muy finas de tocino ahumado.
1 latita de "champignons" u hongos picados.
Sal.
Vino blanco seco.

Coloque sobre cada escalope una lonja de tocino ahumado de igual tamaño. Corte los "champignons" en rebanaditas y póngalos sobre los escalopes, enróllelos y átelos dejando el tocino hacia afuera. Colóquelos en una cacerola y hágalos dorar a fuego suave, sale, vierta un poco de vino blanco y tape la cacerola; déjelos cocer hasta que estén a punto, rociándolos de cuando en cuando con más vino. Acompañe con cebollitas "glacés" (ver página 389).

RIÑONES: SU PREPARACIÓN

Quite la piel y la grasa que recubre el riñón. Divídalo a lo largo en dos mitades. Colóquelo en un recipiente enlozado, sálelo con abundante sal gruesa y vierta por encima el jugo de medio limón. Déjelo por espacio de media hora en esta preparación y luego lávelo con abundante agua fría para quitarle el gusto acre característico.

RIÑONES CON SALSA BORDELESA

1 docena de lonjitas de tocino magro.
½ taza de salsa Bordelesa (ver receta, página 51).
1 cucharada de "champignons".
Riñones de ternera o cordero (a elección).

Blanquee las lonjitas de tocino y en seguida hágalas dorar un poco. Adicione los "champignons" a la salsa Bordelesa y haga cocer en ella a fuego muy suave durante media hora las lonjitas de tocino. Limpie y lave los riñones, córtelos en rebanadas y saltéelos en una sartén con un poco de manteca. Cuando estén a punto retírelos, añádalos a la preparación anterior, caliéntelos bien cuidando de no dejar hervir y sírvalos en seguida con una bordura de papas fritas.

RIÑONCITOS A LA "VALROY"

100 grs. de carne de ternera picada.
2 huevos.
La miga de un panecillo remojada en caldo.
Sal.
Pimienta.
1 pizca de especias.
1 chalote o
1 diente de ajo machacado.

2 riñones de ternera.
2 cucharadas de manteca.
Salsa de tomates condimentada.

Añada a la carne picada los huevos y la miga de pan. Sazone con sal, pimienta y las especias; agregue el chalote o el diente de ajo y mezcle todo bien. Esta mezcla debe tener la consistencia de una pasta suave. Lave y limpie los riñones, envuélvalos con la preparación anterior como si fueran croquetas y páselos por harina. Coloque por encima la manteca dividida en terroncitos. Ponga los riñones en una fuente de horno y déjelos asar durante media hora, rociándolos con el mismo jugo de vez en cuando. Conviene ensartar los riñones en una aguja especial para "brochette" a fin de darlos vuelta con mayor facilidad. Sírvalos acompañados de la salsa de tomates y papas fritas bastón.

RIÑON DE TERNERA "MONTPENSIER"

1 riñón de ternera.
1 cucharada de vino de Madera.
1 cucharada de extracto de carne disuelto en
2 cucharadas de caldo.
1 cucharadita de perejil picado.
2 cucharadas de manteca.
1 taza de puntas de espárragos hervidos y pasados por manteca.

Limpie el riñón, dejándole un poquito de la grasa que lo recubre. Córtelo en cinco o seis rebanadas. Sazónelo y saltéelo en manteca a fuego vivo. Retire las rebanadas del riñón y colóquelas en un plato. Para hacer la salsa, vierta en la sartén el vino de Madera, añada el extracto de carne disuelto en el caldo, el perejil picado y la manteca. Coloque las rebanadas de riñón en forma de corona sobre una fuente redonda,

rocíelas con la salsa y ponga en el centro las puntas de espárragos, decoradas con unas rebanadas de trufas.

RIÑONCITOS DE TERNERA AL MADERA

2 riñones de ternera.
1 cucharada de manteca.
2 cucharadas de aceite.

SALSA:

2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de harina.
¼ litro de caldo desgrasado.
3 cucharadas de vino de Madera.
1 cucharadita de perejil picado.

Lave los riñoncitos. Quíteles la piel que los recubre. Córtelos a lo largo en dos mitades y cada mitad en cinco o seis rebanadas. Sazónelos con sal y pimienta. Ponga en una sartén la manteca y el aceite, colóquela a fuego vivo y cuando esté bien caliente eche en ella los riñones. Saltéelos durante unos minutos hasta que tomen un color grisáceo. Retírelos con una espumadera y colóquelos en un plato hondo. Cúbralos con otro plato y manténgalos al calor. Saque de la sartén la manteca y el aceite en que ha salteado los riñones y reemplácela por una cucharada de manteca. Añada la harina y cocine a fuego muy suave para hacer una ligadura ligeramente dorada. Agregue poco a poco el caldo y haga tomar el punto de hervor removiendo constantemente con una cuchara de madera. Deje hervir la salsa cuatro o cinco minutos a fuego muy suave, ponga en ella los riñones y añada la sangre que habrán soltado. Añada el vino de Madera, tape la cacerola y consérvelos a calor muy suave durante dos minutos sin dejar que hiervan. Divida la manteca restante en trocitos muy pequeños y añádala a la salsa. Sirva

los riñones en una fuente honda, previamente calentada, rociándolos por encima con el perejil picado.

RIÑONCITOS DE TERNERA A LA "CHEF"

1 riñón de ternera.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharadita de café, de mostaza.
1 cucharada de jugo de limón.
1 cucharadita de perejil picado.
1 copa de "Champagne".

Limpie y lave cuidadosamente el riñón y hágalo revenir, con una cucharada de manteca, en una cazuelita de barro. Retire el riñón y colóquelo en un plato bien caliente. Vierta el "Champagne" en la cazuelita y déjelo reducir un poco. Corte el riñón en rebanaditas muy finas y cúbralo con otro plato caliente. Añada al jugo formado por el "Champagne" la mostaza, el resto de la manteca dividida en trocitos, el jugo de limón y el perejil picado. Revuelva bien la salsa y eche en ella el riñón y el jugo que habrá soltado; mezcle todo y caliente bien sin dejar que llegue a hervir. Sirva en seguida sobre platos bien calientes.

RIÑÓN DE TERNERA A LA MODA DE DIJON

1 riñón de ternera.
Sal.
Pimienta.
1 copita de grapa ("eau de vie).
1 pocillo de crema de leche.
2 cucharaditas de mostaza en polvo.
1 cucharada de manteca.
1 cucharadita de extracto de carne disuelta en
1 cucharada de caldo.

Ponga en una cacerolita un terrón de manteca y el riñón de ternera entero, al que habrá dejado un poco de la grasa que lo recubre; sazone con sal y pimienta y deje cocer dándolo vuelta de vez en cuando. Cuando al riñón le falte todavía un poco para estar cocido, retírelo y póngalo sobre un plato bien caliente.

En una cacerola limpia ponga la manteca y cuando esté caliente añada el riñón, que habrá cortado previamente en rebanaditas delgadas; vuelva a sazonar con sal y pimienta y remueva rápidamente con un tenedor, vierta la grapa y préndale fuego. Cuando se haya apagado la llama agregue la crema de leche, en la que habrá diluído la mostaza y el extracto de carne con el caldo, imprima a la cacerola un movimiento de rotación y deje cocer hasta el momento en que vaya a romper el hervor. Retire inmediatamente y sirva dentro de un plato hondo y bien caliente.

NOTA: Esta receta puede utilizarse indistintamente para riñones de ternera o de cordero.

RIÑÓN SALTEADO A LA "DENISE"

2 riñones de ternera.
2 cucharadas de manteca para saltear los riñones.
2 cucharadas de cebolla finamente picada.
½ vaso de vino blanco.
1 taza de caldo desgrasado.
½ diente de ajo.
1 hoja de laurel.
1 cucharada de crema.
1 cucharadita de harina.
1 cucharadita de perejil picado.
1 pizca de canela.

Limpie y lave los riñones y córtelos en rebanadas finas.

Caliente la manteca en una sartén y haga dorar en ella ligeramente la cebolla. Active el fuego y en segui-

da añada los riñones; sazónelos con sal, pimienta y una pizca de canela. Una vez que los riñones hayan tomado un color grisáceo, retírelos con una espumadera y guárdelos entre dos platos calientes. Vierta en la sartén el vino blanco y el caldo, agregue el ajo y el laurel. Permita que tome el punto de ebullición, coloque una tapa sobre la sartén y retírela a un costado de la hornalla durante unos minutos. Pasado ese tiempo retire el ajo y el laurel. Vuelva a colocar los riñones en la sartén junto con el jugo que hayan soltado. Con la ayuda de un tenedor, mezcle en un bol la crema y la harina hasta formar una pasta bien unida. Divídala en seguida en trocitos muy pequeños y échelos uno por uno en la sartén. Imprima a la sartén un ligero movimiento de vaivén para que todo se mezcle bien. Deje calentar durante unos minutos pero sin dejar hervir. Sirva en una fuente bien caliente, espolvoreando con el perejil picado.

SESOS. LIMPIEZA Y PREPARACIÓN

Coloque los sesos en un recipiente con abundante agua fría y déjelos por espacio de media hora más o menos, cambiándoles el agua varias veces. Quíteles luego la piel que los recubre y vuélvalos a sumergir en una fuente honda con agua tibia para terminar de disolver la sangre que haya podido quedar en los intersticios.

En la mayoría de los platos a base de sesos, éstos se cocinan previamente en un caldo cuya receta damos a continuación; las proporciones se han establecido para dos sesos de ternera o bien seis sesos de cordero.

CALDO PARA COCINAR SESOS

1 litro de agua.
½ cucharada de sal gruesa.
1 cebolla.
1 clavo de olor.
2 cucharadas de vinagre.
4 ó 5 granos de pimienta.

Coloque todos los ingredientes menos la pimienta en una cacerola, póngala sobre el fuego y haga tomar el punto de ebullición. Tape y deje hervir a fuego muy suave durante diez o quince minutos, añada la pimienta y haga hervir otros diez minutos más. Retire y deje enfriar completamente.

COCCIÓN DE LOS SESOS

Una vez limpios los sesos, póngalos en una cacerola y cúbralos con el caldo previamente colado por un tamiz fino. Haga tomar el punto de ebullición, tape la cacerola y retírela en seguida a un costado de la hornalla o bien manténgala a fuego muy suave para que la cocción se efectúe con un pequeño hervor. Calcule a partir de este instante de veinte a veinticinco minutos de cocción para los sesos de ternera y un cuarto de hora para los de cordero. Retire los sesos con una espumadera y escúrralos cuidadosamente.

SESOS A LA MANTECA NEGRA

Cocine los sesos del modo indicado y colóquelos sobre una fuente, enteros o cortados en rebanadas. Sazónelos con sal y pimienta y vierta por encima abundante manteca negra (ver receta, página 78).

SESOS A LA "POULETTE"

Sesos.
Salsa "Poulette" (ver página 168).
Perejil picado.
Jugo de limón.
Papas hervidas.

Hierva los sesos del modo indicado, corte cada uno de ellos en cuatro rebanadas y colóquelas sobre una fuente redonda. Cúbralos con salsa "Poulette". Rocíe todo con el perejil picado y el jugo de limón. Sirva con papas hervidas.

SESOS A LA INGLESA

Limpie y lave los sesos del modo indicado, luego pártalos en crudo a lo largo, sazónelos con sal y pimienta. Páselos primero por harina, de modo que la superficie del seso quede cubierta de una leve capa de harina; luego sumérjalos en huevo batido y finalmente páselos por pan rallado. Hágalos cocinar a fuego muy suave con abundante manteca. Sírvalos rociados con la misma manteca de la cocción.

BUDINCITOS DE HÍGADO A LA "VALOIS"

¼ kg. de hígado de ternera.
Sal, pimienta.
1 pizca de especias.
1 taza de salsa "Bechamel" fría y bien espesa.
2 cucharadas de crema de leche.
1 huevo.
1 yema de huevo.
Salsa "Valois" (ver pág. 74).

Pique finamente el hígado, sazónelo con sal, pimienta y las especias, añada la salsa "Bechamel", la crema de leche, el huevo y la yema. Mezcle todo muy bien y páselo por un tamiz o licuadora a fin de obtener un puré untuoso y homogéneo. Llene con este puré unos moldecitos para flan, previamente enmantecados, colóquelos en un recipiente a baño de María e introdúzcalos en el horno durante quince minutos. Pasado este tiempo, retírelos y desmolde los budincitos con cuidado, colóquelos sobre una fuente y rocíelos con la salsa "Valois". Sírvalos rodeados con arvejas finas, a la manteca. Presente en salsera el resto de la salsa. (Ver ilustración frente a la página 176.)

HÍGADO DE TERNERA A LA INGLESA

1 hígado de ternera.
Manteca.
6 rebanadas de tocino.
Sal.

Corte el hígado en rebanadas, sazónelas, páselas por harina y saltéelas en manteca. Sirva, alternando las rebanadas de hígado con las de tocino, también pasadas por harina y manteca. Rocíe todo con la manteca de la cocción.

MOLLEJAS DE TERNERA A LA CREMA

2 mollejas de ternera hervidas.
1 tarrito de crema de leche.
Sal.
Pimienta blanca.
Zumo de limón.
Perejil picado (optativo).

Corte las mollejas en forma de escalopes y hágalas rehogar en una sartén con manteca pero sin dejar que se doren mucho. Retire las mollejas y vierta en la mis-

ma sartén la crema de leche; deje reducir un poco y sazone con sal, pimienta y unas gotas de zumo de limón. Coloque las mollejas sobre una fuente, vierta por encima la crema y perejil o estragón fresco picado muy menudo. Sirva con papitas "noisette" doradas en manteca.

NOTA: Esta receta puede utilizarse para sesos.

MOLLEJAS DE TERNERA CON TOCINO

3 mollejas.
Tocino en tiritas.
2 zanahorias en juliana.
1 cebolla en rodajas.
1 lata de "petit-pois".
Manteca.
Sal.
Pimienta o nuez moscada.

Limpie y lave cuidadosamente las mollejas, blanquéelas y déjelas enfriar. Quíteles todas las partes cartilaginosas y no comestibles, dejándoles nada más que la piel que las recubre. Coloque las mollejas durante una hora debajo de un objeto pesado para romper las fibras. En una fuente de horno honda formando una capa, ponga las zanahorias y la cebolla y encima unos terroncitos de manteca y sazone con sal, pimienta o nuez moscada.

Meche las mollejas con el tocino, colóquelas sobre las verduras, sazone y rocíe todo con abundante caldo; ponga la fuente en el horno, mojando muy seguido las mollejas con el jugo y deje cocinar según el grosor de las mismas de veinticinco a cuarenta minutos a fuego vivo para que queden bien doraditas. Retire las mollejas, colóquelas en una fuente redonda y rodéelas con las arvejas pasadas por manteca. Rocíe todo con el

jugo de la cocción bien desgrasado, el cual se espesará con una cucharadita de maicena si hubiere quedado muy chirle.

MOLLEJAS A LA "NEMOURS"

5 mollejas de ternera.
1 tajada gruesa de jamón ahumado.
1 vaso de Oporto.
1 lata de "champignons".
1 taza de jugo de tomates.
1 taza de crema de leche.
Sal, pimienta blanca.

Lave y limpie las mollejas como está indicando anteriormente. Práctíqueles un corte a lo largo para separarlas en dos. Déjelas refrescar en agua fría con un poco de zumo de limón.

Después de una hora retírelas y séquelas con un lienzo.

Corte como unos fosforitos de jamón y meche con esto las mollejas. Saltéelas en una sartén con un trozo de manteca; condimente con sal y pimienta. Déjelas dorar parejas a fuego suave. Una vez que estén cocidas báñelas con el Oporto y déjelo evaporar, ponga la sartén en el horno para que terminen de secarse. Aparte, prepare una salsa empleando él agua de la lata de "champignons" como fondo. Agregue el jugo de tomates, deje reducir, y a último momento añada los

"champignons" y la crema de leche. Sazone con sal y pimienta blanca. La salsa debe quedar cremosa.

Ponga en el centro de la fuente las mollejas, cúbralas con la salsa. Sirva muy caliente. Es un plato de sabor muy delicado (ver ilustración frente a la página 176).

MANERA DE COCER UNA LENGUA

Limpie prolijamente la lengua y quíteles todas las adherencias y cartílagos. Frótela con un cepillito y haga correr sobre ella abundante agua fría. Hecho esto, déjela remojar durante una a dos horas en agua muy salada y antes de cocerla practique en la punta de la lengua una pequeña incisión en la piel que la recubre.

LENGUA A LA FINLANDESA

1 kg. de lengua de vaca.
1 cebolla.
2 zanahorias.
1 ramito de verduras.
Cerveza.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de jengibre.
100 grs. de pan de especias.
50 grs. de almendras peladas y picadas.
1 cucharada de pasas.
Grasa.

Prepare la lengua de acuerdo con las indicaciones dadas anteriormente.

Ponga en una cacerola de barro una cucharada de grasa y haga cocer en ella la lengua junto con la cebolla, las zanahorias y el ramito de verduras.

Vierta de vez en cuando un poco de cerveza, sazone con sal, pimienta, nuez moscada y el jengibre. Cueza muy suavemente durante dos horas más o menos. Luego retire la lengua y manténgala al calor. Deshaga el pan de especias en la salsa, deje rehogar durante unos minutos y pase la salsa por el tamiz, añada las almendras y las pasas de uva. Pele la lengua y córtela en rebanadas. Póngala en esta salsa y haga calentar todo, dejando hervir dos o tres minutos solamente.

LENGUA DE VACA A LA ESTRASBURGUESA

Lave cuidadosamente una lengua de vaca y haga correr sobre ella abundante agua fría. Póngala en una cacerola junto con un ramito de hierbas, una zanahoria, una cebolla y sal a gusto. Hágala hervir durante una hora más o menos. Escúrrala y quítele la piel. Coloque la lengua en medio de una marmita conteniendo "choucroute" y algunas lonjas de tocino ahumado; moje todo añadiendo vino blanco y el caldo de la cocción de la lengua en partes iguales. Deje cocer durante una hora más o menos.

Aparte, prepare unas croquetitas de carne y fríalas en abundante aceite. Sirva la lengua sobre la "choucroute" y disponga alrededor las croquetitas, salchichas de Viena hervidas o asadas y papas cocidas al vapor.

CABEZA DE TERNERA A LA VINAGRETA *

½ cabeza de ternera.
1 cucharada de harina.
1 vaso de vinagre.
Sal.
Pimienta en grano.
2 cebollas.
1 zanahoria.
Salsa vinagreta (ver página 85).
1 huevo duro.
Perejil picado.

Deshuese la cabeza de ternera y colóquela en una cacerola con agua fría, ponga la cacerola al fuego y deje hervir durante quince minutos para que suelte bien toda la espuma. Retírela y enjuáguela debajo de la canilla del agua fría, escúrrala bien. Tome un trozo de limón y frote la cabeza por su parte externa para blanquearla, luego córtela en trozos. Llene una olla con agua fría, y con ayuda de un batidor deslía en ella la harina, añada el vinagre, la sal, la pimienta, una cebolla y la zanahoria y haga cocer con muy poco fuego durante una y media o dos horas; debe cuidarse que el hervor sea muy suave y que la cacerola esté tapada.

Para probar si la cabeza de ternera está cocida se pinchará con un tenedor y si los dientes penetran fácilmente es porque está a punto. Sirva los trozos de la cabeza de ternera con la salsa vinagreta a la que habrá agregado la cebolla, el huevo duro y el perejil picados.

GUISO DE TERNERA MIMOSA *

1 kg. de pecho de ternera cortada en trozos.
1 vaso de vino Oporto.
1 cucharadita de estragón picado.
2 huevos duros picados.

Saltee en una cacerola con manteca los trozos de ternera. Espolvoree con un poco de harina y déjelos hasta que tomen un lindo color dorado. Vierta en la cacerola un cucharón de agua y el Oporto y deje cocer con la cacerola tapada hasta que la ternera esté tierna. Añada el estragón picado y haga dar otro ligero hervor. Sirva en seguida rociando los trozos de carne

con la salsa y espolvoreando por encima con los huevos duros picados.

"RAGOUT" DE TERNERA CON NABITOS *

½ kg. de pechito de ternera.
3 cucharadas de manteca o grasa.
2 cucharadas de harina.
Vino blanco.
Caldo.
1 cebolla mechada con un clavo de olor.
1 ramito de hierbas.
½ kg. de nabitos. (Ver nabitos para guarniciones, página 391).

Coloque en una cacerola el pechito de ternera cortado en trozos junto con la manteca o grasa, y la harina, haga dorar ligeramente y cubra todo con igual cantidad de caldo y vino blanco. Añada la cebolla, el ramito de hierbas y una pizca de pimienta. Haga cocinar durante una hora a fuego muy moderado.

Prepare los nabitos para guarniciones y sírvalos acompañando la carne.

TERNERA A LA MARENGO

1 ½ kg. de pechito de ternera.
2 tiras de tocino cortado en daditos.
2 cucharadas de manteca.
1 cebolla chica picada.
½ diente de ajo.
1 ramito de verduras.
1 pizca de especias molidas.
Sal.
1 vaso de vino blanco.
3 cucharadas de extracto de tomates.
1 latita de "champignons".
El jugo de medio limón.

Derrita en una cacerola el tocino con la manteca, añada el pechito de ternera cortado en trozos y dórelos. Cuando hayan tomado un lindo color dorado añada

la cebolla, el ajo, el ramito de verduras, la sal, las especias y el vino blanco. Deje cocinar a fuego suave hasta que los trozos de ternera estén a punto, añadiendo un poco más de vino si la salsa se redujera mucho. Retire los trozos de ternera y añada a la salsa el extracto de tomates, los "champignons" previamente salteados en manteca y el jugo de limón. Coloque la carne en una fuente y sírvala cubierta por la salsa bien caliente.

BLANQUETA DE TERNERA DUQUESA *

1 kg. de pechito de ternera.
2 cebollitas en rodajas.
1 ramito de verduras (perejil, apio, laurel).
1 cucharada de sal.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de pimienta blanca.
3 cucharadas de postre de harina.
2 yemas.
Caldo de verdura.
50 grs. de manteca.
½ limón (el zumo).

PURÉ DUQUESA:

1 kg. de papas.
2 yemas.
1 cucharada de manteca.
2 cucharadas de queso rallado.
Sal a gusto.

Sazone la carne con sal y pimienta y saltéela ligeramente en una cacerola. Eche la harina y la manteca junto con las cebollas y revuelva con una espátula de madera hasta formar un fondo de salsa. Añada el ramito de verduras, la nuez moscada, el jugo del limón y dos cucharones de caldo, tape la cacerola y deje cocer durante media hora. Luego destape la cacerola y sin retirar la carne añada las yemas, revolviendo para que no se corten.

Prepare el puré Duquesa bien sabroso. Eche la blanqueta en una fuente de horno. Cubra con una capa de puré por encima o haga un zócalo alrededor. Dele un golpe de horno fuerte y sirva en seguida.

MANERA DE CALENTAR UN TROZO DE CARNE HERVIDA

Nunca recaliente la carne fría directamente dentro de una salsa caliente, pues se endurece y se pone fibrosa. Emplee el método siguiente:

Corte la carne fría en rebanadas muy finas. Colóquelas en una asadera o cacerola chata y cúbralas con caldo frío; haga calentar a fuego muy suave durante media hora. El líquido debe reducirse casi completamente.

Disponga las rebanadas de carne sobre una fuente y sírvalas acompañadas con una salsa caliente a gusto, tal como: salsa de tomates, salsa picante, salsa pimentada, etc.

"MATEFAIN AU BOEUF"

Pique menudamente un trozo de carne hervida y un ramito de hierbas (apio, perejil, orégano). Aparte, cueza en caldo hirviendo seis cucharadas de harina hasta que quede como una crema bien espesa. Mezcle esta crema con el picadillo de carne y hierbas aromáticas, añada un huevo batido y sazone con pimienta. Esta preparación debe quedar bien espesa. Déjela enfriar, colóquela sobre un plato espolvoreado con harina y cubra la superficie de esta especie de tortilla con un poco de harina. Cuézala en una sartén con manteca, a fuego suave durante quince minutos, dele vuelta con ayuda de un tenedor y cuézala durante el mismo tiempo. Sirva esta tortilla espolvoreada con hierbas picadas o bien cubierta con salsa de tomates, o rociada con jugo de limón.

CARNE A LA MONTAÑESA

Para aprovechar restos de carnes de puchero, es esta una excelente receta:

Corte en rebanadas finitas un trozo de carne hervida y fría, ponga las rebanadas en una fuente de horno, vierta sobre ellas un poco de caldo frío, pimente y añada una pizca de nuez moscada. Espolvoree con perejil y cebollín picados. Haga rehogar durante quince minutos sobre fuego muy suave.

Luego que el líquido se haya reducido un poco, ponga sobre las rebanadas de carne unos terroncitos de manteca y espolvoree con pan rallado. Haga gratinar a fuego vivo durante un momento. Sirva acompañado de puré de verduras cocidas y una salsa sabrosa, tal como: salsa de mostaza, salsa "Ketchup", etc.

CARNE SORPRESA

1 trozo de carne asada fría.
Cebollas cortadas en rebanadas.
Vino blanco.
Extracto de tomates.
Vinagre.
Pan rallado.
Manteca.

Practique un hueco en un trozo de carne asada de manera de quitarle un trozo que cortará en rebanadas. Aparte, dore las cebollas en un poco de manteca, agrégueles un chorrito de vino blanco, extracto de tomates y una cucharadita de vinagre. Deje cocer bien hasta que las cebollas puedan deshacerse formando un puré. Rellene la cavidad que hizo en el trozo de carne, colocando alternativamente rebanadas de carne y puré de cebollas, terminando con rebanadas de carne. Disponga todo en una fuente de horno, espolvoree con pan rallado y haga gratinar en horno moderado.

ADOBO DE GASCUÑA

1 kg. de lomo de vaca.
2 ó 3 dientes de ajo.
¼ kg. de huesitos de cerdo.
3 lonjas de tocino cortado en daditos.
1 zanahoria en juliana.
1 cebolla mechada con 1 clavo de olor.
1 trocito de pata de ternera.
1 ramito de hierbas.
2 vasos de vino tinto.

Corte la carne junto con los ajos y póngala en una marmita con los huesitos de cerdo; cueza sobre fuego

suave hasta que se doren. Añada el tocino, la zanahoria, el trozo de ternera y el ramito de hierbas. Sazone con pimienta. Una vez que las carnes estén doradas en forma pareja, vierta el vino y agua hirviendo en cantidad suficiente para cubrir todo. Deje cocer sobre fuego muy suave hasta que todo esté bien tierno.

Este plato puede servirse caliente o bien helado en su propia gelatina.

ESTOFADO CON POROTOS Y CHALOTES *

1 kg. de carne.
Unas tiritas de jamón.
1 kg. de porotos frescos.
Caldo caliente.
6 chalotes o cebollitas chicas.

Prepare el trozo de carne, sazonándolo y mechándolo con las tiritas de jamón. Luego colóquelo en una cacerola con un poco de manteca y rehóguelo a fuego vivo. Cuando esté bien dorado, añada los chalotes, los porotos y el caldo, dejando cocer hasta que todo esté tierno. Antes de servir desengrase bien la salsa y sírvalo cortado en rebanadas y rodeado con los porotos y los chalotes.

GUISITO DE RABO ("OXTAIL")*

1 kg. de rabo de vaca cortado en trozos.
Grasa o tocino derretido.
¼ kg. de zanahorias.
¼ kg. de nabos.
1 repollito (el corazón).
1 trozo de salchichón de vaca.

Cueza en una cacerola de barro los trozos de rabo con el tocino o la grasa derretidos; cuando se hayan

dorado cúbralos con agua y déjelos hervir durante una hora.

Agregue las zanahorias, los nabos y el repollito, sazone con sal y pimienta y cubra todo con agua hirviendo. Deje hervir a fuego muy suave hasta que todo esté tierno y el líquido se haya reducido casi completamente. Media hora antes de que la cocción esté completamente terminada, añada el trozo de salchichón.

ARROLLADO DE CARNE

¼ kg. de carne picada.
¼ kg. de salchicha.
1 cucharada de cebolla picada.
1 cucharada de perejil picado.
Panceta ahumada cortada en tiritas.
5 huevos.

Quítele la piel a la salchicha, desmenúzela y mézclela con la carne picada, añada un huevo batido, un poco de pan remojado en leche, la cebolla y el perejil. Sazone con sal y pimienta.

Extienda este picadillo sobre una tabla formando una capa de dos centímetros de espesor. Coloque en medio los cuatro huevos duros, a los que habrá cortado los extremos de manera que las yemas se toquen entre sí.

Humedézcase las manos con agua fría y arrolle este picadillo formando una especie de arrollado. Meche la superficie de este arrollado con las tiritas de panceta, colóquelo en una asadera y cuézalo en el horno, rociándolo de vez en cuando con el jugo que suelta durante la cocción.

Acompañe este plato con papas hervidas o puré.

"BOEUF A LA STROGONOFF" *

½ kg. de carne en trozos.
½ kg. de cebollas en juliana menuda.
2 lonjas de panceta cortada en daditos.
Caldo.
2 cucharadas de extracto de tomate.
1 pizca de pimienta de Cayena.

Dore el tocino en una sartén y luego añada las cebollas. Tape la sartén para que se cuezan sin colorearse demasiado. Cuando las cebollas estén suficientemente cocidas, como para poder hacer con ellas un puré, páselas por el tamiz y luego colóquelas dentro de una marmita.

En la sartén donde coció el tocino y las cebollas saltee a fuego fuerte los trozos de carne. Añádalo en seguida al puré de cebollas y cubra todo con caldo, agregando el extracto de tomates y la pimienta de Cayena. Deje rehogar a fuego muy suave y con la marmita tapada, durante treinta y cinco minutos más o menos. Sirva en seguida.

TERRINA A LA ANTIGUA

1 kg. de carne de vaca.
½ kg. de grasa riñonada.
¼ kg. de panceta.
Lonjas de tocino.
2 chalotes.
1 latita de "champignons".
3 yemas de huevo.
6 cucharadas de aguardiente.
6 tallitos de perejil.
6 cabezas de cebollín.

Pique juntas la carne, la grasa y la panceta. Aparte, pique también juntos los chalotes, los "champignons", el perejil y el cebollín. Reúna los dos picadillos, sálelos y añada doce granos de pimienta, mezcle bien y agregue las yemas de huevo.

Cubra el fondo y las paredes de una marmita con las lonjas de tocino, ponga el picadillo dentro y cubra la superficie con las lonjas de tocino. Tape la marmita lo más herméticamente posible y cueza a horno moderado durante tres horas más o menos.

BUSECA SAN MARCOS *

1 kg. de mondongo.
1 cebolla picada.
1 rebanada gruesa de tocino en daditos.
2 cucharadas de aceite o manteca.
1 cucharada de sal.
Caldo.
1 pizca de canela.
1 pizca de pimienta.
Rebanadas de pan frito.
Queso Provolone rallado.

Lave prolijamente el mondongo y córtelo como si fueran tallarines. Coloque en una olla de barro la cebolla, junto con la manteca y el tocino y deje rehogar a fuego suave; luego añada el mondongo, sazone y cubra con caldo. Tape la olla y deje cocer hasta que esté tierno. Sírvalo en cazuelitas, sobre rebanadas de pan frito y espolvoreado con el queso rallado.

MONDONGO CON LEGUMBRES *

½ kg. de mondongo.
3 cucharadas de manteca o grasa.
1 cebolla picada.
2 lonjas de tocino en dados.
Harina.
Caldo.
1 cucharada de extracto de tomates.
1 cucharadita de perejil picado.
1 diente de ajo picado.
1 latita de arvejas.

Lave bien el mondongo y córtelo en daditos; colóquelo en una cacerola junto con la grasa o manteca

y la cebolla; añada el tocino, espolvoree con un poco de harina y vierta la cantidad de caldo necesaria para cubrir el mondongo.

Cueza durante treinta minutos, añada las arvejas y en el momento de servir agregue el extracto de tomates, el perejil y el ajo picados. Revuelva y sirva bien caliente.

"TRIPES À LA MODE DE CAËN"

(Ver en *"Recetas de los grandes maestros"*, pág. 696)

CALLOS A LA MADRILEÑA

1 ½ kg. de mondongo.
6 patitas de cerdo.
3 cucharadas de aceite.
2 ajíes dulces en juliana.
1 cebolla en rodajas.
1 pizca de especias molidas.
1 cucharada de extracto de tomates.
3 papas en rebanadas gruesas.
1 pizca de pimienta.
Caldo.

Lave el mondongo con abundante agua fría y limón y córtelo en cuadraditos.

Queme los pelos de las patitas y lávelas. Hiérvalas en agua con sal durante una hora.

Coloque en una sartén los ajíes y la cebolla, junto con el aceite, y déjelos dorar. Disuelva el extracto de tomates en un poco de caldo y añádalo. Sazone con sal, las especias y la pimienta. Ponga en una olla, preferentemente de barro, este fondo de salsa, añada el mondongo y las patitas y cubra todo con caldo. Cueza a fuego suave y antes de terminarse la cocción agregue las papas. Los callos deben quedar bien tiernos y, en caso que la salsa se redujera demasiado, puede añadírsele caldo y sazonar un poco más.

CERDO

COSTILLAR DE CERDO A LA HAMBURGUESA

2 kgs. de carne de costillar de cerdo.
Sal.
Pimienta.

MANZANAS RELLENAS:

8 manzanas chicas.
Mermelada de manzanas o membrillo.
Vino de Oporto.

SALSA:

1 cucharada de fécula de maíz.
1 cucharadita de rábano picante.
1 cucharadita de azúcar.
1 cucharadita de extracto de carne.
El jugo del asado, desgrasado.

Prepare el trozo de costillar, deshuesándolo y atándolo con un cordel para darle forma de cilindro. En una asadera de tamaño apropiado coloque el costillar, sazónelo y póngalo a cocer en horno fuerte durante una hora, cuidando de darle vuelta para que se dore parejo y de rociarlo con un poco de agua y vino de

Oporto, a medida que el tiempo de la cocción va trascurriendo. Retire la asadera, saque el costillar y vuelque el jugo del asado en otro recipiente. Tenga preparadas las manzanas *como se indica más abajo* y ponga de nuevo la carne en la asadera, que habrá limpiado, con un papel blanco, de todo residuo de grasa del asado. Rodee con las manzanas el costillar y colóquelo en el horno a fuego suave. Deje terminar la cocción rociando de vez en cuando las manzanas y la carne con agua y Oporto. Cuide de que las manzanas no se doren demasiado, pero, si fuera así, cubra la asadera con un papel impermeable enmantecado. Si por su calidad las manzanas estuvieran cocidas antes que el costillar, quítelas del horno y guárdelas al calor. El cerdo es una carne que debe comerse bien cocida y si el trozo es grande lleva más de hora y media de cocción. En una cacerolita vierta el jugo del asado, que habrá desgrasado bien, añádale el extracto de carne, la fécula de maíz desleída en agua fría, el rábano picante rallado, azúcar, sal y pimienta a gusto. Debe quedar espesita y de sabor picante. Presente el asado como se ve en la ilustración (frente a la página 193), en una fuente grande, rodeado de las manzanas y rociado con la salsa caliente. Es un plato suculento y de sabores muy bien combinados.

Manzanas rellenas. — Elija manzanas de las llamadas reinetas y de tamaño chico. Con un cuchillo filoso, quíteles una tapita de la parte superior. Ahuéqueles el corazón, quitándoles las semillas, y rellene este hueco con jalea de manzanas o membrillo. Eche dentro de cada manzana una cucharada de Oporto y vuelva a colocar la tapita. Con un pincelito, pinte las manzanas con agua azucarada, para que queden doradas y brillantes.

LOMO DE CERDO A LA MODA DE ORLÉANS *

1 ½ kg. de lomo de cerdo.
1 taza de leche.
3 tazas de agua.
1 cucharada de sal.
1 pizca de pimienta.
1 copa de vino de Oporto.
1 taza de azúcar negro.
1 pizca de jengibre.
1 copa de guindado.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de harina.
10 clavos de olor.
8 tajadas de ananás fresco o de lata.

Ponga el cerdo en una cacerola junto con la leche, el agua, el Oporto, la sal y la pimienta; tape la cacerola y deje cocer durante treinta minutos. Retírela del fuego y destápela. Prepare aparte una pasta con el azúcar, el guindado, la manteca, la harina y el jengibre. Unte con ella el lomo, méchelo con los clavos de olor. Colóquelo en una asadera en horno de temperatura moderada. Deje dorar bien cuidando de que no se queme. Si se seca demasiado, agregue a la asadera un poco de agua y rocíelo con un poco de Oporto. Desgrase bien la salsa e incorpórele un poco del jugo del ananás, ya sea fresco o de lata. Sirva el lomo de cerdo en una fuente, adornado con las tajadas de ananás cortadas por la mitad. El ananás debe calentarse a baño de María, previamente.

LOMITOS DE CERDO CON CIRUELAS

2 lomitos enteros de cerdo.
6 rebanaditas de panceta.
¼ kg. de ciruelas secas.
1 copa de vino blanco.
1 copita de Coñac.
1 cucharadita de extracto de carne o vegetales.
1 pizca de pimienta negra.

1 pizca de canela.
1 taza de agua caliente.
1 cucharada de azúcar molido.

Coloque una cacerola destapada sobre la hornalla o disco a fuego fuerte. Dore sin dejar quemar las rebanadas de panceta, retírelas y déjelas al rescoldo para que no se enfríen. Sazone con sal y pimienta los lomitos y dórelos en la misma cacerola hasta que tomen color rubio subido; eche el Coñac y luego el jugo de carne disuelto en el agua caliente y cocine a fuego vivo hasta que estén a punto. Sirva acompañado de las ciruelas y la panceta en una fuente bien caliente.

Preparación de las ciruelas. — Remójelas previamente y póngalas con el vino blanco y la pizca de canela y el azúcar a cocer a fuego suave. Deje que se reduzca el jugo de las mismas.

CERDO A LA BÁVARA

1 kg. de carne de cerdo (costillar).
2 cucharadas de grasa de cerdo.
1 taza de caldo limpio o agua caliente.
½ taza de vino blanco.
1 pizca de pimienta o mostaza.
1 cucharadita de vinagre.
1 cucharadita de sal.
2 cucharadas de encurtidos picados.
El jugo de una naranja.

Sazone la carne de cerdo con pimienta. Coloque en una cacerola la grasa de cerdo y cuando esté bien caliente dore en ella la carne durante diez minutos; añada el caldo, el jugo de naranja, el vino y el vinagre.

Eche en la cacerola los encurtidos, revuelva y deje cocer a fuego medio durante tres cuartos de hora, debiendo quedar la carne bien cocida. Si lo desea, espese la salsa con un poco de harina antes de servir. Prepare un puré de papas bien cremoso para acompañar la carne, la que presentará cortada en rebanadas finas en una fuente honda, recubiertas con la salsa y con una bordura de puré de papas.

COSTILLAS DE CERDO A LA "YORKSHIRE"

Aplaste un poco la parte carnosa de las costillitas, quíteles las fibras que puedan tener, sazónelas y páselas por pan rallado y huevo batido. En seguida, fríalas en manteca sobre fuego muy suave y sírvalas, poniéndolas en círculo sobre una fuente redonda, en el centro de la cual colocará abundante puré de papas bien sazonado. Mándelas a la mesa acompañadas con salsa "Yorkshire" (ver página 55), que servirá en salsera aparte.

PATITAS DE CERDO A LA PARRILLA

Patitas de cerdo.
Zanahorias.
Cebollas mechadas con clavos de olor.
Ramito de hierbas (perejil, laurel, tomillo).
Pan rallado.
Manteca derretida.

Limpie cuidadosamente las patitas, quémeles los pelos y póngalas a cocer en agua salada junto con las zanahorias, cebollas y el ramito de hierbas. Una vez que las patitas estén cocidas pártalas en dos, páselas

por pan rallado, rocíelas con manteca derretida y cuézalas a la parrilla sobre fuego muy suave.

Pueden servirse solas o bien acompañadas con puré de papas.

LECHÓN ADOBADO

Limpie cuidadosamente el lechón, colóquelo abierto sobre una fuente y déjelo durante un día con el siguiente adobo: Mezcle bien una taza de aceite, otra de vinagre, sal, pimienta en grano, especias, clavos de olor, orégano, laurel, tomillo, ajo, perejil picado y una cebolla cortada en rodajas. Al día siguiente coloque el lechón en una asadera, rocíelo con el adobo y añádale una taza de caldo. Cuézalo en horno moderado durante dos o tres horas, rociándolo frecuentemente con su misma salsa.

SALCHICHITAS ASADAS A LA DIABLA

1 kg. de salchichitas frescas.
Manteca.
Mostaza.
Pan rallado.
Salsa del Diablo (ver página 54).
Perejil picado.

Pinche las salchichitas con un tenedor y póngalas dentro de una asadera untada con grasa sobre fuego vivo, hasta que comiencen a tomar color. Retírelas y úntelas con manteca sazonada con un poco de mostaza. Mezcle el pan rallado con el perejil picado y pase las salchichas por esta mezcla; en seguida vuelva a colocarlas dentro de la asadera y termine de cocerlas a fuego vivo hasta que estén bien doraditas. Sírvalas inmediatamente sobre una fuente bien caliente y acompáñelas con una salsera conteniendo salsa del Diablo.

BUDÍN DE SALCHICHAS

6 papas medianas.
½ kg. de salchichas.
1 huevo batido.
Sal.
Huevos fritos.
Jamón crudo.

Haga hervir las papas con cáscara en agua con sal, luego pélelas y páselas por la purera. Añada a este puré un poco de leche y adicione la carne de la salchicha, que habrá pelado previamente. Mezcle bien, sazone, agregando el huevo batido, y revuelva todo hasta obtener una pasta uniforme. Vierta esta mezcla en una budinera enmantecada y cueza al baño de María durante media hora. Desmolde el budín, adórnelo por encima con unas tiritas de jamón y sírvalo rodeado de huevos fritos.

PLATOS A BASE DE JAMÓN CALIENTE

Para la elaboración de estas recetas conviene usar con preferencia el jamón dulce glaceado, pues confiere a los platos con él preparados un sabor particularmente exquisito.

JAMÓN AL SAUTERNES

Corte el jamón en lonjas no muy delgadas, colóquelas en una fuente de metal, eche por encima una copa de vino Sauternes y "champignons" picaditos y encién-

dalo. Acompañe con una bordura de macarrones, que se habrán ligado previamente con crema de leche y dos yemas y sazonado con queso Gruyere rallado, sal y jugo de los mismos "champignons". Sirva aparte una salsa "Demi-glace" (ver página 49).

JAMÓN A LA CREMA DE ESPINACAS

Corte el jamón en lonjas gruesas, colóquelas en una fuente de metal, espolvoréelas con azúcar rubio y pimienta, vierta por encima vino de Madera y enciéndalo. Aparte, tenga preparado un puré bien espeso y sabroso de espinacas a la crema. Coloque el puré en un timbal y preséntelo acompañado de las lonjas de jamón. Sirva bien caliente.

JAMÓN "CLARIDGE"

Corte el jamón en lonjas gruesas, colóquelas en una fuente de metal y quémelas con Jerez. Sírvalas acompañadas de timbalitos de arroz y hongos frescos salteados en manteca, sazonados con sal y pimienta y espolvoreados con perejil picado. Envíe a la mesa, en salsera aparte, salsa de tomates frescos adicionada con crema de leche para hacerla más suave. Sirva este plato bien caliente.

JAMÓN GLACEADO AL ANANÁS

Corte el jamón en tajadas gruesas, espolvoréelo con azúcar rubio y quémelo con un hierro candente formando cuadrados. Aparte, prepare una salsa utilizando el jugo de un tarro de ananás, al que perfumará con un vasito de vino de Oporto, un chorrito de zumo de limón, y ligará sobre el fuego añadiéndole una cucharadita de té de fécula de papas. Presente el jamón cubriendo cada tajada con una rodaja de ananás, decore la fuente con berros frescos y envíe la salsa a la mesa en salsera aparte.

CORDERO

PIERNA DE CORDERO A LA NARANJA

1 pierna de cordero.
4 naranjas.
El jugo de ½ limón.
Especias molidas.
1 vaso de vino blanco.
Manteca.
Sal gruesa.
Azúcar.
2 tazas de agua caliente.
1 chorrito de licor de Curaçao o Triple-sec.

Ponga la pierna de cordero en una asadera, sálela y rocíela con el jugo de limón. Aparte, pele una naranja, exprima un poco de su jugo sobre la carne, córtela en trozos y colóquela en el fondo de la asadera con el agua. Introduzca la asadera en horno de temperatura fuerte, dándole

a la pierna de cordero un golpe de horno vivo de cada lado de modo de derretir la grasa que la recubre. En seguida retire la asadera del horno y quite con una cuchara toda la grasa que haya quedado en ella. Vuelva a colocarla en el horno y termine la cocción a fuego suave. Rocíe con vino si fuera necesario. Debe quedar salsa abundante. Pele las naranjas restantes, córtelas en rodajas y colóquelas en una sartencita con un poco de manteca y espolvoreadas con azúcar. Hágalas dorar un momento hasta que se caramelicen y luego vierta el chorrito de licor elegido. Sirva la pierna de cordero bien caliente rodeada de las rebanadas de naranjas tal como se ve en la ilustración frente a la página 304, y presente la salsa en una salsera, previamente calentada.

CORDERITO A LA "CREZON"

1 pierna de corderito.
6 fondos de alcauciles grandes.
¼ kg. de arvejas tiernas.
1 planta de lechuga.
3 cebollas chicas.
3 cucharadas de crema.
3 cucharadas de manteca.
Sal.
1 terrón de azúcar.
Pimienta negra.

Sazone la pierna de cordero con sal y pimienta y cocínela en horno de fuego vivo durante treinta minutos más o menos. Aparte, prepare los fondos de alcauciles con unas gotas de limón para que no se ennegrezcan. Rehóguelos en una cacerola con manteca y un poquito de harina. Cocine al vapor las arvejas, la planta de lechuga y las cebollas enteras, añadiéndoles un terrón de azúcar; luego retire las cebollas, píquelas finamente y vuelva a mezclarlas con las arvejas, aña-

diendo la crema de leche y revolviendo suavemente; esta preparación debe quedar untuosa. Corte la pierna de cordero en rebanadas regulares, colóquelas en el centro de una fuente ovalada y decore los costados con los fondos de alcauciles rellenos con las arvejas. Acompañe con el jugo del asado, que servirá bien caliente en una salsera.

"GIGOT" DE CORDERO A LA GALENSE

1 pierna de cordero.
½ cucharadita de jengibre en polvo.
1 copita de Ginebra.
Sal.
Pimienta blanca.

Sazone la pierna de cordero y saltéela en una cacerola de barro o hierro. Tape la cacerola y deje cocer a fuego medio. Cuando esté cocida y unos momentos antes de servir, añada el jengibre, vierta la Ginebra y enciéndala para que arda. Sirva en seguida.

Acompañe este plato con croquetas Ópera (ver página 192).

"GIGOT" DE CORDERO A LA MENTA

1 pierna de cordero.
1 ramita de hojas de menta frescas.
Sal, pimienta.
Salsa vinagreta (ver página 85).

Sazone la pierna de cordero y ásela en el horno de la manera habitual, colocando unas hojitas de menta en el fondo de la asadera. En el momento de servir desgrase bien la salsa y añádale unas hojitas de menta previamente blanqueadas y picadas menudamente. En

Inglaterra el "gigot" se sirve frío, acompañado de salsa vinagreta, a la que se adicionan hojas de menta picadas menudamente.

ADOBO DELFINÉS

½ kg. de carne de cordero.
2 dientes de ajo picados.
2 cuartos de cebollas.
Vino tinto.
4 zanahorias en rebanaditas.
2 cucharadas de aceite.

Corte la carne en dados, póngalos en una marmita, sazone con sal y pimienta, añada los ajos y las cebollas y cubra todo con el vino.

Vierta el aceite en una sartén y ponga en él las zanahorias; cuando se hayan dorado un poco, retírelas, déjelas enfriar y añádalas a la marmita conteniendo la carne. Deje durante unas horas en maceración. Al cabo de este tiempo ponga la marmita sobre el fuego y deje hervir a fuego muy suave hasta que todo esté bien cocido. Sirva este plato en la misma marmita de barro en que se preparó.

NAVARÍN DE CORDERO *

1 kg. de carne de cordero (pechito o paleta).
2 cucharadas de harina.
2 dientes de ajo machacados.
1 ramito de verduras.
2 cucharadas de extracto de tomates.
2 cebollas chicas cortadas en trozos.
2 zanahorias cortadas en trozos.
2 nabos cortados en trozos.
½ kg. de papas cortadas en trozos.

Corte la carne en trozos y hágala dorar en su propia grasa en una cazuela de barro a fuego vivo. Una vez dorada la carne, desgrase con cuidado y eche la

harina en forma de lluvia, déjela colorear un poco. Añada los ajos y vierta agua hasta cubrir todo; sazone con sal y pimienta. Agregue el ramito de verduras, el extracto de tomates y tape. Deje cocinar muy lentamente por espacio de una hora. Dore en una sartén con un poco de manteca las cebollas, las zanahorias y los nabos y añádalos a la primera preparación. Deje cocinar todo media hora más y agregue finalmente las papas; cuando estén cocidas, quite la grasa y sirva este guiso bien caliente.

GUISITO DE CORDERO A LA VASCA *

1 kg. de pechito de cordero.
6 cebollitas.
½ kg. de arvejas frescas.
1 rama de apio.
1 hoja de laurel.
1 pizca de comino.
1 cucharadita de maicena.
2 cucharadas de aceite.
2 tazas de caldo claro.
Sal y pimienta a gusto.

Corte la carne en trozos. Saltéela en una cacerola destapada con el aceite. Sazone, agregue el apio, el laurel y el comino. Eche el caldo, añada las cebollitas y las arvejas, tape la cacerola, póngala sobre fuego suave y deje cocer hasta que todo esté bien tierno. Si desea, puede espesar la salsa agregando maicena. Este plato debe completarse con papas fritas en aceite. Es muy sabroso.

COSTILLITAS A LA "VILLEROY"

Elija costillitas de cordero de tamaño y forma lo más parejos posible, quíteles los bordes grasosos que puedan tener y sazónelas con sal y pimienta. Dórelas ligeramente con manteca en una sartén y déjelas en-

PIERNA DE CORDERO A LA NARANJA

La pierna de cordero es un trozo de carne apreciadísimo por los buenos "gourmets" y queda convertida en un verdadero manjar si se siguen las indicaciones de la receta de página 300. En esa fórmula se emplean zumos de frutas cítricas para cocer la carne porque le imparten un sabor muy delicado, quitándole a la vez su exceso de grasitud.

En nuestra cocina el cordero se prepara preferentemente al asador, rociándolo con un ligero adobo, pero no debe olvidarse que es una carne excelente para muchas preparaciones culinarias; el secreto para realzar su sabor consiste en desgrasarla previamente y perfumarla luego con aromáticos adecuados. El tomillo, la menta, el hinojo y el laurel la sazonan sin desvirtuarla.

En el capítulo de carnes existe un variado número de recetas que servirán de guía para emplear con acierto la carne ovina en la realización de platos de muy diversa índole.

Un detalle que debe cuidarse al presentar las carnes de cordero es el vino con que van acompañadas; los tintos de tipo borgoña a la temperatura ambiente, son los que deben elegirse para el caso.

friar; sólo entonces cubra la parte carnosa de las mismas con una salsa blanca bien espesa, a la que habrá adicionado previamente una o dos yemas de huevo y sazonado con pimienta negra y nuez moscada. Deje enfriar las costillitas así preparadas y luego pánelas a la inglesa, pasándolas por pan menudamente rallado y huevo batido. En el momento de servir fríalas en abundante aceite bien caliente y preséntelas acompañadas de "petit-pois" y papas a la cucharita, hervidas y pasadas por manteca y espolvoreadas con perejil picado muy menudamente.

COSTILLITAS DE CORDERO CON SALSA DE NUEZ

6 costillitas de cordero.
1 panecillo de Viena remojado en leche.
1 cucharada de manteca.
½ taza de crema de leche.
Sal, pimienta.
½ taza de nueces peladas.

Ponga las costillitas en una sartén y dórelas ligeramente con la manteca; sazone y luego vierta por encima de ellas la siguiente salsa: Muela las nueces en un mortero y agregue el pan remojado en la leche, mezclando bien hasta formar una pasta. Condiméntela con sal y pimienta y cuide que esta salsa cubra las costillitas. Tape la sartén y deje terminar la cocción. Unos minutos antes de servir añada la crema de leche. Sirva acompañadas de papas bastón.

RIÑONCITOS TERMIDOR

3 riñones de cordero.
1 docena de "champignons".
1 latita de "pâte-foie".
3 cucharadas de crema de leche.
1 pizca de pimienta.
1 cucharada de sal.
1 vaso de vino tinto.
1 cucharadita de fécula de maíz.

Con un poquito de grasa de los riñones unte una cacerola y salte en ella los riñoncitos, que habrá lavado previamente con sal y vinagre para quitarles el sabor fuerte y abierto por la mitad. Deshaga en un bol el "pâté de foie" con la crema de leche y eche esta mezcla en la cacerola. Sazone con sal y pimienta, añada el vino, los "champignons" en rodajitas y finalmente ligue la salsa agregando la fécula desleída en un poco de caldo frío. Sirva en seguida bien caliente.

RIÑONCITOS DE CORDERO A LA "BROCHETTE"

Calcule por persona dos riñoncitos y dos cucharaditas de manteca a la "Maître d'Hôtel (ver receta, página 78).

Para la cocción de los riñones se utilizarán los fierritos especiales en forma de agujas grandes, en los que se ensartan las rebanadas de riñones y que se quitan en el momento de servirse.

Preparación. — Quite la película que recubre los riñones, lávelos rápidamente con agua fría y séquelos bien. Del lado cóncavo del riñón y bien en el centro, practique un corte que no llegue a separar nada más que las tres cuartas partes de su espesor, de modo de no separarlo en dos mitades. Ábralos hasta hacer juntar sus caras externas y ensártelos de a dos en la aguja especial o "brochette" por el centro, de modo que se mantengan bien abiertos. Con ayuda de un pincelito o de una pluma, unte los riñones con aceite y sazónelos con sal y pimienta.

Coloque los riñones sobre la parrilla a fuego vivo, con la parte abierta hacia abajo, luego de tres minutos delos vuelta y deje cocinar el mismo tiempo del otro lado. Una vez a punto retírelos, sáqueles la "brochette", coloque en medio de cada riñón una cucharadita de manteca a la "Maître d'Hôtel" y sirva en seguida en platos bien calientes.

RIÑONES DE CORDERO A LA "TURBIGO"

6 riñoncitos de cordero.
1 ½ cucharadas de manteca.

GUARNICIONES:

1 latita de "champignons".
6 salchichitas de Viena.
12 crostones.
1 cucharada de manteca.

SALSA:

¼ litro de vino blanco.
¼ litro de caldo.
1 cucharada de extracto de tomate.
1 cucharadita de maicena.
1 cucharadita de perejil picado.
1 ½ cucharadas de manteca.

COSTRONES:

Con un cortapastas redondo corte unos costrones de pan, de unos cinco centímetros de diámetro. Pártalos por la mitad y con un cuchillo bien afilado córteles los bordes en forma dentada de manera que imiten la cresta de un gallo. Dórelos en manteca y manténgalos al calor.

RIÑONES:

Quite a los riñones la piel que los recubre, pártalos a lo largo en dos mitades. Caliente la manteca en una

sartén honda y ponga en ella los riñones. Saltéelos a fuego vivo hasta que estén ligeramente tostados, retírelos con una espumadera y colóquelos en un plato, tápelos y manténgalos al calor. Prepare las salchichas al mismo tiempo que los riñones, ya sea fritas o al horno y resérvelas.

LA SALSA:

Ponga la manteca en la sartén. Vierta el vino blanco y hágalo hervir a fuego fuerte hasta que quede reducido a dos cucharadas. Añada el caldo, el extracto de tomates y los "champignons". Finalmente deje rehogar a fuego suave durante cuatro o cinco minutos. Ligue la salsa con la maicena previamente desleída en un poco del jugo de los "champignons". Vuelva a colocar los riñones en la sartén, añadiendo la sangre que hayan soltado y caliéntelos bien durante unos minutos, sin dejar que lleguen a hervir.

Disponga los riñones en forma de corona sobre una fuente redonda, intercalando un costrón entre una y otra rebanada de riñón. Coloque las salchichas en el centro. Añada la manteca a la salsa y viértala sobre las salchichas. Espolvoree todo con el perejil picado y sirva en platos bien calientes.

CAZA

CONEJO A LA CREMA

1 conejo.
3 cucharadas de manteca.
1 cebolla chica cortada en rebanadas gruesas.
1 cucharada de extracto de tomate.
½ litro de caldo flaco.
1 cucharada al ras de harina.
1 taza de crema de leche.
Sal, pimienta.

Haga calentar la manteca en una cacerola, coloque en ella el conejo cortado en trozos y la cebolla. Saltee hasta que todo tome un lindo color dorado. Añada en seguida el caldo y el tomate, sazone con sal y pimienta y cuide que el líquido cubra exactamente los trozos del conejo.

Una vez que haya tomado el punto de ebullición, tape la cacerola y disminuya el fuego para que hierva de una manera muy suave y regular durante una hora.

Diez minutos antes de servir deslía en una taza la harina con la crema. Viértala en seguida sobre el conejo moviendo la cacerola para que se mezcle bien. Caliente pero sin dejar her-

vir y si quiere dar mejor color a la salsa añádale una cucharadita de extracto de carne disuelto en un poco de agua caliente. Controle la sazón por si hubiere que agregarle más sal y mantenga la cacerola al calor hasta el momento de servir. Con ayuda de un tenedor saque uno a uno los trozos de conejo, cuidando de que no les quede adherido ningún pedacito de cebolla y sírvalos en pirámide sobre una fuente bien caliente. Pase la salsa a través de un tamiz y colóquela en una salsera. Sirva en platos bien calientes.

COSTRADA DE CONEJO AL ESTILO DE ELCHE

150 grs. de garbanzos.
1 trozo de tocino.
1 chorizo español.
½ cebolla picada.
1 conejo pequeño en trozos.
1 diente de ajo.
¼ kilo de arroz.
4 huevos batidos.
¼ kg. de jamón en un trozo.

Cueza los garbanzos remojados desde la noche anterior con el trozo de tocino y el chorizo. Aparte, fría en una cacerola la cebolla con el jamón y los trozos de conejo. Añada el ajo y cuando todo esté dorado, vierta el caldo suficiente para que el conejo se cueza lentamente hasta que esté bien tierno. Hágalo con la cacerola tapada. Ponga esta preparación, junto con los garbanzos, en una cacerola de hierro o barro, agregue el líquido en que se han cocido los garbanzos y cuando esté hirviendo eche el arroz y el chorizo cortado en rodajas. Cuando todo esté cocido vierta sobre la preparación los huevos batidos. Coloque la cacerola en horno de temperatura fuerte y cuando en la superficie se forma una costra dorada, retírelo y déjelo reposar un momento antes de servirlo.

CONEJO SALTEADO AL VINO BLANCO

1 conejo.
100 grs. de tocino cortado en dados.
2 cucharadas de cebolla picada.
½ diente de ajo.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharadita de perejil picado.
½ litro de vino blanco.
Sal y pimienta blanca.

Blanquee los dados de tocino y colóquelos en una cacerola de hierro o de barro junto con una cucharada de manteca. Hágalos dorar ligeramente y luego retírelos con una espumadera y resérvelos. Coloque en la cacerola el conejo ya sazonado, cortado en trozos y dórelos sobre fuego vivo. Luego de diez minutos añada el resto de la manteca, la cebolla y el ajo. Remueva todo y luego disminuya el fuego para que la cebolla no se oscurezca demasiado.

Agregue el vino blanco y el tocino, cubra la cacerola con un papel enmantecado y tápela. Colóquela en el horno o bien sobre fuego muy suave para mantener durante quince o veinte minutos una ebullición constante.

Unos minutos antes de servir coloque los trozos de conejo, espolvoree con el perejil picado y sirva inmediatamente.

"GIBELOTTE"

1 conejo.
1 cucharada de manteca.
2 cucharadas de aceite.
200 grs. de tocino flaco cortado en daditos.
15 cebollitas.
200 grs. de "champignons" en trozos.
1 cucharada de harina.
½ litro de vino blanco.

¼ litro de caldo.
1 ramito de verduras.
½ diente de ajo (a elección) machacado.

Corte el conejo en trozos no muy grandes y lo más parejos posibles. Blanquee los daditos de tocino.

En una cacerola de hierro o barro, ponga la manteca y el aceite; caliéntelos, agregue el tocino y las cebollitas y hágalas dorar ligeramente. Luego retírelos con una espumadera y resérvelos. Caliente de nuevo la misma grasa y ponga en ella los trozos de conejo, sazonados con sal. Revuelva con una cuchara de madera, constantemente, conservando la cacerola sobre buen fuego, hasta que la carne del conejo esté tierna y haya tomado un lindo color dorado. Espolvoree la harina y mezcle todo, retirando en seguida la cacerola a un costado del fuego para dejar durante diez minutos que la harina se cueza y dore suavemente. Luego añada el vino, el caldo, una pizca de sal y de pimienta. Agregue el ramito de hierbas y el ajo. Cubra la cacerola con un papel enmantecado y tápela, colocándola en el horno para que mantenga una ebullición muy suave.

Después de media hora de cocción, añada al conejo los daditos de tocino, las cebollitas y los "champignons", continuando la cocción durante otra media hora. Al finalizar la cocción, desgrase bien la salsa, retire el ramito de hierbas y sirva bien caliente dentro de una fuente honda.

CIVET DE LIEBRE

Marinada

3 cucharadas de aceite de oliva.
3 chalotes medianos.
5 cucharadas de agua hirviendo.
3 tallitos de perejil.

1 cebolla grande en rebanadas.
½ hoja de laurel.
1 pizca de tomillo en polvo.

Garnitura:

¼ kg. de tocino flaco cortado en dados.
24 cebollitas.
¼ kg. de hongos frescos o "champignons" de tarro.
12 crostones fritos en manteca.

Salsa:

2 cucharadas de manteca.
2 cebollas medianas cortadas en cuartos.
2 cucharadas de harina.
1 litro de vino tinto.
¼ litro de caldo.
1 diente de ajo.
1 ramito de hierbas.
1 cucharada de sal.
½ cucharadita de pimienta.
1 pizca de especias molidas.

Desuelle la liebre, córtela en trozos y colóquelos en un recipiente de vidrio o porcelana junto con todos los ingredientes de la marinada. Manténgala al fresco y de tanto en tanto dé vuelta a los trozos para que se impregnen por igual del sabor de los aromáticos.

Blanquee los dados de tocino. Coloque la manteca en una cacerola y caliéntela suavemente. Ponga en esta manteca los trozos de tocino y dórelos ligeramente, removiéndolos de vez en cuando. Luego retírelos con una espumadera y resérvelos. En esta misma grasa dore las cebollas cortadas en cuatro, retírelas y colóquelas junto con los daditos de tocino.

Aparte, saque los trozos de liebre de la marinada, cuidando de que no quede adherida a ellos ningún trocito de verdura, y séquelos cuidadosamente con un lienzo.

En la grasa que ha servido para dorar las cebollas y el tocino, añada la harina dejándola cocer hasta formar una ligadura dorada.

Agregue en seguida los trozos de liebre, manteniendo un fuego vivo y removiendo sin interrupción para que no se peguen al fondo de la cacerola. Pasados diez

minutos los trozos de liebre deben quedar tiernos y ligeramente dorados. Añada el vino y el caldo y sazone con la sal, la pimienta y las especias; luego adicione el líquido restante de la marinada con todos sus ingredientes y el ajo. Cubra la cacerola con un papel enmantecado, tápela e introdúzcala en horno de temperatura tal que permita mantener una ebullición suave y constante, durante una hora más o menos. Mientras tanto prepare las cebollitas para guarniciones (página 389).

Retire la cacerola del horno y saque los trozos de liebre colocándolos junto con los dados de tocino. Pase la salsa a través de un tamiz y coloque todo en una cacerola limpia. Añada los hongos o "champignons" y haga que tome nuevamente el punto de ebullición; vuelva a cubrir con papel enmantecado, tape la cacerola y colóquela en el horno para que vuelva a hervir suavemente durante otros quince minutos.

Antes de servir desgrase con una cuchara la salsa, coloque los trozos de liebre y las cebollitas en una fuente honda y manténgala al calor; bata durante dos o tres minutos fuerte la salsa y en seguida viértala en la fuente cubriendo todo. Finalmente, rodee con los costrones y sirva sobre platos bien calientes.

LIEBRE ESTOFADA

1 liebre.
1 cucharada de vinagre blanco.
6 rebanadas de tocino ahumado.
6 tajadas de jamón.
2 cucharadas de cebolla picada menuda.
1 ramito de hierbas aromáticas (perejil, tomillo y laurel).
Sal, pimienta.
1 pizca de especias molidas.
Caldo.
½ copa de vino blanco seco.
1 copita de Coñac.
2 zanahorias en juliana.

Corte la liebre en trozos y rodéelos con las rebanadas de tocino. Cubra el fondo de una cacerola con el jamón, coloque sobre él la cebolla, las zanahorias y el ramito de hierbas, sazone con sal y pimienta y espolvoree con las especias. Ponga encima los trozos de liebre y cubra todo con caldo, añadiendo el vinagre, el vino y el Coñac. Cubra la cacerola con un papel enmantecado y tápela, haciendo cocer sobre poco fuego para mantener un hervor muy suave. Después de una hora de cocción pinche la liebre con un tenedor para comprobar si está tierna.

En tal caso, retire los trozos y resérvelos entre dos platos al calor.

Desgrase la salsa con una cuchara, pásela a través de un colador fino y si hubiere quedado muy líquida espésela, añadiendo una cucharadita de maicena previamente disuelta en un poco de caldo frío.

Haga hervir la salsa hasta que tome el espesor de su agrado y luego vuelva a colocar dentro los trozos de liebre, haciendo hervir unos minutos para que se caliente bien. Luego sirva en una fuente bien caliente, rociando los trozos de liebre con la salsa. Acompañe con una garnitura de verduras a la manteca o bien con costroncitos de pan, untados con el hígado de la liebre y luego fritos en manteca.

LIEBRE CON SALSA DULCE Y FUERTE

1 liebre.
Vinagre.
Lonjas de tocino.
4 cucharadas de manteca.
100 grs. de jamón en trozos.
Sal, pimienta.
1 copa de vino Marsala.
Caldo.

SALSA:

2 cucharadas de azúcar.
¼ litro de vinagre de vino.

Corte la liebre en trozos regulares y póngala a marinar durante dos o tres horas en agua y vinagre. Luego retire los trozos, envuélvalos en las lonjas de tocino y colóquelos en una sartén profunda o una cacerola, junto con la manteca y el jamón; sazone con sal y pimienta.

Saltee los trozos de liebre hasta que estén dorados de ambos lados, rociando entre tanto con caldo y el vino Marsala.

Aparte, y mientras la liebre se cuece, prepare la siguiente salsa: Eche el azúcar en una cacerolita de hierro, colóquela al fuego y hágala acaramelar. Cuando esté el caramelo bien oscuro, añada el vinagre. Disuelva una cucharadita de maicena en un poco de caldo o agua fría e incorpórela a la salsa. Cuando la liebre esté casi completamente cocida, es decir, después de tres cuartos de hora más o menos, vierta la salsa en la cacerola en que se coció la liebre y deje hervir todo junto durante unos minutos más.

Sirva acompañado de costrones de pan fritos en manteca.

JABALÍ

A continuación se darán las indicaciones generales para preparar tanto un jabalí joven como un adulto.

El jabalí joven no necesita adobarse previamente, salvo en los casos en que se quiera guardar su carne durante varios días. Las costillas deben sazonarse con sal y pimienta e impregnarlas en abundante jugo de limón algunas horas antes de ponerlas a cocer. Los cuartos traseros y las paletas se sazonarán con sal, pimienta, tomillo y laurel en polvo, agregándoles luego

vino blanco y aguardiente. Los trozos del animal deben dejarse algunas horas en esta preparación y darlos vuelta tres o cuatro veces.

En el caso de un jabalí adulto o bien de uno joven pero que desee guardarse durante varios días, es necesario preparar una marinada cocida de acuerdo a la siguiente receta:

Para una paleta o un cuarto trasero de jabalí:

100 grs. de zanahorias.
100 grs. de cebollas.
3 chalotes.
2 dientes de ajo.
1 ramito de hierbas compuesto de: perejil, laurel y tomillo.
6 granos de pimienta negra.
2 clavos de olor.
1 cucharada de sal.
¾ litros de vino blanco.
¼ litros de vinagre de vino.
1 taza de aceite.

Corte en juliana muy menuda las zanahorias, las cebollas y los chalotes. Corte en trocitos el perejil y coloque en un plato el tomillo, el laurel y demás aromáticos. Vierta el acei-

te en una cacerola honda, caliéntela y eche dentro las zanahorias, las cebollas, los chalotes y el perejil. Remueva con una cuchara de madera dejando sobre fuego vivo hasta que estas verduras tomen un ligero color dorado. Añada entonces el vino blanco, el vinagre, el ajo, el laurel y los demás aromáticos. Haga tomar el punto de ebullición y luego retire la cacerola a un costado del fuego. A partir de ese momento deje hervir muy suavemente durante media hora, retire del fuego y deje enfriar completamente. Vierta la marinada con todas sus legumbres e ingredientes sobre el trozo de jabalí.

Para la cocción ha de calcularse una hora de horno por cada kilo de carne, pues la carne de jabalí debe cocerse muy bien.

El jabalí puede acompañarse con salsa Pimentada (ver página 53) o salsa "Grand Veneur" (ver página 53) servidas en salsera aparte, o bien con un jugo preparado de la siguiente manera: Retire toda la grasa de la asadera en que asó el jabalí, vierta dentro de ella un poco de la marinada, haga hervir a fuego vivo para reducir el líquido y luego ponga este jugo en una salsera.

PATA DE CIERVO CON SALSA PICANTE

3 kgs. de pata de ciervo.
Pimienta en grano.
Crema ácida.
Sal y "páprika".
Harina.
Manteca o grasa de cerdo.

Prepare la pata de ciervo y déjela macerar con la misma receta de la marinada del jabalí. Cocínela entonces en la sartén con manteca caliente y las especias. Agregue agua y deje cocer la carne a fuego lento. Prepare la salsa retirando la carne de la sartén y desgrase la misma con un poco de caldo. Coloque este líquido en una pequeña cacerola, sazone y agregue harina disuelta en agua fría para espesar la salsa. Añada entonces la crema ácida.

Puede cortar el asado en tajadas antes de llevarlo a la mesa cubriendo el mismo con salsa en abundancia. Acompañe este plato con puré de papas y salsa "Pomme d'Or" (ver página 89).

ASADO DE CERDO SALVAJE

2 kgs. de pata de cerdo salvaje.
Suero.
1 pizca de jengibre.
Cebolla.
Sal y tomillo.
100 grs. de manteca.
½ taza de crema.
200 grs. de tocino.
Grasa ahumada para cocinar.

Coloque la pata de cerdo en el suero con las especias a excepción de la sal, y deje macerar dos o tres días revolviendo a menudo. Luego retire, seque con un lienzo y meche con tocino. Sale y ase la carne en una sartén con la parte mechada hacia arriba. Deje cocinar el otro lado. De vez en cuando agregue suero y agua para que salga jugoso. Agregue la crema. Sirva con croquetas de papas y "choucroute".

AVES

MANERA DE DESOSAR UN POLLO

Estas son las indicaciones básicas para desosar un pollo, tarea dificultosa para aficionados, pues requiere experiencia.

Para desosar un pollo es necesario poseer dos cuchillos adecuados; uno de punta redondeada y otro pequeño, filoso y de punta aguda. Prepare el pollo quemándole la pelusa, hágale un corte alrededor del pescuezo, retire el buche y quite el huesito arqueado que está adherido al hueso de la pechuga. Luego desarticule con un corte las alas y vaya raspando con el cuchillito de punta de manera de separar la carne del hueso. Corte la punta de las alitas, que son impo-

sibles de deshuesar; proceda en la misma forma con toda la carcaza del pollo, utilizando de acuerdo a las necesidades los dos cuchillitos, el de punta redondeada en los lugares en que la piel está muy próxima al hueso para evitar el perforarla y el otro en los sitios en que es necesario cortar profundamente. Para desosar las patas conviene descoyuntarlas previamente y una vez separada la carne del hueso corte los tendones y retire el hueso cuidando de que la carne quede adherida a la piel. Una vez hecho esto, continúe raspando hasta separar la carne a la altura de la rabadilla, la que separará del hueso. Terminado esto el esqueleto queda descarnado. Para esta preparación conviene elegir aves tiernas y muy jóvenes. También las gallinas y pavos pueden desosarse de esta manera para rellenarlos.

CÓMO DEBE ASARSE UN AVE

Para asar un ave es conveniente restregarla con limón después de haberla destripado y limpiado prolijamente. Para quitar el exceso de grasitud de algunas aves, como el pato, el pavo y en algunos casos los pollos capones, debe procederse así: Ponga el ave en una asadera donde habrá vertido una taza de agua salada y deje asar el ave durante quince a veinte minutos en horno de calor máximo y parejo. Retire entonces la asadera, límpiela de todo residuo grasoso y continúe entonces la cocción, de acuerdo a las indicaciones determinadas en la receta elegida. Con este procedimiento se conseguirán aves de mejor sabor y salsas claras y gustosas.

POLLO AL RON

1 pollo grande.
Sal, pimienta.
Salsa "Bechamel".
1 cucharada de extracto de carne.
1 taza de crema de leche.
6 pastelitos de hojaldre.
1 lata de choclo desgranado.
12 ciruelas secas, grandes, descarozadas.
1 copa de Ron.
1 cucharada de azúcar.
1 cucharadita de canela en polvo.

Limpie el pollo, lávelo, quémele los canutos y restriéguelo con limón y áselo de acuerdo a las indicaciones dadas (ver pág. 321). Colóquelo en la asadera, sazónelo y luego ponga sobre él unos terrones de manteca. Rocíelo por encima repetidas veces con su propio jugo. No debe descuidarse esto.

Aparte, ponga en una cacerolita las ciruelas junto con el azúcar, la canela y el Ron y déjelas cocer a fuego suave hasta que se hinchen.

Sazone el choclo con sal y pimienta, adiciónele dos cucharadas de crema de leche y caliente la preparación para rellenar luego los pastelitos, que se pueden adquirir en cualquier panadería o confitería. Antes de servir caliéntelos en el horno. Prepare salsa "Bechamel" en cantidad suficiente como para bañar abundantemente el pollo, agréguele el extracto de carne, la crema de leche restante y el jugo del pollo previamente desgrasado. Coloque el pollo sobre una fuente, rodeado de los pastelitos y decorado con las ciruelas, como se ve en la ilustración frente a la página 544. Mantenga la salsa bien caliente, bañe con ella el pollo y lleve la restante a la mesa en una salsera previamente calentada.

POLLO A LA CREMA "GRUYERE"

1 pollito tierno chico.
3 cucharadas de queso Gruyere rallado.
2 cucharadas de "champignons" cortados menudos.
2 cucharadas de manteca.
1 copita de vino blanco.
1 taza de caldo caliente.
Sal y pimienta.
1 cucharadita de maicena.

Limpie bien el pollito y córtelo a lo largo en dos mitades pero sin separarlo completamente, tal como se hace para cocinarlo en la parrilla. Colóquelo en una asadera con la manteca, sazónelo y dórelo en el horno. Una vez a punto, retírelo y manténgalo al calor. Mezcle los "champignons", el vino, el queso Gruyere y la maicena previamente desleída en el caldo. Vuelva a colocar el pollo en la asadera y cúbralo con esta salsa. Haga gratinar en horno vivo y sirva acompañado de croquetitas de maíz o de papas.

POLLO A LA SAN CLAUDIO

1 pollo tierno asado.
3 ó 4 cebollas blancas.
1 pan grande de manteca.
1 pizca de pimienta blanca.
1 cucharada de azúcar.
1 cucharada de sal.
1 copa de vino blanco.

Desprese con cuidado un buen pollo asado al horno y guárdelo al calor. Prepare aparte la siguiente salsa: Pele las cebollas y blanquéelas. Córtelas en rodajas y póngalas a rehogar en una cacerola de hierro o barro junto con un trozo de manteca. No las deje colorear; para ello, manténgalas con fuego muy suave. Añádales poco a poco la manteca restante para que no se pe-

guen. Sazone con la sal, el azúcar y la pimienta. Cuando estén tiernas y se deshagan a la presión del tenedor, destape la cacerola y déjeles tomar un poco de color, removiéndolas. Vierta entonces el vino y ponga dentro de la cacerola las presas del pollo. Deje cocer todo junto durante unos quince minutos. Sirva bien caliente acompañado de un plato de papas gratinadas al horno. El detalle importante es que debe utilizarse íntegramente el pan de manteca y no hay que levantar el fuego para que no arda la misma.

POLLO ASADO A LA DIABLA

Limpie y lave un pollo y póngalo a asar a la parrilla. Antes de que esté cocido completamente, retírelo y úntelo con mostaza; espolvoréelo con pan rallado y terroncitos de manteca. Termine la cocción en la parrilla a fuego suave, dejando que se dore bien por los dos lados. Sirva en seguida en una fuente decorada con rebanaditas de limón, pepinos y berros. Acompañe con salsa del Diablo servida en salsera aparte (ver receta, página 54).

SUPREMAS DE AVE: SU PREPARACIÓN

El término "suprema" significa en el lenguaje culinario un trozo de ave que se prepara con la pechuga. La "suprema" se emplea en platos de alta cocina.

Cuando se trata de pechugas de aves muy grandes pueden dividirse en dos o tres trozos de forma redondeada, salvo en los casos en que se vayan a preparar rellenas. Para esto deberá practicarse en la pechuga, con un cuchillo bien filoso, un corte en el sentido del espesor de la misma introduciendo el relleno con ayuda de una manga.

La mejor manera de preparar las "supremas" es a la minuta, pues su carne muy delicada no permite tenerlas listas con mucha anticipación.

SUPREMA DE AVE "CRILLON"

Prepare las supremas del modo indicado y saltéelas en una sartén con manteca. Sírvalas colocándolas en forma de corona sobre rebanadas de jamón glaceado y decore colocando en medio de la fuente puntas de espárragos hervidos y pasados por manteca. Envíe a la mesa en salsera aparte, salsa Maltesa (ver receta, página 72).

SUPREMA DE AVE A LA BEARNESA

Corte el blanco del ave en forma de pequeños escalopes y aplástelos ligeramente, cuidando de que queden en forma de redondeles. Sazónelos, páselos por harina y saltéelos en manteca. Coloque cada suprema sobre un corazón de alcaucil previamente hervido y sazonado ligeramente con manteca derretida a la que se adicionará un poquito de extracto de carne. Ponga encima de cada suprema un trozo de trufa negra, la

que podrá reemplazarse por una aceituna negra descarozada y cortada en forma de roseta. Sirva estas supremas acompañadas de salsa Bearnesa, que llevará a la mesa en salsera aparte (ver página 72).

SUPREMA DE AVE "MARY LOUISE"

Corte el blanco del ave en forma de pequeños escalopes y aplástelos ligeramente, cuidando de que queden, en lo posible, en forma de redondeles. Sazónelos, pánelos a la inglesa y cuézalos friéndolos en una sartén con manteca bien fresca. Aparte, prepare fondos de alcauciles hervidos, rellenándolos con salsa "Bechamel" espesa y adicionada con jamón picado bien menudo. Sirva las supremas colocando cada una de ellas sobre un fondo de alcaucil y rociando todo con un poco de manteca derretida y bien caliente.

SUPREMA DE AVE A LA POJARSKI

½ kg. de blanco de ave.
125 grs. de miga de pan Lactal remojada en leche.
125 grs. de manteca.
100 grs. de crema de leche.
Sal, pimienta.
Nuez moscada.

GARNITURA:

Puntas de espárragos.
Papas a la cucharita.

Pique menudamente el blanco de ave y mézclelo con la miga de pan remojada y bien exprimida y la manteca. Añada poco a poco la crema de leche y sazone con sal, pimienta y nuez moscada. Forme con esta preparación unas croquetas chatas y ovaladas y espolvoréelas con harina. En el momento de servirlas,

fríalas con abundante manteca fresca y envíelas a la mesa, colocándolas en forma de corona sobre una fuente. Ponga en medio de ella las puntas de los espárragos y las papas hervidas y pasadas por manteca.

INSTRUCCIONES PARA SALTEAR UN POLLO

Limpie el pollo, lávelo y quémele los canutos. Despréselo cuidadosamente. Sazone las presas con sal y pimienta. Pase cada una de ellas por harina y luego déles unos ligeros golpecitos para que se desprenda el exceso de harina que pueda haber quedado.

Cuézalas en manteca o aceite o bien en una mezcla de estos dos elementos, cuidando que estén bien calientes para que las presas se doren rápidamente. El pasar las presas por harina tiene por objeto obtener un dorado más parejo y crocante.

El utensilio más indicado para saltear un pollo es una sartén profunda o bien una cacerola de hierro.

POLLO SALTEADO A LA ANDALUZA

1 pollo.
Sal.
Pimienta.
½ copa de Jerez.
1 taza de salsa de tomates.
2 tazas de caldo.
1 cucharada de extracto de tomates.

GARNITURA:

Ajíes.
Papas.
Perejil picado.

Corte el pollo en presas, sazónelo con sal y pimienta y saltéelo en manteca y aceite. Una vez cocido, vierta el Jerez, la salsa de tomates y el caldo en el que habrá disuelto el extracto de tomates. Deje reducir un mo-

mento la salsa y sirva en seguida acompañado con la siguiente garnitura:

Ase los ajíes, pélelos y pártalos en dos mitades a lo largo; quíteles las semillas y luego páselos por aceite perfumado con una pizca de ajo. Hierva las papas con cáscara, pélelas y sírvalas rociadas con aceite caliente y perejil picado.

POLLO AL "CHAMPAGNE"

1 pollo.
1 vaso de "Champagne" seco.
3 cucharadas de manteca.
1 taza de caldo de ave.
1 cucharada de Curaçao o Triple-sec.
El zumo de ½ limón.
1 cucharada de fécula de arroz.
½ kilo de uvas peladas y sin semillas.
Sal, pimienta blanca.

Limpie y lave el pollo, quémele los canutos y despréselo. Saltéelo en una sartén profunda con manteca y condiméntelo con sal y pimienta. Quítelo de la sartén y resérvelo al calor. En la misma sartén, prepare una salsa con la manteca, la fécula de arroz disuelta en el caldo de ave, el zumo de limón y el Champagne. Deje cocer a fuego suave para que la salsa se reduzca. Perfume al final con el licor y sazone con pimienta y una pizca de sal.

Aparte, en una cacerolita, pase por manteca caliente las uvas y rocíelas ligeramente con un poco de Champagne y azúcar en polvo. Para servir coloque las presas del pollo sobre una fuente, vierta sobre ellas la salsa bien caliente y decore la fuente con una corona de uvas.

POLLO SALTEADO A LA PORTUGUESA

1 pollo.
3 cucharadas de manteca.
3 cucharadas de aceite.
1 ají morrón dulce en juliana.
2 cucharadas de cebolla picada menuda.
3 tomates pelados y sin semillas.
1 ½ taza de caldo.
1 ½ taza de vino blanco.
1 cucharada de extracto de tomates.
½ diente de ajo picado.
1 cucharadita de harina.
1 cucharadita de perejil picado.
Sal y pimienta.

Limpie el pollo, quémele la pelusa y despréselo. Saltéelo en una sartén con el aceite y cuando haya tomado un lindo color dorado, retire las presas de la sartén y manténgalas en un plato al calor.

Eche en la misma sartén el ají morrón, la cebolla y una cucharada de manteca y deje cocer durante un momento, pero sin que lleguen a colorearse demasiado. Añada en seguida los tomates, cuézalos durante cinco minutos y vierta el vino blanco; haga hervir a fuego vivo para que se reduzca completamente.

Agregue el ajo, el caldo, el extracto de tomates y sazone con la sal y la pimienta. Tape la sartén y deje cocer sobre fuego muy suave durante ocho a diez minutos. Al cabo de este tiempo, ponga en la sartén las presas del pollo y déjelas empapar bien en la salsa manteniendo la cacerola tapada durante cinco minutos a un costado del fuego, cuidando de que esté bien caliente pero que la salsa no hierva.

En el momento de servir coloque las presas del pollo sobre una fuente y con la harina y la manteca restante haga una mezcla y ligue con ella la salsa, viértala en seguida sobre las presas del pollo, espolvoree con el perejil picado y sirva acompañado de papas fritas a la cucharita.

POLLO SALTEADO A LA HÚNGARA

1 pollo.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de cebolla picada.
1 cucharadita de "páprika".
2 vasos de vino blanco.
½ taza de jugo de tomates.
3 cucharadas de crema de leche.
Sal y pimienta.

Limpie y lave el pollo, quémele los canutos y córtelo en trozos. Sazónelo con sal y pimienta y pase los trozos por harina.

Ponga la manteca en una cacerola y hágala calentar; luego agregue los trozos de pollo y la cebolla.

Cuando la cebolla comienza a colorearse, espolvoree sobre el pollo la "páprika", vierta el vino blanco y el jugo de tomates y haga terminar la cocción. Complete la salsa añadiendo la crema fresca y dejando dar un ligero hervor en el momento de servir. Acompañe este pollo con arroz blanco.

CAPÓN A LA "SAINT-GERMAIN"

1 pollo capón.
1 cebolla.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharada de harina.
Sal.
Pimienta.
¼ litro de crema de leche.
4 yemas.

Limpie y quítele la pelusa al pollo. Despréselo en ocho trozos. Saltee las presas en manteca a fuego vivo, hasta que tomen en todas sus partes un lindo color dorado. Sazone entonces con sal y pimienta. Vierta la harina por encima del pollo y agregue un cuarto litro de agua o caldo limpio, ponga la cebolla entera dentro, tape y deje cocinar lentamente media hora.

Prepare en un tazón la crema de leche batida con las yemas. Vaya agregando esta mezcla por cucharadas a la salsa del pollo, revolviendo constantemente para no dejar que se pegue ni que se corte. Sirva inmediatamente con puré de arvejas. Es exquisito.

POLLO A LA "JACQUES"

1 pollo.
2 cebollas.
100 grs. panceta cortada en dados.
½ litro de vino tinto clarete.
100 grs. de "champignons".
1 ramito de verduras (perejil, apio, tomillo).
Sal y pimienta.
Harina.
3 cucharadas de manteca.

Corte en cuatro postas el pollo, después de limpiarlo cuidadosamente y quitarle los canutos sobre la llama. Pase las presas por harina y saltéelas en una sartén con manteca hasta dorarlas ligeramente. Sazónelas. Ponga en una cacerola (preferentemente de hierro) las cebollas, los "champignons" y el tocino, fríalos un poco, pase a la cacerola el pollo, moje con el vino, agregue el ramito de verduras, tape y deje cocer, según sea de tierno el pollo. Una vez a punto retire las presas, deje reducir la salsa, retírela del fuego, desgrase bien y pásela por tamiz; líguela con la sangre del pollo, que

habrá guardado en un tazón, o en su defecto con un poquito de maicena. Coloque dentro el pollo bien caliente y sirva con una bordura de arvejas y "champignons" salteados en manteca.

POLLO AL VINO BLANCO

1 pollo.
Sal, pimienta.
1 vaso de vino blanco.
1 cucharada de extracto de carne disuelto en leche caliente.
1 cucharadita de salsa Inglesa.

GARNITURA:

Fondos de alcauciles.
Papas a la cucharita.
Cebollas en rodajas.

Corte el pollo en presas, sazónelo con sal y pimienta y saltéelo en una cacerola con manteca y aceite. Luego que esté bien dorado retire las presas, manténgalas al calor y vierta en la cacerola el vino blanco, el extracto de carne disuelto en leche y la salsa Inglesa. Deje reducir esta salsa durante unos minutos.

Aparte, prepare las garnituras, pasando por manteca los fondos de alcauciles y las papas y friendo en manteca las rodajas de cebollas, pasadas por harina.

Sirva este plato colocando las presas del pollo en el centro de una fuente, rocíelas con la salsa y rodéelas disponiendo las diferentes verduras en grupos, separando cada uno de ellos con ramitos de perejil fresco.

POLLO NIZA *

1 pollo.
100 grs. de salchicha.
Sal, especias.
1 lonja de panceta.
½ vaso de vino de Madera.
1 taza de jugo de tomates.
1 cucharada de manteca de anchoas (ver receta, página 78).
Papas "paille".

Limpie el pollo, lávelo y quémele los canutos. Luego rellénelo con la siguiente preparación:

Quítele la piel a la salchicha, aplástela con un tenedor, sazone con sal y una pizca de especias.

Rodee la pechuga del pollo con la lonja de panceta y átelo para poder cocerlo.

Colóquelo en una cacerola de barro junto con un trozo de manteca, tape la cacerola y cuézalo hasta que esté tierno. Luego retírelo, quítele el hilo con que lo haya atado y vuélvalo a poner en la cacerola. Añada el vino de Madera, deje reducir un poco a fuego suave y agregue el jugo de tomates, deje hervir durante unos minutos y complete la salsa adicionando la manteca de anchoas. Sirva este pollo en la misma cacerola acompañado con papas fritas "paille".

POLLO "RITZ" *

1 pollo tierno.
¼ kg. de zanahorias en juliana.
¼ kg. de nabos en juliana.
1 kg. de tomates pelados y sin semillas.
½ kg. de arroz.
1 cucharada de aceite.
6 cucharadas de manteca.
¼ litro de vino blanco.
Sal, pimienta.
1 litro de caldo.

Limpie el pollo, quémele la pelusa y córtelo en presas. Colóquelas en una cacerola y saltéelo con la mitad de la manteca. Añada las zanahorias y los nabos y vierta el vino blanco. Sazone, tape la cacerola y deje cocer hasta que todo esté tierno.

En otra cacerola, saltee el arroz con la manteca restante y luego termine de cocerlo agregando el caldo. Procure obtener un arroz bien seco y con el grano

separado. Aparte, cueza los tomates con el aceite, luego páselos a través de un tamiz y déjelos reducir hasta que tengan la consistencia de una crema espesa. Sazónelos ligeramente.

Disponga el arroz en forma de corona y coloque en medio los trozos de pollo. Rocíe todo con la crema de tomates. Ponga los nabos y las zanahorias sobre el arroz y, finalmente, rocíe todo con el jugo de la cocción del pollo.

POLLO A LA "GRAND-MÈRE"

1 pollo.
1 cucharada de cebolla picada.
50 grs. de salchicha.
1 pizca de perejil picado.
50 grs. de tocino en daditos.
2 cucharadas de miga de pan desmenuzada.
1 cucharada de manteca.
10 cebollitas.
¼ kg. de papas en daditos.
Sal, pimienta.

Limpie el pollo, reservando el hígado del mismo, lávelo, quémele los canutos y acondiciónelo para rellenarlo con la preparación siguiente: Haga dorar ligeramente, en manteca, la cebolla, añada el trozo de salchicha —a la que habrá quitado previamente la piel—, el hígado del pollo picado menudamente, el perejil y la miga de pan; sazone con sal y pimienta. Rellene con esto el pollo, cósalo y póngalo en una cacerola de barro junto con el tocino, y las cebollitas. Tape la cacerola y ponga a cocer sobre fuego muy suave. Tan pronto como el pollo y las cebollitas tomen un ligero color dorado, añada las papas y termine la cocción a fuego suave. Sirva este pollo acompañado de las verduras en la misma cacerola.

POLLO A LA GRIMALDI

1 pollo.
1 rebanada de jamón en trocitos.
2 cucharadas de aceite de olivas.
2 cucharadas de cebolla picada menudamente.
1 taza de jugo de tomates.
1 cucharadita de perejil picado.
1 diente de ajo picado.
Sal, pimienta.
24 aceitunas negras.
2 berenjenas.
1 vaso de vino blanco.

Limpie el pollo, lávelo y quémele los canutos; sazónelo interiormente con sal y pimienta. Átelo para que no se deforme y póngalo en una cacerola de barro junto con el jamón y el aceite. Coloque la cacerola sobre el fuego y cuando el pollo comience a dorarse agregue la cebolla, el vino blanco, el jugo de tomate, el perejil y el ajo. Sazone con sal y pimienta. Tape la cacerola y cueza a fuego moderado. Añada finalmente las aceitunas negras.

Aparte, corte las berenjenas en rodajas muy delgadas, sálelas y déjeles escurrir bien el agua. Luego, páselas por harina y fríalas en aceite. Colóquelas en la cacerola alrededor del pollo y sirva inmediatamente.

POLLO AL ESTRAGÓN *

1 pollito de 60 días.
La miga de un panecillo desmenuzada.
1 cucharada de estragón picado.
1 yema.
2 cucharadas de manteca.
Sal, pimienta, nuez moscada.

SALSA:

Hojitas de estragón.
1 taza de crema de leche.
1 cucharadita de maicena.
Papas "soufflée".

Limpie y lave bien el pollito y prepare el siguiente relleno: Pique menudamente el hígado del mismo y mézclelo con la miga del panecillo remojado en leche y exprimida. Añada el estragón picado. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada. Saltee esta mezcla en una sartén junto con la manteca y luego deje enfriar. Añada la yema de huevo y rellene con esta mezcla el pollo. Cósalo bien para que no se escape el relleno.

Coloque el pollito en una cacerola de barro y hágalo saltear en manteca hasta que tome un lindo color dorado. Agregue un poco de caldo, tape la cacerola y déjelo cocer durante media hora. Añada al jugo de la cocción del pollito, las hojas de estragón y la crema de leche, a la que habrá añadido previamente la cucharadita de maicena. Después de esto, haga dar un solo hervor y sirva en seguida el pollito bien caliente rociado con la salsa. Acompañe con papas "soufflée".

POLLO A LA CÓRCEGA *

1 pollo.
125 grs. de tocino en daditos.
125 grs. de "champignons".
200 grs. de aceitunas verdes descarozadas.
4 tomates cortados por la mitad.
½ kg. de papas a la cucharita, hervidas.
Coñac.

Limpie y vacíe el pollo, recójale las alitas y las patas, atándolo para que conserve buena forma. Sale ligeramente.

Colóquelo en una cacerola de hierro o de cobre junto con el tocino, los "champignons", las aceitunas y los tomates. Rocíe todo con un poco de Coñac. Tape la cacerola y deje cocer una hora. Servir disponiendo

por grupos sobre la fuente la garnitura y rociar todo con el jugo.

POLLO A LA BOSTON *

1 pollo en presas.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de aceite.
1 cucharadita de azúcar moreno.
1 copita de Jerez.
1 cucharada de fécula de maíz.
Sal, pimienta.
2 tazas de agua caliente.
1 cucharadita de extracto de carne.

Lave, vacíe el pollo y guarde el hígado del mismo. Quémele la pelusa y frótelo con limón. Córtelo en cuatro presas y dórelas en una sartén con la manteca y el aceite, hasta que tomen un lindo color tostadito y parejo. Sazónelas con sal y pimienta. Ponga en una cacerola de hierro el pollo, rocíelo con el azúcar moreno y el Jerez, añada el agua —donde habrá disuelto previamente el extracto de carne— y deje cocer durante media hora con la cacerola tapada. Aparte, deslía la fécula de maíz en un poco de leche tibia, agréguela a la salsa de la cacerola junto con el hígado del ave finamente picado y deje cocer hasta espesar la salsa. Sirva acompañado de papas a la cucharita, hervidas y doradas en abundante manteca y choclo desgranado a la crema (ver página 389). Presente el pollo rociado con la salsa y las garnituras.

POLLO A LA "TOURBILLON" *

1 pollo en presas.
½ cebolla picada.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de alcaparras.
2 rebanadas de jamón crudo.
1 copa de vino seco.
2 cucharadas de pan rallado.
2 tazas de agua caliente.
Sal a gusto.

Limpie bien el pollo y despréselo. Sálelo y póngalo junto con la manteca en una cacerola. Dore las presas, agregue la cebolla, el jamón picado, el vino y el agua. Tape la cacerola y deje cocer durante media hora. Luego destape y añada las alcaparras. Deje reducir un poco la salsa y eche el pan rallado para espesar. Mezcle todo bien y sirva acompañado de papas fritas o croquetitas de arroz.

POLLO "PAILLARD"

1 pollo.
6 lonjas de tocino muy delgadas.
2 zanahorias en rodajas.
12 cebollitas francesas chicas.
1 copa de Jerez.
1 cucharón de caldo.
1 pocillo de crema de leche.
1 yema de huevo.
Sal.

Lave y limpie el pollo y córtelo en trozos. Colóquelo en una cacerola de barro sobre las lonjas de tocino. Aparte, dore en manteca las zanahorias y las cebollitas y luego échelas por encima del pollo. Añada el Jerez, el caldo y sale; tape la cacerola, dejando cocer a fuego lento hasta que el pollo esté tierno.

Un momento antes de servir mezcle la crema de leche con la yema y un poco del jugo del pollo. Desgrase, si fuera necesario, la salsa del pollo y vierta por

encima del mismo la preparación de la crema, y sirva bien caliente en la misma cacerola, rodeándola con una servilleta, sobre bandeja de metal.

POLLO AL OPORTO *

1 pollo.
Manteca.
1 vaso de vino de Oporto.
1 latita de "pâté de foie".
Croquetitas de papas.
Sal.
1 taza de caldo caliente.

Lave y limpie el pollo y córtelo en trozos. Colóquelo en una cacerola con abundante manteca, tape y déjelo cocer a fuego moderado durante media hora. Luego agréguele el vino de Oporto, el caldo, la sal, el "pâté de foie", y déjelo cocer hasta que esté tierno, agregándole, si fuera necesario, un poco más de caldo. Sirva los trozos de pollo, rociados con su salsa y acompañados de las croquetitas de papas.

POLLO A LA EUGENIO *

1 pollo en presas.
2 zanahorias en rodajas.
6 cebollitas.
1 paquetito de hongos remojados.
1 hoja de laurel.
1 ramito de perejil y apio.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de sal.
1 copita de vino blanco.
2 yemas batidas.
2 tazas de caldo caliente.

Limpie y desprese el pollo y póngalo en una cacerola de hierro, junto con la manteca. Saltee las presas y agregue las verduras, la hoja de laurel y el ramito de perejil y apio. Añada los hongos, el caldo y el vino.

Sale, tape la cacerola y deje cocinar durante una hora, luego retire el ramito de perejil y apio. Sirva en una guisera rociando todo con la salsa, a la que habrá añadido poco a poco las yemas batidas. Acompañe este plato con papas bastón fritas, en aceite.

GALLINA RELLENA A LA LOMBARDA *

1 gallina grande, tierna.
¼ kg. de carne de ternera o cerdo, cocida.
1 tajada de jamón cocido picado.
1 puñado de hongos secos remojados y picados.
El hígado del ave.
2 huevos batidos.
½ litro de salsa "Bechamel" liviana.
Sal, pimienta, nuez moscada.
Queso Parmesano rallado.
Pan rallado.

Limpie la gallina, quémele los canutos y hágala hervir en un buen caldo con verduras y sazonado con hierbas aromáticas. Este caldo puede reservarlo para sopas. Retire la gallina una vez bien cocida y déjela enfriar. Con un cuchillo filoso despegue la carne de la pechuga y valiéndose de una tijera de trinchar saque el hueso del pecho, tratando de no dañar el pellejo. Prepare aparte un relleno picando la carne de cerdo muy menuda; agregue el jamón, los hongos y el hígado de la gallina desmenuzado y desfibrado. Mezcle bien todo y sazónelo con el queso rallado, nuez moscada, sal y pimienta. Ligue con los huevos fuertemente batidos para formar como una pasta. Por la abertura que ha practicado en el buche del ave, rellénela con esta preparación. A la pechuga, que ha separado previamente, córtela en tajadas finas y vuelva a colocarla sobre el ave procurando que recobre su forma primitiva. Cubra la gallina con la salsa "Bechamel", sazonada también con nuez moscada, espolvoréela con pan rallado, poniendo por encima unos terroncitos de manteca y póngala a gratinar en horno vivo, hasta que tome un color doradito. Sirva acompañado de papas hervidas, salteadas en manteca.

GALLINA DE LOS HUEVOS DE ORO *

1 gallina.
1 vaso de vino de Madera.
¼ litro de salsa "Bechamel".
1 cucharadita de extracto de carne.
6 huevos.
1 huevo batido.
Pan rallado.
Sal y pimienta.
Crema de leche.

Limpie la gallina, lávela y quémele los canutos. Colóquela en una cacerola y saltéela en manteca hasta que esté bien dorada. Sazónela y luego vierta el vino y la salsa "Bechamel", en la que habrá disuelto el extracto de carne, sazone, tape la cacerola y deje cocer a fuego muy suave durante cincuenta minutos. Entretanto, cueza los huevos hasta que estén casi duros, quíteles la cáscara y píquelos. Añádales un poco de salsa "Bechamel" espesa y sazónelos para que queden bien sabrosos; deje enfriar. Luego, sobre una mesa enharinada dé a este picadillo la forma de huevos, páselos por el pan rallado y el huevo batido y fríalos en el momento para servirlos acompañando la gallina. Lleve a la mesa, en salsera aparte, la salsa de la cocción de la gallina, a la que habrá adicionado unas cucharadas de crema de leche.

GALLINA A LA INDIANA *

1 gallina.
2 litros de caldo de verduras.

SALSA:

1 cucharada de postre, de polvo "curry".
2 tazas de caldo de la gallina.
3 yemas de huevo batidas.
1 cucharada de fécula de maíz.
½ taza de crema de leche.

ARROZ A LA INDIANA:

2 cucharadas de aceite.
2 tazas de arroz.
Agua caliente.
Sal.
Pimienta blanca.

Limpie y prepare la gallina para hervirla. Cuézala dentro del caldo de verduras a fuego suave, con la cacerola tapada.

Aparte, prepare la salsa de "curry", diluyendo el polvo en el caldo junto con la fécula; revuelva para que no queden grumos y póngala a hervir en una cacerolita, hasta que se espese. Cuando haya tomado un punto cremoso, retírela del fuego y añada, batiendo constantemente, las yemas y la crema de leche.

Cuando la gallina esté bien cocida retírela del caldo, desprésela y colóquela en una fuente un poco honda. Cúbrala con la salsa de "curry", que habrá mantenido al calor pero cuidando de que no haya llegado a hervir.

Prepare el arroz en la siguiente forma: Ponga a calentar el aceite en una cacerola, eche el arroz sin lavarlo y saltéelo hasta que los granos se hayan dorado ligeramente, revolviendo para que no se peguen. Sazone con sal y pimienta y cubra el arroz con agua hirviendo hasta que sobrepase tres dedos la superficie del arroz, dejando cocer a fuego suave hasta que el arroz haya absorbido totalmente el agua, es decir, más

o menos quince minutos. Entonces, retire la cacerola del fuego y ponga el arroz en el horno durante unos minutos, para que los granos se sequen y abran completamente. Acompañe con este arroz la gallina y, si es posible, con salsa "Chutney" (ver página 86), tal como se acostumbra a servir en la India.

NOTA: Si la salsa quedara demasiado espesa, puede añadírsele un poco del caldo en que se ha hervido la gallina.

GALLINA NEVADA

1 gallina hervida.
1 vaso mediano de crema de leche.
½ litro de salsa blanca.

GARNITURA:

¼ kg. de arroz hervido a la manteca.
Puré de papas.

Para este plato conviene elegir una gallina bien tierna y hacerla hervir en caldo. Una vez cocida, debe despresarse cuidadosamente quitándole el pellejo y los huesos de las patas y de la carcaza. Acondicione estas presas colocándolas en forma de pirámide, sobre una fuente bien caliente. Agregue la crema de leche a la salsa blanca, sazone si desea, con un poco de nuez moscada y pimienta, y hágala calentar bien pero sin dejar que llegue a hervir; bañe las presas de la gallina con esta salsa y disponga alrededor una bordadura de arroz blanco y otra de puré, para mejor presentación.

GALLINA A LA MIMÍ

1 gallina.
3 zanahorias.
1 ajo puerro.
1 ramita de apio.
½ kg. de fideos cintitas.
Manteca.
Sal, pimienta.
Nuez moscada.
1 cucharadita de "páprika" (pimentón dulce).

Limpie y prepare la gallina para hacerla hervir. Colóquela en una cacerola con un litro de agua salada y pimentada. En la mitad de la cocción agregue las zanahorias, el puerro y la ramita de apio.

Una vez todo cocido retire la gallina, desprésela y guarde las piezas dentro de un poco de caldo caliente para que no se enfríen. Aparte, tenga hervidos los tallarines bien colados y escurridos, a los que sazonará con esta salsa de manteca: Mezcle un buen trozo de manteca con la "páprika", espolvoree con un poco de nuez moscada y sálela; incorpore esta mezcla a los tallarines bien calientes, añadiendo un cucharón del caldo de la gallina para que queden jugosos. Coloque en una fuente un poco honda los tallarines, ponga por encima los trozos de gallina y decore con las zanahorias cortadas en rodajitas.

PAVITA RELLENA "POMPADOUR"

1 pavita de 3 kgs.
¼ kg. de bizcochuelo.
¼ kg. de ciruelas secas.
1 taza de nueces picadas.
1 vasito de Coñac.
Vino blanco seco.
Sal.
Pimienta blanca.
1 cucharadita de canela.
2 cucharadas de azúcar.
Salsa dulce de bananas (ver página 87).

Prepare la pavita para rellenarla y asarla (ver indicación página 321).

Aparte, prepare el relleno en la siguiente forma: Ponga a remojar en un tazón el bizcochuelo con vino blanco, deshágalo con un tenedor y añádale las nueces picadas. Entretanto, ponga a cocer las ciruelas cubiertas con partes iguales de agua y vino blanco; añádales el azúcar y la canela.

Una vez que estén cocidas, descarócelas y desmenúcelas con tenedor, para formar una pasta; luego, incorpórelas a la preparación del bizcochuelo y las nueces. Proceda a rellenar con esto el interior de la pavita y cosa con cuidado la abertura de la misma para que el relleno no se escape. Ponga a asar la pavita de la manera indicada y cuando esté cocida retírela de la asadera. Colóquela sobre una fuente de plata o metal, rocíela con el coñac y enciéndalo para que la pavita arda. Desgrase cuidadosamente la salsa que haya quedado en la asadera y en caso que resultara insuficiente auméntela añadiéndole una taza de agua en la que habrá disuelto una cucharadita de extracto de carne. Lleve esta salsa a la mesa en la salsera y presente la pavita rodeada de una bordura de croquetitas de puré de batatas. Sirva acompañada de salsa dulce de bananas.

PAVITA FRÍA A LA MODA DEL "PÉRIGORD"

1 pavita de más o menos 4 kgs.
2 chalotes picados menudos.
1 lata de "pâté de foie" de 250 grs.
Sal.
1 vasito de Coñac.
1 vasito de Oporto.
3 cucharadas de crema de leche.
Gelatina de ave (ver receta, página 91).
Berros.

Limpie y lave la pavita y prepárela para asarla según las indicaciones dadas (ver página 321).

Mientras tanto, ponga en una cacerola los chalotes junto con un poco de manteca y cuézalos lentamente; luego añada el Coñac, el Oporto y sazone con sal. Retire la cacerola del fuego y revuelva para mezclar todo. Coloque esta preparación en un bol, deje enfriar, añada el "pâté de foie" y la crema de leche. Luego pásela por un tamiz para que quede una pasta untuosa y homogénea; en seguida, extiéndala sobre una fuente alargada formando como un zócalo parejo sobre la fuente.

Luego que la pavita esté asada, déjela enfriar bien y corte la pechuga en forma de tajadas alargadas, colóquelas simétricamente sobre la primera preparación y cubra todo con una ligera capa de gelatina de ave. Ponga a helar para que se endurezca. Disponga alrededor las presas de carne negra, que si desea puede deshuesar, y decore con manojos de berros frescos. Guarde en la heladera hasta el momento de servir; acompañe con ensaladas surtidas.

GANSO A LA INGLESA

1 ganso.
Hojas de salvia.
3 cebollas grandes.
1 taza de té de miga de pan desmenuzada.
Manteca o grasa de ganso.
Sal, pimienta.

SALSA:

Salsa de bananas con manzanas (ver página 88).

Blanquee las hojas de salvia y píquelas finamente. Corte las cebollas en rodajas muy delgadas. Rehogue en una cacerola con manteca las hojas de salvia y las cebollas durante cinco minutos, luego agregue la miga de pan, sazone y deje cocer un rato. Rellene con esta mezcla el interior del ganso, póngalo a asar de acuerdo con las indicaciones dadas para asar aves (ver página 321) y, antes de retirarlo, compruebe que esté bien tierna la carne, pues habitualmente es un poco difícil de cocer. Sirva en una fuente rodeado de berros frescos y acompañado de abundante salsa.

MENUDILLOS DE GANSO

Cogote, estómago, alas y patas de ganso (cocine las patas por separado y entonces sáquele el pellejo).
Grasa de ganso.
Perejil.
Hojas de laurel.
Algunos granos de pimienta.
2 cucharadas de ralladura de masas de miel.
La sangre del ganso, vinagre, azúcar.
2 clavos de olor.

Cocine bien los menudillos con la grasa y las especias, agregue la salsa y espésela según sea necesario con la ralladura de masas de miel y la sangre del ganso batida. Esta preparación se caracteriza por su gusto ácido dulce.

En Silesia utilizan fruta seca en vez de la ralladura de masas de miel. Sirva con albondiguillas de papas.

PICHONES RELLENOS

Pichones.
Manteca.
Cebolla finamente picada.
Jamón picado.
Tocino picado.
Lonjas de tocino.
Pan rallado.
Perejil picado.
Jerez o Coñac.
Rebanadas de pan fritas en manteca.
Sal, nuez moscada.

Limpie los pichones y prepárelos para rellenarlos con la siguiente preparación. Rehogue con una cucharada de manteca la cebolla, retírela antes de que se dore y añádale el jamón y el tocino. Mezcle todo bien y rellene con esto cada pichón.

Cósalos para que no se escape el relleno, sazónelos y envuélvalos con las lonjas de tocino; luego páselos por perejil y pan rallado. Colóquelos en una asadera y cuézalos en horno de temperatura fuerte, añadiendo, al promediar la cocción, una copita de Jerez o Coñac a cada pichón. Sírvalos en seguida bien calientes, colocándolos sobre una rebanada de pan frita en manteca. Vierta un poco de caldo dentro de la asadera en que coció los pichones, hágalo hervir un momento y eche este jugo sobre ellos.

PICHONES CON "CHAMPIGNONS"

Pichones.
2 cucharadas de manteca o aceite de oliva.
2 chalotes.
Lonjas de tocino cortadas delgadas.
1 latita de "champignons".
1 copa de Coñac.

1 cucharadita de perejil picado.
1 copa de agua.
Sal, pimienta.

Coloque en una cacerola la manteca o el aceite y dore en él los chalotes y los "champignons"; luego, retírelos. En la misma cacerola ase lentamente los pichones, que habrá limpiado y envuelto en las lonjas de tocino, atándolos bien para que no pierdan su buena forma. Sazone. Cuando los pichones estén bien asados, retírelos y consérvelos al calor. Pase a otra cacerola pequeña el jugo de la cocción, añada los chalotes, los "champignons", el perejil picado, el Coñac y el agua y haga hervir durante cinco o seis minutos. Coloque los pichones en una fuente de plata o metal bien caliente, partiéndolos por la mitad, ponga en medio los chalotes y los "champignons" y vierta por encima la salsa bien caliente. Sirva en seguida.

PERDICES [1] A LA BARCELONESA

Perdices.
Tocino.
1 cucharada de manteca.
1 ramito de tomillo, laurel y perejil.
1 cucharada de extracto de tomates.
1 diente de ajo.
Rodajas de limón pasadas por agua hirviente.
Sal y pimienta.

Limpie y lave las perdices y rodee cada una de ellas con una lonja de tocino. Colóquelas en una cacerola junto con la manteca y el ramito de hierbas y saltéelas hasta que estén doradas. Sazónelas, tape la cacerola y deje cocer a fuego muy suave durante veinte minutos, más o menos. Desgrase la salsa y añada el extracto de tomates.

[1] Todas las recetas de perdices pueden aplicarse al faisán.

Aparte, pase por agua hirviendo el ajo y las rodajas de limón, añádalas a las perdices y deje hervir durante un momento. Sirva en seguida bien caliente. Acompañe con una garnitura de verduras salteadas en manteca: arvejas, zanahorias y papas.

PERDICES A LA NORMANDA

Perdices.
Manzanas reinetas.
Crema de leche.
Calvados.
Sal, pimienta.

Limpie y lave las perdices y átelas para que no se deformen. Luego, saltéelas ligeramente en manteca y retírelas. Colóquelas en una cacerola de barro sobre una capa de manzanas peladas, cortadas en rebanadas muy delgadas y pasadas por manteca. (Calcule aproximadamente dos manzanas medianas por perdiz.) Ponga alrededor de las perdices algunas rebanadas de manzanas y rocíe todo con la crema de leche y un poco de Calvados. Sazone ligeramente con sal y pimienta. Termine la cocción colocando la cacerola en el horno durante veinte minutos más o menos. Sirva en la misma cacerola.

PERDICES AL "CHERRY-BRANDY"

Perdices.
12 cerezas para cada perdiz.
1 vasito de "cherry brandy".
1 cucharada de postre de salsa Inglesa.
Caldo.

Limpie y lave las perdices. Sazónelas. Colóquelas en una cacerola de barro y saltéelas en manteca. Cuando estén casi cocidas, añada las cerezas previamente des-

carozadas, vierta el "cherry brandy" y la salsa Inglesa, disuelta en el caldo, y deje terminar la cocción. Lleve a la mesa en la misma cacerola.

PERDIZ EN "COCOTTE"

Perdices.
6 cebollitas por perdiz.
6 "champignons" por perdiz.
1 copita de vino de Madera por perdiz.
Sal.

Limpie y lave las perdices, átelas para que no se deformen y saltéelas con manteca en una cacerola de barro. Cuando estén bien doradas por los dos lados, sálelas y tape la cacerola para dejar rehogar suavemente durante quince minutos. Luego añada las cebollitas previamente doradas en manteca y los "champignons". Vierta el vino y deje terminar la cocción con la cacerola tapada. Sirva inmediatamente en la misma cacerola

PASTEL DE PERDIZ

MASA:
200 grs. de harina.
125 grs. de manteca.
2 huevos.
1 copita de agua.
1 pizca de sal.

RELLENO:
4 perdices.
250 grs. de jamón crudo.
50 grs. de panceta.
1 trozo de miga de pan remojado en Coñac.
Menudos de las perdices.
1 latita de trufas negras (optativo).
Sal.

SALSA:
Los huesos y pellejos de las perdices.
½ pata de ternera en trozos.
2 zanahorias en rodajitas.
1 cebolla cortada en rodajas.
3 cucharadas de manteca.
1 vaso de vino blanco seco.
Sal, pimienta y nuez moscada.

Haga una masa, mezclando en un bol la harina con la manteca, las yemas y el agua; añada la sal y amase ligeramente con las manos hasta que se despegue del bol y de las manos; déjela reposar cubierta con un lienzo por espacio de media hora. Prepare las perdices limpiándolas bien, vacíelas y pártalas por la mitad, quitándoles los huesos y cortando la carne en tiritas.

Pase por la máquina de picar el jamón, la panceta y los menudos de las perdices, mezcle todo con la miga y las trufas cortadas en rodajitas. Sazone este picadillo. Extienda la masa con el rodillo, dejándola del espesor de medio centímetro; forre con ella el fondo de un molde ovalado y corte un trozo un poco mayor que el fondo para la tapa y una tira para forrar las paredes del mismo, uniendo con los dedos mojados en un poco de clara de huevo para que quede bien pegado. Ponga en el fondo del molde una capa del picadillo, luego la carne de las perdices y finalmente el resto del picadillo. Tome la tapa de masa y cubra con ella el pastel, uniéndola con clara de huevo y apretando bien con los dedos para que no quede ningún resquicio. Haga un agujero en el centro e introduzca en él un cartoncito enrollado como si fuera una chimenea y póngalo al baño de María dentro del horno de temperatura moderada durante hora y media. Cuando el pastel esté cocido sáquelo del molde, retire el cartoncito y vierta por el agujero que ha quedado la salsa que preparará del siguiente modo: Rehogue con la manteca, en una sartén profunda, los huesos y pellejos de las perdices, los trozos de la pata de ternera, las zanahorias y la cebolla; añada el vino blanco, sazone con las especias, cubra todo con caldo y deje cocer lentamente hasta que la pata esté deshe-

Ajíes rellenos a la Húngara (pág. 361)

Zanahorias a la milanesa (pág. 386)

Canastitos de papas (pag. 393)
Manera de colocar las papas

Terminados

cha. Cuele esta salsa estando bien caliente. Tape el agujero con un pedacito de masa fina, pinte toda la superficie del pastel con clara de huevo y vuelva a meter un momento en horno vivo para que se dore. Este pastel puede servirse indistintamente frío o caliente.

PATO A LA NARANJA

1 pato.
2 cucharadas de manteca o de grasa de cerdo.
1 zanahoria cortada en rebanadas.
1 cebolla.
¼ litro de vino blanco.
1 cucharadita de maicena.
½ litro de caldo o agua con 1 cucharada de extracto de carne.
El jugo y la corteza de una naranja.
2 naranjas cortadas en gajos.
Sal y pimienta.

Elija una cacerola alta, caliente en ella la manteca y ponga el pato junto con la zanahoria y la cebolla. Haga cocinar a fuego muy moderado, dándolo vuelta a medida que vaya tomando color. Rocíe en seguida con el vino blanco y haga hervir a fuego vivo y sin tapar la cacerola, hasta que el vino se reduzca a unas tres cucharadas. Añada el agua o caldo y sazone con una pizca de sal y pimienta. Haga tomar el punto de ebullición y cubra con un papel enmantecado.

Coloque a horno de temperatura suficiente para que el jugo hierva muy suavemente durante dos horas más o menos.

Pele la naranja con mucho cuidado, para no sacar más que la parte amarilla de la cáscara, sin que quede adherida a ésta la menor parte blanca de la misma. Córtela en juliana lo más menuda posible y échela en una cacerolita con agua hirviente, dejándola hervir de cinco a seis minutos para que se ablande; retírela y escúrrala sobre un lienzo. Pele las otras dos naranjas, sepárelas en gajos y quíteles la piel y las semillas para que no queden más que las pulpas.

Una vez que el pato esté cocido, pase todo el jugo a una cacerola y desgráselo bien. Si este jugo fuera poco se le puede agregar caldo y, en caso contrario, se lo hará hervir un momento para reducirlo. Ligue la salsa con la maicena y, finalmente, agréguele el jugo de la naranja, una pizca de azúcar en polvo y la juliana de naranja. Sirva el pato sobre una fuente bien caliente, rodeado de los gajos de la naranja y acompañe con la salsa, que habrá vertido en una salsera.

PATO CON "CHOUCROUTE"

1 pato.
1 lonja de tocino ahumado.
1 copa de vino blanco.
"Choucroute" al natural.
Sal, pimienta.

Limpie y lave prolijamente el pato, quémele los canutos. Colóquelo en una cacerola de barro junto con el tocino y saltéelo hasta que tome un lindo color dorado. Retire el tocino y vierta el vino blanco; sazónelo, terminando la cocción con la cacerola tapada. Diez

minutos antes de que el pato esté completamente cocido añada la "choucroute" y sirva todo bien caliente. La "choucroute" debe estar cocida previamente una hora a fuego suave, con un poco de caldo y sazonado con una pizca de jengibre y sal.

PATO A LA TURINESA *

1 pato.
1 taza de caldo.
1 vaso de "Vermouth".
2 yemas de huevo.
250 grs. de aceitunas verdes, descarozadas.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de sal.

Limpie y lave el pato y quémele los canutos. Colóquelo en una cacerola, sazónelo y saltéelo con aceite y manteca. Añada el caldo, el "Vermouth" y las aceitunas. Tape la cacerola y termine la cocción. Antes de servir, ligue la salsa añadiendo las yemas de huevo. Sirva acompañado de papas hervidas y pasadas por manteca.

PATO ASADO REINETA [1]

1 pato grande.
3 kgs. de manzanas reinetas.
3 vetas de tocino.
1 cucharada de extracto de carne.
1 vasito de vino blanco o de Oporto.
Sal a gusto.
12 tarteletas.
Puré de manzanas.

Vacíe, limpie y pase el pato por la llama para quemarle la pelusa; sálelo interiormente y échele un chorro de limón. Pele un kilo de manzanas reinetas y córtelas en trozos; quíteles el corazón y las semillas y ro-

[1] Esta receta es también apropiada para preparar gansos o faisanes.

cíelas con jugo de limón. Si las manzanas fueran muy verdes, azucárelas ligeramente. Rellene el pato con estas manzanas y cósalo con cuidado. Ate las lonjas de tocino sobre el pato. Sálelo y póngalo a cocer en una asadera en horno fuerte. Si se dorara demasiado, cubra el pato con papel encerado enmantecado. Retire el pato cuando esté bien cocido (más o menos hora y media de cocción). Desgrase bien la salsa de la asadera y agregue el vino blanco y el extracto de carne diluído en un poco de caldo caliente. Sirva la salsa en una salsera previamente calentada. Prepare doce tarteletas pequeñas (ver página 396) y rellénelas con el puré de manzanas que habrá hecho con los dos kilos de manzanas restantes. Desprese el pato y sírvalo en una fuente, adornándolo con la garnitura de las tarteletas y ramitas de berros o perejil frescos.

PATO SALVAJE A LA CAZADORA *

1 pato salvaje.
2 cucharadas de manteca.
6 cebollitas francesas.
Hojitas de salvia fresca.
2 cucharadas de vinagre de vino.
Sal, pimienta.
Caldo desgrasado.
1 vaso de vino tinto.

Pele y limpie el pato. Quémele los canutos y córtelo en presas; reserve el hígado.

Coloque en una cacerola la manteca, sazone el pato con sal y pimienta y saltéelo hasta que tome color

dorado, luego retírelo y guárdelo entre dos platos calientes.

Eche en la misma cacerola el hígado finamente picado y las cebollitas y hágalas dorar ligeramente, añada las presas del pato, vierta el vino y el vinagre, agregue las hojitas de salvia y cubra todo con caldo, dejando cocer a fuego muy suave hasta que el pato esté tierno. Sirva acompañado con puré de batatas marrón (ver página 398).

VERDURAS Y LEGUMBRES SECAS

En esta sección encontrará el lector un variado conjunto de platos de verduras. Procure incluirlas en su alimentación diaria; son un recurso de excelente valor nutritivo y pueden utilizarse para completar cualquier menú.

CUIDE ESTE DETALLE:

Si tiene una cacerola a presión, cueza en ella las verduras. El sabor de las mismas y su valor alimenticio ganarán notablemente.

No tire el agua de la cocción de las verduras; con ellas pueden prepararse fondos de salsas, sopas, o servirse como "cocktails", sazonándolas con sal, jugo de limón o sal de apio.

Recuerde que las remolachas deben ponerse a cocer sin pelar ni cortar sus tallos. Pierden su color y sustancia.

Las batatas, papas, salsifís y berenjenas se oxidan al contacto con el aire una vez peladas. Evítelo, sumergiéndolas en agua fría hasta el momento de cocerlas.

Todas las papas fritas deben salarse después de hechas.

Las legumbres secas (arvejas, garbanzos, porotos, lentejas, etc.) deben remojarse unas horas antes de cocerlas, en agua ligeramente salada.

Trate de cocerlas a presión; de esta manera ahorrará tiempo y las hará de mayor digestibilidad.

ACELGAS CON GARBANZOS *

3 atados de acelgas.
½ kg. de garbanzos.
½ taza de aceite de oliva.
1 lonja de panceta ahumada en tiritas.
1 pizca de nuez moscada.
1 cucharadita de sal.
Caldo hirviente.
Queso Parmesano rallado.

Lave las acelgas y píquelas menudas. Remoje los garbanzos en salmuera desde la noche anterior. Lávelos antes de cocerlos. Coloque en una cacerola las acelgas, los garbanzos, la panceta, el aceite y los condimentos. Cubra con el caldo, tape la cacerola y deje cocer hasta que todo esté tierno. Deje la preparación en la cacerola destapada durante unos minutos para que se reduzca un poco el jugo. Sirva espolvoreado con el queso rallado.

FLAN DE ACELGAS "BRETON"

2 atados de acelgas.
½ cebolla picada.
1 tajada de tocino picado.
1 diente de ajo.
1 cucharada de aceite.
Sal, pimienta.

PASTA:

2 cucharadas de harina.
1 taza de leche.
Sal.
2 huevos batidos.

Lave, limpie y deles un ligero hervor a las acelgas. Escúrralas y píquelas menudas. Aparte, vierta el aceite en una sartén y saltee en él el tocino junto con la cebolla y el diente de ajo. No deje dorar el ajo, retírelo antes. Añada a esto las acelgas y sazone. En un tazón prepare con los ingredientes correspondientes

una pasta como para panqueques. Cuando esté bien unida y no demasiado espesa, añádale la preparación anterior y mezcle bien todo.

Enmanteque una fuente de horno y vierta en ella la preparación; rocíe por encima con unos pedacitos de manteca y espolvoree con queso Gruyere rallado. Coloque en horno vivo hasta que se forme alrededor un borde de color doradito. Este plato puede servirse caliente en la misma fuente de horno, o bien frío y cortado en cuadraditos. Es económico y delicioso.

PESCADITOS DE ACELGAS

1 atado de acelgas.
2 tajadas de jamón cocido.
Pasta para buñuelos.
Sal, pimienta.

Prepare una pasta para buñuelos (ver página 568) y eche dentro el jamón bien picadito. Sale y pimiente.

Lave las hojas de acelga, elija las más carnosas y de tallo tierno. Páselas por la pasta y fríalas en aceite bien caliente, hasta que estén doraditas.

AJÍES RELLENOS A LA MARINERA

6 ajíes redondos y parejos.
100 grs. de jamón cocido.
2 pancitos remojados en leche.
1 cucharadita de perejil picado.
Sal, pimienta.
1 cucharada de manteca.
2 huevos batidos.
1 huevo duro.
1 cucharada de queso rallado.
1 cucharada de aceitunas picadas.
1 cucharada de pan rallado.

Pique menudamente el jamón, mézclelo con el pan remojado en leche y exprimido; añada el queso, el perejil, la manteca, los huevos batidos y las aceitunas, condimente con la sal y la pimienta.

Lave y seque cuidadosamente los ajíes, córteles una tapita de la parte superior y vacíelos quitando bien las semillas. Rellene los ajíes con la preparación anterior, espolvoréelos con pan rallado y cocínelos en horno suave. Retírelos y en el momento de servir decore colocando sobre cada uno de ellos una rodaja de huevo duro.

AJÍES RELLENOS A LA HÚNGARA

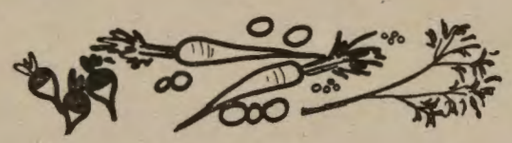
6 ajíes morrones dulces.
6 choclos frescos hervidos y desgranados o
1 lata de choclos.
1 pizca de azúcar.
2 huevos.
1 kg. de carne de ternera en trocitos.
Crema de leche.
1 trozo de cebolla.
1 cucharada de extracto de carne.

1 cucharadita de "páprika".
Caldo.
1 pizca de especias molidas.
Manteca.
Sal, pimienta.
Vino blanco.

Elija ajíes grandes y de tamaño parejo. Lávelos y quíteles una tapita de la parte superior. Quíteles las semillas y rellénelos con la siguiente preparación:

Mezcle los choclos con los huevos batidos y sazone con el azúcar, sal y la "páprika" que habrá disuelto en un poco de crema de leche.

Aparte, saltee en una cacerola de hierro o de barro la carne y el trozo de cebolla con abundante manteca y a fuego fuerte, sazone con sal, pimienta y las especias molidas. Añada abundante caldo en el que habrá disuelto el extracto de carne, perfume con un poquito de vino blanco y coloque dentro de la cacerola los ajíes ya rellenos. Deje cocer a fuego suave, y con la cacerola tapada, hasta que los ajíes estén tiernos, bañándolos frecuentemente con el jugo de la cocción de la carne. Si la salsa quedara muy chirle, espésela añadiendo una cucharadita de fécula disuelta en caldo frío. Sirva en seguida disponiendo los ajíes y la carne tal como se observa en la ilustración frente a la página 352.



ALCAUCILES MARIGNY

12 corazones de alcauciles.
100 grs. de jamón ahumado.
6 cucharadas de crema de leche.
1 tarro de "champignons".
Sal, pimienta.
Zumo de limón.
Queso Gruyere rayado.

Quite las hojas duras del alcaucil guardando las hojas del corazón y el fondo. Rocíelos después de hervirlos, con jugo de limón. Abra la lata de "champignons" y guarde un pocillo del agua de los mismos. Saltee en una sartencita los "champignons" con el jamón cortado en daditos chicos, sazone y agregue por último el jugo de "champignons" y tres cucharadas de crema de leche. Revuelva bien. Separe los fondos de los alcauciles y guarde los corazones para decorar. Colóquelos en una fuente de horno poco profunda; sobre cada fondo ponga un poco del preparado de la salsa; entre medio de los fondos coloque los corazones de los alcauciles, espolvoree con el queso y rocíe con el resto de la crema. Ponga a gratinar en horno fuerte unos pocos minutos, cuidando de no dejar secar.

ALCAUCILES CON HABAS *

8 alcauciles chicos.
½ kg. de habas.
1 papa cortada en daditos.
1 cucharada de sal.
1 pizca de pimienta.
2 tazas de agua o caldo.
¼ taza de aceite de oliva.

Limpie y prepare las verduras. Coloque en una cacerola los alcauciles cortados en dos, las habas y la papa. Rocíe con el aceite y la sal. Agregue el agua o caldo y deje cocer a fuego suave y con la cacerola tapada hasta que estén todas las vérduras tiernas.

ALCAUCILES A LA "MALHERBE" *

12 corazones de alcauciles.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharadita de extracto de carne.
1 cucharadita de fécula de maíz.
1 coliflor tierna cocida y pasada por la purera.

Salsa "Mornay" (ver página 67).
Queso rallado.
Manteca derretida.

Rehogue en una cacerola los fondos de alcauciles con la manteca. Cuando estén bien calientes, rocíelos abundantemente con caldo en el que habrá disuelto el extracto de carne y la fécula; tape la cacerola y deje cocer sobre fuego muy suave durante media hora. Una vez que los alcauciles estén cocidos, dispóngalos en forma de corona sobre una fuente redonda y coloque en el centro el puré de coliflor. Cubra todo con una ligera capa de salsa "Mornay", espolvoree con queso rallado y manteca derretida y haga gratinar en horno caliente.

ALCAUCILES A LA TOSCANA *

Alcauciles.
Pan rallado.
Filetes de anchoa.
Ajo picado.
Perejil picado.
Pimienta.

Elija alcauciles pequeños y tiernos, lávelos y quíteles las hojas de afuera. Córteles un trozo de la punta y sáqueles los tronquitos, luego hiérvalos un momento en agua ligeramente salada.

Retírelos, escúrralos y rellénelos colocando entre las hojas la siguiente preparación: Haga una mezcla con el pan rallado, los filetes de anchoa, previamente machacados con unas gotas de aceite, una pizca de ajo y perejil. Sazone con pimienta y ligue todo con un poco de aceite. Coloque los alcauciles así preparados sobre una fuente de horno y cuézalos durante veinte minutos.

APIOS A LA FRANCESA

3 plantas de apio.
Medula (caracú).
1 cucharada de jugo de vegetales.
1 cucharada de extracto de carne.
1 cucharadita de fécula.
Crema de leche.

Lave los apios y quíteles las hojas más duras, parta cada planta en cuatro porciones a lo largo. Póngalas a hervir en una marmita, cubiertas con agua o caldo de verduras. Cuando el apio esté tierno añada el jugo de vegetales, el extracto de carne y la fécula desleída en un poco de leche fría. Tenga listos los trocitos de medula bien frescos y échelos en el momento en que la salsa de los apios esté a punto de hervir, dejándolos cocer a fuego muy vivo durante cinco minutos solamente, pues de lo contrario se deshacen. Retire en seguida la cacerola del fuego y añada, revolviendo, la crema de leche. Sale y pimente ligeramente. Sirva en una guisera muy caliente. Esta es una de las mejores formas de gustar el apio. Si quiere hacer más delicado este plato, agregue un puñado de "champignons" en él.

APIO A LA PAISANA *

1 planta de apio.
4 cucharadas de extracto de tomates.
1 latita de "champignons".
10 cebollitas.
1 diente de ajo.
1 cucharadita de fécula de arroz.
1 cucharada de aceite.

Lave y pele el apio quitándole las hojas, corte los tallos en trozos y póngalos en una marmita junto con

el extracto de tomates, los "champignons", el agua de los mismos, las cebollitas peladas pero enteras, el diente de ajo y un ramito de hierbas. Tape el recipiente y deje cocer durante una hora, a fuego muy suave. En el momento de servir, sazone con sal y pimienta y agregue el aceite, que deberá calentarse solamente, cuidando de que no llegue a hervir.

ARVEJAS A LA PARISIÉN *

1 kg. de arvejas frescas.
1 cebolla en juliana.
2 plantas de lechuga.
100 grs. de jamón cocido.
1 cucharadita de azúcar.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharadita de sal.
Caldo.
Crema de leche.
Perejil picado.
1 pizca de pimienta.

Pele las arvejas, lave la lechuga y quítele las hojas verdes dejando solamente las más blancas y el corazón. Coloque las verduras en una cacerola junto con la cebolla, la manteca y el jamón, saltee todo ligeramente y luego cubra con caldo. Sazone con la sal, la pimienta y el azúcar y luego deje cocer sobre fuego muy suave con la cacerola tapada, hasta que las arvejas estén tiernas. Retire la cacerola del fuego, añada unas cucharadas de crema de leche y en el momento de servir écheles por encima el perejil picado.

ARVEJAS CON ARROZ *

2 tazas de arvejas frescas.
1 taza de arroz.
1 cebolla picada.
3 cucharadas de jamón picado.
½ taza de aceite de oliva.
Agua o caldo claro para cubrir.
1 cucharada de sal.
1 pizca de nuez moscada.

Ponga en una cacerola la cebolla junto con el aceite y déjela rehogar a fuego suave, agregue el arroz y saltéelo. Luego, añada las arvejas y el jamón, sazone con sal y la nuez moscada y haga cocer con la cacerola tapada hasta que todo esté tierno. Sirva bien caliente acompañado de huevos fritos.

CARDO AL "GRUYERE"

1 cardo tierno.
1 limón.
2 cucharadas de hongos secos picados.
3 cucharadas de manteca.
1 taza de jugo de tomates fresco.
3 cucharadas de queso Gruyere rallado.
1 cucharadita de sal.

Separe las hojas más tiernas y el corazón del cardo. Córtelas en trozos de ocho a diez centímetros de largo, quitándoles las fibras más duras. Frote todo con limón y sal y colóquelo en una cacerola con agua. Deje cocer hasta que los trozos del cardo estén tiernos y luego vuelque el agua. Aparte, mezcle en una cacerolita sobre fuego suave el jugo de tomates junto con los hongos, el queso y la manteca. Ponga el cardo en una fuente de horno, cúbralo con la salsa de tomate y espolvoree con un poco de queso. Hágalo gratinar y sírvalo bien caliente en la misma fuente.

COLIFLOR CON JAMÓN *

Coliflor.
Jamón menudamente picado.
Salsa "Bechamel".
Salsa de tomates.
Queso rallado.
Unos terrones de manteca.

Lave la coliflor, sepárela en ramitos y hágalos her-

vir en abundante agua salada. Cuando estén cocinados, retírelos y escúrralos. Coloque en una fuente de horno enmantecada y espolvoreada con queso rallado una capa de coliflor, salpique con un poco del jamón picado y cubra con la salsa "Bechamel"; continúe así hasta llenar la fuente, cuidando que la última capa sea la de salsa "Bechamel". Añada por encima unas cucharadas de salsas de tomates, espolvoree con queso y pan rallados y unos terrones de manteca. Finalmente coloque la fuente en el horno durante diez minutos para gratinar.

COLIFLOR A LA MILANESA

1 coliflor.
Manteca.
Queso Gruyere rallado.
Pan.

Cocine una coliflor entera en agua hirviendo y salada. Escúrrala, colóquela en una fuente de horno, espolvoree con abundante queso Gruyere, con un poco de pan rallado y pedacitos de manteca. Coloque en horno fuerte para gratinar. En el momento de servir rocíelo con unos terroncitos de manteca.

Preparación de los niños envueltos (pág. 266)
Cómo se enrollan
Terminados

Los niños envueltos o "paupiettes" son pequeños escalopes que se rellenan con las más diversas preparaciones. Éstas deben ser bien sazonadas y picadas menudamente para que queden como una pasta. El cocimiento de los niños envueltos debe hacerse dentro de salsas sabrosas para que se impregnen de su gusto. Pueden servirse acompañados de pastas o verduras. En las ilustraciones de la página anterior se detalla la técnica que debe seguirse para su mejor preparación.

(arriba) *Elija trozos de carne de ternera y córtelos en forma alargada y valiéndose de la ayuda de una maza o pilón de mortero golpéelos para aplanarlos y deshacer las fibras. Coloque luego estos trozos de carne sobre la tabla enharinada, tal como se ve en la ilustración, y extienda sobre ellos el relleno a emplearse, según las indicaciones de la receta.*

(abajo) *Utilice un cuchillito o punzón y arróllelos sobre sí mismos, luego sujételos atándolos con un hilo, para evitar que se escape el relleno. Una vez hecho esto, los niños envueltos están listos para su cocción.*

En el capítulo de "Carnes" y en el de "Cocina criolla" figuran varias formas de prepararlos con distintas salsas y garnituras. Es un excelente plato de la cocina hogareña, por ser de fácil ejecución y muy económico.

COLIFLOR AL GRATÍN *

1 coliflor.
Salsa "Mornay" **(ver pág. 67).**
Queso rallado.
Manteca.

Hierva la coliflor y escúrrala bien. Vierta en una fuente de horno salsa "Mornay" hasta cubrir bien el fondo, coloque la coliflor y cúbrala con el resto de la misma salsa. Espolvoree con queso rallado, ponga por encima unos terrones de manteca y haga gratinar en horno bien caliente.

COLIFLOR SUPREMA *

1 coliflor.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharada de pan rallado.
2 cucharadas de queso Gruyere rallado.
2 yemas.
1 pizca de nuez moscada.
1 taza de agua caliente.
1 pedazo de pan.
1 cucharada de leche.

Limpie la coliflor, lávela y póngala en una cacerola junto con el pedazo de pan y la leche, cúbrala con agua y sazone con sal. Deje cocer hasta que esté tierna. Aparte, bata en un tazón, la manteca con las yemas, añada el queso y el pan rallado. Sazone. Ponga la coliflor en una fuente de horno, cúbrala con la preparación anterior y haga gratinar un momento en horno bien caliente. Sirva en la misma fuente.

COLIFLOR MERIDIONAL

1 coliflor.
100 grs. de cebollas.
¼ kg. de tomates.
¼ kg. de pimientos dulces.
½ kg. de papas chiquitas.
Perejil picado.

Corte en rebanadas las cebollas, los tomates y los pimientos dulces. Colóquelos en una marmita y sazone con sal y pimienta. Lave la coliflor, sepárela en ramitos y disponga éstos sobre las verduras. Haga cocer a fuego muy suave durante una hora más o menos. Añada entonces las papas peladas y prolongue la cocción hasta que todas las verduras estén a punto. Sirva este plato en la misma marmita y espolvoreado con perejil picado.

PASTEL DE CHAUCHAS

½ kg. de chauchas.
Salsa blanca.
2 huevos.
Queso Gruyere rallado.
Sal, pimienta.
Manteca.

Pele las chauchas, quitándoles con cuidado los hilos; hiérvalas y después saltéelas en manteca. Aparte, prepare una salsa añadiéndole las yemas a la salsa blanca y luego las claras batidas a nieve. Unte con manteca una fuente de horno, coloque dentro las chauchas, haciendo en ellas unos huequitos y echando dentro de cada uno de ellos un huevo crudo por persona. Cubra con la salsa sazonada con sal y pimienta. Espolvoree con el queso rallado y haga gratinar en horno fuerte hasta que se doren y se cuajen los huevos.

CHAUCHAS "MILORD"

1 kg. de chauchas.
2 cucharadas de almendras molidas, tostadas en manteca.
3 yemas de huevo duro machacadas.
2 cucharadas de caldo.
2 cucharadas de manteca.

Pele las chauchas quitándoles cuidadosamente los hilos, córtelas en trocitos y hágales dar un hervor. Luego retírelas y escúrralas. Aparte, en una cacerola, derrita la manteca, saltee en ella las chauchas, sazone con sal y pimienta, añada las almendras, las yemas de huevo y el caldo. Deje terminar de cocer durante media hora a fuego suave y sirva en seguida.

CHAUCHAS AL TOMATE *

1 kg. de chauchas.
3 tomates.
½ cebolla picadita.
1 cucharada de postre de sal.
2 cucharadas de aceite.
1 pizca de azúcar.
1 pizca de nuez moscada.

Pele las chauchas, quitándoles bien los hilos. Corte los tomates en trozos y sáqueles las semillas. Ponga a rehogar en una cacerola, la cebolla con el aceite, agregue los tomates y las chauchas, sazone con la sal, la nuez moscada y el azúcar y deje cocinar a fuego suave hasta que las chauchas estén tiernas. Añada un poco de agua o caldo si fuere necesario.

ESPINACAS ANCHOIADA

Espinacas.
Huevos fritos.
Filetes de anchoas.

Déles un hervor a las espinacas en agua sin sal, luego retírelas y páselas por agua fría. Escurra las espinacas, píquelas y fríalas en aceite.

Deshaga en un mortero los filetes de anchoas y un momento antes de servir añádalos a las espinacas,

mezclando bien, para que se impregnen del sabor. Controle la sazón y sirva acompañado con huevos fritos.

BUDÍN DE ESPINACAS

2 sesos de cordero, hervidos.
4 atados de espinacas.
4 huevos.
1 cucharadita de manteca.
1 cucharada de harina.
1 taza de leche.

Lave las espinacas, hiérvalas y cuando estén cocidas escúrralas y páselas a través de un tamiz o licuadora, para que queden bien deshechas.

Aparte, valiéndose de un tenedor, aplaste los sesos para formar una papilla. Tenga preparada una salsa blanca con la manteca, la harina y la leche. Divídala en dos porciones e incorpórelas a las espinacas y a los sesos. Agregue a cada preparación dos yemas y dos claras batidas a nieve.

Unte una budinera con manteca, espolvoréela con pan rallado y ponga en el fondo una capa de espinacas, coloque encima los sesos y luego cubra con otra capa de espinacas. Espolvoree la superficie del budín con pan rallado y ponga en el horno durante media hora. Sirva bañado con salsa de tomates frescos o con salsa Holandesa (ver página 71).

ESPÁRRAGOS A LA "GOLDENROD"

2 atados de espárragos o
2 latas de espárragos en conserva.
3 huevos duros.
2 tazas de salsa blanca (ver página 65).
Tostadas de pan Lactal.

Limpie los espárragos y quíteles la extremidad dura, dejando solamente la parte tierna; hiérvalos. Prepare, aparte, una salsa blanca liviana, bien sazonada con sal y pimienta, añada a esta salsa el blanco del huevo duro, picado menudamente.

Acomode sobre cada tostada una porción de espárragos, rocíe con un poco de salsa blanca y decore con la yema de huevo picada. Es preferible elegir para este plato los espárragos llamados holandeses. Ver ilustración frente a la página 177.

HABAS CON PANCETA

½ kg. de habas peladas.
1 cucharadita de sal.
1 cucharada de manteca.
100 grs. de panceta en daditos.
Pimienta.
½ cebolla picada menuda.

Coloque las habas en una cacerola junto con la sal, cubra con agua y deje cocer hasta que estén tiernas; luego, escúrralas.

Ponga la manteca en una sartén y haga dorar en ella la cebolla. Añada las habas y la panceta, sazone con la pimienta, bañe todo con un poco de caldo y deje cocer durante un momento. Este plato puede servirse solo o acompañando carnes cocidas o asadas.

HINOJOS AL GRATÍN

Limpie los hinojos, eliminando la parte verde y las primeras hojas que son más duras; córtelos en rodajas, póngalos en agua con sal y hágalos hervir hasta que estén tiernos.

Enmanteque abundantemente una fuente de horno,

coloque dentro los hinojos y espolvoree abundante queso parmesano rallado; cubra con salsa "Bechamel", añada unos terroncitos de manteca por encima y pan rallado y ponga a gratinar en el horno durante veinte minutos.

MARMITA DE VERDURAS *

½ kg. de zanahorias tiernas.
1 atado de espárragos.
2 cebollas chicas.
2 cucharadas de agua.
1 cucharadita de azúcar en polvo.
1 tallito de perejil.

Lave las zanahorias, ráspelas con un cuchillo para quitarles la piel y córtelas en juliana.

Pele los espárragos y corte en trocitos la parte tierna de los mismos.

Ponga en una marmita las zanahorias, los espárragos, las cebollas, el perejil y el agua, sazone con sal y pimienta, tape la marmita y deje cocer a fuego muy suave por espacio de una hora más o menos. Un momento antes de servir espolvoree con el azúcar en polvo.

PAPAS CON HINOJOS *

½ kg. de papas chicas.
2 hinojos tiernos.
2 cucharadas de manteca.
1 taza de caldo.

Lave los hinojos, córteles los tallos y filamentos y pártalos en cuatro pedazos.

Coloque en una cazuela la manteca, añada los trozos de hinojos y rodéelos con las papas, procurando que sean éstas del mismo tamaño; cueza durante cinco minutos sin remover las verduras. En seguida vierta en

la cazuela el caldo, sazone con una pizca de pimienta y tape el recipiente. Deje cocer hasta que las verduras estén a punto.

PAPAS A LA PROVENZAL

¾ kgs. de papas.
Limón.
5 cucharadas de aceite.
1 pizca de nuez moscada.
1 diente de ajo picado.
1 cucharadita de cebollín.
1 cucharadita de perejil picado.
2 filetes grandes de anchoas en salmuera.

Cueza las papas con cáscara, en agua hirviendo con sal, cuidando de que no se deshagan. Déjelas enfriar, pélelas y córtelas en rodajas.

Caliente el aceite en una sartén y ponga en ella las rodajas de papas para que se doren, pero cuidando de que no se peguen. Sazone con un poco de sal, la nuez moscada y una pizca de pimienta, añada un pedacito de cáscara de limón rallada.

Una vez que las papas estén bien doraditas, añada el ajo, el perejil y el cebollín y haga saltear durante diez minutos más. Retire la sartén del fuego y añada finalmente los filetes de anchoas desalados y cortados en trocitos y rocíe todo con el jugo de limón.

PAPAS AL GRATÍN

Pele la cantidad de papas que desee y córtelas en rodajas tan delgadas que sean casi transparentes. Co-

lóquelas en una fuente de horno enmantecada hasta que lleguen a las tres cuartas partes de la altura de la fuente. Sale y pimente cada camada de papas. Vierta sobre ellas leche y crema de leche en partes iguales, de modo de cubrir abundantemente las papas, coloque encima unos terroncitos de manteca y cueza lentamente sobre fuego muy suave durante veinte minutos, agregando un poco más de leche si fuera necesario; luego prosiga la cocción colocando la fuente en horno de temperatura moderada, hasta que las papas estén tiernas.

"LE FARCON" (GRATÍN DE PAPAS)

1 kg. de papas.
Sal.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de azúcar a gusto.
5 huevos.
1 taza de leche.
1 cucharada de manteca.
1 cucharadita de perejil picado.

Hierva las papas con cáscara, pélelas y haga con ellas un puré. Sazónelo con la pimienta, la nuez moscada y el azúcar. Añada uno a uno los huevos, luego la leche, la manteca y el perejil. Mezcle muy bien para que quede un puré bien cremoso. Enmanteque una fuente de horno y vierta en ella la preparación. Coloque en horno fuerte para que se gratine y forme en la superficie una costrita dorada. Sirva en la misma fuente como plato de entrada.

PAPAS "CHAMBERY"

6 a 8 papas grandes.
1 cebolla.
1 taza de leche.
1 taza de agua.
1 cucharadita de sal.
1 pizca de nuez moscada.
Perejil picado.
Queso rallado.
2 cucharadas de manteca.

Pele las papas y la cebolla y córtelas en rodajas gruesas. Póngalas por camadas en una fuente de horno con la leche y el agua. Sazone y espolvoree con perejil picado. Ponga a hornear. En el momento de servir ponga unos terrones de manteca fresca y espolvoree con queso rallado.

POROTOS DE MANTECA CON JAMÓN *

100 grs. de jamón en daditos.
1 kg. de porotos de manteca frescos.
1 cucharada de harina.
4 plantas de lechuga (los corazones).
1 taza de caldo.

Saltee en una cacerola el jamón con la manteca, añada el caldo, los porotos y las lechugas. Deje cocer a fuego lento con la cacerola destapada. Terminada la cocción espese la salsa, añadiendo la harina disuelta en un poco de agua fría. Agregue, si fuera necesario, un poco de sal.

PUERROS CON ACEITUNAS

1 docena de puerros.
Aceite.
2 cucharadas de estracto de tomates.
3 cucharadas de azúcar en polvo.
1 limón.
100 grs. de aceitunas verdes.

Lave los puerros y corte en trozos de cinco cm. de largo la parte blanca de los mismos. Páselos por agua hirviendo durante un momento, y escúrralos. Dórelos ligeramente con el aceite, y agregue el extracto de tomates, el azúcar y el jugo del limón. Haga hervir esta preparación a fuego muy suave hasta que los puerros estén bien cocidos. Agregue luego las acei-

tunas previamente descarozadas y pasadas por agua fría para quitarles un poco la sal. Mezcle bien y sírvalo frío para acompañar platos de carne fiambre.

REMOLACHAS CON CEBOLLAS *

¾ kgs. de remolacha cocidas.
½ kg. de cebollas.
3 cucharadas de harina.
4 cucharadas de manteca o grasa.
2 vasos de caldo.
1 cucharada de vinagre.

Cueza muy suavemente con la manteca o la grasa, las cebollas cortadas en rodajas finitas, cuidando de tapar la cacerola para que las cebollas no se coloreen. Remuévalas de vez en cuando con una cuchara de madera. Luego de quince minutos de cocción, espolvoréelas con la harina, vierta el caldo caliente, sazone y haga tomar punto de hervor, tape y deje cocer sobre fuego muy suave durante treinta minutos. Retire y pase esta preparación por un tamiz apretando con el pilón del mortero; añada el vinagre.

Ponga este puré al baño de María y haga calentar en él las remolachas cortadas en dados o en rodajas finitas.

"RAGOUT" DE BERENJENAS

1 kg. de berenjenas.
¼ kg. de cebollas picadas.
½ kg. de tomates pelados y cortados en trozos.
100 grs. de aceitunas verdes descarozadas.
1 pizca de especias molidas.
Papas cocidas al vapor.

Pele las berenjenas, córtelas en dados y dórelas en una sartén con un poco de aceite, junto con las cebollas y los tomates, sazone con sal, pimienta y una pizca de azúcar y especias.

Cuando las verduras hayan tomado un lindo color dorado, añada las aceitunas y si fuera necesario un poco de agua para que el líquido cubra las verduras. Tape la sartén y deje cocer hasta que estén tiernas. Sírvalas en seguida colocándolas en medio de una fuente caliente y rodeadas de papas cocidas al vapor.

ENSALADA DE REPOLLO A LA COLMAR

Elija un repollo bien fresco, lávelo bien y quite los tronquitos a las hojas, córtelas en juliana menuda, lave nuevamente, escurra y póngalas en un recipiente de barro o enlozado. Cubra la juliana de repollo con agua hirviendo dejando en maceración durante diez minutos. Luego escúrrala y séquela bien y sazone con sal, pimienta, vinagre y daditos de tocino ahumado y previamente dorados en una sartén. Añada la grasa derretida del tocino y sirva esta ensalada caliente o tibia.

ARROLLADITOS DE REPOLLO COLORADO *

1 repollo colorado de más o menos 1 kg. de peso.
½ kg. de batatas.
¼ kg. de manzanas reinetas.
1 cebolla en juliana.
2 zanahorias en juliana.
Caldo.
1 cucharadita de vinagre.
2 cucharadas de grasa.

Lave el repollo, quítele las hojas más gruesas y páselo por agua hirviendo. Escúrralo bien.

Aparte, pele las batatas, cuézalas en agua salada y

forme con ellas un puré, agréguele las manzanas peladas y cortadas en daditos.

Coloque sobre varias hojas del repollo una parte del relleno, de modo de formar cuatro niños envueltos, enróllelos y átelos. Ponga dentro de una cazuela la grasa, las zanahorias y la cebolla, coloque sobre ellas los niños envueltos y rocíe todo con caldo y el vinagre. Tape y deje cocer durante una hora, destape y deje en el fuego hasta que la salsa quede bien reducida.

REPOLLO ROJO A LA FLAMENCA

1 repollo rojo de más o menos 1 kg. de peso.
4 lonjas finitas de panceta ahumada.
1 zanahoria en juliana.
1 cebolla mechada con un clavo de olor.
1 ramito de verduras.
Vino tinto o blanco.
1 manzana reineta.
1 cucharada de vinagre.

Lave y quite las hojas más duras del repollo, córtelo en juliana menuda.

Aparte, haga dorar en una cazuela la panceta, la zanahoria y el ramito de verduras. Añada el repollo y una pizca de pimienta. Rocíe todo con abundante vino, tape la cazuela y haga cocer a fuego suave durante una hora. Diez minutos antes de terminar la cocción, agregue la manzana pelada y cortada en daditos y el vinagre. Sirva bien caliente.

NIÑOS ENVUELTOS DE REPOLLO

1 pan francés descortezado y remojado en leche.
1 repollo mediano.
2 huevos.

4 cucharadas de queso rallado.
1 ramito de perejil.
1 cucharada de aceite.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de pimienta.
Sal.
2 tomates.
½ cebolla.
1 ají.
4 cucharones de caldo.
4 cucharadas de aceite.

Separe las hojas del repollo una a una y déles un ligero hervor en agua y sal; deshaga bien el pan aplastándolo con un tenedor, agréguele los huevos, el perejil, el queso rallado, la sal, la pimienta y la nuez moscada; mezcle bien y agregue el aceite. Tome las hojas de repollo y coloque en medio de cada una de ellas una cucharada de relleno, envuélvala y pínchela con palillos.

Fría los tomates, el ají y la cebolla con el aceite, añada el caldo y coloque en esta salsa los niños envueltos. Tape y deje cocinar a fuego suave.

REPOLLO CON MANZANAS REINETA

1 repollo blanco de más o menos ¾ kgs. de peso.
125 grs. de tocino en daditos.
3 manzanas reineta cortadas en rodajas.
Caldo.

Lave el repollo, quítele las hojas más duras y blanquéelo. Escúrralo bien. Coloque en una marmita una capa de repollo, luego otra de manzanas, sazone con sal y pimienta y siga así hasta llenar la marmita. Tape bien y cueza a fuego suave.

Aparte, haga dorar en una sartén el tocino y rocíe con él y con el jugo de la cocción, la preparación del repollo y las manzanas. Deje rehogar sobre fuego muy suave y con la marmita tapada durante hora y media. Sirva bien caliente.

REPOLLO A LA MODA DE LOS ALPES

1 cebolla picada.
1 repollo blanco, tierno.
½ litro de salsa "Bechamel".
6 cucharadas de queso Gruyere rallado.
Pan rallado, pimienta.
Rebanadas de jamón.

Ponga el repollo en una cacerola, cúbralo con agua fría y hágale dar un primer hervor. Vierta el agua, vuelva a llenar la cacerola con agua caliente y cocínelo hasta que esté bien tierno. Retírelo de la cacerola, escúrralo y píquelo muy menudo. Haga revenir la cebolla a fuego suave hasta que esté cocida, incorpórela al repollo, mézclela con la salsa "Bechamel" y pimente suavemente. Coloque todo en una fuente de horno y espolvoree con el queso y el pan rallado, de modo que formen una capa espesa. Haga gratinar en horno fuerte hasta que esté bien dorado. Sirva acompañado con gruesas rebanadas de jamón. Es un plato exquisito y suave.

SALSIFÍS

De cualquier manera que vayan a prepararse los salsifís debe procederse primeramente del siguiente modo:

Ráspelos con un cuchillo filoso para quitarles la cáscara, luego lávelos cuidadosamente y cuézalos hirviéndolos en agua salada, en la cual habrá desleído media cucharada de harina por litro de agua.

SALSIFÍS A LA CREMA

Cueza los salsifís de la manera indicada, escúrralos y córtelos en trocitos de cuatro a cinco cms. de largo.

Rehóguelos en una cacerola con un poco de manteca y luego añada abundante salsa "Bechamel", para que queden bien bañados en ella. Haga hervir suavemente durante unos minutos y antes de servir añada unas cucharadas de crema de leche.

SALSIFÍS FRITOS

Cueza los salsifís de la manera indicada, escúrralos y córtelos en bastoncitos de seis a siete cms. de largo, colóquelos en un plato. Sazónelos con sal, pimienta y perejil picado, eche un poco de zumo de limón y un chorrito de aceite, déjelos marinar en esta salsa durante veinticinco minutos, dándoles vuelta de vez en cuando. En seguida retírelos y escúrralos, luego páselos por una pasta para buñuelos (ver receta, página 568).

Fríalos en aceite bien caliente hasta que estén doraditos. Sírvalos sobre una fuente cubierta por una servilleta y espolvoreados con perejil picado.

SALSIFÍS GRATINADOS

Prepare los salsifís a la crema (ver página 382) cuidando de que la salsa quede un poco espesa, añádales queso Gruyere y queso Parmesano rallado y una pizca de nuez moscada. Colóquelos en una fuente de horno y espolvoree con queso y pan rallado, ponga encima unos terroncitos de manteca y haga gratinar un momento en horno vivo.

TOMATES RELLENOS CON CARNE

Miga de pan remojada en leche o caldo.
Carne cocida de ternera, pollo o cerdo picada muy menuda.
Tomillo.
Ajo picado (optativo).
Sal, pimienta.
Aceite.
Pan rallado.

Elija tomates de tamaño parejo, lávelos, pártalos por la mitad y quíteles las semillas.

Haga un relleno deshaciendo con un tenedor la miga de pan, agregue igual cantidad de la carne elegida, sazone con el tomillo, la sal y la pimienta. Una todo añadiendo un poco de aceite y rellene con esta preparación los tomates, espolvoree por encima con pan rallado y cuézalos en el horno, colocándolos en una fuente untada con un poco de aceite y manteca.

TOMATES "GOURMANDES"

12 tomates chicos, de tamaño parejo, pelados y sin semillas.
6 berenjenas peladas, sin semillas y cortadas en daditos.
1 cucharada de extracto de carne.
1 taza de caldo.
Queso Parmesano rallado.
Salsa "Colbert" (ver receta, página 79).

Enmanteque abundantemente doce moldecitos redondos y coloque dentro de cada uno de ellos los tomates, sálelos ligeramente. Aparte, coloque las berenjenas en una cacerola y dórelas con manteca, vierta el caldo en el que habrá disuelto el jugo de carne.

Cuando las berenjenas estén bien cocidas, deshágalas con un tenedor y ponga un poco de ellas sobre

cada tomate, formando un copete. Espolvoree con el queso rallado y coloque los moldecitos en el horno. Cuando estén a punto póngalos sobre una fuente redonda y preséntelos acompañados de salsa "Colbert", en salsera aparte.

TOMATES "CELERY"

8 tomates.
2 huevos duros.
2 cucharadas de perejil picado.
La miga de dos pancitos.
1 cucharada de manteca.
½ limón (el jugo).
½ cebolla picada.
1 apio (la cabeza) picado.

Elija tomates maduros y sanos y con un cuchillo filoso sáqueles una tapita del lado del tronquito. Con una cucharita quíteles las semillas y parte de la pulpa, páselos uno a uno por agua caliente y en seguida rellénelos con la siguiente preparación:

En una sartén ponga la manteca, fría en ella la cebolla, la mitad del perejil y del apio, la pulpa que se ha quitado a los tomates, la miga de un panecillo y sazone con sal, pimienta y nuez moscada; deje cocer y cuando esté a punto retire y añada los huevos duros picados. Una vez rellenos los tomates colóqueles la tapita que les ha quitado y asegúrela con un palillo. Coloque los tomates en una fuente de horno, cuézalos y sírvalos acompañados con la siguiente salsa: Remoje en un poco de caldo la miga del otro panecillo, escúrralo, colóquelo en un plato y desmenúcelo con un tenedor, añada el jugo de limón, mostaza francesa, apio y perejil picado y sazone con sal y pimienta. Caliéntela a fuego suave durante diez minutos y sírvala junto con los tomates.

ZANAHORIAS A LA MILANESA

Zanahorias.
Sal.
Nuez moscada.
Huevo batido.
Pan rallado.

Elija zanahorias de tamaño parejo, pélelas y cuézalas en agua salada cuidando de que no se recocinen ni se deshagan, para lo que se usará preferentemente una cacerola a presión.

Cuando estén a punto, retírelas, escúrralas y páselas por huevo batido, que habrá sazonado con una pizca de sal y nuez moscada. Luego páselas por el pan rallado y fríalas en abundante aceite bien caliente. Decórelas con unas hojitas de la misma zanahoria o bien ramitas de perejil fresco, tal como se ve en la ilustración frente a la página 352, y sirva como garnitura de platos de carne o aves.

ZANAHORIAS "VICHY"

12 zanahorias.
2 cucharadas de manteca.
1 ½ taza de agua.
Sal a gusto.
1 cucharada de azúcar.

Corte las zanahorias en rodajas finas. Póngalas en una cacerola con la manteca, la sal y el azúcar. Deje la cacerola destapada hasta que se acaramele un poco el azúcar. Agregue el agua, tape, deje cocer a fuego medio hasta que estén tiernas. Puede añadirse en el momento de servir un poco de crema de leche.

ZANAHORIAS CON CEBOLLAS

½ kg. de zanahorias cortadas en rodajas gruesas.
Caldo.
4 cucharadas de manteca.
½ kg. de cebollas en rodajas.
3 cucharadas de harina.

Hierva las rodajas de zanahorias en caldo durante diez minutos.

Aparte, cueza lentamente en la manteca las cebollas, teniendo la cacerola tapada para que ellas no se coloreen, remueva de vez en cuando con una cuchara de madera. Después de quince minutos espolvoree con la harina y vierta el caldo en que coció las zanahorias. Sazone con una pizca de pimienta, agregue las rodajas de las zanahorias y haga tomar el punto de ebullición; entonces tape la cacerola y deje cocer hasta que las verduras estén tiernas.

ZAPALLITOS A LA "VALROY"

6 zapallitos (tamaño grande).
6 huevos.
1 taza de salsa blanca.
1 cucharadita de sal.

Hierva los zapallitos enteros, teniendo cuidado de no dejarlos cocer demasiado, pártalos por la mitad y quíteles las semillas. Coloque dentro de cada zapallito una cucharada de salsa blanca, sazonada con sal y nuez moscada. Rompa sobre cada zapallito un huevo, teniendo cuidado de que no sobresalga la clara. Coloque los zapallitos en una fuente de horno enmantecada y ponga en horno moderado cinco minutos, para que se cocinen los huevos.

ZAPALLITOS SUZUKI

Hierva zapallitos de tamaño chico y parejo, escúrralos bien, córtelos en dos mitades a lo largo y quíteles las semillas. Rellénelos de la siguiente manera:

Prepare una salsa "Bechamel" espesa y añádale algunos "amarettis" desmenuzados, ligue con yema de huevo y finalmente adicione la clara batida a nieve. Si dispone de piñones decore la superficie de los zapallitos con ellos y déles un golpe de horno fuerte para dorarlos.

ZAPALLITOS RELLENOS

6 zapallitos.
4 choclos hervidos y desgranados.
2 cucharadas de manteca.
Salsa "Bechamel".
Huevo batido.
1 trozo de zapallo hervido.

Lave los zapallitos, hiérvalos en agua con sal, escúrralos y pártalos en dos mitades. Quíteles las semillas y rellénelos con la siguiente preparación:

Haga un puré con el zapallo y la manteca y mézclelo con los granos de los choclos, ligue esta preparación añadiéndole la salsa "Bechamel", rellene los zapallitos y píntelos por encima con huevo batido. Coloque los zapallitos en una fuente para horno previamente enmantecada y déles un golpe de horno fuerte para que se doren.

Esta preparación puede usarse también para rellenar ajíes morrones.

GUARNICIONES DE VERDURAS

CEBOLLITAS GLACÉS

1 kg. de cebollitas chicas.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de postre, de sal.
1 pizca de pimienta.
1 cucharada de postre, de azúcar.
1 pizca de especias molidas.
Caldo.
1 cucharadita de limón.

Pele las cebollitas y colóquelas en una sartén junto con la manteca. Saltéelas ligeramente y luego vierta sobre ellas un poco de caldo. Sazone con la sal, el azúcar, las especias y añada el jugo de limón. Tape la sartén y deje cocer sobre fuego muy suave hasta que estén tiernas. En el momento de servirlas, rocíelas con manteca dorada.

CREMA DE CHOCLOS

1 docena de choclos frescos.
2 cucharadas de manteca.
Sal, pimienta.
Crema de leche.

Pele los choclos, lávelos y rállelos. Ponga el choclo rallado en una cacerola junto con la manteca, sazone con sal y pimienta y haga cocer sobre fuego muy suave. Si se desea puede añadírsele en el momento de servir un poco de crema de leche fresca y una cucharadita de azúcar.

CREMA DE ESPINACAS

Espinacas. *Sal, pimienta.*
Leche o crema de leche.

Lave las espinacas y hiérvalas en agua con sal. Cuando estén cocidas píquelas finamente o bien páselas por una licuadora, añádales leche o crema de leche, sazone con una pizca de pimienta y mezcle bien hasta obtener un puré cremoso.

ESPÁRRAGOS PARA GUARNICIONES

Espárragos. *Salsa Maltesa* (ver pág. 72).

Elija espárragos de grosor parejo, pélelos y córtelos dejándolos de diez cms. de largo. Hiérvalos y sírvalos bañados de salsa Maltesa, que es especial para esta hortaliza.

HONGOS PARA GUARNICIONES

Hongos frescos. *Aceite.*
Ajo picado. *Sal.*
Perejil picado.

Corte la parte final del tronquito de los hongos. Límpielos bajo el chorro de la canilla con un cepillito para quitarles la tierra y rocíelos con jugo de limón. Condiméntelos con sal, perejil y ajo picado y saltéelos en una sartén con abundante aceite caliente. Escúrralos cuidadosamente y sírvalos bien calientes.

NABITOS PARA GUARNICIONES

Corte nabitos franceses en trocitos de seis a ocho centímetros de largo. Divida cada trozo en cuatro partes según el grosor. Pélelos y con un cuchillo déles la forma de una aceituna alargada. No los lave, pues el agua les hace perder el color. Por esta razón, séquelos con un lienzo para suprimir su humedad natural.

Para la cocción de las legumbres es necesario saber que ella es más prolongada en una salsa que en agua hirviendo; y además que está limitada por el tiempo de cocción de la salsa misma donde se incluye la garnitura.

Para lavar y blanquear los nabitos. — Una vez cortados, ponga los nabitos en una cacerola cubierta de agua fría. Ponga la cacerola sobre el fuego y hágalos hervir unos diez minutos. Retire y enjuáguelos haciendo correr abundante agua fría. Séquelos prolijamente con un lienzo.

Para colorear los nabitos. — Para obtener los nabitos de un lindo color ponga en una cazuelita manteca bien fresca y caliéntela. Coloque dentro los nabitos y saltéelos a fuego vivo, hasta que tomen color dorado. Espolvoréelos con una pizca de azúcar en polvo, lo que acentuará su color. Continúe salteándolos hasta que adquieran un color rubio rojizo. Vuélquelos en un colador y déjelos escurrir algunos minutos antes de agregarlos a la preparación a que están destinados.

NABITOS A LA BORDELESA

¾ kgs. de nabitos.
2 cucharadas de manteca o grasa.
1 taza de caldo.
1 diente de ajo picado menudo.
La miga de 1 pancito desmenuzada.
2 chalotes picados menudo.

Pele los nabitos y córtelos en daditos o bien redonditos con la cucharita especial. Póngalos en una cazuela junto con la manteca o la grasa y dórelos ligeramente sobre fuego vivo, rocíelos con el caldo, sazónelos con sal y pimienta y cuézalos a fuego suave hasta que estén tiernos. Unos momentos antes de terminar la cocción, añada el ajo, las chalotes y la miga de pan. Mezcle todo y sirva bien caliente.

PAPAS CHIP

Se llaman así las papas que se cortan en rodajas finitas y se fríen en abundante aceite bien caliente, hasta que tomen una coloración dorada.

PAPAS "SOUFFLÉES"

Elija papas grandes, pélelas y recórtelas en los costados para que queden de forma pareja. Córtelas a lo largo en rebanadas de tres milímetros de espesor. Lávelas y séquelas con un lienzo. Échelas en un recipiente con aceite tibio y luego vaya calentándolo poco a poco y a medida que las papas se cuezan remuévalas,

imprimiendo al recipiente un suave movimiento de vaivén. Cuando las papas estén cocidas, retírelas, escúrralas y échelas en seguida en una segunda fritura que debe estar muy caliente. Déjelas secar bien y escúrralas poniéndolas sobre un lienzo. Sazónelas y sírvalas colocándolas sobre una fuente cubierta con una servilleta.

PAPAS "PAILLE"

Pele las papas y córtelas en juliana sumamente menuda, en seguida lávelas y séquelas. Fríalas en un recipiente hondo con aceite muy caliente y colocándolas en una canasta para fritura de modo que se puedan retirar todas de una sola vez. Sale.

PAPAS BASTÓN

Elija papas grandes, pélelas y córtelas en forma de bastoncitos gruesos. Déles un ligero hervor, retírelas, escúrralas y déjelas entibiar dentro de un colador. Échelas dentro de una sartén conteniendo aceite no muy caliente para que se frían lentamente y no queden crudas en el centro dejándolas hasta que se doren. Sale después.

CANASTITOS DE PAPAS

Para hacer estos canastitos deben elegirse papas de tamaño grande. Córtelas en forma de bastoncitos largos y regulares, déles un ligero hervor, retírelas, escúrralas, déjelas orear y luego acomódelas en un molde-

cito de forma adecuada tal como se ven en la ilustración frente a la página 353.

Aparte, tenga batido un huevo al que adicionará una cucharada de manteca derretida, y una pizca de sal. Con la ayuda de un pincelito unte con esta preparación las papas por dentro. Coloque los moldes en horno de temperatura viva, para que al cocerse el huevo queden adheridas las papas formando como un canastito, tal como lo muestra la ilustración aludida. Estos canastitos de papas son indicadísimos para presentarlos como garnituras, rellenos con diferentes legumbres, como ser arvejas a la manteca, zanahorias a la cucharita, etc.

PAPAS A LA CUCHARITA O "NOISSETTE"

Elija papas grandes, pélelas y córtelas con ayuda de un cortante especial en forma de avellanas. Fríalas en abundante aceite caliente y una vez doradas escúrralas cuidadosamente y en el momento de servir espolvoréelas con perejil picado muy menudo y sálelas después.

TORRIJAS DE PAPAS A LA ALEMANA ("REIBKUCHEN")

½ kg. de papas.
1 cucharada de miga de pan remojado en leche.
2 yemas de huevo.
Sal, pimienta.
Puré de manzanas.

Pele y lave las papas. Rállelas y póngalas sobre un lienzo limpio, retorciendo fuertemente para extraer toda el agua de las papas, que deberá recoger en un

recipiente enlozado y bastante hondo. Deje reposar este líquido por espacio de media hora más o menos, para que se asiente y quede en el fondo la fécula de las papas. Mezcle las papas ralladas con las yemas y la miga de pan remojada en leche; sazone con la sal y la pimienta. Vuelque con cuidado el agua que habrá quedado en la superficie del recipiente y saque con una cuchara la fécula de papas; añádala a la preparación anterior y mezcle todo. Separe pequeñas porciones de esta mezcla y al freírlas aplástelas con un tenedor para formar unas torrijas chatitas. Sírvalas en seguida, acompañadas de puré de manzanas ácido.

PAPAS A LA MILANESA

Elija papas grandes y hiérvalas con cáscara cuidando de que no se cuezan demasiado. Luego pélelas y córtelas en rodajas gruesas. En seguida pánelas a la inglesa, sazonando el huevo batido con una pizca de nuez moscada. Fríalas en abundante aceite bien caliente, escúrralas cuidadosamente y sírvalas como garnitura o bien colocándolas en forma de pirámide sobre una fuente y espolvoreándolas con perejil fresco picado.

PURÉ DUQUESA

Pele las papas, córtelas en trozos y hiérvalas en agua con sal. Escúrralas y páselas por una purera. Adicione por cada medio kilo de papas dos cucharadas de manteca y dos yemas de huevo. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada. Mezcle todo bien hasta formar

una pasta un poco seca, a la que agregará, si fuera necesario, un poquito de leche para obtener una preparación a la que pueda dársele forma con las manos. Este puré está especialmente indicado para decorar fuentes. Pueden formarse también tarteletas o pastelitos que se colocan sobre una chapa y se cuecen en el horno, previamente pintados con huevo batido para darles brillo.

TARTELETAS DE PAPAS CON AVES

Para utilizar un resto de ave que haya quedado fiambre, proceda en la siguiente forma: Prepare un puré duquesa un poco seco, pique muy menudo el trozo de ave disponible, agréguele unos "champignons" cortaditos en trozos o unas aceitunas negras también picaditas (descarozadas), y ligue con un poco de salsa de tomates, bien espesa. Forre moldes de tarteletas redondas con el puré, dejando un hueco en el centro para colocar el picadillo de ave, y añada un poco de salsa de tomate. Con una manga de boquilla rizada, termine de cubrir la tarteleta con el puré duquesa. Gratine en horno bien caliente seis minutos, retírelas del horno y desmóldelas con cuidado. Estas tarteletas se sirven acompañadas de la misma salsa de tomates que lleva el relleno.

PAPAS A LA ALEMANA

Pele las papas y córtelas en rodajas gruesas. Colóquelas en una sartén con abundante manteca y cuézalas sobre fuego muy suave cubiertas con una tapa del

tamaño de la sartén, hasta que hayan tomado un color dorado parejo. Sazónelas con sal y pimienta. Si se desea puede dárseles un ligero hervor antes de ponerlas en la sartén.

PATATAS DULCES (BATATAS) FRITAS

Elija batatas blancas grandes, pélelas y córtelas en rodajas gruesas. Fríalas en aceite caliente hasta que estén doradas, retírelas, escúrralas poniéndolas sobre un papel blanco para que absorba todo el aceite. Espolvoréelas con azúcar molida rubia y canela. Colóquelas en una fuente de horno y póngalas un momento dentro del horno de temperatura viva para que el azúcar se caramelice. Sírvalas acompañando platos de ave o carnes blancas. Son exquisitas.

PATATAS DULCES (BATATAS) SUPREMA

Elija batatas de tamaño regular, lávelas, pártalas por la mitad y sin secarlas colóquelas en una asadera, dejándolas en horno fuerte hasta que estén cocidas. Luego ahuéquelas; proceda a mezclar la pulpa que ha retirado con un poco de crema de leche fresca, azúcar, y una cucharada de choclo desgranado, vuelva a rellenar con esta preparación las batatas, ponga un terrón de manteca sobre cada una y déles un golpe de horno para gratinarlas. Son especiales para servir con platos de aves asadas.

PATATAS DULCES (BATATAS) MERENGADAS

Elija seis batatas grandes, pélelas y cuézalas hasta que estén tiernas. Páselas por la purera y mézclelas luego con manteca, dos yemas de huevo y una clara batida a nieve. Sazone con sal, pimienta blanca, nuez moscada y una pizca de azúcar. Sobre una placa enmantecada forme con este puré como pequeños merenguitos, píntelos con huevo batido y déjelos cocer a horno medio. Sirven para acompañar cualquier clase de supremas de aves o budines de verdura.

PURÉ DE MARRÓN

Cueza batatas en el horno y cuando estén a punto pélelas y haga con ellas un puré. Añádale por cada batata grande una cucharada de manteca, una cucharadita de Coñac o Ron, una pizca de azúcar, una pizca de pimienta blanca y una cucharadita de nueces peladas y picadas en el mortero. Mezcle todo hasta formar un puré cremoso, colóquelo en una manga con boquilla rizada y haga unos bocadillos con forma de castañas. Para acompañar pavo asado este puré resulta delicioso. El sabor es similar al puré de castañas.

PURÉ DE ZANAHORIAS

Zanahorias.
Pimienta.
Azúcar.

Lave y pele las zanahorias y hiérvalas en agua sin sal, para acentuar su sabor natural. Cuando estén co-

cidas haga con ellas un puré y sazónelo con pimienta y con una pizca de azúcar.

PURÉ DE ARVEJAS

½ kg. de arvejas frescas, peladas.
Caldo.
2 cucharadas de crema de leche.
2 yemas.
Nuez moscada.

Cueza las arvejas en caldo y cuando estén tiernas escúrralas y páselas por la purera. Añada la crema de leche, las yemas y sazone con una pizca de nuez moscada. Mezcle bien hasta que todo quede bien unido y sirva en seguida.

REPOLLITOS DE BRUSELAS A LA INGLESA

Lave cuidadosamente los repollitos, hiérvalos en agua salada cuidando de que no se deshagan. Escúrralos cuidadosamente y sírvalos colocándolos en forma de pirámide sobre una fuente y rociándolos con jugo de limón y manteca derretida y dorada.

REPOLLITOS DE BRUSELAS A LA "MORNAY"

Repollitos de Bruselas.
Manteca.
Salsa "Mornay" (ver página 67).

Cueza los repollitos en agua con sal, escúrralos y páselos por manteca. Sazónelos con una pizca de pimienta, colóquelos en una fuente de horno que pueda llevarse a la mesa. Cúbralos con salsa "Mornay", espolvoréelos con queso rallado y hágalos gratinar en horno vivo.

LEGUMBRES SECAS

LENTEJAS A LA GALLEGA *

¼ kg. de lentejas.
2 ajo-puerros.
2 cucharadas de aceite.
1 chorizo español al pimentón.
Caldo.
Huevos fritos.

Remoje las lentejas desde la noche anterior. Corte el chorizo en rebanadas y póngalo en una cacerola sobre fuego suave junto con el aceite, saltéelo y agregue los ajo-puerros y las lentejas. Cubra con caldo, sazone y deje cocer con la cacerola tapada.

Sirva bien caliente, acompañado de costroncitos de pan y huevos fritos.

LENTEJAS CON TOCINO *

¼ kg. de lentejas.
2 papas en daditos.
6 lonjas de tocino o panceta.
1 pizca de pimienta.
1 cucharada de sal.
1 ramito de hierbas (perejil, laurel, apio).
Caldo de verduras.

Remoje las lentejas desde la noche anterior. Ponga en una cacerola el tocino o la panceta y dórelo a fuego suave; luego añada las lentejas, sazone, agregue el ramito de hierbas, cubra con el caldo y cueza con la cacerola tapada. Un cuarto de hora antes de terminar la cocción añada las papas y sirva acompañado de costroncitos de pan fritos en manteca.

LENTEJAS "NANCY" *

½ kg. de lentejas.
6 lonjas de panceta ahumada.
Caldo.
2 manzanas reinetas peladas y cortadas en rodajas.
1 ramita de apio.
Pimienta.
1 vaso de vino blanco.

Ponga en una cacerola la panceta, saltéela durante unos minutos y luego retírela. Eche en la misma cacerola las lentejas, que habrá remojado la víspera, la ramita de apio y sazone con un poco de sal y pimienta. Cubra todo con el caldo, vierta el vino blanco y coloque por encima de las lentejas las lonjas de panceta y las rodajas de manzanas. Tape la cacerola y deje cocinar a fuego suave hasta que las lentejas estén tiernas.

POTAJE DE GARBANZOS *

½ kg. de garbanzos secos.
¼ kg. de fideos moñitos.
1 pocillo de aceite.
1 cucharadita de pimiento dulce.
1 diente de ajo.
1 pizca de ají molido picante.
1 hoja de laurel.
2 cucharaditas de sal.
3 cucharadas de queso Provolone rallado.
Caldo de verduras.

Remoje los garbanzos en salmuera desde la noche anterior, luego lávelos para quitarles la sal. Ponga los garbanzos en una cacerola y cúbralos con el caldo, dejándolos cocer con la cacerola tapada durante media hora. Añada el aceite, los condimentos, el ajo, el laurel y los fideos. Haga cocer hasta que los fideos

estén al "dente". Retire el diente de ajo y el laurel y sirva en platos soperos espolvoreando con el queso rallado.

POTAJE DE POROTOS CON CHORIZO *

½ kg. de porotos secos.
2 chorizos españoles en rodajas.
1 zanahoria rallada.
1 trozo de zapallo rallado.
2 papas en daditos.
1 cucharadita de pimentón dulce.
Sal.
Caldo para cubrir.

Remoje los porotos desde la noche anterior. Ponga en una cacerola los chorizos y saltéelos un momento para que suelten la grasa, añada la zanahoria, el zapallo y los porotos. Disuelva el pimentón en un poquito de caldo y viértalo en la cacerola; añada caldo hasta cubrir todo, sazone y deje cocer con la cacerola tapada a fuego suave. Un cuarto de hora antes de terminar la cocción agregue las papas. Sirva en seguida bien caliente.

POROTOS ADEREZADOS *

½ kg. de porotos secos.
3 plantas de cebollín.
2 cucharadas de aceite.
1 cucharada de vinagre.
1 cucharadita de sal.
1 pizca de pimienta.

Remoje los porotos en salmuera desde la noche anterior. Lávelos antes de cocerlos. Pique menudamente el cebollín. Ponga todos los ingredientes en una cacerola, cubra con agua o caldo y haga cocer hasta que estén tiernos. Este plato puede servirse caliente o frío como ensalada para acompañar platos de carne o fiambres.

PASTAS Y CEREALES

Las pastas son un alimento de fácil digestibilidad y se prestan para la preparación de infinidad de platos de la cocina internacional. En las recetas que se incluyen en este capítulo figuran las más conocidas de la cocina italiana y algunas poco divulgadas pero igualmente excelentes. Quien guste saborear un buen plato de pastas no resultará defraudado si prepara cualquiera de estas recetas.

Cuide este detalle:

Al cocer las pastas observe que el agua esté a punto de ebullición en el momento de echarlas dentro de la cacerola. Escurra con cuidado las pastas una vez hervidas, para no aguar la salsa con que van

acompañadas. Las pastas pueden cocerse dentro de la misma salsa, si se utilizan para ello cacerolas a presión. Ganan en sabor.

CRESTITAS A LA BELLA NÁPOLI

½ kg. de fideos crestitas (crestellini).
Orégano molido.
1 pocillo de aceite de oliva.
1 diente de ajo picado menudamente.
1 cucharadita de ají picante molido.
Sal.
2 tomates pelados, sin semillas.

Hierva los fideos, cuélelos y déjelos escurrir. Ponga en una sartén los tomates, con una cucharada de aceite, sazónelos con el ajo, el orégano y el ají. Sale a gusto. Deje reducir la salsa a fuego suave. Retire y añada, fuera del fuego, el resto del aceite crudo. Sirva los fideos mezclados con esta salsa y espolvoreados con abundante queso rallado. Cuide el detalle de que los fideos estén bien calientes. Si llegaran a enfriarse, déles un golpe de calor de horno, para que se impregnen con la salsa.

DEDALITOS AL TOCINO

¼ kg. de dedalitos (o cualquier fideo algo grueso).
8 cucharadas de manteca.
100 grs. de tocino.

Corte el tocino en trocitos y fríalo con dos cucharadas de manteca durante diez minutos.

Aparte, haga hervir los dedalitos en agua salada y una vez cocidos escúrralos bien y póngalos en otra

sartén con la manteca restante; remuévalos vigorosamente con un tenedor para que se doren en forma pareja. Luego mézclelos con los trocitos de tocino, a los que habrá escurrido cuidadosamente para quitarles toda la grasa de la cocción. Sirva en una fuente bien caliente.

MACARRONES AL GRATÍN

½ kg. de macarrones.
2 rebanadas de jamón cocido picado.
3 cucharadas de manteca.
Queso rallado.
Pan rallado.
1 tarrito de crema de leche.

Cueza los macarrones en agua hirviendo; cuando estén a punto, retírelos y escúrralos bien. Mézclelos con el jamón picado y la crema de leche, y acondiciónelos en una fuente de horno. Rocíelos con la manteca dividida en terroncitos, espolvoréelos con el queso y el pan rallado y haga gratinar en horno vivo durante unos minutos.

MACARRONES A LA PIAMONTESA

4 filetes de anchoas en sal.
4 cucharadas de extracto de tomates.
½ kg. de macarrones (o cualquier otro fideo grueso).
2 cucharadas de manteca.
3 cucharadas de aceite.

Lave los filetes para quitarles la sal y píselos en el mortero, luego añádales la manteca y el extracto de tomates y mezcle hasta que se forme como un puré. Agregue el aceite y una pizca de pimienta. Caliente esta mezcla en una cacerolita pero sin dejar que hierva.

Aparte, cueza los macarrones en agua con sal hasta

que estén al "dente", retírelos, escúrralos e incorpórelos a la salsa. Caliente todo al baño de María y sirva.

MACARRONES AL TOMATE

½ kg. de fideos macarrones.
3 tomates grandes.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de orégano molido.
Manteca.
Queso Gruyere rallado.

Hierva los fideos en abundante agua con sal. Cuélelos y escúrralos bien. Pase por agua muy caliente los tomates, quíteles la piel y córtelos en rodajas. Saltee los tomates en una sartén con manteca. Sazónelos con el orégano y la nuez moscada. Coloque en una fuente de horno una capa de macarrones y otra de tomates y espolvoree con queso rallado. Termine con una capa de fideos, ponga abundante manteca cortada en terrones y una capa de queso. Dore en horno fuerte durante quince minutos.

MACARRONES CON CAMARONES A LA NANTES

½ kg. de macarrones.
1 kg. de camarones.
1 tarrito de crema de leche.
Sal, pimienta Cayena.
1 taza de jugo de tomates frescos.
3 cucharadas de manteca.

Hierva los macarrones en agua con sal; cuando estén a punto, retírelos y escúrralos. Aparte, pele los camarones, saltéelos en una sartén con un poco de manteca, sal y pimienta. Pique la mitad de los camarones y mézclelos con los fideos en una fuente de las llamadas timbal, que se pueda llevar al horno. Adicione la crema de leche al jugo de tomates, sazone con sal y pimienta de Cayena. Vierta sobre el timbal y revuelva. Ponga el resto de los camarones formando una capa sobre los macarrones, coloque por encima la manteca en trocitos y gratine en horno de fuego vivo.

MACARRONES CON SALSA DE APIO

½ kg. de macarrones.
½ litro de salsa blanca.
100 grs. de jamón crudo picadito.
El corazón de un apio.
Manteca.
Queso rallado.
1 taza de puré de tomates.

Hierva los macarrones junto con el apio en agua y sal, retírelos y escúrralos. Pase el apio por la máquina de picar, agréguelo a la salsa blanca junto con el jamón y el puré de tomates. Mezcle bien esta salsa y añádala a los macarrones. Vierta esta preparación en una fuente de horno y cúbrala con el queso rallado y la manteca en terrones. Haga gratinar a horno fuerte.

MOÑITOS A LA NOGADA

½ kg. de moñitos (o cualquier fideo un poco grueso).
125 grs. de nueces.
6 cucharadas de pan rallado.
2 cucharadas de manteca.
1 pizca de nuez moscada.
Sal de apio o sal común.

Pele las nueces y píquelas muy menudas; añada el pan rallado y mezcle todo muy bien, sazone con la nuez moscada y la sal de apio.

Cueza los moñitos en agua hirviendo con sal, cuan-

do estén a punto escúrralos y póngalos sobre una fuente caliente junto con la manteca y las nueces, revuelva con la ayuda de un tenedor para que se mezcle todo y sirva en seguida muy caliente.

MOSTACHOLES CON BERENJENAS

½ kg. de fideos mostacholes.
6 berenjenas asadas.
2 cucharadas de aceite.
¼ kg. de queso mantecoso.
Sal, pimienta.
Queso rallado.

Hierva los mostacholes en abundante agua con sal, escúrralos bien. En una asadera coloque las berenjenas y rocíelas con el aceite. Déjelas asar en el horno durante veinte minutos, retírelas y quíteles la piel y las semillas. Aplástelas con un tenedor y sazónelas con sal y una pizca de pimienta. Ponga en una fuente de horno una capa de mostacholes cocidos, otra de berenjenas deshechas y otra de queso mantecoso cortado en tiritas. Finalmente, coloque una capa de mostacholes espolvoreados con queso parmesano rallado y, encima, unos terrones de manteca. Gratine en horno fuerte para que tenga una capa doradita. Es un plato liviano y exquisito.

"PASATIELLI" NAPOLITANOS

3 huevos.
¼ kg. de queso rallado.
¼ kg. de pan rallado.
1 cucharada de harina.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.

Mezcle en un bol el pan y el queso rallado, sazone con la sal y la pimienta. Aparte, bata los huevos y viértalos en el bol; espolvoree con la harina para unir

bien la masa y trabájela un poco con los dedos para que quede suave.

Ponga esta masa en un colador de agujeros grandes y, con ayuda de un pilón, aplástela para que pase a través de los agujeros y se formen como unos fideos gruesos. Caliente el caldo de verduras o de aves en una cacerola, hasta que tome el punto de hervor; entonces eche los "pasatielli", déjelos hervir un momento y sírvalos en seguida.

"SPAGHETTI" A LA CALABRESA

Este plato de pastas es un exponente de la cocina calabresa. Es, en realidad, una sopa de verduras y pastas, de buen sabor y gran suculencia.

½ kilo de fideos "spaghetti".
2 atados de col negra.
1 pocillo de aceite de oliva.
1 pizca de ají molido picante.
1 cucharadita de pimentón dulce.
1 cucharada de sal.
1 diente de ajo machacado.
Queso Parmesano rallado.

Ponga en una sartén a calentar el aceite junto con el diente de ajo, el pimentón, el ají molido y la sal. Lave y limpie la col negra, quítele los tronquitos y póngalas a hervir en una olla grande. Eche dentro del agua el mojo del aceite y deje cocer apenas; entonces añada los fideos y deje terminar la cocción a fuego vivo, hasta que los fideos tengan punto al "dente". Sirva en platos hondos, con abundante queso rallado.

"SPAGHETTI A LA BORSI"

1 kg. de "spaghetti".
12 filetes de anchoas en aceite.
1 docena de aceitunas negras descarozadas.
1 frasco de alcaparras.
50 grs. de queso Provolone rallado.
1 diente de ajo, picado menudo, casi rallado.
1 taza de aceite de oliva.

Hierva los fideos al "dente", cuélelos y sírvalos con la siguiente salsa:

Ponga en una cacerola enlozada el aceite, añada los filetes de anchoas previamente deshechos en el mortero y las aceitunas picadas; pimente. Deje a fuego suave unos minutos, revolviendo siempre y cuidando de que no hierva, pues el aceite debe quedar crudo. Añada por último las alcaparras y el agua de las mismas.

Coloque los fideos en una fuente bien caliente, vierta en ella la salsa y revuelva todo con la ayuda de dos cucharas para mezclar muy bien.

Espolvoree con el queso rallado, al que se habrá agregado el ajo fresco para perfumarlo y sirva en seguida.

"VERMICELLI AL PESTO"

½ kg. de "vermicelli".
1 taza de nueces picadas.
1 diente de ajo (optativo).
6 cucharadas de queso Parmesano rallado.
1 pocillo de aceite.
1 ramita de albahaca.
1 cucharadita de pimienta negra.
Sal.

Hierva los tallarines en agua con sal y cuando estén a punto retírelos. Escúrralos bien y colóquelos en una

fuente de horno. Ponga las nueces en un mortero y macháquelas bien; añada poco a poco el aceite, el queso y sazone con sal y pimienta. Aparte, pique menudamente la albahaca y agréguela a la preparación anterior; mezcle bien esta salsa con los tallarines, espolvoréelos por encima con queso rallado y coloque la fuente en horno caliente durante unos minutos.

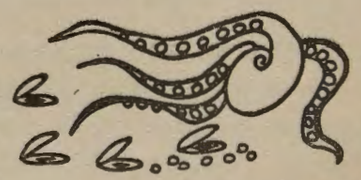
"VERMICELLI A LE VONGOLE"

1 kg. de fideos "vermicelli".
1 pocillo de aceite.
3 tomates pelados y sin semillas.
1 lata de berberechos.
1 hoja de laurel.
1 pizca de pimienta.
Sal a gusto.
1 diente de ajo.

Hierva los "vermicelli" en abundante agua salada, escúrralos cuidadosamente y sírvalos mezclados con la siguiente:

SALSA "A LE VONGOLE"

Vierta en una sartén honda el aceite, fría ligeramente el ajo y retírelo antes de que se dore. Ponga en este aceite los tomates cortados en trozos, la hoja de laurel y sazone. Deje cocer a fuego suave diez minutos, agregue el contenido de la lata de berberechos y deje reducir un poco la salsa. Mezcle la salsa con los "vermicelli" en una fuente adecuada y, si se desea, puede espolvorearse con queso rallado.



MASA PARA TALLARINES

La proporción de huevos para la masa de tallarines es variable, y, de acuerdo a los que se empleen, los tallarines serán más o menos livianos. La masa para tallarines tiene como característica el haber perdido toda elasticidad una vez terminada y antes de ser cortada debe tener un aspecto seco. Otro detalle importante es que debe dejarse reposar por lo menos una hora antes de utilizarla. Las proporciones de la receta son para ocho personas. Con esta receta se obtendrá una masa de consistencia suave, liviana y bien seca.

250 grs. de harina.
2 huevos enteros.
1 pizca de sal.
Agua.
2 yemas.

Coloque la harina en corona sobre la mesa, prepare un poco de salmuera y viértala en el centro, casque ahí los huevos y vaya incorporando poco a poco y con las puntas de los dedos la harina a la salmuera. Cuando toda la masa esté tomada, proceda a sobarla durante unos minutos, forme un bollo, envuélvala en un lienzo y déjela reposar como ya se ha indicado.

PARA HACER TALLARINES. — Divida la pasta en cuatro partes y haga con cada una de ellas un bollo, sin trabajarla demasiado. Estire sucesivamente cada uno de ellos con el rodillo hasta conseguir una pasta sumamente fina. En caso de que el rodillo se pegara, espolvoréelo con un poquito de harina.

Deje secar las 4 hojas de masa durante diez minutos.

PARA CORTAR LOS TALLARINES. — Enrolle las hojas de masa y corte los tallarines, con un cuchillo bien filoso, del ancho que usted prefiera.

Desparrámelos con la ayuda de los dedos, póngalos abiertos sobre una mesa y déjelos secar antes de hervirlos.

"FETUCCINI A L'ALFREDO"

1 kg. de fideos cintitas frescos.
¼ kg. de queso Parmesano rallado.
5 cucharadas de manteca.
Sal.
Pimienta negra, molida gruesa.
¼ kg. de queso "Bel paese".

Hierva los fideos del tipo llamado cintitas en abundante agua salada, escúrralos cuidadosamente y preséntelos preparados en la siguiente forma:

Corte el queso "Bel paese" en daditos, espolvoree sobre él pimienta negra recién molida. Ponga los fideos bien calientes en una fuente grande, eche por encima la manteca, los daditos de queso "Bel paese" y vaya agregando el queso Parmesano por cucharadas a medida que mezcle todo, ayudándose con dos cucharas grandes. Esta preparación debe hacerse en el momento de servirse los fideos.

TALLARINES VERDES A LA "CHEF"

½ kg. de tallarines verdes.
Hongos secos italianos.
1 taza de jugo de tomates.
1 taza de crema fresca.
1 cucharada de mostaza.
Sal.
6 cucharadas de queso "Gruyere" rallado.

Hierva los tallarines en agua salada. Cuélelos y déjelos escurrir bien. Ponga en una pequeña olla enlozada el jugo de tomates y eche dentro un buen puñado de hongos italianos remojados previamente.

Sazone con sal y mostaza. Ponga a fuego bajo para que hierva suavemente. Deje reducir. Añada tres cucharadas del queso rallado. Agregue, por último, la crema de leche, revolviendo fuera del fuego. Sirva los tallarines en una fuente, rociados con esta salsa y espolvoreados con el resto del queso.

TIMBAL DE TALLARINES CON POLLO

TIMBAL:

½ kg. de tallarines.
3 huevos.
1 taza de leche.
1 pizca de pimienta.
Sal.
2 cucharadas de salsa "Ketchup"
1 taza de queso Parmesano rallado.
1 cucharadita de extracto de carne.

POLLO A LA CREMA:

1 pollo.
3 cucharadas de manteca.
2 tazas de salsa blanca.
1 taza de crema de leche.
2 yemas de huevo.
Sal.
Pimienta.

Hierva los tallarines, escúrralos bien, condimente con sal y pimienta. En un tazón bata bien los huevos y añada la leche, la salsa "Ketchup", el extracto de carne y el queso rallado. Mezcle esta preparación con los tallarines. Enmanteque un molde de aro y vierta en él los tallarines así preparados. Ponga a cocinar a baño de María en horno de calor moderado media hora.

POLLO A LA CREMA:

Limpie, lave y corte en presas el pollo. Dórelo en una sartén con la manteca hasta que tome un color tostadito, sazone con sal y pimienta. Quite la carne de las presas del pollo y córtelas en trozos medianos. Prepare una salsa blanca a la que adicionará las yemas bien batidas y por último la crema de leche. Eche dentro de esta salsa los trozos del pollo.

Desmolde el aro de tallarines, colóquelo sobre una fuente redonda y rellene el centro con el pollo a la crema. Puede adornarse la fuente con berros frescos.

(Vea la presentación de este plato en la ilustración frente a la página 464.)

"CAPELLETTI" A LA BOLOÑESA

MASA:

¾ kg. de harina.
2 huevos.
1 taza de agua tibia.
1 cucharadita de sal.

RELLENO:

250 grs. de salchicha.
250 grs. de jamón crudo picado.
1 lata de "pâté de foie".
2 huevos.
½ taza de queso rallado.
1 cucharada de perejil picado.
Sal, pimienta.

MASA:

Ponga sobre la mesa, en forma de corona, la harina y, en el centro de ésta, los huevos. Haga una salmuera con el agua y la sal y a medida que vaya amasando la harina con los huevos, incorpórela poco a poco. Una vez bien unida la masa, déjela reposar quince minutos.

Luego estírela con el palote hasta que quede bien finita y liviana.

RELLENO:

Quite la piel a la salchicha y desmenúcela con un tenedor, mézclela en un bol con el jamón picado, añada el "pâté de foie", los huevos, el queso rallado, sazone con sal y pimienta y mezcle todo. Con un cortapastas corte la masa, ya estirada, en redondeles de cuatro centímetros de diámetro; coloque dentro de cada redondel un poquito de relleno, una los bordes del mismo formando una pequeña empanadita y cúrvela, uniendo los extremos para formar el "capelletti".

Hierva los "capelletti" y sírvalos acompañados con abundante queso rallado y salsa Boloñesa (ver página 58).

"LASAGNE" VERDES AL HORNO

MASA:

¾ kg. de harina.
1 atado de espinacas.
2 huevos.
Salmuera.

SALSA:

1 huevo duro picado.
1 taza de jamón cocido picado.
1 taza de crema de leche fresca.
1 pizca de nuez moscada.
Pan rallado.
Queso rallado.
Sal y pimienta.

Lave las espinacas y quíteles los tallitos, dejando solamente la parte de la hoja; hiérvalas en agua salada, escúrralas y píquelas menudamente. Ponga la harina sobre la mesa en forma de corona, coloque en el centro las espinacas y los huevos y vaya amasando todo, incorporando la salmuera que fuera necesaria. Una bien y deje reposar la masa durante media hora. Estírela

con el palote dejándola un poco gruesa. Corte la masa en tiras de quince centímetros de largo por cuatro centímetros de ancho y presione con el pulgar los bordes para formar pequeñas onditas. Hierva las "lasagne" en abundante agua caliente.

Ponga por capas las "lasagne" ya hervidas y espolvoréelas con el jamón y el huevo, sazone y vierta la crema de leche por encima y, por último, el pan rallado y el queso. Deje gratinar en horno fuerte para que se forme una capa doradita.

"CALCIONE ALLA CASALINGA"

Los "calcione", especialidad de la cocina calabresa, son una variedad del "agnolotto" y del raviol. Es un plato suculento y gustoso. Ensaye esta receta y lo comprobará:

MASA:

¾ kilo de harina.
6 huevos.
Sal, agua.

RELLENO:

¼ kilo de carne de ternera cocida.
2 cucharadas de manteca.
½ cebolla rallada.
Perejil picado.
2 cucharadas de queso rallado.
1 cucharada de pan rallado.
1 cucharón de caldo concentrado.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de pimienta.
Sal.

MASA:

Coloque la harina en forma de corona, rompa en el centro los huevos y, valiéndose de un tenedor, bata ligeramente tomando la harina poco a poco. Añada el agua y la sal. Cuando la masa comience a endurecer, trabájela con las manos durante un cuarto de hora.

Estírela con el palote hasta obtener una masa de grosor parejo, lisa y muy delgada. Divida en dos hojas del mismo tamaño. Sobre una de ellas coloque el relleno en porciones chicas, dejando la misma distancia entre una y otra porción. Hecho esto cubra con la otra hoja de masa, empareje valiéndose de un cuchillo el relleno y marque con el cortapastas de ruedita, rectángulos de seis centímetros de largo. Deje reposar un rato y cuézalos en abundante agua hirviente bien salada. Escúrralos bien y sirva cubiertos con salsa Calabresa y queso Parmesano rallado. Los "calcione" deben quedar como se ve en la ilustración frente a la página 465, completamente bañados con la salsa Calabresa (ver página 62).

RELLENO:

Pase la carne por la máquina de picar y déjela dorar un poco en una sartén junto con la manteca y la cebolla. Agregue después el caldo, el queso, el pan rallado y condimente con sal, especias y perejil. Mezcle bien para formar una pasta blanda. Debe quedar gustosa y un poco picante.

"TORTELLINI DE RICOTTA"

MASA:

¾ kg. de harina.
2 huevos.
1 taza de agua tibia.
1 cucharadita de sal gruesa.

RELLENO:

600 grs. de ricotta.
250 grs. de queso rallado.
2 huevos.
2 cucharadas de perejil picado.
Sal, pimienta.

MASA:

Ponga sobre la mesa, en forma de corona, la harina y en el centro de ésta los huevos. Haga una salmuera con el agua y la sal y a medida que vaya amasando la harina con los huevos incorpórela poco a poco. Una vez bien unida la masa, déjela reposar quince minutos. Luego estírela con el palote hasta que quede bien finita y liviana.

RELLENO:

Coloque en un bol la "ricotta", desmenúcela con un tenedor, añádale el queso rallado, los huevos, el perejil picado, la sal y la pimienta. Mezcle todo bien. Extienda este relleno sobre la mitad de la masa ya estirada, cúbralo con la masa restante y corte con la rueda unos cuadrados de cinco centímetros de lado. Cocínelos en agua hirviente y sírvalos según prefiera: a la manteca o bien con salsa de tomates o tuco.

RAVIOLES AL JUGO

MASA:

¾ kg. de harina.
2 huevos.
1 taza de agua tibia.
1 cucharadita de sal gruesa.

RELLENO:

6 atados de acelgas.
6 atados de espinacas.
1 seso de ternera.
¼ kg. de salchicha de cerdo.
1 cucharada de perejil picado.
3 huevos.
¼ kg. de queso Parmesano rallado.
Nuez moscada.
Pimienta.
Sal a gusto.

SALSA:

½ kg. de carne picada.
1 cebolla en juliana menuda.
1 pocillo de aceite.
1 cucharada de hongos remojados.
1 zanahoria rallada.

1 cucharada de extracto de tomate.
1 ramito de verduras (laurel, perejil, orégano).
1 cucharada de sal.
1 pizca de especias molidas.
1 pizca de pimienta.
1 vasito de vino blanco seco.

MASA:

Ponga sobre la mesa, en forma de corona, la harina y en el centro de ésta los huevos. Haga una salmuera con el agua y la sal, y a medida que vaya amasando la harina con los huevos incorpórela poco a poco. Una vez bien unida la masa déjela reposar quince minutos. Luego, estírela con el palote hasta que quede bien finita y liviana.

RELLENO:

Lave cuidadosamente las acelgas y las espinacas, hiérvalas en agua y sal, escúrralas y píquelas. Lave el seso, quítele la piel que lo recubre y hiérvalo en agua, a la que agregará un chorrito de jugo de limón y sal. Escúrralo y píquelo muy menudo. Coloque en un bol las verduras y el seso picado, añada el queso rallado y los huevos. Quite la piel a la salchicha, desmenúcela con un tenedor y agréguela a la primera preparación; añada el perejil picado, la sal, la pimienta y la nuez moscada y mezcle todo bien. Extienda parejo este relleno sobre la mitad de la masa ya estirada y cúbralo con la masa restante. Pase por encima el palote especial para ravioles y luego separe cada uno de ellos, cortándolos con la ruedita.

SALSA:

Vierta el aceite en una cacerola, colóquela sobre el fuego y déjelo entibiar un poco; añada la carne picada

y la cebolla y haga saltear durante unos minutos. Agregue los hongos, la zanahoria rallada y el extracto de tomates disuelto en medio pocillo de agua tibia. Revuelva bien con una cuchara de madera y añada el resto de los ingredientes. Deje cocinar a fuego suave por espacio de media hora, adicionando un poco de agua o caldo a medida que sea necesario.

Llene con agua, hasta las tres cuartas partes de su capacidad total, una olla o cacerola bastante honda: agréguele una cucharada de sal gruesa y cuando comience a hervir eche en ella los ravioles. Una vez cocidos, escúrralos, colóquelos sobre una fuente caliente y cúbralos con la salsa y abundante queso rallado.

RAVIOLES A LA PROVENZAL

Este plato pertenece a la tradicional cocina de la Provenza y el estofado con que se prepara la salsa tiene el sabor de ajo y especias que caracteriza a sus creaciones más famosas.

MARINADA:

1 kg. de carne de lomo.
1 cebolla cortada en trozos.
2 zanahorias en juliana.
1 ramito aromático (perejil, tomillo, apio).
Sal, pimienta negra.
1 diente de ajo machacado.
1 botella de vino tinto.
2 cucharadas de vinagre.

ESTOFADO:

1 tajada de tocino cortado en dados.
1 cebolla picada.
2 cucharadas de aceite.
1 pedazo de cáscara de naranja.
1 pizca de especias molidas.

Corte la carne en más o menos diez trozos y póngalos a marinar en una fuente enlozada con los ingredientes que se detallan; rocíe todo con el vino y el vinagre y deje durante cuatro a cinco horas.

ESTOFADO:

Coloque en una cacerola de barro el tocino con el aceite y la cebolla y haga dorar ligeramente. Escurra los trozos de carne y póngalos en la cacerola; deje cocinar a fuego suave durante quince minutos removiendo de vez en cuando, agregue parte del líquido de la marinada, las verduras, y el ramito aromático, el trozo de cáscara de naranja y las especias; tape la cacerola y deje hervir muy suavemente hasta que el líquido de la marinada se reduzca a la mitad. Entonces, si fuera necesario para terminar la cocción, añada un poco de agua. Esta carne debe quedar muy cocida, pues está destinada a ser usada para relleno de los ravioles. Retire la carne y pase el resto de la salsa del estofado por un colador fino, ayudándose con un tenedor. Ponga esta salsa, que quedará espesa, en un recipiente de porcelana y resérvela hasta el momento de servirla como jugo para los ravioles.

RELLENO DE LOS RAVIOLES:

3 atados de espinacas hervidos y picados.
2 yemas.
1 pizca de pimienta.
3 cucharadas de queso Parmesano rallado.
6 cucharadas de jugo de estofado.
Sal.

RELLENO:

Pique menudamente los trozos de carne con que ha hecho el estofado, añada las espinacas, sazone con sal y pimienta, agregue las yemas de huevo, el queso y el jugo, y para que quede una pasta bien lisa pase esta mezcla por el tamiz.

Tenga preparada una masa para ravioles —si quiere que el plato conserve todas sus características, encontrará la masa para los ravioles a la Provenzal en esta misma página—, cubra con el relleno la masa elegida y proceda de acuerdo a las indicaciones dadas para rellenar los ravioles. Hiérvalos en abundante agua hirviendo y sal y escúrralos bien, ponga en una fuente honda, espolvoree con abundante queso rallado y cubra con el jugo del estofado, que tendrá reservado y que calentará al baño de María antes de usarlo. Tape la fuente con otra y ponga cerca del calor, para que el queso y la salsa queden mezclados e impregnen los ravioles.

MASA PARA LOS RAVIOLES A LA PROVENZAL:

½ kilo de harina tamizada.
1 vaso de agua tibia.
2 cucharadas de aceite de oliva.
1 pizca de sal.

Ponga la harina en forma de corona y la salmuera y el aceite en el centro. Trabaje la masa poco a poco hasta que tenga una consistencia suave. Una vez bien amasada, estírela con el palote de amasar para hacerla bien delgada, después de haberla dejado reposar una media hora al fresco.

ALGUNAS SUGESTIONES PARA RELLENOS DE RAVIOLES

Jamón picado y mezclado con salsa de tomates bien espesa, cubrir los ravioles con manteca derretida y espolvorearlos con queso rallado.

Restos de carne o de aves finamente picados y mezclados con puré de espinacas adicionado con yema de huevo. Rociar los ravioles con jugo de carne o salsa de tomates, espolvorear con queso rallado y gratinarlos.

Picar menudamente pescado hervido y mezclarlo con salsa "Bechamel" sazonada con queso Gruyere rallado. Rociar los ravioles con manteca derretida.

"GNOCCHI" (ÑOQUIS) DE PAPAS

½ kilo de harina.
Sal.
1 kilo de puré de papas.

Coloque sobre la tabla de amasar, las papas cocidas pasadas por la purera. Forme una corona y vaya incorporando poco a poco la harina; sale ligeramente. Amase hasta obtener una masa consistente, pero blanda. Forme pequeños bollitos y estírelos, hasta que tengan el grosor de un cilindro de un cm. de grueso; divídalos en trocitos de tres centímetros de largo; con un tenedor o la yema del dedo presiónelos ligeramente para darles su forma característica. Hiérvalos en abundante agua salada, escúrralos cuidadosamente y sírvalos con salsa.

"GNOCCHI" A LA FLORENTINA

1 cucharada de perejil picado.
1 kg. de papas.
100 gr. de jamón cocido bien picado.
Pasta para bombas (pág. 484).

Hierva las papas, escúrralas, páselas por la purera y añádales el queso rallado, el perejil y el jamón cocido. Mezcle este puré con una cantidad de pasta para bombas igual a la mitad del volumen del puré. Forme los "gnocchi" tomando porciones de esta mezcla con una cuchara húmeda y colocándolas en una chapa enmantecada o en una fuente de horno chata; espolvoréelos con queso rallado, coloque algunos terroncitos de manteca sobre la fuente y gratínelos a horno suave.

"GNOCCHI" A LA ROMANA

1 litro de leche.
4 cucharadas de manteca.
Sal.
200 gr. de sémola.
1 pizca de mostaza en polvo.
1 huevo batido.
Queso Parmesano rallado.

Haga hervir la leche con la manteca, la sal y la mostaza, y durante la ebullición añada la sémola en forma de lluvia batiendo vigorosamente. Cuando la sémola esté cocida y forme una preparación consistente, añada el huevo batido y el queso rallado. Bata muy bien para que todos los ingredientes se unan perfectamente y extienda esta mezcla sobre una chapa enmantecada formando una capa de unos dos cm. de espesor.

Deje enfriar y forme los "gnocchi" cortando la preparación con un cortapastas redondo; páselos por queso rallado y colóquelos en una fuente de horno chata y enmantecada. Salpique por encima con terroncitos de manteca y lleve a horno fuerte para que se gratinen.

"GNOCCHI" A LA SUIZA

½ kg. de harina.
3 huevos batidos.
½ cucharada de sal fina.
½ taza de leche con agua.
3 papas cortadas en daditos.
½ cebolla cortada en rodajas muy delgadas.
2 cucharadas de pan rallado.
Queso Gruyere rallado grueso.

Ponga en un bol la harina, añádale los huevos y la sal. Vaya agregando poco a poco la leche y el agua, batiendo enérgicamente con una espátula o una cuchara de madera. Trabaje muy bien la pasta hasta que ésta se desprenda del bol y forme ampollas, debiendo quedar blanda pero no líquida.

Elija una olla alta y llénela de agua; añádale una pizca de sal y eche en ella las papas, déjelas cocer, hasta que estén tiernas. Saque la masa del bol y colóquela sobre una tablita y con ayuda de una cuchara mojada en el agua caliente vaya cortando trocitos de la masa del tamaño de un "gnocchi" chiquito y echándolos rápidamente en la olla donde se cocinan las papas. Cuando termine de echar toda la masa, deje dar un primer hervor y retírelos entonces, pues ya estarán a punto junto con las papas. Aparte, coloree en una sartén la cebolla con abundante manteca, añada el pan rallado y déjelo unos momentos para que también tome un ligero color dorado. Escurra los "gnocchi" y las papas, colóquelos por camadas en una fuente bien caliente, alternando con la preparación de la cebolla, el pan rallado y el queso Gruyere.

CANELONES

Los canelones se preparan con una masa muy similar a la de los tallarines, pero sin adicionarle huevos. Asimismo debe quedar un poco más dura, para que no se rompa en el momento de rellenarlos. Una vez preparada la masa se cortan unos rectángulos de diez cm. de largo por cinco cm. de ancho, luego se hierven, se escurren y se rellenan con el picadillo que se prefiera.

Finalmente se hacen rodar sobre sí mismos para cerrarlos. Para terminar la preparación de los canelones se colocan en una fuente de horno enmantecada, se espolvorean con queso o pan rallado y se rocían con crema de leche, salsa blanca o manteca derretida, luego de lo cual se gratinan en el horno durante quince minutos más o menos.

Los diversos rellenos de los canelones pueden prepararse sobre la base de carnes, verduras, pescados, mariscos, aves, etc. Todos estos rellenos deben estar cocidos y ligados con yemas de huevos.

CANELONES A LA "ROSSINI"

(Ver en *Recetas de los grandes maestros,* página 687.)

CANELONES RELLENOS CON SESOS

1 seso de ternera.
1 lata chica de "champignons".
1 huevo.
½ taza de salsa "Bechamel" espesa.
3 cucharadas de crema de leche.
Salsa Inglesa.

Hierva el seso, escúrralo y quítele las membranas que lo recubren. Píquelos muy menudamente. Añada a la salsa "Bechamel" el huevo y el agua de los "champignons". Condimente con una pizca de pimienta y unas gotas de salsa Inglesa. Corte los "champignons" en rebanadas finitas, añádalos al seso y ligue con la salsa "Bechamel". Mezcle bien y rellene los canelones. Acondiciónelos en una fuente de horno enmantecada, espolvoréelos con pan rallado y salpíquelos con unos

terrones de manteca; rocíe con la crema de leche y gratínelos un momento en horno vivo.

CANELONES RELLENOS CON "PÂTÉ"

½ kg. de hígado de ternera.
½ litro de leche.
2 cucharadas de manteca.
1 huevo.
½ cucharadita de nuez moscada.
1 taza de salsa blanca.
Queso Gruyere rallado.
Sal, pimienta.

Hierva el hígado en la leche, retírelo, escúrralo y píquelo bien menudo. Añádale la manteca y el huevo. Sazone con sal, pimienta y la nuez moscada. Mezcle todo muy bien, con el fin de obtener una pasta compacta y bien aromatizada con la nuez moscada. Rellene los canelones, acomódelos en una fuente de horno enmantecada y cúbralos con la salsa blanca, espolvoree con el queso Gruyere rallado y gratínelos en horno vivo.

CANELONES DE SALMÓN

1 latita de salmón.
La miga de un panecillo remojada en leche.
2 huevos.
1 pizca de sal.
1 pizca de nuez moscada.
24 canelones de pasta.
Salsa de tomates frescos.

Mezcle el contenido de la lata de salmón con la miga de pan y los huevos. Sazone con la sal y la nuez moscada. Esta mezcla debe quedar con una consistencia de pasta suave. Hierva los canelones en agua y sal, retírelos, escúrralos y déjelos enfriar. Rellene con la mezcla los canelones, colóquelos en una fuente de

horno y rocíelos con abundante salsa de tomates. Déjelos en horno moderado durante quince minutos. Sirva como plato de entrada.

PASTA PARA PANQUEQUES

¼ kg. de harina.
3 huevos.
½ litro de leche.
2 cucharadas de manteca derretida.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de Coñac.

Deslía la harina con los huevos y vaya agregando lentamente la leche hasta obtener una pasta semilíquida. Añada el Coñac y la pizca de sal. Deje reposar la pasta durante una hora. Si quiere obtener una pasta de consistencia muy suave, pásela por tamiz. Para que los panqueques queden de una forma regular, utilice una cuchara grande o un cucharón como medida para verter la pasta. Elija para freír los panqueques una sartén bastante honda y de fondo estrecho; enmantéquela ligeramente y, tomándola por el mango, imprímale un ligero movimiento para que la pasta se extienda y cubra todo el fondo. El panqueque debe cocerse a fuego medio para que no se queme y debe darse una vez vuelta para que se cueza de ambos lados.

PANQUEQUES SIMPLES

Calcule por cada huevo una cucharada de harina, una pizca de sal y leche suficiente para formar una

pasta semilíquida. Bata bien y fríalos bien finitos en abundante manteca.

PANQUEQUES RELLENOS CON CREMA DE CHOCLO

12 panqueques.
1 tarro de choclo desgranado.
1 huevo.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de azúcar.
1 taza de crema de leche.

Prepare doce panqueques con la receta de la página anterior.

Relleno: Mezcle el contenido del tarro de choclos con la mitad de la crema de leche. Sazone con el azúcar y la sal y añada, por último, el huevo batido. Rellene con una porción de esta preparación cada panqueque, arróllelos y acondiciónelos en una fuente de horno. Vierta por encima el resto de la crema de leche y ponga a gratinar en horno vivo.

PANQUEQUES RELLENOS A LA "BRIE"

12 panqueques.
100 grs. de queso "Petit-Suisse" o queso "Brie".
3 cucharadas de queso Gruyere rallado.
12 nueces.
1 cucharada de perejil picado.
Sal, pimienta blanca.
¼ litro de crema de leche.

Prepare los panqueques (ver página anterior).

Relleno: En un tazón deshoga con un tenedor el queso y agréguele crema de leche hasta obtener una pasta cremosa. Pele las nueces y píquelas muy menudas, añádalas al queso, sazone y agregue, por último, el perejil picado. Rellene con esta preparación los panqueques, arróllelos y colóquelos en una fuente de horno y cubra con la crema de leche restante. Espolvoree por encima con el queso Gruyere rallado y deje gratinar en horno vivo durante unos minutos.

PANQUEQUES RELLENOS A LA "MARYFORT"

8 panqueques.
6 atados de espinacas.
1 cucharada de hongos secos.
1 tajada de queso mantecoso.
Sal.
1 pizca de nuez moscada.
1 taza de salsa de tomates frescos.

Prepare los panqueques (ver página 429).

Relleno: Hierva las espinacas, escúrralas y píquelas menudamente; añada los hongos remojados y también picados. Sazone con la sal y la nuez moscada. Corte el queso en daditos pequeños y agréguelo a las espinacas. Rellene con esta preparación los panqueques, arróllelos, colóquelos en una fuente de horno y cúbralos con la salsa de tomates. Haga gratinar en horno vivo.

PANQUEQUES RELLENOS A LA "MERCIER"

12 panqueques.
1 tarro de ostras.
2 tazas de salsa "Mornay" (ver receta, página 67).
1 cucharada de jugo de limón.
1 cucharadita de salsa Inglesa.
1 cucharadita de sal.

Prepare los panqueques (ver página 429).

Relleno: Ponga las ostras en un recipiente, rocíelas

con el jugo de limón y la salsa Inglesa, rellene con esta preparación los panqueques y arróllelos. Colóquelos en una fuente de horno y cúbralos con abundante salsa "Mornay". Gratine en horno vivo.

PANQUEQUES DIABLOTÍN

12 panqueques.
1 latita de jamón del diablo.
Aceitunas verdes.
1 taza de salsa Portuguesa (ver página 55).
½ taza de crema de leche.

Prepare los panqueques (ver página 429).

Relleno: En un tazón deshaga el contenido de la lata de jamón del diablo, con crema de leche, hasta formar una pasta blanda. Pique bien menudas las aceitunas y agréguelas a esta preparación. Sale, si fuera necesario. Rellene con esto los panqueques y acomódelos en una fuente de horno. Vierta por encima la salsa y ponga a gratinar, en horno vivo, unos minutos.

TORTA DE PANQUEQUES

15 panqueques.
½ kg. de carne cocida.
1 tajada de lengua.
2 huevos duros picados.
1 cucharada de mostaza.
½ litro de salsa blanca.

Prepare los panqueques (ver página 429).

Relleno: Pase por la máquina la carne cocida y el trozo de lengua y mézclelos en un tazón. Sazone con la sal y la mostaza y añádalas suficiente salsa blanca, como para que quede una pasta cremosa. Acondicione en una fuente redonda los panqueques, que irá cu-

briendo uno por uno con esta preparación, hasta formar una torta. Cúbrala con el resto de la salsa blanca y espolvoree por encima con los huevos duros picados. Sirva bien caliente.

"VOL-AU-VENT" EN UNA PIEZA

¼ kg. de harina.
¼ kg. de manteca.
1 pizca de sal.
150 grs. de agua.
1 yema de huevo desleída en un poco de agua.

Prepare la pasta como se indica para la masa de hojaldre (ver receta, página 481), teniendo cuidado de no dar los últimos dos dobleces a la masa nada más que diez minutos antes de cortar el "vol-au-vent".

Estire la masa con el rodillo, formando un cuadrado de veintidós cms. de lado y de un espesor lo más parejo posible de dos cms. Coloque sobre la masa un cortapastas redondo de dieciocho cms. de diámetro o en su defecto un plato o tapa del mismo tamaño para cortar la masa. Con ayuda de un cuchillo filoso, corte cuidadosamente la masa sobrante alrededor del cortapastas. Con un pincel mojado en agua humedezca solamente el centro de una placa o tortera de bordes muy bajos, enrolle ligeramente sobre el rodillo el redondel de masa y extiéndalo dentro de la tortera, presionando ligeramente en el centro para fijar bien la pasta e impedir que se retraiga durante la cocción.

Con el lomo de un cuchillo haga unos ligeros cortes en el borde de la pasta, de abajo hacia arriba, para que después de cocida quede un borde acanalado. Moje un pincel en huevo batido y unte con él la superficie de la pasta, teniendo cuidado de que no se

corra hacia el borde porque esto impediría que se levantara suficientemente la masa. Apoye sobre la masa un cortapastas de doce cms. de diámetro para marcar lo que será la tapa del "vol-au-vent" y, con la punta de un cuchillo, hunda dos o tres mms. la pasta para acentuar la marca hecha. En seguida haga sobre esta tapa unas rayas en sentido vertical y otras horizontales, formando un enrejado, y coloque en el horno.

La cocción. – Es la parte más importante en la preparación del "vol-au-vent", pues el calor del horno debe regularse perfectamente. Colóquelo en horno de temperatura fuerte y al cabo de diez minutos, cuando el "vol-au-vent" comience a tomar color, cúbralo con una hoja de papel blanco para evitar que se coloree demasiado. Haga esto rápidamente para evitar que, al abrir el horno, la masa se achate. Calcule alrededor de media hora de cocción. El punto justo de cocción se nota cuando, apoyando ligeramente la punta de los dedos sobre la masa, ésta se siente firme y resistente; además, la superficie debe estar bien dorada. En este momento debe separarse la tapa. Retire la tortera y manténgala en la puerta del horno para conservar el "vol-au-vent" con el mayor calor posible y con la punta de un cuchillo siga la línea ya trazada para desprender completamente la tapa. Inmediatamente vuelva a colocar el "vol-au-vent" ya abierto dentro del horno para que se seque interiormente. Coloque al lado la tapa con la parte interior hacia arriba y deje dentro del horno durante algunos instantes el "vol-au-vent" y su tapa para que se sequen. Luego colóquelos sobre una rejilla y si van a usarse en seguida manténgalos al calor, muy suave hasta ese momento.

"VOL-AU-VENT" A LA PARISIÉN

1 "vol-au-vent" para 6 a 8 porciones.

Relleno:

2 sesos de ternera hervidos y cortados en rodajitas.
2 docenas de camarones pelados.
"Champignons" picados.
Trufas en rodajitas (optativo).
¼ litro de salsa blanca.
Pimienta blanca.
1 cucharada de postre de salsa Inglesa.

Prepare un "vol-au-vent" de acuerdo con la receta de página 433, o bien adquiera uno en alguna casa del ramo. Levante la tapa del mismo y rellénelo con la siguiente preparación. Vierta en una cacerola la salsa blanca, colóquela sobre fuego suave y añada un poco del agua de los "champignons", los sesos (que habrá hervido de acuerdo con las indicaciones de página 273), los camarones, los "champignons" y las trufas. Mezcle todo, sazone con la pimienta y la salsa Inglesa y deje calentar bien este relleno. Eche esta preparación dentro del "vol-au-vent", tápelo e introdúzcalo un momento en el horno para calentarlo. Decore con algunos camarones.

"VOL-AU-VENT" A LA CREMA DE OSTRAS

1 "vol-au-vent" para 6 a 8 porciones.

Relleno:

1 tarro de ostras.
1 copita de Jerez.
1 pizca de pimienta.
¼ litro de salsa Parisién (ver pág. 64).
1 taza de crema de leche.
2 huevos duros picados.

Prepare un "vol-au-vent" de acuerdo con las indicaciones de página 433, o bien adquiera uno en alguna casa del ramo.

Levante la tapa del mismo y rellénelo con la siguiente preparación: Vierta en una cacerola la salsa Parisién, añada el contenido del tarro de ostras y el Jerez, revuelva bien y sazone con la pimienta. Cuando todo esté caliente retire la cacerola del fuego y agregue la crema de leche y los huevos picados. Mezcle bien y en seguida rellene con esta preparación el "vol-au-vent". Tápelo y caliéntelo en el horno.

"VOL-AU-VENT" DE VERDURAS

1 "vol-au-vent" para 6 a 8 porciones.

RELLENO:

Puntas de espárragos hervidos.
Blanco de ave picado.
Zanahorias hervidas y cortadas en daditos.
"Petit-pois" de tarro.
¼ litro de salsa "Bechamel".
1 cucharadita de polvo de "curry" disuelta en caldo.

Prepare un "vol-au-vent" de acuerdo con las indicaciones de página 433, o bien adquiéralo en alguno de los comercios del ramo.

Levante la tapa del mismo y rellénelo con la siguiente preparación: Mezcle partes iguales de las verduras y el blanco de ave, agregue la salsa "Bechamel" que habrá sazonado con el polvo de "curry" disuelto en caldo y mezcle bien. Caliente esta preparación y rellene con ella el "vol-au-vent". Introdúzcalo en el horno para que se caliente y sirva en seguida.

"VOL-AU-VENT JOCKEY CLUB"

1 "vol-au-vent".

RELLENO:

6 filetes de pejerrey.
1 kg. de langostinos.
¼ litro de salsa "Bechamel".
1 taza de caldo de pescado.
Estragón fresco o perejil picado.

Prepare un "vol-au-vent" de acuerdo con las indicaciones de página 433, o bien adquiéralo en alguna casa del ramo.

Coloque en una asadera los filetes de pejerrey, condiméntelos con sal, pimienta y jugo de limón y coloque por encima de ellos unos terroncitos de manteca y déles un golpe de horno. Aparte, vierta en una cacerolita la salsa "Bechamel", agregue el caldo de pescados que habrá hecho con las cabezas de los langostinos (ver página 200), revuelva bien, añada los langostinos pelados, el estragón o perejil y deje calentar a fuego suave. Retire los filetes del horno, coloque dos de ellos en el fondo del "vol-au-vent", cúbralos con una capa de la preparación anterior y siga así sucesivamente hasta rellenar completamente el "vol-au-vent" y procurando que la última capa esté constituída por la mezcla de "Bechamel". Tápelo e introdúzcalo en el horno para calentarlo.

PASTEL DE POLLO ("CHICKEN PIE")

MASA:

10 cucharadas de harina.
1 huevo batido.
Sal.

RELLENO:

1 pollo.
1 cebolla chica picada.
Tocino cortado en trocitos.

2 huevos duros en rodajas.
1 cucharadita de extracto de carne.
2 cucharones de caldo.
100 grs. de jamón cocido cortado en daditos.

Prepare una masa con la harina, el huevo y la sal, añadiendo agua suficiente como para poder tomar la pasta y amasar hasta que esté blanda. Deje descansar esta masa mientras prepara el pollo.

Limpie con mucho cuidado el pollo, quémele los canutos y córtelo en presas chicas. Coloque manteca en una sartén y dore en ella las presas del pollo. A medida que las presas se doren páselas a una cacerola que tendrá a fuego suave y en la que habrá puesto otro trozo de manteca. Una vez dorada todas las presas, en la misma manteca de la sartén, dore la cebolla, retírela y pásela a la cacerola; luego haga dorar muy ligeramente el tocino y páselo también a la cacerola, junto con el resto de manteca que habrá quedado en la sartén. Vierta en la cacerola el caldo con el extracto de carne disuelto en él, y deje a fuego muy suave para que la preparación continúe hirviendo muy lentamente.

Estire la masa con el palote, úntelo con abundante manteca y dóblela en cuatro; deje reposar un momento y repita la misma operación tres o cuatro veces.

Seguidamente coloque en una fuente de horno no muy profunda la preparación del pollo, añada los huevos y el jamón cocido. Cubra con la pasta cuidando de repulgarla bien. Cocine en horno fuerte hasta que la masa tome color tostado y sirva en seguida, sin quitar el pastel de la fuente de horno.

EMPANADA GALLEGA

MASA:

1 kilo de harina.
100 grs. de manteca.
2 huevos.
Salmuera.
1 cucharada de levadura fresca disuelta en leche tibia.

RELLENO:

1 ½ kg. besugo en trozos.
1 tomate.
3 cebollas en rodajas.
1 ají morrón en juliana.
Pimentón dulce.
Aceite.
Sal, pimienta, azafrán.

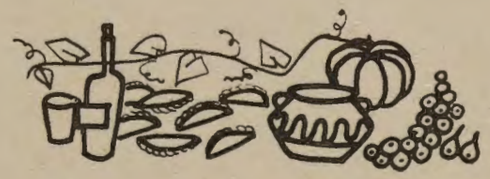
Trabaje la harina con los huevos, la salmuera y la levadura ya disuelta en la leche. Agregue parte de la manteca en trocitos para que se una más fácilmente a la masa. Estire con el palote y coloque en el centro la manteca restante. Doble la masa en cuatro. Deje reposar un cuarto de hora en lugar fresco o en la heladera. Estírela nuevamente.

Tenga listo el relleno, que hará así: ponga en una sartén el tomate, las cebollas y el ají con buen aceite de oliva y sazónelos. Deje cocer este mojo a fuego suave. Aparte limpie y quítele la piel al pescado. Trate de sacarle las espinas con cuidado para no deshacer los trozos. Coloque dentro de la salsa el pescado y déjelo cocer ligeramente, termine de condimentar con el azafrán y el pimentón disueltos en un poco de caldo.

Forre con la masa un molde cuadrado reservando un trozo adecuado para cubrir la empanada. Coloque el relleno y tápelo con la masa restante, forme un repulgue alrededor. Pinte con huevo batido toda la empanada, ponga a cocer en horno vivo hasta que tome

un lindo color dorado. La cocción de la empanada gallega lleva casi una hora de horno.

En esta misma empanada puede variarse el relleno con los siguientes ingredientes: pollo, carne de cerdo y chorizos españoles al pimentón. Otro relleno exquisito es el siguiente: berberechos españoles con la misma salsa que para la del pescado. Sardinas y huevos duros, constituyen otro de los rellenos de este plato tan apreciado de la cocina española.



PASTELITOS DE HOJALDRE

Masa de hojaldre (ver página 481).

RELLENO:

1 atado de acelgas.
1 planta de lechuga.
2 atados de espinacas.
1 cebolla.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de azúcar.
1 trozo de hinojo fresco bien picado.

Prepare la masa de hojaldre, estírela y corte unos medallones del tamaño de un plato de té. Rellene los pasteles con la siguiente preparación:

Hierva o cocine al vapor la acelga, la lechuga y las espinacas, escúrralas y píquelas menudamente; luego pique la cebolla y hágala freír en una sartencita con manteca y harina hasta que esté dorada. Mezcle todas las verduras en una sartén con un trozo de manteca, sazone con la pimienta, la nuez moscada y el azúcar.

Por último, añada el hinojo fresco. Ponga una cucharada abundante de este relleno sobre un medallón de masa y cubra con otro, haciéndoles un repulgue para cerrar bien los pasteles. Cocínelos en horno suave y antes de terminar la cocción píntelos con huevo batido para dorarlos.

EMPANADITAS GALANTA

MASA:

325 grs. de harina tamizada.
175 grs. de manteca.
1 huevo.
1 cucharadita de sal.
½ taza de agua fría.

RELLENO:

1 seso de ternera.
1 latita de "champignons".
1 tarrito de crema de leche.
1 cucharadita de sal.
1 chorrito de jugo de limón.
1 huevo duro.

Prepare una masa del tipo de masa para tartas, pero más elástica, y deje reposar en lugar fresco antes de hacer las empanadas.

Hierva el seso de ternera como está indicado en la página 273 y córtelo en trocitos. Vuelque en una olla pequeña el contenido de una latita de "champignons", rocíelos con jugo de limón y sal y déjelos cocer a fuego suave, durante un rato. Retírelos y córtelos en rodajas finitas. En una sartén mezcle el seso y los "champignons" con la crema de leche. Revuelva con cuidado para no deshacer demasiado el relleno. Pruebe la sazón; si se prefiere más sazonado, puede pimentarse un poco. Pique el huevo duro y agréguelo al final a esta mezcla.

Estire la masa ya lista sobre una tabla enharinada y corte, con un cortapasta, redondeles del tamaño de un

platito de taza de café. Ponga en el centro de cada uno un poco de relleno. Humedezca suavemente los bordes de la masa para que luego se adhieran bien, cierre formando la empanada y haga el repulgue. Ponga cuidado en que quede bien cerrada, para que no se salga el relleno. Fría en aceite bien caliente y elija para la fritura una sartén honda o una cacerola chata. Al sacarlas, apóyelas sobre papel blanco para que absorban el excedente de aceite. Cubra en seguida con una fuente para que las empanadas no se enfríen. Son sumamente livianas y deliciosas para servir a la hora del "cocktail".

TARTA DE CHOCLO

MASA:

3 tazas de harina.
5 cucharadas de manteca.
2 yemas de huevo.
1 cucharadita de té, de polvo de hornear.
1 pocillo de salmuera.

RELLENO:

6 choclos frescos rallados.
1 cucharada de hongos secos.
1 cucharada de cebolla picadita.
3 huevos enteros.
¼ litro de crema de leche fresca.
Sal y pimienta a gusto.
2 cucharadas de queso rallado.

MASA: Una la manteca con la harina, el polvo de hornear y las dos yemas de huevo, amasando con la yema de los dedos. Utilice la salmuera para terminar de unir la pasta. Debe quedar una pasta suave y de tipo quebradizo. Deje descansar una media hora. Unte una tortera de las de pasta frola, con abundante manteca y espolvoréela con harina. Estire sobre la tortera la masa, trabajándola con la yema de los dedos hasta cubrir la tortera en forma pareja. Colóquela en horno

suave y deje cocer hasta que comience a tomar color, retire y cubra la pasta con el relleno, que ya tendrá preparado. Vuelva a colocar en el horno. Ponga sobre el relleno trocitos de manteca. Deje en horno de temperatura fuerte hasta que se dore. Quite del horno y deje reposar.

RELLENO: Ralle los choclos y ponga la pulpa en un bol. Remoje los hongos y píquelos menuditos. Pique bien la cebolla y rehóguela durante unos minutos en manteca, junto con los hongos. Agréguela a los choclos, mezcle con los huevos batidos y la crema de leche. Sazone a gusto y, por último, adicione el queso rallado. Revuelva para que todos los ingredientes del relleno queden bien mezclados.

Esta torta es especial para servirla después del "cocktail", como plato caliente. Si se desea, pueden hacerse tarteletas individuales con esta misma receta. Es excelente para comerla fría, si se prefiere.

TARTA DE CEBOLLAS "MARILI"

Masa quebradiza (pág. 487).
3 cebollas blancas, grandes.
¼ litro de crema de leche.
3 huevos.
3 cucharadas de queso Gruyere rallado.
2 cucharadas de manteca.
Sal.

Prepare la cantidad de masa quebradiza necesaria para forrar un molde para tartas mediano.

Pele las cebollas, córtelas en rodajas muy finas y blanquéelas. Ponga en una sartén la manteca, eche dentro las cebollas, tape y deje cocer a fuego suave hasta que estén tiernas. Aparte, bata en un tazón los huevos, sazónelos con sal, agregue el queso rallado

y por último, poco a poco, la crema de leche. Eche dentro de esta preparación las cebollas ya cocidas.

Forre con la masa quebradiza el molde de la tartera levemente enmantecado y ponga a cocer en horno moderado, hasta que se dore la masa en forma tenue. Retire y cubra la tarta con la preparación de las cebollas, cuidando de que la preparación no sobrepase los bordes de la masa; para ello, cuando se forra la tartera con la masa debe formarse con ésta un reborde un poco alto y grueso. Vuelva a colocar en el horno y deje gratinar hasta que tome un lindo tono dorado. Es indicadísima para servir en porciones a la hora del copetín o en cenas a la americana.

TARTA DE ESPINACAS "ROSINA"

Masa quebradiza (ver página 487).
6 atados de espinacas.
1 latita de "champignons".
1 cucharadita de cebolla picada.
2 cucharadas de crema de leche.
2 huevos batidos.
1 pizca de azúcar molido.
1 pizca de nuez moscada.
Sal.

Prepare la cantidad de masa quebradiza necesaria para forrar un molde para tartas mediano.

Lave y hierva las espinacas. Escúrralas y píquelas menudamente. Ponga en una sartén un terrón de manteca y saltee en ella las espinacas y la cebolla. Corte los "champignons" en rodajitas finas y añádalos a las espinacas; retire la sartén del fuego. Agregue a los huevos batidos la crema de leche y el agua de los "champignons", sazone con la nuez moscada, la sal y el azúcar. Vierta esta preparación sobre las espinacas y mezcle todo bien. Forre con la masa quebradiza el molde de la tartera débilmente enmantecado y ponga a cocer en horno moderado hasta que se dore tenuemente la masa. Retire y cubra la tarta con la preparación de las espinacas, cuidando de que dicha preparación no sobrepase los bordes de la masa; para ello, cuando se forra la tartera con la masa debe formarse con ésta un reborde un poco alto y grueso. Vuelva a colocar en el horno y deje gratinar un momento.

TARTA MARISCONEA

Masa quebradiza (ver página 487).
1 lata de mejillones.
1 cucharada de alcaparras.
1 cucharada de cebolla picada.
1 lata de merluza en aceite.
3 huevos batidos.
Sal, pimienta.
Pimentón.
1 pimiento morrón cortado en tiritas.

Prepare la cantidad de masa quebradiza necesaria para forrar un molde para tartas mediano.

Saltee en una sartén la cebolla con un poco de aceite, agregue los mejillones, las alcaparras y los filetes de merluza; retire la sartén y agregue los huevos batidos, sazone con la sal, la pimienta y el pimentón y mezcle todo bien.

Forre con la masa quebradiza el molde de la tartera, enmantecado, ponga a cocer en horno moderado hasta que se dore débilmente la masa. Retire y cubra con la preparación anterior, cuidando de que no sobrepase los bordes de la masa; para ello, cuando se forra la tartera con la masa debe formarse con ésta un reborde un poco alto y grueso. Decore la superficie de la tarta con las tiritas de morrones y vuelva a colocar en el horno para gratinar tenuemente.

TARTA DE ALCAUCILES

MASA:

250 grs. de harina.
100 grs. de manteca.
3 yemas.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
½ taza de agua fría.
1 cucharadita de sal.
1 pizca de pimienta blanca.

RELLENO:

8 alcauciles tiernos, hervidos.
6 cucharadas de queso Parmesano, rallado.
6 huevos.
1 pizca de sal.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de pimienta.
1 pocillo de crema de leche.

Prepare una masa quebradiza del tipo de la pasta "Frola", mezclando todos los ingredientes en un tazón grande. Únalos sin amasar hasta formar una masa que pueda estirar con la presión de la palma de las manos. Forme con ella un molde de tarta cuadrado, que habrá enmantecado ligeramente. Póngalo en horno de temperatura moderada y deje que se dore la masa un poco. Cubra el fondo de la tarta con el relleno que ya tendrá hecho y vuelva a poner unos minutos en horno vivo para que se gratine el relleno. Cuide de que no se queme la pasta. Esta tarta puede comerse indistintamente fría o caliente.

RELLENO: Elija las hojas tiernas y el corazón de los alcauciles, quite la alcachofa y saque toda la parte fibrosa. Mezcle en un tazón la crema con el queso, los huevos batidos, sazone con sal, pimienta y nuez moscada y agregue por último la pulpa de los alcauciles.

TORTA PASCUALINA DE ESPINACAS

RELLENO:

1 ½ docenas de atados de espinacas.
2 cucharadas de manteca.
50 grs. de panceta.
1 cebolla picada menuda.
2 dientes de ajo.
1 puñado de hongos secos remojados y picados.
Sal.
1 pizca de pimienta.
1 ¼ kgs. de "ricotta".
4 cucharadas de queso Parmesano rallado.
1 pizca de mejorana.
6 huevos duros.

MASA:

350 grs. de harina.
1 cucharada de aceite.
1 cucharada de agua.
Sal.

Limpie las espinacas, quíteles los tronquitos y póngalas a hervir con sal. Cuando estén tiernas, escúrralas y píquelas menudamente. Coloque al fuego en una sartén, la manteca, la panceta, la cebolla, los ajos y los hongos. Cuando todo esté bien dorado, añada las espinacas, sazone con sal y pimienta y deje saltear un rato.

Aparte, ponga en un bol la "ricotta", desmenúcela con un tenedor, agregue el queso rallado y la mejorana y agregue esta mezcla a la preparación de las espinacas. Revuelva para que quede bien unido y deje reposar mientras prepara la masa.

MASA: Ponga sobre la tabla de amasar la harina en corona, espolvoree con un poco de sal y vaya tomando la masa con el aceite y el agua. Trabájela bien hasta obtener una pasta no muy dura. Divídala en doce bollos, coloque cada uno de ellos sobre la tabla enharinada y cúbralos con un lienzo. Elija una tortera grande y úntela con abundante aceite.

Tome uno de los bollos de masa y estírelo con el

rodillo lo más delgado posible, cubra con él el fondo de la tortera, úntelo con aceite y coloque sobre él otra capa de masa, repita la operación hasta haber estirado el sexto bollo. Eche entonces en la tortera el relleno, extendiéndolo en forma pareja. Con ayuda de una cuchara haga en el relleno seis huecos, coloque en cada uno de ellos un huevo y vierta por encima un poco de aceite y espolvoree con queso rallado. Cubra extendiendo nuevamente una a una las capas de masa en la misma forma que las seis anteriores. Pinte la última capa con huevo batido para que quede brillante y pínchela para que no se abra al cocerse. Cueza la torta en horno moderado durante una hora más o menos.

El relleno de esta torta puede hacerse también reemplazando las espinacas por igual cantidad de acelgas o bien mezclando en partes iguales ambas verduras.

TORTA PASCUALINA DE ALCAUCILES

15 alcauciles tiernos.
1 cebolla en rodajas.
1 taza de salsa "Bechamel" (ver página 63).
100 grs. de manteca.
2 huevos batidos.
3 cucharadas de queso Parmesano rallado.
100 grs. de queso Gruyere cortado en daditos.
Sal, pimienta blanca, nuez moscada.

Para hacer esta torta se procederá en la misma forma que para hacer la torta pascualina de espinacas (ver página anterior), sustituyendo el relleno de la misma por alcauciles que se prepararán en la siguiente forma:

Hierva los alcauciles en agua con sal; cuando estén cocidos, escúrralos, quíteles las hojas más duras y córtelos en rodajas.

Coloque en una sartén profunda la manteca junto con la cebolla y dórela, añada los alcauciles y deje rehogar durante quince minutos. Luego incorpore la salsa "Bechamel", el queso rallado y el queso Gruyere, vierta los huevos batidos y sazone todo con la sal, la pimienta y la nuez moscada, cueza a fuego muy suave durante un momento, deje entibiar y luego proceda a rellenar la torta con esta preparación de la manera ya indicada.

"PIZZA" GILDA

1 kilo de harina.
2 cucharadas de levadura de cerveza.
1 kg. de tomates maduros pelados y sin semillas.
20 filetes de anchoas.
1 pizca de sal.
Aceite.
Orégano molido.
Ají picante molido.
½ kg. de queso fresco.

Haga un bollito blando, mezclando la levadura con un poquito de agua y colóquelo dentro de un jarro con agua tibia. Cuando este bollito flote, sáquelo del jarro y póngalo en medio de la harina que habrá colocado en un bol.

Mezcle la levadura con la harina añadiendo, poco a poco, agua tibia salada, en cantidad suficiente para poder trabajar la masa, hasta conseguir darle una consistencia blanda y elástica. No la amase, únala solamente. Coloque la masa en una asadera redonda, estirándola con las manos y rocíe con abundante aceite. Corte el queso en trozos alargados y de un cm. de espesor, póngalos sobre la "pizza", luego coloque encima los tomates que habrá deshecho previamente en una cacerolita y, por último, los filetes de anchoas. Espol-

voree con el ají y el orégano y deje descansar la "pizza" en un lugar tibio, por lo menos una hora, antes de hornearla. Transcurrido este tiempo, cocínela en horno de fuego fuerte durante veinte minutos. Retire y sirva en seguida bien caliente.

"PIZZA" DE BERENJENAS "TILDE"

Masa para "pizza" (ver receta anterior).
3 berenjenas.
3 tomates pelados.
Ají molido picante.
Orégano picado.
Sal y pimienta.
Aceite.
Queso "muzzarella".

Parta las berenjenas en dos a lo largo y déles un sancocho en agua y sal. Escúrralas y córtelas en tiritas finas y saltéelas en aceite. Corte en rodajas el tomate, quitándole las semillas. Corte en tiritas el queso y reserve todo esto. Forre un molde para "pizza" con una capa de masa no demasiado gruesa. Tenga la precaución de poner aceite en el molde antes de estirar sobre él la masa. Rocíe por encima con poco aceite y coloque sobre la masa las berenjenas, el queso y los tomates, alternándolos. Condimente con el orégano y el ají molido y, si lo desea, con una pizca de pimienta. Deje cocer la "pizza" en horno de temperatura viva hasta que la masa presente un aspecto doradito. Sirva bien caliente.

"PIZZA" DE PAN A LA "STROMBOLI"

Pan francés o de "sandwich".
1 lata de atún.
1 tajada de queso "Bel paese".
Cebollín picado.
1 pizca de pimienta blanca.
Aceite.

Descortece y corte en rebanadas a lo largo un pan francés o pan de "sandwich". Forre con el pan un molde de "pizza" y rocíe con aceite, sazone con un poquito de sal y pimienta. Ponga por encima el atún desmenuzado. Espolvoree luego el cebollín picadito y decore con tiritas de queso. Sazone, si lo cree conveniente, con sal y pimienta. Ponga a dorar en horno de fuego vivo hasta que el pan tome un lindo tono dorado.

POLENTA "CHINITA"

½ kg. de harina de maíz.
1 cucharada de manteca.
200 grs. de panceta en daditos.
3 huevos.
Sal.
Pimienta.
Queso rallado.

Cueza en una cacerola la harina de maíz con agua, sal y manteca. Aparte, coloque en una sartén la panceta y saltéela hasta que esté bien dorada. Casque los huevos y échelos en la sartén mezclando todo para formar un revuelto, sazone con una pizca de sal y pimienta.

Ponga en una fuente la polenta y cúbrala con el revuelto de panceta y huevos, espolvoree con abundante queso rallado y sirva en seguida bien caliente.

POLENTA GRATINADA

½ kg. de harina de maíz.
Pan rallado.
Queso rallado.
¼ kg. de queso cuartirolo cortado en rebanadas finitas.
Terroncitos de manteca.

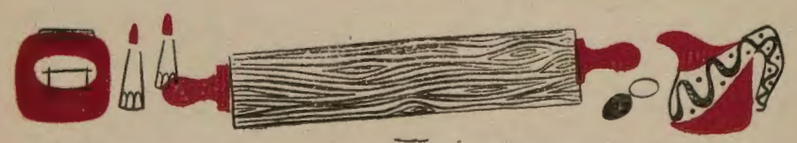
Cueza en una cacerola la harina de maíz con agua y sal, procurando que al terminar la cocción la harina de maíz quede más bien seca.

Ponga en una fuente de horno una capa de harina de maíz, cúbrala con algunas rebanaditas de queso, coloque encima otra capa de harina de maíz y continúe alternando así hasta llenar la fuente. Espolvoree la superficie con abundante pan y queso rallados, coloque algunos terroncitos de manteca e introduzca la fuente en horno de temperatura fuerte para que se gratine. Sirva en seguida. Este plato queda riquísimo acompañado con salsa "alla pizzaiuola" (ver receta, página 60).

POLENTA A LA GENOVESA

½ kg. de harina de maíz (polenta).
2 atados de col negra (las hojas).
Aceite de oliva.
1 cucharada de sal.
1 pizca de nuez moscada.
Queso Provolone rallado.

Ponga a cocer la col negra en una olla grande con agua suficiente, como para cocinar luego en ella la harina de maíz. Deje hervir quince minutos y añada en forma de lluvia la polenta, sale y deje terminar la cocción a fuego suave, hasta que casi toda el agua se haya reducido. Ponga en una fuente honda y rocíe por encima con aceite de oliva sin calentar y espolvoree con el queso rallado perfumado con nuez moscada.



ARROZ

CUIDE ESTE DETALLE

Para obtener una cocción perfecta del arroz debe calcularse el tiempo con exactitud.

El arroz estará a punto cuando sus granos queden cocidos, enteros y separados.

Cocine el arroz a temperatura media, de manera que la ebullición no sea demasiado fuerte.

Cuando cocine arroz, con leche, con salsas o "rizotto", no revuelva a partir del momento en que comienza la ebullición. Si lo hace provocará un desplazamiento del líquido y el arroz se pegará al fondo de la cacerola.

Si tiene una cacerola a presión cueza siempre el arroz en ella; es la manera más rápida y fácil de hacerlo.

DISTINTAS FORMAS DE COCER EL ARROZ

A LA ESPAÑOLA Y A LA ITALIANA. — Tanto en Italia como en España el arroz se come al "dente", es decir con el grano entero, para ello hay que proceder a saltear previamente el arroz en un cuerpo graso que puede ser aceite o manteca o bien la mezcla de estos

dos elementos. Esta especie de torrefacción del arroz le da un sabor particular. La cocción se termina una vez salteado el arroz con poca cantidad de líquido, que puede calcularse aproximadamente, por cada taza de arroz, tres de líquido caliente.

A LA MANERA ORIENTAL. — La mayoría de los pueblos de Oriente lavan el arroz repetidas veces antes de cocerlo, con el objeto de quitarle el almidón, que lo vuelve pegajoso una vez cocido.

AL ESTILO HINDÚ. — Para prepararlo de esta manera debe lavarse varias veces y luego echarlo en una cacerola con el agua a punto de ebullición. Déjelo cocer durante quince minutos, escúrralo bien y colóquelo en una fuente. Introduzca esta fuente en horno de temperatura moderada para permitir que la humedad se evapore; para activar este proceso imprima de vez en cuando a la fuente un ligero movimiento de vaivén. Los granos de arroz deben quedar hinchados, separados y tiernos.

AL ESTILO CHINO:

1 taza de arroz.
Sal a gusto.
2 tazas de agua.

Ponga en una cacerola el arroz con la cantidad de agua indicada. Espere a que se produzca el primer hervor. Tape la cacerola y baje el fuego al mínimo. Deje cocer sin destapar diez minutos. Retire del fuego la cacerola dejándola veinte minutos más. Al destaparla verá que los granos de arroz están cocidos y despegados. Proceda a agregarle manteca o una salsa de tomates liviana, si lo desea.

PARA COLOREAR EL ARROZ: Cuando el arroz se emplee como garnitura de platos, puede colorearse para lograr efectos decorativos y dar así mayor atractivo a la presentación del mismo. Para obtener un bonito tono azulado, agregue al agua del cocimiento del arroz una pizca de metileno, totalmente inocuo.

Para obtener un bonito tono carmesí, unas gotas de carmín vegetal.

ARROZ TRUFADO

2 tazas de arroz.
4 tazas de agua.
Sal a gusto.

SALSA:

Trufas blancas de conserva.
¼ kg. de queso "Bel-paese".
3 cucharadas de queso Parmesano, rallado.
Pimienta blanca.
1 taza de crema de leche.

Ponga las dos tazas de arroz con la cantidad de agua indicada. Espere a que se produzca el primer hervor. Tape la cacerola y baje el fuego, dejándolo cocer durante diez minutos justos. Retire del fuego la cacerola y deje reposar sobre la plancha veinte minutos más sin destapar. El cocimiento del arroz estará a punto una vez transcurrido este tiempo.

Entretanto proceda a preparar la salsa. Corte en pequeños dados el queso "Bel-paese" y las trufas en láminas delgadas. Coloque en una cazuela de barro el agua de las trufas, el queso y las trufas. Agregue el queso Parmesano y pimiente. Revuelva con una espátula de madera, a fuego lento, hasta que el queso se haya derretido. Añada por último la crema de leche y vierta la salsa al arroz revolviéndola con cuidado hasta que éste se impregne bien. Sírvase inmediatamente para que no se pase el punto.

ARROZ A LA "BIANCHINA"

1 kg. de escalopes de ternera (muy delgados).
250 grs. de "champignons" frescos o una lata grande de "champignons" en conserva.
1 cebolla chica.
1 atado de perejil.
½ litro de salsa blanca liviana.
Manteca o crema de leche.
Sal, pimienta.
½ kg. de arroz.

Cueza el arroz en agua y sal y póngalo al calor en una fuente de horno para que los granos se separen bien. Saltee en manteca los escalopes de ternera a fuego vivo hasta dorarlos. Aparte, tenga lista esta salsa: Cueza dentro de la salsa blanca los "champignons" durante diez minutos a fuego suave. Dore en manteca en una sartencita la cebolla picada menudamente y añádala a la salsa blanca. Pique muy bien el perejil y páselo por un tamiz; agréguelo también a la salsa pero a último momento, antes de servir, y en abundante cantidad, de manera que la salsa tenga una coloración verdosa. Pimente ligeramente.

Ponga en una fuente bien caliente el arroz; salpíquelo con unos terrones de manteca y coloque alrededor en forma de corona los escalopes rociados con su jugo. Sirva acompañados de la salsa a la "Bianchina" bien caliente. Es un plato exquisito.

ARROZ CON CAMARONES

1 taza de arroz.
1 cucharada de cebolla picada.
1 ají dulce (sin semillas).
1 tomate (pelado, sin semillas).
1 pocillo de aceite.
1 kg. de camarones frescos.
Sal, pimienta roja.

Limpie y pele los camarones. Ponga en una sartén honda el aceite, fría en él la cebolla sin dejarla dorar, agregue el ají cortado en tiritas y el tomate cortado en trozos. Deje cocer un poco esta salsa y eche dentro de ella los camarones; haga terminar la cocción a fuego suave. Sazone a gusto con sal y pimienta roja picante. Hierva el arroz. Para servir, presente los camarones en el centro de una fuente y forme una bordura con el arroz.

ARROZ "ALLE FUNGHI"

1 taza de arroz.
½ taza de aceite.
1 paquete de hongos italianos.
½ cebolla picada.
1 cucharadita de extracto de carne.
Queso Parmesano rallado.

Vierta el aceite en una cacerola, colóquela sobre el fuego y haga calentar un poco; añada la cebolla. Limpie el arroz, póngalo en la cacerola y haga dorar todo durante un momento. Eche agua bien caliente hasta cubrir y sobrepasar en dos cms. la altura del arroz. Remoje los hongos en un pocillo con agua caliente, retírelos y añádalos al arroz; disuelva en el agua del remojo de los hongos el extracto de carne y viértala en la cacerola. Revuelva suavemente con una espátula de madera y deje hervir a fuego suave durante dieciocho a veinte minutos. Si fuera necesario, durante la cocción añada un poco más de agua para que no se pegue a la cacerola. Sirva en seguida bien caliente, espolvoreado con abundante queso parmesano rallado.

ARROZ A LA "KING"

2 tazas de arroz.
3 hígados de pollo.
6 huevos duros.
3 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de leche.
1 copita de Jerez.
Sal.
Pimienta blanca.

SALSA:

½ litro de leche.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharada de maicena.
2 yemas.
Sal.

Hierva el arroz y déjelo en una cacerola tapada al calor. Lave los hígados en agua con limón, córtelos en pedacitos y saltéelos en una sartén con un poco de manteca a fuego suave. Agregue el Jerez, condimente con la sal y la pimienta blanca. A medida que vayan cocinándose los hígados, aplástelos con un tenedor para ir formando como una papilla. Retire la sartén del fuego y mezcle la leche a la pasta de hígados.

Aparte, prepare la salsa en la siguiente forma: en una cacerola ponga la manteca a derretir a fuego suave, incorpórele lentamente la maicena previamente disuelta en la leche, revuelva con una espátula de madera y deje espesar; entonces retire del fuego la cacerola y añádala a la pasta. Pruebe el sabor, que debe ser ligeramente picante. En un molde de los llamados de rueda, ponga el arroz hervido, que habrá mezclado con tres cucharadas de manteca, y colóquelo durante unos minutos en horno templado, para que se caliente y tome la forma del molde. Tenga preparados los huevos duros y córtelos en rodajas gruesas. Desmolde el arroz en una fuente ovalada, decórelo con los huevos duros y acompañe con la salsa bien caliente, servida en una salsera. (Ver ilustración frente a la página 193.)

ARROZ CON QUESO DOBLE CREMA

2 tazas de arroz.
¼ kg. de queso cuartirolo.
Crema de leche.
Sal.

Hierva el arroz en agua con sal y escúrralo. Coloque en una fuente de horno, por camadas, el arroz y el queso cortado en porciones, terminando con una capa de arroz y, finalmente, rocíe con abundante crema de leche. Haga gratinar en horno vivo.

ARROZ A LA DONOSTIARRA

1 cebolla picada muy menuda.
Unos trozos de merluza o corvina.
1 ½ taza de arroz.
1 cucharada de perejil picado.
1 diente de ajo picado.
6 tazas de agua hirviendo.
Sal.

Ponga la cebolla en una cacerola de barro con el fondo cubierto de aceite y déjela rehogar ligeramente a fuego bajo para que no se dore.

Añada los trozos de merluza, el arroz, el perejil y el ajo. Vierta el agua hirviendo, sazone y deje cocer a fuego lento durante media hora. Sírvalo en la misma cazuela.

ARROZ CON TOMATE Y MAYONESA

1 cucharada de cebolla picada menuda.
2 tazas de arroz.
3 tazas de caldo o agua.
Salsa de tomates espesa.
Salsa mayonesa.

Rehogue en manteca o aceite la cebolla y antes de que comience a dorarse eche el arroz, dejándolo rehogar también durante un momento. Vierta el caldo y haga hervir a fuego vivo al principio y más lento después, hasta que se seque. Coloque en el horno para que el arroz quede bien suelto y seco. Sírvalo en el centro de una fuente alargada, acompañando con salsa mayonesa de un lado y con salsa de tomates, del otro.

ARROZ A LA PAISANA

¼ kilo de arroz.
2 tajadas de tocino en dados.
¼ de repollo blanco en juliana.
1 cucharada de grasa de cerdo.
3 cucharadas de queso rallado.
1 cebolla picada.

Cocine el repollo durante quince minutos en agua hirviendo; escúrralo bien. En una cacerola enlozada caliente la grasa y saltee en ella la cebolla y el tocino; añada el repollo y deje rehogar durante unos minutos, removiendo de vez en cuando. Eche el arroz y cúbralo con caldo, sazone con sal y pimienta. Tenga cuidado de no salar demasiado. Tape la cacerola y deje cocer durante veinte minutos más. Sirva espolvoreando con queso.

ARROZ A LA RIOJANA

¼ kg. de jamón cortado en trozos.
1 chorizo español en rodajas.
½ cebolla picada.
3 tazas de arroz.
Salsa de tomate espesa.
Tiritas de ajíes morrones.

Fría en una cacerola, con aceite o grasa de cerdo, los trozos de jamón y las rodajas de chorizo. Una vez fritos, retírelos y haga rehogar en la misma grasa la cebolla. Antes de que ésta comience a dorarse, agregue el arroz y siga rehogando un momento. Luego añada el agua o caldo y cueza a fuego vivo durante ocho minutos, retire y deje cocer otros ocho minutos a fuego lento. Cuando haya absorbido todo el líquido, ponga la cacerola dentro del horno durante cinco minutos más para que se dore un poco, luego retírelo y colóquelo en un molde en forma de aro. Déjelo reposar un momento y desmóldelo sobre una fuente redonda; coloque sobre el budín de arroz los trozos de jamón y chorizo y decore finalmente con las tiritas de ajíes morrones.

"RIZOTTO" ECONÓMICO

1 taza de arroz.
1 taza de carne hervida o asada cortada en trocitos.
3 cucharadas de manteca.
1 cebolla picada.
3 cucharadas de extracto de tomate.
Queso rallado.
½ litro de caldo.
1 pizca de azafrán.

Derrita la manteca en una cacerola y dore ligeramente en ella la cebolla; añada el arroz cociéndolo en seco durante tres a cuatro minutos para que también se dore; añada poco a poco el caldo, el extracto de tomates, el azafrán y sazone con sal y pimienta. Tape la cacerola y deje cocer durante veinte minutos añadiendo un poco más de caldo si fuera necesario. Un momento antes de servir agréguele los trocitos de carne y espolvoree todo con el queso rallado.

"RIZOTTO" CON TOCINO Y SALCHICHAS

2 tazas de arroz.
3 cucharadas de manteca.
3 lonjas de tocino.
125 grs. de salchicha.
½ litro de caldo.
1 ramito de verduras.
Nuez moscada.
Sal.

Corte el tocino en lonjitas finas y póngalo en una sartén junto con la salchicha cortada en trozos, agregue la manteca y haga dorar durante diez minutos. Retire las salchichas y el tocino, manténgalos al calor y ponga en la misma sartén el arroz seco para que también se dore. Continúe la cocción del arroz agregándole el caldo, el ramito de verduras y una pizca de nuez moscada y sal. Luego que el arroz esté a punto colóquelo sobre una fuente y ponga encima el tocino y las salchichas. Puede acompañarse si se desea con salsa de tomates espesa.

DELICIAS PARA EL COPETIN

MINIATURAS

Pan de "sandwich".
Mayonesa.
Berro o perejil picado muy menudo.
Queso Chester o Fontina.

Corte pequeños redondeles de pan de "sandwich" y tuéstelos ligeramente, cúbralos con una débil capa de mayonesa, coloque encima una rodaja de queso y espolvoree finalmente con el perejil o berro picado.

CANAPÉS DE TOCINO

Rodajas de pan.
Manteca.
Salsa "Mornay".
Panceta ahumada o jamón cortado en tajadas delgadas.

Fría las rodajas de pan en manteca hasta que estén bien doradas. Luego haga lo mismo con las tajadas de jamón o panceta, colóquelas sobre las rodajas de pan y cubra todo con la salsa "Mornay" bien caliente, cuidando de conservarlas al calor hasta el momento de servir.

PAJITAS DE QUESO

1 tacita de manteca.
1 tacita de pan rallado muy menudo.
1 tacita de queso rallado.
Leche.
Sal y pimienta de Cayena.
1 tacita de harina.

Coloque sobre la tabla de amasar la harina, el pan rallado, el queso y la manteca; añada la leche suficiente para que quede bien unida, sazone con la sal y la pimienta y mezcle con la punta de los dedos, formando una pasta suave.

Estírela con el rodillo hasta que quede de medio centímetro de espesor y corte tiritas que cocerá en horno moderado, sin dejar que se doren demasiado.

PALITOS DE QUESO

250 grs. de harina.
250 grs. de queso rallado.
150 grs. de manteca.
1 pizca de pimentón.
8 cucharadas de crema de leche.
1 pizca de pimienta de Cayena.
1 cucharadita de sal.

Coloque la harina en forma de corona sobre la mesa, mezclada con el queso rallado. Espolvoree encima de la harina, la sal, la pimienta de Cayena y el pimentón. Coloque en el centro la manteca y la crema y vaya mezclando con la punta de los dedos. Cuando todo esté bien unido, trabaje un poco la masa y luego forme rollitos de más o menos ocho centímetros de largo. Colóquelos sobre una placa ligeramente enman-

Timbal de tallarines con pollo (pág. 414)

"Calcioni alla casalinga" (pág. 417)

tecada y cuézalos en horno de temperatura muy suave, cuidando de que no se doren demasiado.

CANAPÉS DE CAMARONES

Con un cortapastas redondo corte el pan para los canapés y tuéstelos ligeramente. Luego cúbralos con una abundante capa de manteca de langostinos (ver página 78) y decórelos colocando tres cuerpitos de camarones en forma de roseta, y en el medio de ellos una alcaparra.

CANAPÉS DE ANCHOAS

Corte las rebanadas de pan en forma de rectángulos y tuéstelas en el horno. Extienda sobre ellas una capa de manteca de anchoas (ver página 78) y coloque sobre cada una dos filetes de anchoas formando una X. Cubra las cuatro partes en que ha quedado dividido cada canapé colocando, sobre una, yema de huevo picada, sobre otra, clara de huevo picada, y sobre las dos restantes perejil picado muy menudo.

CANAPÉS DE ROQUEFORT

Corte los canapés de pan negro y en forma rectangular. Tuéstelos y cúbralos con una pasta hecha con manteca y queso Roquefort. Coloque sobre algunos una lámina de lengua fiambre o de jamón cocido y, sobre otros, un trozo de blanco de ave. Decórelos con un copetito de manteca y queso Roquefort.

CREMA DE APIO Y QUESO

Queso mantecoso.
2 cucharadas de apio bien picado.
½ cucharadita de sal.
2 cucharadas de aceitunas rellenas, picadas.
1 pizca de pimentón dulce.
Leche.

Aplaste el queso con un tenedor, añádale el apio, las aceitunas, la sal, el pimentón y la cantidad de leche suficiente como para formar una pasta suave. Sírvala rellenando tallitos de apio o bien en forma de "sandwiches" de pan negro o galletitas.

"SANDWICH" IDEAL

Descortece un pan chico de "sandwich" y córtelo a lo largo en tres capas. Disponga una capa en un plato, úntela con manteca y cúbrala con lechuga picadita y morrones menudamente cortados. Rocíe la segunda capa con mayonesa y colóquela sobre la primera; ponga sobre ésta queso Chester o Roquefort y, finalmente, coloque la tercera capa. Aparte, prepare una cobertura del siguiente modo: machaque queso doble crema con queso Cheddar o cualquier otro queso sabroso y agréguele crema de leche hasta formar una masa blanda. Sazónela con sal, pimienta y unas gotas de salsa Inglesa. Cubra el exterior del pan con esta mezcla, como si se tratara de rebozar una torta. Decórelo con corazoncitos de lechugas y rosetas de remolacha y rabanitos. Colóquelo en la heladera y déjelo enfriar hasta el momento de servir.

CANASTITOS PARA RELLENAR

350 grs. de harina.
50 grs. de azúcar (si se desean dulces).
Agua suficiente para amasar.
¼ cucharadita de sal (si se desean salados).
150 grs. de manteca.
2 yemas.

Coloque la harina en corona sobre la mesa, ponga en medio el azúcar o la sal, la manteca y las yemas; agregue el agua suficiente para poder mezclar todo bien, pero sin amasar. Estire la masa con el rodillo para adelgazarla bastante y corte unos redondeles, con los que forrará moldecitos previamente enmantecados. Pínchelos para que no se ampollen. Cocínelos en horno moderado hasta que se doren suavemente. Estos canastitos pueden rellenarse con mermeladas o frutas y también pueden usarse para copetín, rellenándolos con camarones y mayonesa o cualquier otra pasta para "sandwich".

GALLETITAS DE CHEDDAR

250 grs. de harina.
250 grs. de queso Cheddar rallado.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta de Cayena.
250 grs. de manteca.

Coloque la harina en corona sobre la mesa y ponga en medio la manteca y el queso rallado. Espolvoree con la sal y la pimienta y vierta algunas cucharadas de agua fría. Con las puntas de los dedos vaya tomando la masa y trabaje bien hasta que todo quede perfectamente unido. Estire la masa con un palote y con un cortapastas corte unas galletitas redondas de

cinco centímetros de diámetro; píntelas con huevo batido y, con ayuda de un tenedor, hágales unas rayitas. En seguida colóquelas sobre una placa y cuézalas en horno de temperatura moderada. Una vez que las galletitas estén cocidas retírelas, déjelas enfriar y únalas de a dos, colocando en medio de ellas una cucharada de "fondant" de queso.

"FONDANT" DE QUESO

6 yemas de huevo.
¼ litro de crema de leche.
Sal.
3 cucharadas de manteca.
150 grs. de queso Parmesano rallado.
Pimienta de Cayena.

Ponga en una cacerola las yemas de huevo y deslíalas con la crema de leche, revolviendo suavemente. Sazone con sal y pimienta y coloque la cacerola sobre fuego muy suave, dejándola hasta que tome consistencia cremosa. Cuando la preparación esté tibia, añádale la manteca y el queso y revuelva para mezclar bien. Este "fondant" es exquisito para rellenar también tarteletas o preparar canapés.

TOSTADAS ESCOCESAS

Corte rebanadas de pan inglés de un centímetro de espesor, enmantéquelas y tuéstelas en el horno. Aparte, mezcle manteca con abundantes alcaparras y el jugo de las mismas y unte con esto las tostadas. Espolvoréelas con queso Parmesano rallado e introdúzcalas un momento en horno vivo para dorarlas. Sírvalas en seguida bien caliente. No olvide de incluirlas en su mesa a la hora del copetín. Son un verdadero manjar.

"WELSH RAREBIT"

Este plato típico de la cocina inglesa es exquisito para servir a la hora del "cocktail" o para cenas informales.

Corte queso Cheddar en daditos y colóquelo junto con un vasito de Gin y un poco de mostaza inglesa en una cacerolita. Ponga sobre fuego bajo y revuelva muy suavemente. Cuando el queso esté bien fundido cubra con él rebanadas de pan inglés, previamente tostadas y enmantecadas, alise rápidamente con un cuchillo la superficie y espolvoree con pimienta de Cayena. Sirva en seguida.

FRITURAS DE PAPAS "FROU-FROU"

1 kg. de papas crudas peladas.
40 grs. de harina.
1 huevo.
1 cebolla chica.
Sal y pimienta blanca.

Pele las papas y rállelas con un rallador grueso; haga lo mismo con la cebolla. Mezcle esto con el huevo batido y la harina, sazone con sal y pimienta blanca. Revuelva bien para que todos los ingredientes queden bien mezclados. Caliente abundante aceite en una sartén y vaya friendo la preparación por cucharadas. Deben quedar unas torrijas doradas y crocantes. Son deliciosas para la hora del copetín.

FOSFORITOS DE PAPAS

100 grs. de manteca.
100 grs. de harina.
100 grs. de puré de papas.
1 huevo entero.
Sal y pimienta blanca.

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa blanda. Tome la masa en pequeñas porciones y forme unos palitos un poco gruesos y de diez centímetros de largo. Colóquelos sobre placas enmantecadas y cocínelos en horno medio. Sírvalos calientes. Son exquisitos a la hora del copetín o para garnituras de platos de carne o de aves.

LANGOSTINOS SAN FRANCISCO

Esta forma de preparar los langostinos es una especialidad italiana y resulta apropiada para servir en comidas informales.

1 kg. de langostinos.
2 huevos.
1 taza de harina.
1 cucharada de levadura fresca.
Sal, pimienta blanca.
1 taza de leche.

Pele y lave los langostinos, rocíelos con jugo de limón y pimienta. Aparte, prepare una pasta como para panqueques mezclando en un tazón los huevos con la leche y la harina. Agregue la levadura que habrá disuelto en un poco de leche tibia. Sale, pimiente y luego de batir para unir bien la pasta, que debe ser bastante espesa, deje reposar una hora en ambiente templado. Ponga en un cucharón un poco de pasta, eche dentro un langostino y fría esta mezcla en abundante aceite bien caliente. Preséntelos en una fuente cubierta por una servilleta doblada, colocados en forma de pirámide. Decore la fuente con perejil y berros. Será un plato de deleite en su "cocktail party".

MEJILLONES A LA PRIMAVERA

Mejillones grandes de tarro.
Apio cortado en daditos.
Salsa verde fría (ver página 84).
Ajíes morrones en tiritas.

Mezcle los mejillones con el apio, cúbralos con la salsa verde y decore con las tiritas de morrones.

BOCADILLOS DE PESCADO A LA MOLINERA

Pejerrey, merluza o besugo cocido.
Hongos remojados y cortados en trocitos.
Papas hervidas.
Cebolla picada.
Perejil picado.
Yema de huevo batida.
Leche.
Pimienta, sal.

Quítele cuidadosamente las espinas al pescado elegido y desmenúcelo con un tenedor; colóquelo en un bol y añádale los trocitos de hongos, las papas pasadas por la purera, la cebolla y el perejil. Mezcle todo y ligue esta preparación agregándole yema batida y leche y sazone con sal y pimienta. Ponga esta preparación sobre una mesa enharinada, emparéjela con la mano y divídala con un cuchillo en cuadraditos; páselos por huevo batido y luego por harina y fríalos en abundante aceite bien caliente.

TOSTADAS A LA CAYENA

Pan Lactal.
Manteca.
Merluza cocida.
Queso rallado.
Salsa "Bechamel" (ver página 63).
Pimienta de Cayena.
Panceta en tiritas.

Corte rebanadas finitas de pan, tuéstelas y úntelas con manteca estando aún calientes. Quítele las espinas a la merluza, desmenúcela con un tenedor y mézclela con salsa "Bechamel" sazonada con el queso rallado. Cubra con esta mezcla las tostadas, sazone ligeramente con la pimienta de Cayena y coloque por encima un terroncito de manteca. Finalmente, decore cada tostada con unas tiritas de panceta y hágalas gratinar dándoles un golpe de horno fuerte.

HUEVOS RELLENOS "SAVORY"

Cueza huevos hasta que estén duros. Hágalos enfriar dejando correr sobre ellos abundante agua fría, luego pélelos y pártalos en dos mitades. Quíteles las yemas y hágalas un puré aplastándolas con un tenedor y sazonándolas con un poco de mostaza.

Aparte, limpie camarones, sazónelos con sal y pimienta y mézclelos con una salsa mayonesa, rellene con esta preparación las mitades de los huevos y decórelos con el puré hecho con las yemas. Coloque los huevos sobre una fuente ovalada y adórnela con perejil picado menudamente.

HUEVOS RELLENOS CON ATÚN

Haga hervir huevos hasta que estén duros, déjelos enfriar, pélelos y pártalos en dos mitades a lo largo. Quíteles las yemas y desmenúcelas junto con igual cantidad de atún en aceite, sazone con un poquito de pimienta y rellene con esta preparación las claras y

póngalas en la heladera. Aparte, prepare una salsa Tártara bien espesa y añádale langostinos picados, ponga esta mezcla sobre una fuente y coloque encima los huevos que cortará nuevamente en otras dos mitades a lo largo. Decore la fuente con algunos langostinos enteros y berros.

HUEVOS RELLENOS A LA "MARIWAL"

Haga hervir huevos hasta que estén duros, luego pélelos y córtelos en dos mitades, a lo largo, quíteles las yemas. Rellene las claras con un puré hecho con atún bien desmenuzado y salsa "Ketchup". Coloque sobre cada mitad un filetito de anchoa enrollado en forma de anillo y en el medio de éste una aceituna descarozada. Sirva los huevos colocándolos en forma de corona sobre una fuente cuyo fondo puede estar cubierto con ensalada de papas o de tomates bien sazonada.

MILANESITAS DE MONDONGO

Lave el mondongo debajo de abundante agua fría, restriéguelo con jugo de limón y hágalo hervir en agua con sal y un ramito de hierbas. Cuando esté cocido, retírelo, escúrralo y córtelo en pequeños rectángulos. Unte estos trocitos de mondongo con mostaza y pánelos a la inglesa, luego fríalos en abundante aceite bien caliente y sírvalos acompañados de salsa vinagreta (ver página 85), que enviará a la mesa en salsera aparte.

PAN DE "SANDWICH" "SUCCÈS"

Este pan de "sandwich" puede resultar un plato de verdadero éxito en las comidas ligeras que se sirven al finalizar los "cocktail-parties". De acuerdo a su predilección sírvalo caliente o frío. Damos a continuación las dos formas de prepararlo.

PARA SERVIR FRÍO:

1 pan de "sandwich" mediano.
1 lata de atún.
1 lata de morrones.
6 aceitunas picadas.
1 taza de apio picado.
2 huevos duros.
Salsa mayonesa (ver pág. 81).
Zumo de limón.
1 pizca de pimienta roja.

Valiéndose de un cuchillo filoso quítele la corteza al pan, corte una tapa en su parte superior y ahuéquelo tal como se ve en la figura frente a la página 480.

Desmenuce el atún, pique menudamente los morrones, las aceitunas y el apio y mezcle todo esto con la salsa mayonesa. Sazone con el zumo de limón y la pimienta. Rellene el pan de "sandwich" con esta preparación alternándola con los huevos duros cortados en rodajas (ver ilustración referida). Coloque la tapa de pan que retiró para que el pan figure como entero, cubra toda la superficie con salsa mayonesa y luego, valiéndose de una manga con boquilla rizada, decore el pan completando el adorno con tiritas de morrones, aceitunas y huevo duro picado.

PARA SERVIR CALIENTE:

1 pan de "sandwich" mediano.
1 lata de salmón.
1 cucharada de mostaza tipo francés.
1 lata de arvejas.
3 huevos duros.
Salsa Aurora (ver página 66).
Huevo batido.
Sal.
Manteca derretida.

Proceda a preparar el pan como se indica en la receta precedente. Haga el relleno desmenuzando el salmón y mezclándolo con las arvejas, la mostaza y la salsa Aurora. Rellene el pan con esta preparación, alternándola con los huevos duros cortados en rebanadas. Coloque la tapa de pan que retiró para que figure como un pan entero.

Aparte, mezcle el huevo batido con una pizca de sal y la manteca derretida y con ayuda de un pincelito unte con esto toda la superficie del pan, colóquelo en una asadera enmantecada e introdúzcalo en horno de temperatura viva, durante un momento para que se dore. Sírvalo en seguida para que llegue crujiente a la mesa.

BUDÍN DEL DIABLO

5 papas.
1 cucharada de manteca.
1 taza de leche.
3 huevos.
1 latita de jamón del diablo.
Salsa mayonesa.
Nuez moscada.
Sal, pimienta.

Hierva las papas y una vez cocidas haga con ellas un puré, añadiéndoles la manteca, la leche y sazonando con sal, pimienta y nuez moscada; añada las yemas, las claras previamente batidas a nieve y, por último, desmenuce el jamón del diablo e incorpórelo a la preparación. Mezcle bien y ponga todo en una budinera enmantecada y espolvoreada con pan rallado. Coloque el budín dentro de un horno de temperatura moderada y déjelo hasta que esté cocido. Retire y cuando esté cocido, desmóldelo y déjelo enfriar; cúbralo con la salsa mayonesa. Decore con aceitunas descarozadas, rabanitos y tiritas de pimientos morrones y conserve

en la heladera hasta el momento de servir. Es indicado para servir en comidas de tipo americano, después del copetín.

BOLITAS DE JAMÓN

5 huevos.
2 cucharadas de manteca.
1 taza de jamón cocido.
Harina.
Pan rallado.
Sal, pimienta.

Ponga a hervir tres huevos y, cuando estén duros, pélelos, píquelos y mézclelos con la manteca derretida, sazone con sal y pimienta y añada el jamón previamente pasado por la máquina de picar. Una todo muy bien y forme unas bolitas del tamaño de una nuez; páselas por harina, luego por los dos huevos que ya tendrá batidos y finalmente por harina una vez más. Déjelas reposar así preparadas durante media hora y fríalas en abundante aceite bien caliente. Cubra el fondo de una fuente redonda con hojitas de perejil fresco y coloque sobre ellas las bolitas de jamón formando una pirámide. Sirva bien caliente.

BOMBONES DE ESPINACAS

4 atados de espinacas.
6 papas medianas.
8 huevos.
Pan rallado.
Sal, nuez moscada.
Pimienta blanca.
1 cucharada de manteca.

Cueza las espinacas, escúrralas, píquelas y páselas por tamiz o licuadora para que queden bien desmenuzadas. Aparte, pele las papas, cuézalas y páselas por

la purera estando aún caliente, aplástelas con una cuchara, añada la manteca derretida y dos huevos crudos.

Cueza seis huevos duros, pélelos, déjelos enfriar y rállelos con un rallador grueso. Mezcle estas tres pastas, sazone con sal y nuez moscada y una pizca de pimienta. Forme croquetas pequeñas, envuélvalas en huevo ligeramente batido, páselas por pan rallado y fríalas en grasa bien caliente.

PASTELERÍA

INDICACIONES ÚTILES PARA LA PASTELERÍA

¿Qué es lo que hay que tener en cuenta al hornear?

Los ingredientes deben ser exactamente pesados y medidos, siendo de gran utilidad tener un recipiente de medir.

Los huevos deben ser cascados en recipientes aparte; se evita de esta manera que entre en la masa alguno en mal estado. La clara se bate más rápidamente añadiéndole unas gotas de agua o una pizca de sal. Todas las harinas deben ser secas y pasadas por tamiz. El polvo de hornear no debe entrar en contacto con líquidos.

La masa batida ha alcanzado su punto cuando, levantando la cuchara, cae pesadamente. Los moldes deben ser engrasados antes de llenarlos y espolvoreados con harina, según las indicaciones. La masa debe ser

vertida en el molde así preparado, cuidando que el borde del mismo quede perfectamente limpio.

Para probar el estado de cocción de la masa, introduzca en el centro de la misma un palillo, y, si no queda masa adherida al mismo, es que está horneada. Evite las corrientes de aire dejando reposar diez minutos.

En el horneado es de gran importancia la temperatura uniforme, tanto la de arriba como la de abajo. Si el calor de la parte superior es muy fuerte, coloque sobre la masa un papel blanco o impermeable enmantecado. Si en cambio la temperatura fuera muy fuerte en la parte inferior, se protegerá la masa con una chapa.

Al hornear masas densas, tortas de arena, tortas inglesas, etc., hornear los primeros treinta minutos, sin calor en la parte superior.

Para pastas difíciles de separar de su molde, haga uso de un cuchillo, y sólo entonces abra o haga girar. Si a pesar de todo la masa no se separara del molde, colóquelo sobre un paño mojado durante quince minutos.

Para el horneado: Cuanto más alta es la torta, tanto más débil debe ser el calor en la parte superior del horno.

Para la colocación: Los moldes que van colocados sobre la parrilla del horno deben ubicarse en la parte inferior del mismo. Los moldes que se colocan sobre la placa del horno conviene ubicarlos en la parte media del mismo.

Las pasas de uva: Antes de agregarlas a las tortas,

hay que lavarlas, secarlas bien y espolvorearlas con harina; así evitará que al mezclarlas se precipiten al fondo.

DIFERENTES TIPOS DE MASAS

MASA DE HOJALDRE

En esta masa entran en iguales proporciones la harina y la manteca; es decir que para medio kilo de harina se usará medio kilo de manteca, un cuarto de litro de agua y una cucharadita de sal fina.

PREPARACIÓN: Tamice la harina sobre un mármol o sobre una placa y colóquela en forma de corona. Ponga en el centro la sal y el agua. Con la punta de los dedos de la mano derecha vaya tomando poco a poco la harina y mezclándola con el agua. Con el fin de evitar que la harina se agrume, este trabajo se irá haciendo poco a poco, pero lo más rápidamente posible. La masa ha de tener una consistencia suficientemente blanda para que pueda pegarse al mármol y a los dedos. Si la masa tiene esta blandura se obtendrá un hojaldre muy liviano. La proporción exacta del agua es difícil fijarla de antemano, pues depende de la calidad de la harina, que absorbe más o menos líquido. En el caso de que, una vez mezclada el agua con la harina, quedara un resto de harina seca, debe añadirse un poquito de agua, pero con mucho cuidado, para que no resulte excesivo. Una vez terminada la mezcla, aplaste ligeramente con la mano la masa para darle cohesión y alisarla. Espolvoree un pedazo del mármol con un poco de harina, despegue la masa del si-

Preparación del pan de sandwich Succès

Cómo rellenar el pan de sandwich Succès (pág. 474)

Masa de hojaldre (pág. 481)

A) Cómo colocar la harina e ir tomando la masa

B) Colocación de la manteca y primer doblado de la masa

C) Estirado de la masa en forma rectangular y pareja

D) Doblado de la masa en tres, antes de volver a estirarla

tio donde la ha trabajado y pásela al sitio enharinado. Forme con la masa un bollo aplastado y hágale unos tajos para que el aire pueda penetrar. Déjela reposar al fresco durante veinticinco minutos. Para saber si la masa ha resultado perfecta, hay una prueba infalible: hunda el dedo en ella y, si queda la marca del dedo en el lugar donde se presionó, podemos estar seguros del éxito.

Cómo debe prepararse la manteca para el hojaldre. — La manteca debe conservarse en lugar fresco o en la heladera hasta el momento de utilizarla, trabajándola únicamente con los dedos para incorporarla a la masa en la forma que indicaremos:

1º Limpie cuidadosamente el mármol, espolvoréelo con harina, coloque el bollo de la masa y aplástelo con la palma de la mano, formando un cuadrado de tres centímetros de espesor.

2º Separe la manteca en trocitos de igual espesor y colóquelos sobre la masa. Doble los cuatro costados de la masa sobre la manteca, como para formar un sobre, de manera que los bordes se toquen y los trocitos de manteca queden encerrados dentro de la masa.

3º Trate de emparejar el espesor de la masa con ligeros golpes de rodillo. Esto es muy importante. Deje reposar así durante diez minutos.

Estirado de la masa. — Enharine suavemente el mármol y la masa. Con una débil presión del rodillo estírela un poco en los dos sentidos. Coloque el rodillo exactamente en la mitad del cuadrado que se habrá formado con la masa y estírela primero hacia adelante y luego hacia usted procurando ejercer la presión del rodillo en forma uniforme y sin volver a pa-

sarlo sobre el mismo sitio dos veces. La masa, si está bien estirada, deberá tener forma rectangular y un espesor no mayor de dos centímetros. Una vez hecho esto, doble la masa en tres, espolvoréela levemente con harina y déle un golpe de rodillo. Haga girar la masa para estirarla en el otro sentido y quedará frente a usted como un libro. Estírela ahora a lo ancho y vuelva a doblarla en tres. Después de esto, déjela reposar al fresco durante diez minutos.

Pasados estos diez minutos, haga otros dos dobleces en la forma que ya hemos indicado. Deje de nuevo descansar otros diez minutos y vuelva a darle otros dos dobleces. Si usted viera que al doblar la masa no quedara perfectamente pareja, déle un golpe de rodillo para uniformar su espesor. Este detalle debe ser observado con la mayor atención, para que la capa de masa que envuelva la manteca sea de un espesor igual, pues de lo contrario la manteca quedará mal repartida en el hojaldre. Después de seis dobleces la masa ha quedado terminada y hay que dejarla reposar diez minutos antes de utilizarla. (Ver ilustraciones frente a la página 481.)

MASA PARA MEDIO-HOJALDRE

Para la masa de medio-hojaldre debe disminuirse la proporción de manteca en esta forma: para medio kilo de harina, doscientos cincuenta gramos de manteca y la cantidad de agua necesaria que absorba la harina y una pizca de sal.

El procedimiento a seguir es el mismo que para la

masa de hojaldre; varía solamente en el número de los dobleces, que se reducen a cuatro.

Este tipo de masa se presta más para hacer pasteles de fuente, empanada de pescados y mariscos, etc.

MASA PARA EMPANADAS FRITAS

2 tazas de harina.
3 cucharadas de grasa fina.
Salmuera de leche.
1 yema de huevo.

Prepare la masa mezclando todos los ingredientes. Deje reposar un rato y estírela bien delgada. Esta masa es indicadísima para hacer empanadas fritas o risoles, con diferentes rellenos.

MASA PARA EMPANADAS AL HORNO

4 tazas de harina.
¼ kilo de manteca.
Sal.
4 yemas.
8 cucharadas de leche.

Bata la manteca y agregue lentamente la harina, luego las yemas y por último la salmuera de leche, una bien todos los ingredientes y haga un bollo con la masa. Envuélvala en un lienzo y déjela reposar hasta el día siguiente. Para hacer las empanadas, estírela delgada y cueza en horno muy caliente.

NOTA: Esta masa es para hacer empanadas para doce personas.

MASA PARA PASTELES DE HORNO

1 ½ taza de harina cernida.
4 cucharadas de agua hirviendo.
1 cucharadita de sal.
1 cucharadita de polvo de hornear.
2 cucharadas de manteca.

Pase por un cernidor los ingredientes secos. Derrita la manteca en el agua, agréguele la harina poco a poco, una todo bien hasta obtener una masa homogénea. Déjela reposar un rato. Estírela delgada con el palote de amasar. Esta masa resulta muy delicada para toda clase de pastelitos de horno o para pasteles de fuente. Si se desea más cantidad, doble las proporciones.

MASA PARA PASTEL

2 tazas de harina.
100 grs. de manteca.
2 yemas.
Leche fría (para unir).
1 cucharadita de sal.

Una todos los ingredientes sin amasar, hasta formar una masa suave. Estírela valiéndose de las palmas de las manos. Este tipo es especial para toda clase de pasteles de horno. Si se desea obtener más cantidad porque el molde a forrar fuera grande, doble las medidas sin alterar las proporciones. Se debe agregar leche en cantidad suficiente para tomar la masa. Si el pastel es dulce, reemplace la sal por azúcar molida a su paladar.

PASTA PARA BOMBAS SALADAS

1 taza de agua.
120 grs. de manteca.
1 taza de harina.
1 cucharadita de sal fina.
1 pizca de pimienta.
3 huevos.
2 cucharaditas de polvo de hornear.

Ponga en una cacerola el agua y la manteca, y haga calentar hasta que tome punto de ebullición. Tamice la harina junto con la sal y agréguela a la primera

preparación, revolviendo vigorosamente. Retire la cacerola del fuego, deje enfriar y agregue los huevos uno por uno. Añada el polvo de hornear y bata bien la mezcla, dejándola descansar durante veinte minutos. Al cabo de este tiempo, vierta la mezcla por cucharadas sobre una placa enmantecada, dejando una distancia de cuatro centímetros entre cada una. Con ayuda de una cuchara mojada déles forma circular y cuézalas durante diez minutos en horno bien caliente; luego reduzca un poco la temperatura dejándolas cocer durante veinticinco minutos más. Deben quedar bien doradas y levantadas. Estas bombas son indicadísimas para rellenar con preparaciones saladas, como ser: crema de espinacas bien sazonada, choclo desgranado a la crema y ostras a la crema, acompañando platos de carnes tiernas o de aves. También pueden rellenarse con las siguientes preparaciones frías: mayonesa de camarones, atún aliñado y salpicón de ave con mayonesa.

PASTA PARA BOMBAS DULCES

Esta pasta se usa en la elaboración de todas las variedades de bombas, palos de Jacob, profiteroles, "éclairs", etc. Su preparación es rápida y muy sencilla.

¼ litro de agua fría.
100 grs. de manteca.
125 grs. de harina.
½ cucharadita de azúcar en polvo.
4 huevos.
1 pizca de sal fina.

Pase la harina por un tamiz. Elija una cacerola un poco alta para poder trabajar cómodamente la pasta y eche en ella el agua, la manteca, previamente dividida en trocitos, la sal y el azúcar.

Coloque la cacerola sobre fuego fuerte y cuando la manteca esté bien derretida y el líquido tome el punto de ebullición, retire la cacerola y rápidamente añádale la harina de una sola vez. Bata todo muy bien con ayuda de una cuchara de madera o de una espátula, hasta obtener una pasta bien lisa y homogénea y vuelva a colocar la cacerola sobre el fuego para espesarla un poco más, sin dejar de remover constantemente.

Cuando al levantar la cuchara la pasta caiga en forma de cinta, retire la cacerola y añada los huevos uno a uno, trabajando bien la pasta y batiéndola después de añadir cada huevo y antes de agregar otro. La pasta terminada debe quedar blanda pero no líquida, y si resultara un poco dura se le podrá adicionar otro huevo, pero previamente batido y del que se añadirá nada más que la cantidad necesaria para lograr la consistencia deseada. Si, por el contrario, al agregar el tercer huevo se notara la pasta demasiado blanda, no añada sino parte del cuarto. Puede perfumarse con el aroma que se prefiera. Para el horneado de esta pasta véanse las indicaciones de la receta anterior.

MASA PARA PASTA "FROLA"

400 grs. de harina.
300 grs. de manteca.
3 yemas de huevo.
300 grs. de azúcar en polvo
1 pizca de sal.
La ralladura de 1 limón.
1 cucharadita de café, de esencia de vainilla.

Coloque sobre la tabla de amasar la harina en forma de corona, ponga en el centro la manteca, la sal y la ralladura del limón y una todo mezclando con la

punta de los dedos. Añada las yemas, el azúcar y la vainilla y termine de ligar la masa trabajándola rápidamente, de modo que resulte fina y bien unida. Forme un bollo, cúbralo con un lienzo y deje reposar durante dos o tres horas antes de usarla.

MASA QUEBRADIZA

½ kg. de harina.
¼ kg. de manteca o margarina.
1 cucharadita de sal.
1 vasito de agua.
1 cucharada de vino seco.

Coloque la harina en forma de corona sobre la mesa. En el centro, y cortada en trocitos, ponga la manteca; vaya tomando la harina con la manteca y, para unirla, agregue poco a poco el vino y el agua salada. La masa debe trabajarse con las yemas de los dedos, deshaciéndola contra la palma de la mano; luego, desmenuzándola. Una todo y deje reposar una hora o dos, antes de estirarla. Como esta pasta es sumamente quebradiza, el estiramiento ha de hacerse casi por completo con las manos, usando muy poco el palote. Es una masa muy delicada y se presta para la preparación de tartas saladas con diversos rellenos. Se utiliza con preferencia en los platos tradicionales de la cocina alemana, alsaciana y francesa. Puede decirse que esta masa es la más indicada para forrar moldes de pastelería, tanto para repostería como para timbales, tarteletas para rellenar e infinidad de otras preparaciones. Si se desea utilizar la masa quebradiza para pastelería se le adiciona azúcar. A continuación damos una serie de recetas de masa que son variedades de esta masa tipo.

MASA QUEBRADIZA PARA PASTELERÍA

250 grs. de harina.
150 grs. de manteca.
2 yemas de huevo duras.
1 copita de vino.
3 cucharadas de azúcar.

Coloque la harina sobre la mesa en forma de corona y en el centro la manteca; una con las yemas de los dedos estos ingredientes y trabájelos hasta que queden completamente desmenuzados. Agregue el azúcar y las yemas de huevo pulverizadas. Después añada el vino y mezcle todo bien. Espolvoree la tabla de amasar con un poco de harina y haga con la masa un bollo, cúbrala con un lienzo y déjela reposar al fresco durante dos horas. Esta pasta no debe presentar ninguna elasticidad; al contrario. Por lo tanto, para estirarla debemos recurrir al empleo de la palma de las manos, dándole la forma requerida sobre el mismo molde en que se va a cocinar.

MASA QUEBRADIZA PARA TARTAS DE FRUTAS

210 grs. de harina.
140 grs. de manteca.
1 yema de huevo dura.
1 cucharada de crema.
70 grs. de azúcar.

Preparación igual a la anterior, uniendo la masa con la crema en reemplazo del vino.

MASA QUEBRADIZA CON CHOCOLATE
(Praliné de avellana)

240 grs. de harina.
160 grs. de manteca.
60 grs. de azúcar.
2 yemas de huevo duras.
60 grs. de chocolate rallado.
30 grs. de avellanas picadas.
1 trocito de cáscara de limón rallado.

Prepare esta masa en la misma forma que la masa quebradiza para pastelería, añadiendo finalmente el chocolate rallado, las avellanas y la ralladura de limón. Esta masa es especial para tartas de frutas o masitas secas, para servir con Oporto o Champagne.

PAN CASERO

He aquí un delicioso pan casero, doradito y liviano, que pueden preparar todas las amas de casa.

1 kilo de harina.
1 cucharadita de azúcar.
2 tazas de agua.
5 cucharadas de grasa fina o manteca.
2 cucharadas de levadura.
1 cucharada de sal.

Disuelva la levadura seca en media taza de agua tibia, deje reposar por espacio de diez minutos y luego bata fuertemente agregando otra media taza de agua. Haga una corona con la harina y ponga en el centro el agua donde disolvió la levadura. Una poco a poco con la harina y cuando esté a medio hacer la masa agregue la otra taza de agua, donde deben estar diluídos el azúcar y la sal. Vaya tomando la masa con esto y la grasa. Mezcle todo y amase durante diez minutos, hasta que la masa quede elástica y liviana. Tápela con un lienzo y déjela reposar dos horas. Luego aplástela con el rodillo para quitarle el aire y estírela un poco dándole dos o tres vueltas. Corte la masa en bollos, vuelva a dejar descansar un rato y fórmelos con la mano como si fueran panecillos caseros. Hágales un corte profundo en forma de cruz en la parte superior y cocine en horno de temperatura fuerte y re-

gular. Deben quedar dorados y crocantes. Es un recurso muy útil cuando se tiene dificultad para obtener pan liviano.

PAN NEGRO TÍA ANA

2 tazas de harina blanca.
1 ½ cucharada de polvo de hornear.
1 cucharadita de sal fina.
1 ½ cucharadas de azúcar.
½ litro de leche.
3 tazas de harina de Graham.

Mezcle en un bol todos los ingredientes secos y luego vierta poco a poco sobre ellos la leche, revolviendo con una espátula de madera. Ponga la mezcla en una forma enmantecada y cocine en horno moderado hasta que el pan esté doradito.

PAN DE MIEL ALSACIANO

1 kg. de miel.
1 kg. de harina blanca.
2 cucharadas de alcohol.
20 grs. de carbonato de amonio.
250 grs. de azúcar.
2 claras de huevo.

Caliente la miel y vaya agregando poco a poco la harina hasta obtener una pasta bien compacta; añada a continuación el carbonato de amonio disuelto en el alcohol y amase bien. Extienda la pasta sobre la mesa y córtela con un cortapastas, dándole las formas que prefiera. Cocine en horno moderado y antes de retirarlas píntelas con un baño preparado con el azúcar mezclado con las claras de huevo, con objeto de abrillantarlas.

PAN DE NUEZ

2 tazas de harina.
½ taza de azúcar.
¾ taza de nueces peladas.
¾ taza de pasas corintas.
2 huevos.
3 cucharaditas de polvo de hornear.
1 cucharadita de sal.
½ taza de leche.

Cierna dos veces la harina juntamente con el polvo de hornear y la sal. Bata luego los huevos con la leche y el azúcar y agréguele poco a poco la harina, las pasas corintas y las nueces picadas. Deje reposar la preparación durante quince minutos, luego viértala en un molde enmantecado, cocinándola en horno moderado por espacio de una hora. Es especial para el desayuno.

PAN DULCE CASERO

100 grs. de manteca.
80 grs. de azúcar.
2 yemas.
1 huevo.
1 pizca de sal.
300 grs. de harina.
200 grs. de leche cruda.
100 grs. de pasas de uva.
50 grs. de almendras o nueces.
80 grs. de fruta abrillantada cortada en trocitos.
1 cucharada de polvo de hornear.

Bata durante media hora la manteca junto con el azúcar, las yemas y el huevo, añada la sal y luego poco a poco la harina alternando con la leche cruda y batiendo constantemente. Cuando se haya obtenido una pasta suave y homogénea, agregue las pasas, las nueces y la fruta abrillantada, mezcle bien y añada el polvo de hornear.

Deje reposar durante un rato, unte con manteca y espolvoree con harina un molde apropiado, coloque en él la masa y cuézalo en horno de temperatura moderada. Para darle brillo puede pintarse con huevo batido.

"FUGAZA" DULCE

½ kg. de masa para pan, cruda (que puede adquirirse en la panadería).
5 cucharadas de azúcar en polvo.
½ vaso de leche.
3 huevos.
3 cucharadas de agua de azahar o de cualquier licor.
3 cucharadas de aceite.

Ponga en un bol grande la masa, añada los restantes ingredientes y mezcle todo hasta que esté bien unido.

Deje reposar la masa durante tres horas en un lugar tibio para que se levante. Luego colóquela en una placa y aplástela con la palma de las manos. Marque en la superficie de la "fugaza" unos cuadraditos con la punta de un cuchillo filoso, y píntela con una yema de huevo batida mezclada con un poco de agua azucarada. Cueza a horno bien caliente hasta que esté a punto.

PAN DE ORO ("BRIOCHE")

¼ kg. de harina.
190 grs. de manteca.
1 cucharadita de levadura de cerveza.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de azúcar en polvo.
3 huevos.
1 copa de agua ligeramente tibia.

Pase la harina por el tamiz y colóquela en forma de corona sobre la tabla de amasar. Coloque en el centro la levadura, vierta el agua y con la punta de los dedos de la mano derecha proceda a desleír perfectamente la levadura en el agua sin tocar en lo posible la harina. Disponga en seguida en el centro de la corona de harina, la manteca, la sal, el azúcar y los huevos. Durante un momento y con la punta de los dedos trabaje y triture la manteca, los huevos y el líquido sin tocar todavía la harina. Después de esto vaya tomando poco a poco la harina con un movimiento circular de la mano de modo que en unos minutos todo esté bien mezclado. Espolvoree ligeramente la tabla con harina y forme con las palmas de la mano un bollo. Coloque este bollo sobre una tabla sin enharinar, cubra con un lienzo y déjela reposar en un sitio templado, con una temperatura de dieciocho a veinte grados durante cuatro horas más o menos. En este tiempo la masa deberá haber aumentado dos veces su primitivo volumen. Luego de esta primera fase de la elaboración, proceda a hacer volver la pasta a su primer volumen para lo que la comprimirá con las manos, de modo que se deshinche. De nuevo cubra la pasta, y déjala reposar y fermentar por segunda vez durante dos horas. Después de esto la pasta volverá a adquirir nuevamente el doble de su volumen.

Elija un molde especial para "brioche", es decir más alto que ancho. En este caso la medida indicada para las cantidades de la presente receta es de trece centímetros de alto y once centímetros de diámetro. Fórrelo con papel mantecado para facilitar luego el desmoldado y vierta dentro la preparación.

HORNEADO DE LA PASTA DE "BRIOCHE". — Coloque el molde en un sitio que tenga una temperatura templada, alrededor de veinte grados y déjela durante dos horas para que siga fermentando y aumente su volumen otra vez al doble. Entretanto prepare el horno para que en el momento de introducir el "brioche" tenga una temperatura suficiente para dorar en cinco minutos una hoja de papel blanco. Pinte con huevo batido la superficie del "brioche" y con ayuda de una tijera calentada hágale dos incisiones en forma de cruz. En seguida colóquelo dentro del horno y calcule cuarenta minutos para su cocción. Cuando la misma ya esté por terminar disminuya un poco el calor del horno para que el "brioche" no se dore demasiado. Luego retírelo y desmóldelo, dejándolo enfriar sobre una rejilla.

BAÑOS PARA TORTAS Y POSTRES

CREMA PASTELERA

¼ kilo de azúcar.
6 yemas.
½ litro de leche.
1 chaucha de vainilla.
3 cucharadas de harina.

Mezcle en una cacerola enlozada el azúcar con los huevos, revuelva y añada poco a poco la harina. Una vez unido todo continúe agregando la leche perfumada a la vainilla, en pequeñas cantidades, deje cocer a fuego suave hasta que espese, revolviendo continuamente. Guarde siempre en recipientes de porcelana o vidrio y en lugar fresco o en la heladera. Esta crema es especial para rellenar bombas, "éclairs", palos de Jacob y toda clase de pastelería de tipo italiano. Para

servirla sola, conviene disminuir la cantidad de harina, con objeto de aligerarla. También puede perfumarse con cáscara de limón o naranja o con perfume de diferentes licores, de acuerdo al uso que se le va a dar.

CREMA PASTELERA LIVIANA PARA POSTRES

Para cierto tipo de postres que requiera una crema pastelera liviana y más delicada de sabor, utilice esta fórmula:

Prepare una crema pastelera común (ver receta anterior) y añádale crema "chantilly" hasta obtener una consistencia liviana. Perfume con licor de Curaçao, Triple-sec o Ron, según prefiera. Esta crema debe guardarse en la heladera hasta el momento de utilizarla. Es especial para rellenar bombas y "éclairs".

CREMA "SAINT HONORÉ"

Para hacer esta crema (muy indicada para postres, masas, bombas y tarteletas) debe tenerse como base una crema pastelera (ver página anterior) y agregarle seis claras batidas a nieve en el momento en que aún esté muy caliente. Revolver con cuidado para incorporar las claras y utilizarla en seguida.

Si desea conservarse para el día siguiente, conviene añadir un paquetito de gelatina en polvo, disuelta en agua tibia.

CREMA "FRANGIPANE"

Esta crema se usa mucho en pastelería y es una especie de crema pastelera a la que se le adiciona cierta cantidad de almendras tostadas y molidas, o "amarettis" machacados. Esta es la característica principal de la crema "frangipane", la que se completa, según los gustos, perfumándola con esencia de vainilla, de azahar o de naranjas.

½ litro de leche hervida.
1 taza de maicena.
¼ kg. de azúcar molido.
1 huevo.
4 yemas.
2 cucharadas de "amarettis" machacados o almendras picadas.
1 pizca de sal.
Esencia a gusto.
2 cucharadas de manteca.

Vierta la leche en una cacerola, colóquela sobre el fuego y, cuando comience a hervir, eche en ella un trozo de cáscara de naranja o bien un pedazo de chaucha de vainilla, según el gusto que usted prefiera. Tape y retire la cacerola del fuego, dejándola así durante quince minutos y cuidando de que no hierva la leche.

En una cacerola mediana, ponga la maicena, el azúcar, la sal, el huevo y las yemas. Mezcle y trabaje la mezcla con una cuchara de madera durante dos o tres minutos. Añada la leche, vertiéndola poco a poco y sin dejar de remover para que no se formen grumos. Coloque en seguida la cacerola sobre fuego muy suave, sin dejar de remover constantemente y cuidando de que la crema no se pegue al fondo de la cacerola, hasta el momento en que comiencen a formarse en la superficie burbujas que indicarán que la crema está

hirviendo; siga removiendo durante dos minutos más. Retire la cacerola del fuego y añada la manteca, los "amarettis" machacados o bien las almendras picaditas. Si desea esta crema caliente, manténgala al baño de María hasta el momento de servir, colocando en la superficie de la misma algunos pedacitos de manteca; si quiere usarla fría, viértala en un recipiente enlozado, y, con la ayuda de un cuchillo, esparza un poquito de manteca sobre la superficie de la crema, para evitar que se forme una película.

CREMA ALMENDRADA PARA TORTAS Y POSTRES

¼ kilo de almendras peladas.
¼ kilo de azúcar molido.
1 cucharada de azúcar vainillado.
2 cucharadas de miel.

Quíteles la piel a las almendras, muélalas en un mortero e incorpore poco a poco el azúcar; añada, por último, la miel. Mezcle bien todo con ayuda de una espátula, hasta formar una pasta suave. Esta crema es especial para toda clase de pastelería fina e indicada para rellenar tortas.

CREMA DE NUEZ

1 litro de leche.
1 taza de nueces peladas y picadas.
4 yemas.
2 cucharadas de postre de fécula de maíz.
1 taza de azúcar molida.

Vierta la leche en una cacerola, añada las nueces y el azúcar. Ponga a calentar sobre fuego suave y

cuando rompa a hervir retire la cacerola del fuego y deje reposar durante una hora. Transcurrido este tiempo, cuele, pasando la crema a través de un tamiz fino o de una muselina, para retirar las nueces.

Vuelva a colocar la crema sobre el fuego y añada la fécula previamente disuelta en un poco de leche fría, haga hervir a fuego muy suave hasta que se espese. Retire del fuego y bata con una cuchara de madera hasta que se enfríe un poco, entonces agregue las yemas una a una sin dejar de batir.

CREMA DE CHOCOLATE

1 litro de leche.
4 barritas de chocolate rallado.
2 yemas.
2 cucharadas de postre de fécula de maíz.
¾ taza de azúcar molida.

Vierta la leche en una cacerola, añada el chocolate y el azúcar. Ponga a calentar sobre fuego suave y cuando rompa a hervir agregue la fécula de maíz previamente disuelta en un poco de leche fría. Revuelva con una cuchara de madera y deje hervir hasta que se espese. Retire la cacerola del fuego, siga batiendo hasta que se entibie y entonces añada las yemas una a una.

CREMA VAINILLA CON GELATINA

125 grs. de azúcar en polvo.
3 yemas de huevo.
Esencia de vainilla.
5 grs. de gelatina.
¼ litro de leche hirviente.

Eche el azúcar en una cacerola, añada las yemas y bátalas bien con una espátula, vierta en seguida la

leche perfumada con unas gotas de esencia de vainilla. Deslía con mucho cuidado esta preparación, coloque la cacerola sobre el fuego y remueva suavemente con la espátula, haciendo calentar bien pero cuidando de que no tome el punto de ebullición. Retire la cacerola del fuego y añada la gelatina previamente disuelta en un poco de agua fría. Cuando la crema esté tibia pásela a través de un tamiz y déjela terminar de enfriarse.

CREMA DE MANTECA MUSELINA

125 grs. de azúcar en panecillos.
100 grs. de agua.
5 yemas de huevo.
1 chaucha de vainilla.
250 grs. de manteca.

Eche en una cacerola el azúcar con el agua y la vainilla si desea una crema a la vainilla. Cueza estos ingredientes hasta que el almíbar tome el punto de medio hilo (véase la página 638). Coloque las yemas en un bol y eche sobre ellas, muy despacio, el almíbar, removiendo con un batidor. Cuando haya incorporado todo el almíbar a las yemas, continúe batiendo hasta que la mezcla se enfríe completamente. Aparte, haga derretir ligeramente la manteca en una cacerola, trabájela con un batidor hasta que quede cremosa y añádale poco a poco la preparación anterior.

NOTA: Si con esta crema se desea decorar o rellenar masitas perfumadas con diferentes esencias, no le agregue vainilla al almíbar; perfume cada porción de crema necesaria para la cantidad de masitas que se desee. La mezcla de los aromas tales como licor de anís, Kirsch, o bien algunas gotas de café muy concentrado, se hace en el momento en que se añade el almíbar, con las yemas, a la manteca.

CREMA DE MANTECA AL CHOCOLATE

Proceda en la misma forma que para la crema de manteca muselina, añadiendo, cuando la crema ya esté lista y bien fría, tres barritas de chocolate fundido con un poco de agua o bien veinticinco gramos de cacao igualmente fundido y frío.

CREMA DE CASTAÑAS

½ kg. de castañas en almíbar.
100 grs. de manteca.
Almíbar.

Elija castañas en almíbar en trocitos y deshágalas con un tenedor; colóquelas en un bol, añada la manteca y bata los dos ingredientes. En seguida, añada el almíbar de las castañas, siga batiendo hasta que todo esté bien mezclado y, finalmente, perfume con Kirsch, Ron o esencia de vainilla.

CREMA DE MANTECA "MOKA"

Siga el mismo procedimiento que para la crema de manteca muselina, añadiéndole, en lugar de la vainilla, esencia de café, o bien, si se preparara especialmente para rellenar o cubrir una torta "Moka", haga el almíbar con café fuerte en reemplazo del agua.

BAÑO BLANCO

Eche en un recipiente enlozado azúcar impalpable y agréguele agua en cantidad suficiente como para

formar una pasta espesa. Trabaje esta mezcla con una espátula y, en seguida, perfúmela con alguna esencia, ya sean diversos licores, esencia de vainilla o también cáscaras de limón o de naranja picadas muy menudamente.

BAÑO REAL

Coloque en un bol pequeño dos claras de huevo. Añada azúcar impalpable en cantidad suficiente para obtener una pasta consistente, pero que pueda extenderse fácilmente sobre la superficie a cubrir. Este baño debe hacerse cuidando de no trabajar mucho la composición mientras se mezclan los dos ingredientes.

BAÑO REAL PARA DECORACIÓN DE POSTRES

Este baño se prepara igual que el anterior, agregándole unas gotas de zumo de limón y trabajando la preparación durante diez minutos con una espátula. Una vez que el baño esté listo, cúbralo con un papel húmedo y guárdelo en sitio fresco.

BAÑO DE NARANJA

Prepare un almíbar liviano y eche en él la cáscara de una naranja, déjela en infusión durante quince minutos. Agregue el jugo de dos naranjas previamente pasadas por un tamiz fino. Vierta esta preparación en un recipiente enlozado y adiciónele el azúcar impal-

pable suficiente como para formar una pasta suave. Trabaje suavemente con una espátula y extienda la preparación.

BAÑO DE LIMÓN

Preparación igual que la receta anterior, sustituyendo la cáscara y el jugo de las naranjas por la cáscara y el jugo de limones.

"FONDANT"

1 kg. de azúcar en panecillos.
1 cucharada de glucosa.

Eche el azúcar en una cacerola preferentemente de cobre y añada la cantidad de agua suficiente como para mojarla. Coloque la cacerola sobre fuego suave, de modo que el azúcar se funda lentamente. Cuando todo esté fundido, avive el fuego para que tome el punto de ebullición y revuelva con una cuchara de madera, teniendo cuidado de que no queden partículas de azúcar adheridas a las paredes de la cacerola. Espume con cuidado y pruebe el punto del almíbar mojándose las puntas de los dedos en agua fría (ver el almíbar y sus puntos, página 637).

Cuando se haya obtenido el punto de bolita añada la glucosa, mezcle bien y luego retire la cacerola del fuego y vierta la preparación sobre un mármol humedecido con un poco de agua fría. Deje enfriar un poco la preparación y comience a revolverla con ayuda de una espátula, hasta que se vuelva blanca y

sólida. En seguida colóquela en un bol o en un recipiente enlozado, cúbrala con un lienzo húmedo y guárdela en un sitio fresco. El "fondant" así preparado puede conservarse durante mucho tiempo.

EMPLEO DEL "FONDANT". — *"Fondant" blanco:* Prepare el "fondant" de acuerdo con la receta precedente o, si ya lo tiene preparado, retírelo del recipiente en que lo tiene guardado. Colóquelo en una cacerola y caliéntelo ligeramente; perfúmelo añadiendo un poco de Kirsch o de Ron y en seguida extiéndalo con una espátula.

"Fondant" de colores: El mismo procedimiento que para el 'fondant" blanco, pero añadiéndole unas gotas de colorante vegetal, ya sea verde, rojo, etc.

"Fondant" de café: El mismo procedimiento que para el "fondant" blanco, agregándole unas cucharadas de café muy concentrado.

"Fondant" al chocolate: El mismo procedimiento que para el "fondant" blanco, agregándole dos cucharadas de chocolate derretido. Mezclar bien.

"Fondant" de frutillas: El mismo procedimiento que para el "fondant" blanco, adicionándole frutillas frescas previamente pasadas por un tamiz fino o por licuadora y algunas gotas de jugo de limón.

MAZAPÁN PARA DECORACIÓN DE TORTAS

¼ kg. de almendras peladas.
¼ kg. de azúcar refinado.
Agua de rosa.
1 cucharada de Ron.
Colorante vegetal.

Quíteles la piel a las almendras y muélalas en la máquina de picar. Cierna el azúcar y mézclelo con las almendras. En un mortero, con preferencia de piedra, pise esta preparación, añadiéndole poco a poco el agua de rosas y el Ron hasta formar una pasta suave que pueda extenderse con facilidad. Añada unas gotas de colorante vegetal (a elección, verde, azul o carmín) para dar un ligero color a la pasta. Colóquela sobre una placa y estírela, con ayuda del rodillo y de la espátula, hasta que quede bien delgada; déjela secar antes de cortarla.

JALEA Y MERMELADAS PARA BAÑOS Y RELLENOS DE TORTAS

Para utilizar las jaleas y mermeladas para rellenar o decorar tortas, es necesario calentarlas en una cacerolita y añadirles una o dos cucharadas de agua y una de azúcar. Dejar reducir a fuego vivo, luego retirar y dejar enfriar. Pasar luego por un tamiz y perfumar con Marrasquino, Kirsch, Curaçao o Triple-sec.

Jalea de naranjas: Reduzca la cantidad que desee utilizar de mermelada o jalea de naranjas y añada una cucharada de jalea de damascos. Deje enfriar y perfume con Curaçao.

Jalea de damascos: Pase por tamiz fino la cantidad de mermelada o jalea de damascos que vaya a utilizar. Prepare un almíbar de medio punto y vierta dentro la jalea de damascos. Deje reducir a fuego vivo y permita que tome punto de hilo fuerte. Retire, deje entibiar y perfume con Marrasquino o Ron.

SALSA PARA BUDINES DE SÉMOLA O CHUÑO

Esta salsa queda exquisita para acompañar budines blancos o flanes y resulta muy económica; es especial para postres livianos para niños o personas delicadas.

Pase la fruta que va a utilizar: damascos, frambuesa, duraznos, ciruelas (deben ser frutas de pulpa jugosa) por licuadora o tamiz para hacer un puré. Disuelva en un poco de agua una cucharada de fécula de arroz por cada taza de fruta tamizada y ponga a cocer en una cacerolita todo junto, revolviendo con espátula de madera. Azucare a gusto y continúe revolviendo hasta que quede una salsa espesita. Puede perfumarse con esencia de vainilla. Guarde en la heladera hasta el momento de servir.

SALSA DE BANANAS PARA POSTRES

4 bananas peladas y machacadas.
2 cucharadas de azúcar.
1 cucharada de Marrasquino.
1 taza de agua.

Vierta en una cacerolita el agua, añada el azúcar, las bananas y haga hervir un momento. Luego retírelas y pase la mezcla por un tamiz. En seguida perfume la salsa con el Marrasquino.

SALSA DE CHOCOLATE PARA POSTRES

½ cucharada de manteca.
3 cucharadas de leche.
6 barritas de chocolate rallado.
2 tazas de azúcar impalpable.
½ cucharadita de esencia de vainilla.

Ponga la manteca, el chocolate y la leche en una cacerolita al baño de María; agregue poco a poco el azúcar, batiendo bien hasta que quede cremoso. Añada, por último, la esencia de vainilla. Si resultara muy espeso, puede agregarse un poco más de leche.

REPOSTERÍA

TORTA DE NUEZ HILDA

1 kg. de nueces peladas.
10 huevos.
½ kg. de azúcar.
3 cucharadas de harina.
Nueces picadas.
Mitades de nueces.
Mazapán para decorar tortas (ver página 503).
½ kg. de crema "chantilly".

Bata dos huevos con ocho yemas y el azúcar durante media hora. Pique muy menudas las nueces o páselas por la máquina y añádalas al batido, junto con la harina, poco a poco. Finalmente, agregue las ocho claras restantes batidas a nieve. Vierta la preparación en una forma enmantecada y enharinada. Cocine en horno moderado durante una hora. Divida la torta en dos mitades y rellénelas con abundante crema "chantilly".

Recubra toda la torta con una ligera capa de crema "chantilly", alisándola con la espátula para emparejarla. Tenga preparada una pasta de mazapán para la decoración, y córtela en triángulos con la ayuda de un cortante. Forme unas bolitas con el mazapán y coloque sobre cada una de ellas la mitad de una nuez (ver ilustración frente a página 624). Termine la decoración espolvoreando nueces picadas alrededor, las que quedarán adheridas por la crema "chantilly".

"PLUM CAKE"

3 capas de bizcochuelo.
1 vaso de Ron.
Merengue.
Jalea de damasco reducida.

Prepare tres capas de bizcochuelo con la fórmula de la receta de página 532 y embébalas de Ron. Aparte, tenga listo un merengue al damasco para recubrir la torta.

Proceda en esta forma: encime las tres capas de bizcochuelo untándolas con mermeladas de damasco y luego recubra la torta con el merengue. Decore con trocitos de fruta abrillantada formando hojas.

MERENGUE AL DAMASCO

100 grs. de jalea de damasco.
1 vaso de Ron.
1 cucharada de Curaçao.
100 grs. de azúcar en polvo.
6 claras batidas a nieve.

Pase la jalea de damascos por un tamiz fino, agréguele el Ron, el azúcar, el Curaçao. Deje reducir a fuego suave y cuando haya formado un punto gelatinoso añada las claras. Mezcle todo y recubra con este merengue el "Plum Cake".

TORTA "MOZART"

Esta torta es una especialidad de la repostería vienesa y está especialmente indicada para servir en fiestas de cumpleaños o en cualquier ocasión semejante por la delicadeza de su sabor.

6 huevos.
80 grs. de harina.
80 grs. de fécula de maíz.
1 cucharadita de polvo de hornear.
30 grs. de cacao.
160 grs. de azúcar.

Mezcle y bata las yemas con el azúcar durante veinte minutos hasta que estén cremosas. Aparte, cierna juntos la harina, la fécula y el polvo de hornear. Bata a punto de nieve las claras con una pizca de sal para que queden bien firmes. Proceda a agregar la harina al batido de las yemas y, revolviendo siempre, adicione por último las claras. Revuelva con suavidad para unir todo.

Separe en dos porciones la preparación; a una de ellas añádale el cacao, la otra déjela blanca. En dos torteras, cuyo fondo habrá cubierto con un papel enmantecado, hornee por separado las dos preparaciones. La temperatura del horno deberá ser moderada y mayor en la parte inferior. Deje cocer de treinta a treinta y cinco minutos. Una vez cocidas las dos preparaciones divídalas en dos capas y forme así esta deliciosa torta.

Unte una capa de la torta de cacao con abundante crema de chocolate (ver página 498); luego ponga encima una capa blanca, úntela con mermelada de frutillas, ponga otra capa blanca y cúbrala también con mermelada. Por último coloque la otra capa de torta de cacao. Bañe la torta con un "fondant" de chocolate (ver página 503). Decórela con ralladura de chocolate y copos de crema "chantilly" hechos con manga con boquilla rizada y sobre los que colocará una frutilla fresca.

TORTA DE CHOCOLATE VIENESA ("SACHER TORTE")

150 grs. de chocolate rallado.
150 grs. de manteca.
6 yemas.
6 claras a punto de nieve.
150 grs. de azúcar molida.
150 grs. de harina tamizada.

Extracto de vainilla.
Jalea de damascos.
Baño de chocolate (ver página 513).

Bata las yemas con el azúcar hasta que quede espunoso. Aparte, derrita en una cacerola el chocolate con un poco de agua y añádale la manteca previamente ablandada, el extracto de vainilla y revuelva suavemente con una cuchara de madera hasta que todo esté bien mezclado. Añada a esta preparación el batido de las yemas, revolviendo constantemente, y por último vaya echando alternativamente las claras batidas a nieve y la harina. Cuando la preparación esté bien unida, vuélquela en una tortera redonda enmantecada y hágala cocer a fuego moderado en horno de temperatura pareja, durante media hora, más o menos. Desmolde la torta, déjela enfriar, córtela en dos mitades y extienda entre las dos capas la jalea de damascos. Arme la torta y cúbrala con el baño de chocolate bien espeso.

Esta receta es famosa en la repostería vienesa y su creador, "Herr Sacher", era el dueño de una de las confiterías más renombradas de Viena.

TORTA DE CACAO ALMENDRADA

140 grs. de almendras peladas y picadas.
2 cucharadas de cacao.
8 cucharadas de azúcar.
12 yemas.
2 cucharadas de harina.
4 claras de huevo batidas a nieve.
Crema "chantilly".

Bata en un bol las yemas con el azúcar, añada el cacao, las almendras y la harina, mezcle todo muy bien y, finalmente, incorpore las claras batidas a nieve.

Vierta la preparación en un molde enmantecado y cocínela en horno moderado hasta que esté doradita y bien cocida.

Una vez fría, córtela en capas, rellénela con abundante crema "chantilly" y cubra por encima con la misma crema. Decore a gusto.

TORTA "PARADISE"

125 grs. de azúcar en polvo.
90 grs. de harina.
4 cucharadas de manteca.
4 huevos.
Crema de manteca al chocolate.
35 grs. de cacao en polvo.

Coloque en un bol el azúcar junto con las yemas; mézclelas y trabaje bien esta pasta; añada luego el cacao, la harina y las claras batidas a punto de nieve y, por último, la manteca, previamente derretida. Vierta la preparación en un molde cuadrado, enmantecado y enharinado y cocínelo en horno suave durante cuarenta minutos. Retírelo del horno, deje enfriar y corte la torta por la mitad, en dos capas, rellenándola con la crema de manteca al chocolate (ver página 500).

TORTA "LILLETTE"

1 taza de harina.
1 taza de azúcar en polvo.
4 cucharadas de cacao.
3 cucharaditas de polvo de hornear.
1 pizca de sal.
3 yemas batidas.
2 claras batidas a nieve.
¾ de taza de leche fría.
100 grs. de manteca.

Cierna juntos la harina, el azúcar, el cacao, el polvo de hornear y la sal. Derrita la manteca, déjela enfriar

un poco y añádala a las yemas batidas, que habrá mezclado con la leche.

Vierta esta mezcla sobre los ingredientes secos y agregue, por último, las claras batidas a nieve, mezclando todo muy bien.

Coloque esta preparación en una asadera enmantecada y enharinada y cocine en horno moderado durante tres cuartos de hora. Desmolde sobre una rejilla y una vez fría cubra con crema de chocolate (ver página 498). Corte en cuadrados y decore colocando sobre cada trocito la mitad de una nuez o una cereza confitada.

TORTA REINA DE SABA

Esta torta de chocolate es un verdadero manjar, pero para obtenerlo han de seguirse cuidadosamente las instrucciones que se detallan en la receta. Debe prepararse con un día de anticipación y tiene la ventaja de que puede conservarse una semana si se tiene la precaución de envolverla con un papel impermeable o papel plateado.

125 grs. de almendras peladas.
125 grs. de chocolate.
125 grs. de manteca.
125 grs. de azúcar molido.
3 yemas.
50 grs. de harina de avena o maicena.
4 claras batidas a nieve.
1 cucharadita de azúcar vainillado.

BAÑO PARA LA TORTA:

150 grs. de azúcar impalpable.
1 barrita de chocolate.

Quite la piel a las almendras, poniéndolas en agua hirviendo. Séquelas bien y colóquelas en un mortero, junto con un poco de azúcar (dos cucharadas) y dos cucharadas de agua y aplástelas, trabajándolas lentamente con el pilón hasta obtener una verdadera pasta. Aparte, derrita en una cacerola el chocolate con tres cucharadas de agua tibia y revuelva con una espátula de madera, hasta formar una pasta bien lisa.

Ponga en un tazón grande la manteca y bata hasta que quede cremosa. Con la ayuda de la espátula de madera agregue el chocolate ya preparado y, por último, las yemas, una a una. Continúe batiendo, añada la pasta de almendras, el azúcar y la harina, previamente tamizada y mezclada con el azúcar vainillado. Bata todo el tiempo la preparación para que luego quede una masa esponjosa. Tenga las claras batidas a nieve y mézclelas a la preparación de la torta antes de verterla en el molde. Enmanteque y cubra, con una fina capa de harina, un molde de los usados para tartas, de unos veinte centímetros. Ponga a cocer en horno de calor moderado, teniendo en cuenta que debe estar más fuerte la llama en la parte de abajo, para impedir que se forme una costra demasiado cocida en la parte superior que no permita que la masa crezca. Deje cocer treinta minutos y pruebe con un pincho si la torta está cocida. Al sacarlo, el pincho debe salir limpio, apenas grasoso. Desmolde la torta al quitarla del horno, sobre una rejilla, déjela enfriar y cúbrala con el baño de chocolate.

BAÑO DE CHOCOLATE. — Ponga en una cacerolita el chocolate y humedezca suavemente con agua; déjelo derretir sobre fuego bajo y revuelva con una espátula de madera para quitar los grumos. Ponga en un bol ciento cincuenta gramos de azúcar impalpable y disuélvalo con tres cucharadas de agua. Añada esto al chocolate y bata todo vigorosamente, hasta formar una

crema lisa. Cuando haya conseguido esto, ponga la cacerolita al baño de María para lograr el glaceado. Cubra con esta preparación la torta y deje enfriar.

NOTA: Si desea conservar la torta varios días, no conviene cubrirla con el baño hasta el momento en que va a servirse.

TORTA DE NUEZ Y CHOCOLATE

¾ taza de manteca.
1 ½ taza de azúcar.
4 huevos.
1 taza de harina.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
1 pizca de clavo de olor.
1 pizca de canela.
1 taza de leche.
4 barritas de chocolate rallado.
1 taza de nueces peladas.

Bata, hasta que esté cremosa, la manteca con el azúcar. Añada una por una las yemas de huevo y continúe batiendo fuertemente. Adicione poco a poco la harina, el polvo de hornear y la leche. Añada el chocolate rallado, las nueces picadas menudas y las especias. Bata sin cesar. Agregue, por último, las claras batidas a nieve y mezcle bien. Ponga en un molde bien enmantecado y deje cocinar en horno moderado durante una hora. Sirva la torta cubierta de un baño de chocolate al caramelo (ver página anterior).

TORTA DE CHOCOLATE "EDDY"

¼ kg. de manteca.
¼ kg. de azúcar.
5 yemas.
¼ kg. de chocolate rallado.
¼ kg. de harina.
5 claras batidas a nieve.

SALSA DE CHOCOLATE:
3 barritas de chocolate amargo.
1 cucharada de manteca.
2 cucharadas de azúcar molido.

Bata en un bol la manteca con el azúcar, añada las yemas, el chocolate rallado, la harina y, finalmente, las claras batidas a nieve. Mezcle todo muy bien y vierta esta preparación en un molde enmantecado. Cocine en horno moderado durante media hora más o menos. Retire, deje enfriar bien y luego corte la torta por el medio, rellenándola y cubriéndola con la siguiente crema:

Derrita el chocolate con un chorrito de leche y la manteca a fuego suave. Añada el azúcar y revuelva bien hasta que la preparación quede bien cremosa. Úsela para rellenar la torta cuando está bien fría. Después, decórela.

TORTA ECONÓMICA DE CHOCOLATE

4 barritas de chocolate.
6 huevos.
200 gramos de azúcar.
100 gramos de manteca.
100 gramos de harina tamizada.
1 cucharadita de extracto de vainilla.

Bata las yemas con el azúcar en un bol grande, para poder hacer en él toda la preparación. Derrita en una cacerolita el chocolate con un poco de agua. Cuando el batido del azúcar haya tomado un color lechoso, añada la manteca y luego el chocolate, previamente batido y cremoso. Adicione, por último, la harina en forma de lluvia y batiendo siempre. Deje la preparación cerca del calor, mientras bate las claras a nieve. Agregue las claras y perfume con la vainilla. Enmanteque una tortera grande, vierta dentro la preparación y deje cocer a horno moderado, pero con más calor en la parte inferior para permitir que la torta se levante. Deje cocer media hora más o menos; debe quedar una

masa esponjosa y húmeda. Desmolde la torta en cuanto la quite del horno, sobre una rejilla. Cuando esté fría, decore con un "fondant" rosa y motivos realizados con manga lisa.

TORTA EXQUISITA DE NARANJA

125 grs. de azúcar molida.
125 grs. de almendras peladas.
60 grs. de fécula de arroz.
1 naranja.
1 cucharadita de agua de azahar.
3 huevos enteros.

Pele las almendras quitándoles cuidadosamente la piel. Sáquelas y páselas por la máquina de picar, utilizando la cuchilla más fina. Macháquelas en un mortero con dos cucharadas de agua para obtener una pasta delgada. Con un pequeño rallador raspe la cáscara de la naranja, pero tenga la precaución de no rallar la parte blanca, porque amarga. Guarde esta ralladura. Exprima el jugo de la naranja y páselo por una tela fina, para que no le queden grumos. En un tazón bata las yemas y el azúcar hasta que quede cremoso; añada entonces la fécula poco a poco, la ralladura de la naranja, las almendras, el jugo de la naranja y el agua de azahar. Bata continuamente y añada, por último, las claras batidas a nieve. Vierta inmediatamente la pasta en un molde para tortas, con la base más pequeña que la boca y que habrá preparado así: Corte una hoja de papel de forma tal que se adapte al fondo del molde. Cuide que la pasta no llegue más que a la mitad de la altura del molde y golpee suavemente para emparejar la superficie de la misma. Enmanteque los costados del molde. Cueza la torta

en horno de temperatura mediana durante media hora más o menos. Durante la cocción, la pasta aumentará su volumen al doble y luego volverá a su altura primitiva, al terminar de cocerse. Desmolde con cuidado y quite el papel del fondo cuando la torta esté completamente fría. Esta torta es deliciosa para la hora del té. Si se desea presentarla como postre, puede cubrirse con una capa de mermelada de damascos reducida y decorarla con almendras peladas enteras.

NOTA: El horno debe estar más caliente en la parte inferior.

TORTA DE FRUTILLAS

250 grs. de harina bien cernida.
250 grs. de azúcar en polvo.
120 grs. de manteca.
8 huevos.
2 cucharadas de azúcar vainillado.
1 cucharada de Ron.
½ kg. de frutillas.
Crema sambayón (ver página 586).
Merengue italiano (ver página 578).

Con esta preparación se obtendrá una torta de un diámetro aproximado de treinta cms.

Prepare una tortera con aro movible bien enmantecada y espolvoreada con harina. Aparte, coloque en un bol los huevos, añada el azúcar, el azúcar vainillado y mezcle con ayuda del batidor, tratando de levantar la mezcla para que absorba aire y quede espumosa. Bata fuertemente durante quince minutos y luego añada el Ron. Tenga preparada en una cacerolita la manteca derretida y tibia. Resérvela al calor.

Agregue al batido de los huevos la harina, dejándola caer en forma de lluvia y cuando esté perfectamente incorporada vierta la manteca sin trabajar mucho la pasta. Eche en seguida la pasta en el molde, sin llenarlo más que en sus tres cuartas partes, porque esta pasta aumenta. Cueza en horno moderado durante treinta y cinco o cuarenta minutos. Pruebe con un palillo si la pasta está cocida, antes de retirarla. Desmolde sobre una rejilla y deje enfriar.

Una vez fría la torta, marque en el centro un círculo de más o menos diez cms. de diámetro. Con ayuda de un cortante o de un cuchillo, ahueque el centro marcado y retire esta porción. Rellene este hueco con una parte de las frutillas y la crema sambayón. De la porción que retiró del centro de la torta, corte una capa de la parte superior y cubra con ella el hueco ya relleno, para emparejar la superficie total.

Cubra toda la torta con una capa de merengue italiano que alisará con la espátula. Sobre el centro, ponga una mayor cantidad de merengue, como se ve en la ilustración frente a la página 752. Coloque en horno de temperatura moderada durante unos minutos para secar el merengue, pero sin dejar que se dore mucho. Retire y una vez frío el merengue pase con un pincel una ligera capa de mermelada de damascos reducida para darle brillo. Con las frutillas que reservó decore la torta tal como se ve en la ilustración. Esta torta debe guardarse en la heladera hasta el momento de servirla.

Las frutillas: Lave y quíteles los tronquillos a las frutillas. Reserve unas treinta sin sacarles el tronquito, eligiendo las de mejor color y forma.

TORTA "MOKA"

4 huevos.
125 grs. de azúcar en polvo.
110 grs. de fécula de maíz.
150 grs. de azúcar refinería.
1 taza de agua.
4 yemas de huevo.
40 grs. de café.
150 grs. de manteca.
Crema de manteca "Moka" (ver página 500).

Entibie un bol vertiendo en él agua bien caliente y en seguida séquelo cuidadosamente. En él, casque los huevos y añada el azúcar, mezclando bien con un batidor, trabaje la mezcla hasta que ésta adquiera un color casi blanco. Añada la fécula, haciéndola caer en forma de lluvia, y mezcle con una espátula de madera.

Elija un molde que sea un poco más grande en la boca que en el fondo, enmantéquelo y vierta en él la pasta, cuidando de no llenarlo más que en sus tres cuartas partes, golpéelo ligeramente para emparejar la pasta y póngalo en horno de temperatura muy suave. Calcule de treinta a treinta y cinco minutos de cocción. Esta torta conviene desmoldarla en seguida de haberla retirado del horno. Colóquela sobre una rejilla y déjela enfriar. Prepare la crema y con ayuda de un cuchillo largo y filoso corte la torta de través, en tres discos de igual espesor.

Sobre el disco de mayor diámetro, que es el que servirá de base, extienda una abundante capa de crema; coloque el disco mediano y cúbralo también con crema; finalmente, ponga el último disco y decore por encima y los costados con una capa de crema, reservando un poco de la misma para decorar, colocándola en una manga con boquilla rizada y adornando la torta

a gusto. Consérvela en un lugar fresco hasta el momento de servir.

TORTA DIPLOMÁTICA

CREMA:

Masa quebradiza (ver página 487).
6 cucharadas de azúcar.
2 yemas.
3 cucharadas de fécula de maíz.
1 vaso de leche.
2 cucharadas de licor.
50 grs. de almendras peladas y picadas.
1 huevo batido.
4 cucharadas de manteca derretida.
50 grs. de pasas de uva.
50 grs. de frutas abrillantadas cortadas en trocitos.

BAÑO:

1 clara de huevo.
10 cucharadas de azúcar.
1 cucharada del mismo licor empleado para la crema.

Forre un molde con masa quebradiza. Prepare la crema mezclando en una cacerolita tres cucharadas de azúcar, las yemas de huevo, la fécula y la leche, cueza sobre fuego suave hasta que tome punto de crema espesa, deje enfriar y perfume la crema con el licor.

Incorpore a esta crema las almendras picadas, el huevo, la manteca derretida, tres cucharadas de azúcar, las pasas y las frutas abrillantadas, mezcle todo bien. Rellene con esta preparación el molde forrado con la masa quebradiza y cueza en el horno durante veinte minutos más o menos.

Desmolde y deje enfriar y luego unte la superficie de la torta con el baño que preparará trabajando la clara de huevo con el azúcar y el licor hasta formar una crema lisa.

TORTA "MONSIEUR"

450 grs. de harina.
335 grs. de manteca.
335 grs. de azúcar.
1 huevo.
2 yemas.
Ralladura de un limón.
120 grs. de almendras peladas y picadas.
2 cucharaditas de canela en polvo.
2 cucharaditas de especias.
Jalea de membrillo.

Con una espátula de madera trabaje durante un momento la manteca para deshacerla, agréguele luego la harina y el azúcar. Bata luego el huevo y las yemas e incorpórelos a la primera preparación; añada las almendras, la canela, las especias y la ralladura del limón. Amase todo y cuando haya obtenido una masa homogénea córtela formando cuatro bollos de tamaño más o menos igual. Aplaste con las manos cada uno de estos bollos, a fin de formar unas rodajas de veinte cm. de diámetro aproximadamente y todas del mismo grosor. Colóquelas en moldes enmantecados de tamaño bastante más grande, pues al cocinarlas se extienden mucho. Hornéelas hasta que estén doradas y luego retírelas y déjelas enfriar. Una las rodajas entre sí con abundante jalea de membrillo y forme así la torta. Espolvoree por encima con azúcar impalpable.

TORTA DE AVELLANAS ADELA

6 huevos.
2 tazas de azúcar molido.
2 tazas de avellanas peladas y picadas.
1 taza de harina.
½ cucharadita de polvo de hornear.
Crema de "chantilly" perfumada con un chorrito de Ron.

Bata las yemas con el azúcar y agregue las avellanas. Incorpore luego las claras batidas a nieve y, por último, la harina cernida con el polvo de hornear. Vierta la preparación en una forma enmantecada y cuézala en horno de temperatura moderada. Retire, deje enfriar y corte la torta en dos mitades, rellénela y cúbrala con la crema de "chantilly". Decore con una manga de boquilla dentada.

BUDÍN INGLÉS

¼ kg. de manteca.
¼ kg. de azúcar.
4 huevos bien batidos.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
½ kg. de harina.
¼ kg. de pasas y frutas abrillantadas, picadas menudas.
3 cucharadas de Coñac.

Remoje en el coñac la fruta abrillantada y las pasas. En un tazón grande bata la manteca con el azúcar y luego agregue alternativamente los restantes ingredientes. Mezcle bien revolviendo con espátula de madera. Vierta la preparación en un molde de forma alargada, bien enmantecado, y deje cocer a horno moderado.

TORTA DE BODAS

500 grs. de manteca.
400 grs. de azúcar en polvo.
10 huevos.
800 grs. de harina.
300 grs. de pasas de Corinto.
300 grs. de pasas de Esmirna.
300 grs. de pasas de Málaga.
100 grs. de cáscara de naranja abrillantada.
100 grs. de cáscara de limón abrillantado.
1 vaso de Coñac o Ron.
200 grs. de almendras peladas y picadas.
1 cucharadita de canela.
La cáscara de un limón, rallada.
1 pizca de sal.

Coloque la manteca en un bol y trabájela con una espátula hasta que tome consistencia cremosa. Añada el azúcar y poco a poco los huevos enteros. Añada la harina, las pasas y las cáscaras abrillantadas cortadas en trocitos. Vierta el Coñac o Ron y agregue las almendras, la canela, la cáscara de limón rallada y la sal.

Enmanteque un molde adecuado y cubra las paredes del mismo con papel blanco igualmente enmantecado. Vierta la preparación dentro del molde y cueza la torta en horno moderado. Pínchela con un alambrecito para comprobar que esté cocida, retírela del horno y déjela enfriar.

Deje reposar la torta ya cocida por espacio de uno o dos días y luego cúbrala enteramente con baño blanco (ver página 500). Alise la superficie con la hoja de un cuchillo húmedo y deje secar por espacio de un día. Luego decórela con figuras de azúcar apropiadas a la circunstancia, así como con azahares y moñitos de cinta de satén blanco.

TORTA DE FRUTAS DELICIA

3 cucharadas de manteca derretida al baño de María.
1 taza y media de azúcar en polvo.
3 huevos batidos.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
2 tazas de leche.
1 docena de damascos frescos, pelados y descarozados.
2 ½ tazas de harina.

Bata todos los ingredientes sólidos y líquidos, mezclándolos alternativamente hasta formar una pasta casi líquida y bien cremosa. Tenga preparada la fruta con azúcar molido, cortada en trozos medianos. Vierta el

batido en una tortera profunda, eche dentro la fruta y espolvoree con azúcar impalpable. Deje cocer en horno medio durante cuarenta minutos. Puede presentarse con una cobertura de mermelada de frutas "glacé".

"CHERRY CAKE" (TORTA DE CEREZAS)

150 grs. de manteca.
140 grs. de azúcar.
3 huevos.
160 grs. de harina.
1 cucharadita de polvo de hornear.
150 grs. de guindas confitadas cortadas.
1 copita de Cherry Brandy.

Bata la manteca con el azúcar hasta que tenga la consistencia de una crema liviana. Agregue los huevos uno a uno batiendo constantemente, añada la harina y el polvo de hornear. Finalmente, adicione el Cherry Brandy y las guindas confitadas. Mezcle todo muy bien y vierta la preparación en un molde para budín, enmantecado, cocinando a horno muy suave durante una hora y cuarto. Deje enfriar, desmolde con cuidado y espolvoree por encima con azúcar impalpable. Esta torta es de sabor más delicado preparándola con un día de anticipación.

TORTA LONDINENSE
(TORTA DE FRUTAS SIN HUEVO)

½ kg. de harina.
125 grs. de manteca.
125 grs. de cáscaras de frutas abrillantadas.
¼ kg. de azúcar.
125 grs. de pasas sultanas.
6 nueces peladas y picadas.
1 taza de leche.
1 cucharada de Coñac.
1 cucharadita de bicarbonato de soda.
1 cucharada de melaza.

Mezcle la manteca con la harina trabajando con una espátula de madera, agregue las cáscaras de fruta cortadas finitas, el azúcar, las pasas y las nueces. Disuelva el bicarbonato en la leche y añádalo a la mezcla, adicione la melaza y, por último, el Coñac. Vierta la mezcla en un molde enmantecado y cocine la torta en horno moderado.

TORTA MILHOJAS CON DULCE DE LECHE

Masa de hojaldre (ver página 480).
Baño de limón (ver página 502).
Dulce de leche.

Prepare trescientos gramos de masa de hojaldre y divídala en tres partes haciendo con cada una un bollo. Estírelos con el rodillo hasta que estén bien delgadas y déles forma redonda cortándolos con un cortapastas de más o menos diez cms. de diámetro. Coloque cada uno de estos discos de masa sobre una chapa humedecida con agua fría, pínchelos con un tenedor, déjelos descansar durante veinte minutos y colóquelos en horno de temperatura media. Una vez que la masa se haya levantado un poco, disminuya el calor para que terminen de secarse bien. Retírelos del horno, déjelos enfriar sobre una rejilla y luego arme la torta, colocando un disco sobre otro y rellenando entre ellos con abundante dulce de leche. Prepare el baño de limón y cubra con él la milhojas, decorando con trocitos de frutas abrillantadas y confites de colores.

PERSIANA DE HOJALDRE

¼ kg. de harina.
1 taza de agua.
¼ kg. de manteca.
1 pizca de sal.
¼ kg. de mermelada de damascos bien espesa.
1 cucharada de azúcar vainillado.

Prepare la pasta de hojaldre (ver página 480) y estírela, dándole un espesor de cinco a seis mm. y la forma de un rectángulo de treinta cm. de largo y quince cm. de ancho, de modo que cortando este rectángulo en dos mitades se formen dos cuadrados de masa iguales.

Elija una placa de horno adecuada y humedézcala ligeramente con un poco de agua; coloque sobre ella el primer cuadrado de masa de hojaldre y cúbralo con la mermelada de damascos, de manera que forme una capa de un cm. de espesor; deje sin cubrir sobre los cuatro lados del cuadrado de masa un espacio de dos centímetros y humedézcalos también ligeramente con un poco de agua. Cubra con el otro cuadrado de hojaldre, apretando bien todo el contorno de los dos cuadrados, con objeto de unir bien los bordes. Coloque en horno de temperatura mediana durante quince a veinte minutos más o menos. Retire la torta una vez cocida y, cuando esté tibia, espolvoréela por encima con el azúcar vainillado.

"KUGELHOPF"

370 grs. de harina.
170 grs. de manteca.
40 grs. de azúcar en polvo.
2 cucharadas de levadura de cerveza.
1 cucharadita de sal.
4 huevos.
1 ½ taza de leche tibia.
100 grs. de pasas de uva.
24 almendras peladas.

Ante todo, debemos señalar que ninguno de los ingredientes que entran en el "Kugelhopf" deben usarse fríos, sino levemente entibiados, pues de lo contrario impedirán el fermento de la masa. Por lo tanto, en el verano se usarán a la temperatura ambiente y durante el invierno se procurará tenerlos, un rato antes de usarlos, en algún lugar tibio.

Las almendras: Quíteles la piel, córtelas a lo largo y colóquelas un momento al calor del horno para que se sequen, pero cuidando de que no se doren.

El molde: Elija una budinera lisa o acanalada, con tubo en el centro y de una capacidad de más o menos dos litros. Cúbrala interiormente con abundante manteca y coloque en ella las almendras.

Las pasas: Quíteles los tronquitos y las semillas y si algunas fueran muy grandes, córtelas en dos o tres trocitos.

La masa: Tamice la harina en un bol grande o en un recipiente enlozado. Haga en ella un hoyo y coloque la sal y el azúcar. Deslía en una taza la levadura con una o dos cucharadas de leche tibia y viértala dentro de la harina. Añada los huevos, el resto de la leche y la manteca, previamente cortada en trocitos y tibia. Con la punta de los dedos mezcle la manteca, los huevos y el elemento líquido sin tocar todavía la harina. Luego, con un movimiento circular, vaya tomando poco a poco la harina hasta absorber completamente el líquido. Trabaje la pasta muy suavemente durante dos o tres minutos, para que la manteca se deshaga completamente y quede incorporada a la pasta. Por último, mezcle las pasas de uva.

Haga caer la pasta dentro del molde con cuidado, para que se llene solamente hasta un poco más de la mitad, y colóquelo al lado del horno o bien en un sitio en el que haya una temperatura entre veinticinco y treinta grados de calor. Cubra el molde con un lienzo, para que la corriente de aire no entorpezca el proceso de fermentación. Una vez que la masa se haya levantado y llegue casi hasta el borde del molde y que en su superficie se formen pequeñas grietas, será el momento de llevar el "Kugelhopf" al horno.

Éste deberá tener una temperatura mediana, lo que podrá verificar colocando dentro de él un papel blanco, el cual, al cabo de diez minutos, habrá adquirido un ligero tinte amarillo.

La cocción: Si usted observa que durante la cocción el "Kugelhopf" se levanta en forma desigual, haga girar media vuelta la budinera, y en caso que la superficie se dorara muy rápidamente, coloque sobre él un trozo de papel débilmente humedecido. Trate de abrir lo menos posible el horno y, cuando tenga que hacerlo, efectúelo de la manera más rápida. Al promediar los tres cuartos de hora de cocción disminuya un poco la temperatura y deje cocer durante otro cuarto de hora más. Cuando el "Kugelhopf" se desprenda fácilmente del contorno de la budinera es porque está a punto. Desmóldelo con cuidado sobre una rejilla y déjelo enfriar. Si lo desea, puede salpicarlo después con azúcar impalpable. Es una variedad del pan de "brioche", excelente para servir con el desayuno o a la hora del té.

TORTA DE MANTECA ("BUTTERKUCHEN")

½ litro de leche.
30 grs. de levadura de cerveza.
625 grs. de harina.
250 grs. de manteca.
125 grs. de azúcar.
2 tazas de azúcar.
La cáscara de ½ limón, rallada.
3 huevos batidos.
2 cucharadas de pasas corintas.
1 taza de almendras peladas.
200 grs. de manteca.

Mezcle la levadura de cerveza con un poco de leche y agréguela a la harina; vaya amasando y añadiendo poco a poco el resto de la leche, hasta que todo esté bien mezclado. Coloque la masa en una fuente, tápela con un lienzo y póngala al calor, hasta que haya aumentado el doble de su volumen.

Añada luego la manteca, los huevos, el azúcar, la cáscara de limón rallada y las pasas; trabaje la pasta hasta que se despegue sola de los dedos y del recipiente.

Vuelva a dejar reposar en lugar caliente, bien tapada, y cuando haya vuelto a subir, trabájela nuevamente un poco; luego estírela bien y póngala en placas con bordes no más altos de un centímetro y medio. Deje reposar en las placas en lugar caliente, hasta que la masa se vuelva a dilatar otro poco.

Pique muy menudas las almendras, mézclelas con el azúcar y la manteca hasta obtener una crema y extiéndala sobre la masa.

Coloque por encima unos trocitos de manteca y cocine en horno bien caliente hasta que esté dorada.

ROSCA DE LOS TRES REYES

1 taza de leche.
1 pizca de sal.
3 huevos.
4 tazas de harina.
½ taza de azúcar.
¼ taza de manteca.
2 cucharadas de agua tibia.
Agua de azahar (optativo).
Para espolvorear: harina, almendras picadas y tostadas, canela, azúcar molida, manteca.
1 cucharada de levadura.

Ponga en un bol el azúcar, la sal y la manteca y colóquelo sobre fuego bajo. Agregue los huevos batidos con la leche. Tenga disuelta la levadura en agua tibia y la harina tamizada. Añada a la preparación la harina, revolviendo continuamente. Retire del calor. Ponga la masa sobre una tabla enharinada y forme con las manos una rosca grande. Cúbrala con un lienzo y déjela en lugar templado para que se levante hasta que doble su tamaño primitivo. Coloque la rosca en una placa enmantecada, retoque la forma. Hornee en horno fuerte y cuando la rosca haya comenzado a hincharse, cúbrala con una mezcla de harina, almendras picadas y tostadas, canela, azúcar molida y manteca derretida. Deje cocer en horno fuerte diez minutos, reduzca la temperatura y cocine cincuenta minutos más. Pruebe con un palillo antes de retirarla si está bien cocida por dentro. Se puede perfumar con agua de azahar o unas gotitas de esencia de almendras.

"GENOISE"

Este tipo de masa es una variedad del bizcochuelo, muy empleada en repostería y que puede usarse para

hacer tortas o bien puede cocerse en placas chatas, para cortarla luego en forma de masitas y cubrirlas con distintos baños o "glacés".

Las proporciones que damos a continuación son especiales para usarse en una tortera redonda, cuya base sea un poco menor que la boca y de un diámetro aproximado de veintidós cms.

125 grs. de harina.
125 grs. de azúcar en polvo.
60 grs. de manteca.
Una cucharadita de azúcar vainillado o bien un trocito de cáscara de limón.
1 cucharada de licor (a elección).
4 huevos.

Ante todo, enmanteque y enharine el molde para tenerlo listo. Elija un bol y entíbielo previamente, vertiendo dentro un chorro de agua caliente y secándolo luego con cuidado. Coloque la manteca en una cacerolita junto al fuego para que vaya derritiéndose, pero teniendo cuidado de que no se cocine, sino simplemente que esté derretida y tibia.

Coloque en el bol los huevos, añada el azúcar y mezcle bien con ayuda de un batidor, tratando de levantar la mezcla de modo que absorba aire, lo que hará que la masa resulte esponjosa. Bata bien y luego añada la esencia elegida y el licor. Agregue la harina haciéndola caer en forma de lluvia, y cuando esté perfectamente incorporada, vierta muy suavemente la manteca sin trabajar mucho la pasta. Eche en seguida la pasta en el molde, cuidando de que no lo llene más que en sus dos tercios; cuézala en horno de temperatura moderada durante media hora más o menos. Desmolde luego sobre una rejilla y cubra con el baño que prefiera.

TORTA HERMINIA

240 grs. de manteca.
230 grs. de harina.
250 grs. de azúcar.
4 huevos.
La ralladura de 1 limón.
1 cucharada de polvo de hornear.
¼ kg. de almendras peladas y picadas menudamente.
Azúcar molido.

Derrita la manteca en una cacerola a fuego suave, añádale la harina poco a poco y luego el azúcar, los huevos, la ralladura de limón y el polvo de hornear. Bata todo durante quince minutos. Vierta la preparación en un molde enmantecado y póngala en horno de temperatura moderada. Cuando la torta esté a medio hornear, cúbrala con las almendras mezcladas con azúcar molido y luego déjela terminar de cocer, hasta que esté dorada la parte superior.

TORTA DE MARÍA

175 grs. de manteca.
115 grs. de azúcar.
2 huevos bien batidos.
225 grs. de chuño.
1 cucharadita de polvo de hornear.

Bata la manteca hasta que esté bien cremosa y luego los restantes ingredientes en el orden dado. Vierta la preparación en un molde enmantecado y cocine en horno de temperatura regular durante una hora.

BIZCOCHUELO SIETE MEDIDAS

7 cucharadas de azúcar molido.
7 yemas.
7 claras batidas a nieve.
7 cucharadas de harina tamizada.

Bata las yemas con el azúcar durante veinte minutos, mezcle poco a poco la harina a esta preparación, añada las claras y bata suavemente para terminar de mezclar. Vierta en un molde para bizcochuelo previamente enmantecado y ponga a cocer en horno suave. Tome la precaución de que el horno esté más caliente en la parte de abajo que en la parte superior.

Este bizcochuelo se presta especialmente para preparar tortas con diferentes baños y decorarlas según las circunstancias en que se van a presentar. Es indicadísima para las fiestas infantiles, rellenándola con dulce de leche, mermelada de damascos o de manzanas.

TORTA DE ARENA

½ kg. de manteca.
16 huevos.
1 pizca de sal.
La ralladura de la cáscara de 1 limón.
½ kg. de azúcar molido.
½ kg. de fécula de papas o de maicena.
1 vasito de Ron.
Unas gotas de extracto de vainilla.
Azúcar impalpable.

Esta receta es la fórmula original de una torta seca y arenosa, orgullo de la pastelería alemana por su calidad y sabor. Es exquisita para la hora del té.

Derrita la manteca a calor suave y bátala con las yemas y la pizca de sal. Cuando comience a ponerse espumosa agregue el azúcar poco a poco y la ralladura de la cáscara de limón. Continúe batiendo durante un cuarto de hora y entonces adicione la fécula de maíz en forma de lluvia, batiendo siempre en el mismo sentido. Añada la copita de Ron y la vainilla. Tenga ya batidas las claras a nieve y agréguelas al final. Vuel-

que la preparación en un molde enmantecado y déjela cocer en horno de temperatura moderada durante una hora y cuarto. Luego, desmóldela caliente y déjela enfriar. Espolvoréela con azúcar impalpable o cúbrala con una ligera capa de "glacé" real (ver página 501) coloreado con carmín, decore con unos copitos de crema "chantilly" y guindas confitadas.

TORTA DE ORO

¾ taza de manteca.
1 taza de azúcar.
8 yemas batidas.
½ taza de harina.
3 cucharaditas de polvo de hornear.
¾ taza de leche.

Bata la manteca con el azúcar. Adicione las yemas batiendo siempre, tamice la harina y el polvo de hornear y vaya añadiéndolos a la preparación alternando con la leche. Bata hasta conseguir que todo quede unido y cremoso. Ponga dentro de una tortera enmantecada. Cubra la parte superior con un papel encerado. Cocine en horno moderado veinte minutos. Retire, deje enfriar y corte luego la torta en tres capas. Puede rellenarse con mermelada de damascos y cubrirse con un baño de "glacé" de mermelada.

TORTA DE COCO TROPICAL

3 cucharadas de melaza (azúcar de maíz).
½ taza de azúcar molida.
1 cucharadita de jengibre en polvo.
1 taza de leche.
1 cucharadita de canela en polvo.
½ taza de manteca.
1 cucharadita de polvo de hornear.
2 tazas de harina.
2 huevos batidos.

Ponga en una cacerola la melaza, el azúcar, la manteca, el jengibre y la canela y déjelos calentar hasta punto de hervor, revolviendo constantemente. Retire del fuego y deje entibiar esta preparación sin cesar de revolver. Añada poco a poco la harina con la leche y los huevos batidos. Bata para mezclar todos los ingredientes. Vuelque la preparación en una placa un poco profunda, bien enmantecada. Deje cocinar en horno medio durante quince o veinte minutos. Retire y corte la torta en cuadrados de seis centímetros. Prepare una mezcla de coco rallado y azúcar impalpable y espolvoree sobre los trozos de la torta.

"CAKE COINTREAU"

20 grs. de pasas de uva de Esmirna.
20 grs. de pasas de uva de Corinto.
20 grs. de pasas de uva de Málaga.
75 grs. de manteca.
75 grs. de azúcar.
1 huevo.
75 grs. de harina.
Unos trocitos de cáscara de naranja abrillantada.
Cointreau (licor).

Deje remojar durante una hora las pasas de uvas con el licor Cointreau. Aparte, trabaje en un bol previamente calentado, la manteca con el azúcar y la yema de huevo. Cuando esta mezcla esté bien unida y cremosa, añada la harina, las pasas de uva remojadas y los trocitos de cáscara de naranjas, mezcle bien e incorpore finalmente la clara de huevo batida a nieve a la que agregará una pizca de sal. Vierta la mezcla en un molde enmantecado y forrado con papel blanco y cueza en horno de temperatura muy suave hasta que esté a punto. Deje enfriar completamente antes de desmoldar.

TORTA "MONT BLANC"

2 ½ tazas de harina.
1 ½ tazas de azúcar.
3 cucharadas de té, de polvo de hornear.
3 cucharadas de manteca.
1 taza de leche.
Merengue italiano (ver página 578).
1 cucharadita de extracto de vainilla.
4 claras batidas a nieve.
1 pizca de sal.

Bata la manteca y agregue el azúcar hasta obtener una preparación cremosa. Tamice la harina conjuntamente con el polvo de hornear y añádalos poco a poco al batido, revolviendo siempre. Por último, eche la leche, la sal y la vainilla. Continúe batiendo y cuando todo esté bien unido adicione las claras a nieve. Vierta en una budinera de tubo y cubra con un papel encerado la parte superior del molde. Hornee en horno suave durante cuarenta y cinco minutos. Cuando la torta esté fría, desmolde y cubra con una capa de merengue italiano, adorne con pastillas y grageas blancas.

TORTA DE NARANJA

¾ taza de manteca.
1 ½ taza de azúcar molido.
3 huevos.
Ralladura de la cáscara de 1 naranja.
4 cucharaditas de polvo de hornear.
1 pizca de sal.
½ taza de jugo de naranja, colado.
1 cucharada de jugo de limón.
½ taza de agua.
Crema "Frangipane"
3 tazas de harina tamizada.

Bata la manteca, junto con el azúcar, en un bol, hasta que quede cremosa; añada los huevos uno por uno batiendo continuamente. Agregue la ralladura de la

naranja y añada alternando la harina, la sal, el polvo de hornear, los jugos de naranja y limón y, por último, el agua. Bata hasta obtener una pasta cremosa y suave. Utilice una tortera bastante honda. Cubra la parte superior de la misma con papel encerado. Cocine en horno moderado treinta minutos. Cuando esté fría corte la torta en dos capas y rellene con crema "Frangipane" (ver página 496). Báñela con "glacé" blanco (pág. 500), decore con trocitos de naranja abrillantada y forme hojitas con trocitos de higo abrillantado.

PASTA "FROLA" A LA ROMANA

100 grs. de manteca.
300 grs. de harina.
100 grs. de grasa de cerdo.
3 yemas de huevo.
La ralladura de ½ limón.
150 grs. de azúcar, molido y vainillado.
Dulce de membrill-
1 copita de Oporto.

Con la manteca y parte de la harina forme con las manos un bollo; añada luego la grasa de cerdo, las yemas de huevo y la harina restante. Mezcle bien todo y agregue el azúcar vainillado y la ralladura del limón. Trabaje la pasta hasta que quede blanda y bien unida y déjela reposar media hora antes de estirarla.

Luego estírela, dejándola de un centímetro de espesor, forre con ella un molde chato y redondo y cubra con el dulce que habrá deshecho con un tenedor y perfumado con el Oporto. Corte con la ruedita tiritas de masa de dos centímetros de ancho y forme con ellas un enrejado sobre el dulce y un zócalo alrededor. Pinte por encima con huevo batido y cuézala en horno de temperatura media.

TARTA DE CIRUELAS SECAS

Masa quebradiza para tartas (ver página 488).
125 grs. de ciruelas secas.
3 cucharadas de Cointreau.
4 cucharadas de azúcar en polvo.

Lave las ciruelas con agua fría, póngalas en un bol y cúbralas con agua fría dejándolas remojar durante seis horas. Luego quíteles los carozos y vuelva a colocar las ciruelas en el bol con la misma agua del remojo. Vierta en ella el licor Cointreau, añada el azúcar y vuelva a dejar en maceración por espacio de varias horas. Forre un molde redondo y chato especial para tartas con masa quebradiza, cueza en el horno y deje enfriar bien, desmolde la tarta y rellénela con la preparación de las ciruelas. Espolvoree azúcar por encima. Esta tarta es deliciosa si se acompaña con crema de leche bien helada.

TARTA A LA ALSACIANA

Masa quebradiza (pág. 487).
2 manzanas reineta.
3 cucharadas de harina.
1 huevo.
6 cucharadas de azúcar en polvo.
2 cucharaditas de Kirsch.
Leche.

Prepare la masa quebradiza y estírela dejándola de medio centímetro de espesor más o menos. Forre con ella una tortera un poco profunda y previamente enmantecada. Pele las manzanas, córtelas en rebanadas un poco gruesas y cubra con ellas la masa. Cueza en horno moderado durante quince minutos más o menos. Aparte, deslía en un poco de leche fría la harina, añada el huevo, el azúcar, el Kirsch y deje cocer a fuego suave hasta que tome punto de crema espesa. Vierta esta crema sobre las manzanas y vuelva a llevar a horno de temperatura media hasta que tome un ligero color dorado.

TARTA DE FRUTAS A LA ALEMANA

MASA:
150 grs. de harina.
100 grs. de manteca.
4 cucharadas de agua fría.
1 cucharada de azúcar.
1 pizca de sal.
1 pizca de jengibre.
1 cucharadita de canela.

Prepare una masa para forrar moldes con la técnica indicada en la receta de página 487, empleando las cantidades aquí detalladas para una tarta de ocho porciones. Use un molde para tartas de veinticinco centímetros de diámetro más o menos y dos centímetros de altura. Estire la pasta con la palma de la mano y luego, con ayuda del rodillo, déle una forma parecida a la tartera. Enmanteque y enharine el molde y adapte la masa ya estirada sobre el mismo dejando un reborde alrededor y procurando que sea parejo y del mismo espesor en todas partes. Marque con un tenedor los bordes para que la tarta quede mejor terminada. Tenga la precaución de pinchar el fondo, para comprobar que no quedan burbujas de aire durante la cocción.

PREPARACIÓN DE LA FRUTA PARA LA TARTA

4 rodajas de ananás en conserva.
2 docenas de ciruelas en compota.
3 duraznos al natural.
Jalea de frutas reducida.
1 cucharadita de fécula de maíz.
1 cucharadita de Kirsch.

Prepare una compota de ciruelas —que habrán sido remojadas previamente— con tres cucharadas de azúcar y tres cucharadas de agua. Cocine la compota en una cacerola tapada para que no tenga demasiada evaporación. Retírela del fuego en cuanto las ciruelas estén cocidas y sáquelas del jugo. Cuando se hayan enfriado, quíteles el carozo practicándoles un corte con un cuchillo filoso. Espese el jugo de las ciruelas añadiéndole la fécula de maíz desleída en agua fría, y perfúmelo con una cucharadita de Kirsch o Marrasquino. Guárdelo en lugar fresco. Terminada la preparación de la compota, ponga a cocer la tarta en la siguiente forma:

COCCIÓN DE LA TARTA: Coloque la tartera en la parte de abajo del horno y sobre una plancha de metal, no sobre la parrilla. Cuide de que durante todo el tiempo de cocción la temperatura sea moderada y haya más calor en la parte inferior. Unos treinta minutos serán suficientes. Para saber si la masa se halla bien cocida, debe estar pareja de color y seca. Una vez comprobado esto, retírela y quítela del molde. Disponga sobre la tarta las frutas con el jugo reducido de la compota de ciruelas, que debe tener la consistencia de un almíbar espeso. Deje enfriar y sirva. Es de sabor delicadísimo (ver ilustración frente a la página 609).

TARTA DE MANZANAS

250 grs. de harina cernida.
125 grs. de manteca.
3 yemas.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
Extracto de vainilla.
3 manzanas deliciosas, peladas y en rodajas finas.
Azúcar en polvo.
Jalea de damascos.
100 grs. de azúcar molida.

Mezcle a la harina el polvo de hornear y póngala en un bol grande. Deshaga la manteca en trocitos. Bata ligeramente las yemas y échelas dentro del bol junto con la manteca, vaya tomando la masa con los dedos para unir los ingredientes, luego agregue el azúcar perfumado con unas gotas de extracto de vainilla. Para unir bien la masa añada agua en cantidad suficiente para tomar la masa. Tenga preparado un molde de tartera bien enmantecado y fórrelo con la masa, adaptándola con la palma de las manos. Cubra el fondo de la tarta con rodajas de manzanas colocándolas como se ve en la ilustración frente a la página 625. Hornee la tarta con temperatura moderada. Retírela cuando la masa esté dorada y cocidas las manzanas.

Con la ayuda de un pincelito unte la superficie con jalea de damascos, perfumada al Marrasquino.

PASTEL DE MANZANAS

("APPLE PIE")

MASA PARA PASTEL:

2 tazas de harina.
1 cucharadita de polvo de hornear.
1 pizca de sal.
100 grs. de manteca.
Agua fría.

RELLENO:

6 manzanas deliciosas en trocitos.
6 cucharadas de azúcar.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de pasas corintas.
1 cucharadita de canela.
1 pizca de clavo de olor.
Manteca.

Tamice la harina con el polvo de hornear y la sal, póngala en un bol y mezcle la manteca y el agua hasta formar la masa. No amase, junte los ingredientes. Deje

reposar la masa al fresco, luego extiéndala con el palote hasta que quede bien delgada. Coloque sobre la masa unos terroncitos de manteca, doble en dos la masa y vuelva a estirarla. Repita esta operación doblando los lados opuestos. Extiéndala de nuevo muy finita y cubra con ella un molde de los especiales para pasteles. Reserve un poco de masa para hacer la tapa.

Pinche la masa y ponga en horno caliente unos minutos, retire y rellene con las manzanas espolvoreadas con el azúcar, la canela y el clavo de olor. Eche por encima la manteca en terroncitos. Humedezca los bordes de la masa y pegue la tapa, que tendrá cortada del tamaño del molde. Junte borde con borde y apriete las orillas. Pique la superficie valiéndose de un tenedor.

Cueza en horno fuerte arriba de veinte minutos, disminuya el calor y deje veinte minutos más en horno medio, de calor uniforme. Según la tradición inglesa, el "apple pie" debe servirse tibio.

ARROLLADO

4 huevos.
140 grs. de azúcar.
1 pizca de ralladura de limón.
60 grs. de harina.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de polvo de hornear.
80 grs. de fécula de papas.

Bata las yemas con la mitad del azúcar y la ralladura de limón. Aparte, bata las claras a nieve con el resto del azúcar. Una las dos preparaciones y, luego de batir bien, añada poco a poco la harina previamente mezclada con la fécula de papas, el polvo de hornear y la sal. Revuelva todo con suavidad. Vierta la masa

sobre una placa cubierta con un papel impermeable enmantecado y alísela con una espátula para darle un espesor parejo. Ponga a cocer en horno de temperatura viva, dejándolo hasta que tome un lindo color dorado. Tenga preparado un lienzo húmedo y coloque sobre él la masa caliente. Cúbralo con mermelada u otro relleno y arróllelo estando la masa aún tibia, emparéjelo y luego recorte las puntas con un cuchillo para darle buena forma.

ARROLLADO "GAYARRE"

Masa para arrollado (ver receta anterior).
Crema pastelera.
Vino de Oporto.
Azúcar impalpable.
Canela en polvo.

Prepare un arrollado de acuerdo con la receta correspondiente. Aparte, prepare una crema pastelera (ver página 494) suave y bien batida y perfúmela adicionándole el vino de Oporto. Cuando el arrollado esté listo, extiéndalo sobre el lienzo y cúbralo con la crema pastelera. Arróllelo y espolvoréelo con abundante azúcar impalpable hasta cubrirlo completamente; luego espolvoree con la canela, pudiendo decorarlo con ayuda de una cartulina recortada o bien con un utensilio apropiado.

NOTA: La crema pastelera para este arrollado debe hacerse con abundantes yemas para que el sabor resulte más fino y delicado.

ARROLLADO "CARUSO"

Masa para arrollado.
Crema "chantilly".
Guindas confitadas.
Castañas en almíbar.

Prepare un arrollado de acuerdo con la receta correspondiente (ver página 542). Aparte, perfume la crema "chantilly" con unas gotas de Marrasquino y adiciónele las guindas confitadas y las castañas cortadas en trocitos. Cuando el arrollado esté listo, extiéndalo sobre un lienzo húmedo y cúbralo con la crema "chantilly", extendiéndola en forma pareja, con ayuda de una espátula. Envuelva el arrollado y decórelo con crema "chantilly" puesta en una manga de boquilla rizada. Coloque encima algunas guindas y castañas enteras y guárdelo en la heladera hasta el momento de servir.

ARROLLADO "MOKA"

Masa para arrollado. *Crema "Moka".*

Prepare un arrollado de acuerdo con la receta correspondiente (ver página 542). Aparte, prepare una crema "Moka" (ver página 500), y cuando el arrollado esté listo, extiéndalo sobre un lienzo húmedo y cúbralo con la crema, extendiéndola en forma pareja con ayuda de una espátula. Arróllelo y con la crema puesta en una manga con boquilla rizada decórelo formando unas rosetas. Coloque encima algunas lentejas de chocolate y consérvelo en la heladera hasta el momento de servir.

ARROLLADO DE MANZANAS

½ kg. de harina.
1 huevo.
150 grs.de pasas sultanas.
1 taza de nueces picadas.
6 manzanas.
1 pizca de sal.
175 grs. de manteca.
1 pocillo de agua tibia.

POLLO AL RON

Renovar en cocina no suele ser fácil. El pollo perfumado al Ron puede considerarse una forma original y simple para preparar un plato de ave; y a pesar de tratarse de un plato para comidas de exigencia su costo es relativamente bajo.

La receta figura en la página 322, en el capítulo de aves, donde también se detallan diversas maneras de aderezar pavos, patos, gansos, etc. Las garnituras de los platos pueden variarse a gusto, lo mismo que las salsas para su acompañamiento; por lo tanto sugerimos recorrer los capítulos "Verduras para garnituras", "Croquetas" y "Salsas", donde será posible hallar muchas recetas útiles para ese fin, o recurrir al minucioso Índice alfabético inserto al final del libro.

Las aves se incluirán como primer plato en el menú y con preferencia antes de los platos muy condimentados. Los vinos ligeros, blancos o tintos, según la índole de su preparación, son los más indicados para destacar su sabor.

Ponga la harina en forma de corona sobre la mesa, coloque en medio el huevo, la sal, el agua. Mezcle y amase suavemente, hasta que la pasta se desprenda de los dedos y de la tabla. Deje reposar durante media hora. Extienda sobre una mesa grande un mantel, espolvoréelo con harina, coloque sobre él la masa y con ayuda de los dedos estírela poco a poco, hasta dejarla finita como un papel. Una vez bien estirada la masa, cúbrala con las manzanas peladas y cortadas en rodajitas finas y espolvoréelas con el azúcar, las pasas, las nueces, la manteca dividida en terroncitos y un poco de canela en polvo y pan rallado.

Tome el mantel por una punta y vaya plegando la masa hasta formar el arrollado. Colóquelo en una asadera levemente enmantecada y cocínelo en horno moderado durante una hora a una hora y quince minutos. Este arrollado puede servirse indistintamente frío o caliente.

ARROLLADO VIENÉS DE MANZANAS

("WIENER STRUDEL")

La receta que damos a continuación es original de una famosa repostera vienesa y las personas que deseen obtener un auténtico "Wiener Strudel" deben seguir cuidadosamente las indicaciones técnicas y observar las fotografías que las complementan en la ilustración frente a la página 608.

MASA:

1 clara.
1 pocillo de salmuera tibio.
1 cuchara de manteca.
Harina tamizada.

RELLENO:

3 manzanas grandes.
3 cucharadas de pasas Sultanas sin semillas.
Azúcar molida.

1 cucharada de pasas corintas.
Canela en polvo.
Manteca derretida, 2 cucharadas más o menos.
Pan rallado.

MASA. — Coloque en un plato hondo la clara y la manteca y en otro plato la harina tamizada.

Con la punta de los dedos de la mano derecha vaya desmenuzando la manteca y la clara y agregue la salmuera mientras continúa mezclando y batiendo con la mano, tal como se ve en la página 1 de la ilustración. Una vez que esta mezcla esté ligeramente espumosa, eche poco a poco harina, para formar la masa. No se puede indicar exactamente la cantidad de harina a emplear. Deberá agregarse harina hasta que se observe que el bollo se desprende del plato, quedando éste completamente limpio.

En seguida coloque este bollo de masa sobre una tabla, cúbralo con un lienzo limpio. Tenga a mano dos cacerolas cuyo tamaño permita cubrir el bollo de masa tal como se ve en la figura 2, caliéntelas y vaya cubriendo alternativamente con ellas la masa durante quince minutos, para que ésta se mantenga templada y a una temperatura uniforme.

Cubra una mesa con un mantel, coloque la masa en el medio y comience a estirarla con los dedos hasta conseguir un grado tal de finura que se transparente la mano a través (ver figura 3).

RELLENO. — Una vez estirada la masa, coloque sobre ella el relleno. Pele las manzanas, quíteles el centro y córtelas en tajaditas muy delgadas. Tenga remojadas las pasas. Esparza sobre la masa las manzanas y las pasas tal como se ve en la figura 4. Espolvoree por encima azúcar, canela, un poco de pan rallado y rocíe con manteca derretida. Tome entonces las puntas del mantel e imprímale un ligero movimiento, como se ve en la ilustración, para que la masa del "Wiener Strudel" se envuelva completamente sobre sí misma, hasta formar un arrollado. Ponga el "Strudel" en una asadera enmantecada y déjelo cocer en horno de temperatura media. Antes de retirarlo del horno puede espolvorearse con azúcar y canela y servirlo tibio, como se acostumbra en Viena.

NOTA: Los ingredientes de la masa del "Strudel" deben estar tibios antes de comenzar la preparación; para ello basta calentar ligeramente la manteca, la harina y la clara que van a utilizarse.

Uno de los detalles más importantes para obtener una buena pasta es que la masa sea tan fina que, al decir popular vienés, "pueda leerse a través de ella una vieja carta de amor".

TORTA DE PAPAS

¼ de papas.
1 huevo.
125 grs. de queso Petit-suisse o "ricotta".

Esta torta puede prepararse indiferentemente salada o dulce, para comerse como plato de entrada o postre respectivamente.

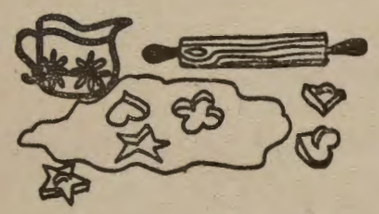
Cueza en agua hirviente con sal las papas con cáscara. Pélelas y páselas por tamiz para formar un puré bien cremoso. Añada el queso Petit-suisse, la yema del huevo, mezcle todo bien y agregue la clara batida a punto de nieve. Para prepararlo como entrada, vierta la mezcla en una fuente de horno y espolvoree con abundante queso Gruyere rallado, y, para utilizarlo como postre, póngala en un molde acaramelado y espolvoréelo con azúcar en polvo. En los dos casos cueza la torta hasta que la superficie esté bien dorada. Es liviana y deliciosa.

BIZCOCHOS Y MASITAS

"SCONS" ESCOCESES

½ kg. de harina.
1 cucharadita de café de cremor tártaro.
1 cucharadita de café, de sal.
Leche o crema de leche.
150 grs. de manteca.

Cierna juntos la harina, el cremor tártaro y la sal y trabájelos con la manteca, que habrá cortado previamente en trocitos. Añada la suficiente leche o crema de leche para formar una pasta firme. Estire la masa con el palote dejándola de dos cms. de espesor y corte los "scons" en forma de pequeños triángulos. Colóquelos sobre una placa ligeramente enmantecada y cuézalos en horno de calor moderado durante unos minutos. Deben retirarse del horno cuando estén dorados y tener cuidado de no dejarlos más que el tiempo necesario, para que queden esponjosos y no se resequen.



"SCONS" DULCES

2 tazas de harina tamizada.
1 cucharadita de té de cremor tártaro.
1 cucharadita de té de polvo de hornear.
1 pizca de sal.
2 cucharadas de azúcar (optativo).
½ taza de manteca.
¾ crema de leche o de leche.

Cierna juntos la harina, el cremor tártaro y el polvo de hornear. Añada la sal y, si desea, el azúcar, y luego adicione la manteca previamente desmenuzada, trabajando la preparación con la punta de los dedos. Agregue luego la crema de leche o la leche y una vez que todo esté bien mezclado estire la masa con el palote dejándola de dos cms. de espesor y corte los "scons" con un cortapastas redondo. Colóquelos sobre una placa ligeramente enmantecada y píntelos con huevo batido. Antes de introducir los "scons", caliente el horno a fuego vivo, luego disminuya el calor y póngalos a cocer, dejándolos hasta que estén dorados y esponjosos.

"SCONS MAMMY GRANNY"

250 grs. de harina.
75 grs. de manteca.
2 huevos.
½ taza de leche.
2 cucharaditas de Royal.
1 pizca de sal.
50 grs. de azúcar molida.

Ponga la harina con el Royal y la sal en un tazón, agregue esto a la manteca, desmenuzándola con la mano, añada el azúcar y por último la leche mezclada con los huevos. Una todo para formar una masa que pueda aplastar con la mano, pero sin amasarla. Estírela con la presión de las palmas hasta obtener un centímetro de espesor. Corte con cortapastas redondo. Hornéelos con temperatura moderada hasta que tomen un ligero color dorado. Son exquisitos para el té.

BIZCOCHITOS DE LIMÓN

4 huevos.
3 cucharadas de azúcar.
1 limón.
4 cucharaditas de maicena.

Bata las yemas y el azúcar con la ralladura de la cáscara de limón y el jugo del mismo hasta formar una preparación espumosa. Vierta sobre esta preparación las claras batidas a punto de nieve. Mezcle bien y revolviendo siempre agregue la maicena. Llene moldecitos con esta preparación o bien forme sobre una asadera pequeñas masitas de diversas formas. Son deliciosas para la hora del té, acompañadas de mermeladas de frutas.

BIZCOCHITOS DE CANELA

150 grs. de harina.
150 grs. de manteca.
120 grs. de azúcar molido.
1 cucharadita de canela en polvo.
2 huevos.

Mezcle la harina con la manteca hasta obtener una mezcla blanda, añada el azúcar, las yemas y la canela. Trabaje la masa hasta que pueda estirarse sobre la mesa enharinada, con el palote, dejándola más o menos de un centímetro de espesor. Corte redondeles o la forma que prefiera, con un cortapastas, pinte los bizcochitos con clara de huevo y ponga a cocerlos en el horno, sobre una chapa, durante diez a doce minutos. Una vez fríos espolvoree los bizcochitos con azúcar impalpable.

"AMARETTIS"

550 grs. de azúcar.
3 claras de huevo.
350 grs. de almendras dulces peladas.
200 grs. de almendras amargas peladas.
Hostias o redondelitos de papel enmantecados.

Coloque en un bol las claras de huevo y el azúcar y mezcle con una espátula de madera durante cuarenta minutos; añada las almendras dulces y las almendras amargas picadas menudamente, trabajando esta pasta hasta que se pueda hacer con ella bolitas del tamaño de una nuez. Ponga sobre una placa para horno las hostias o bien los redondelitos de papel enmantecados y coloque sobre cada uno de ellos una bolita de la mezcla. Colóquelos en horno de temperatura moderada, y cuézalos durante catorce minutos, teniendo la precaución de no abrir el horno durante este tiempo. Los "amarettis" estarán cocidos cuando hayan tomado color tostado. Cuide de colocarlos suficientemente distanciados entre sí para que durante la cocción no se peguen entre sí.

NOTA: La receta que hemos detallado es la auténtica receta de los "amarettis" italianos.

MASITAS MALAGUEÑAS

50 grs. de harina.
225 grs. de manteca.
125 grs. de azúcar.
110 grs. de pasas de Corinto.
1 huevo.
1 copita de Ron.

Coloque la harina en forma de corona y ponga en el centro de ella la manteca, el azúcar, las pasas, el huevo y el Ron. Amase suavemente hasta que todo esté bien mezclado, estire la masa con el rodillo hasta que tenga el espesor de un centímetro y corte las masitas con un cortapastas redondo. Colóquelas sobre una placa, píntelas con huevo batido, ponga sobre cada una de ellas una pasa de Málaga y cuézalas en horno caliente.

ROSCAS

4 cucharadas de aceite frito y frío.
6 cucharadas de azúcar.
Ralladura de limón.
1 copa de Coñac.
Harina.
4 cucharadas de leche.

Mezcle en un bol todos los ingredientes en el orden dado y luego añada la cantidad de harina que admita para hacer una masa liviana. Amase esta mezcla y luego forme con los dedos rosquitas chicas que freirá en abundante aceite bien caliente. Espolvoree con azúcar impalpable.

POLVORONES

150 grs. de manteca de cerdo.
300 grs. de harina.
150 grs. de azúcar.

Ponga en un bol la manteca y el azúcar; trabájela un rato largo con una espátula de madera. Cuando la mezcla esté bien fina y unida, incorpórele la harina y una todo perfectamente. Forme unas bolitas del tamaño de una nuez, aplástelas un poco y cuézalas en horno moderado. Espolvoréelas con azúcar molida y canela en polvo.

MASITAS VIENESAS

100 grs. de manteca.
140 grs. de harina.
140 grs. de azúcar molido.
1 cucharadita de canela.
1 cucharadita de especias.
1 cucharadita de ralladura de limón.
140 grs. de almendras peladas y picadas.
2 yemas.

Ponga la harina en forma de corona sobre la mesa. Coloque en el centro la manteca y vaya tomando la masa; añada las especias, la canela, la ralladura del limón y, por último, las almendras, el azúcar y las yemas. Trabaje bien la masa y cuando todo esté bien mezclado estírela con un cortapastas redondo. Cocínelas en horno de temperatura moderada y cuando estén frías báñelas con un "fondant" rosa. Son deliciosas para el té.

VAINILLITAS DE ALMENDRA

200 gramos de harina tamizada.
75 gramos de azúcar.
70 gramos de almendras molidas.
150 gramos de manteca.

Mezcle los ingredientes, en el orden indicado, dentro de un bol, y amase hasta formar una pasta suave. No olvide que las almendras deben ser peladas y molidas en mortero. Separe la masa en pequeños bollitos, estire como palotes y haga con ellos unas medias lunas chicas. Coloque sobre chapas enmantecadas y cocine en horno medio sin dejarlas dorar demasiado. Al quitarlas del horno, páselas por azúcar vainillada. Guarde en cajas de lata herméticas; se conservan varios días.

LENGÜITAS DE GATO

100 grs. de harina.
100 grs. de manteca.
½ taza de crema de leche.
2 claras batidas a nieve.
100 grs. de azúcar.

Bata fuertemente la manteca y agréguele poco a poco el azúcar y la crema; perfume con extracto de

vainilla. Tamice la harina y añádala a la preparación, revolviendo siempre. Por último, adicione las claras batidas a nieve. Con ayuda de una cuchara forme sobre una placa enmantecada las lengüitas de gato. Deje cocer en horno fuerte durante seis a ocho minutos.

VAINILLAS

6 huevos.
125 grs. de harina.
250 grs. de azúcar.
1 chaucha de vainilla.

Saque, raspando con un cuchillo, las semillitas negras que tiene la vainilla en el interior, mézclelas con el azúcar y póngala en un bol juntamente con las yemas, batiendo durante unos minutos. Añada las claras, previamente batidas a punto de nieve muy firme y la harina, revolviendo bien para que todo quede perfectamente mezclado. Ponga esta preparación en una manga con boquilla lisa y forme, sobre papel blanco, bastoncitos de ocho centímetros de largo por dos de ancho, dejando entre uno y otro suficiente espacio para que no se peguen al cocerse. Espolvoréelos con azúcar abrillantado y colóquelos en horno de temperatura media durante diez minutos. Despéguelos del papel una vez fríos.

TORTITAS FRITAS AL OPORTO

4 huevos.
5 cucharadas de azúcar molido.
1 copita de Oporto.
1 cucharada de canela en polvo.
½ kilo de harina.

Coloque la harina en forma de corona y vaya agregando poco a poco los huevos, ligeramente batidos y mezclados con el azúcar, el Oporto y la canela. Forme una masa lisa como la del tipo para tallarines. Estire con palote hasta dejar de medio centímetro de espesor. Corte con la ruleta en forma de cuadraditos y fríalos en aceite bien caliente. Sirva espolvoreando con azúcar impalpable.

TORTITAS DE MANTECA

450 grs. de harina.
300 grs. de manteca.
150 grs. de azúcar.
1 yema.
1 cucharada de sopa, de alcohol.
2 cucharadas de leche.
1 pizca de sal.

Ponga la harina en forma de corona sobre la mesa, espolvoree por encima con el azúcar y coloque en el centro los restantes ingredientes; vaya tomando poco a poco la masa, tratando de sobar lo menos posible. Cuando todos los ingredientes estén bien mezclados, estírela sobre la mesa, aplastándola con la palma de las manos y emparejándola luego con algunos ligeros golpes del rodillo. La masa ya estirada debe tener un centímetro de espesor. Córtela con cortapastas de diversas formas y si desea que las tortitas queden brillantes píntelas con yema de huevo batida antes de hornearlas. Cuézalas en horno de temperatura moderada hasta que estén débilmente doradas.

TORTAS DE "MAMMY MOMSEN"

500 grs. de manteca.
500 grs. de azúcar en polvo.
500 grs. de harina.
8 huevos.
100 grs. de almendras.
100 grs. de pasas corintas.
1 cucharadita de azúcar vainillado.

Bata el azúcar y la manteca hasta que quede cremosa, agregue uno a uno los huevos y continúe batiendo. Añada poco a poco la harina y el azúcar vainillado sin dejar de batir. Esta torta debe batirse mucho, para que quede liviana. Vierta la preparación en un molde chato, cuadrado, que habrá forrado previamente con un papel impermeable, bien enmantecado. Espolvoree la superficie con azúcar, luego ponga las pasas y, por último, las almendras peladas y picaditas. Deje cocer en horno moderado hasta que la masa tome un lindo tono dorado y se haya levantado bien. Desmolde sobre una placa, quite el papel y corte en trozos cuadrados. Estas tortitas son deliciosas para el desayuno o té.

"STANGEL" O PALITOS MERENGADOS

¼ kg. de almendras o nueces peladas y molidas.
¼ kg. de azúcar vainillado.
2 huevos.
4 cucharadas de azúcar molido.

Coloque en un recipiente las almendras o nueces molidas, el azúcar vainillado previamente pasado a través del tamiz y las yemas. Mezcle bien hasta obtener una pasta suave. Ponga la pasta sobre la mesa y estírela hasta que quede finita. Corte unos palitos de diez o quince centímetros de largo. Aparte, bata las claras a punto de nieve, agréguele el azúcar y cubra los palitos con este merengue. Cuézalos en seguida en horno fuerte.

CROCANTES DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

50 grs. de almendras peladas.
100 grs. de avellanas peladas.
3 claras de huevo.
¼ kg. de azúcar molido.
15 grs. de fécula de arroz.
Aceite de almendras.

Sumerja en agua hirviendo las avellanas y las almendras para quitarles la piel. Mézclelas y páselas dos veces por la máquina de picar. Termine de machacarlas en el mortero y luego mézcleles dos claras hasta obtener una pasta muy suave y homogénea. Añada el azúcar, la fécula de arroz y la tercera clara batida a nieve. Trabájese bien todo hasta que la mezcla quede completamente blanca. Ponga la mezcla en una manga con boquilla lisa y deje caer pequeñas porciones sobre un papel untado con el aceite de almendras. Cocine los crocantes en horno de temperatura moderada durante quince minutos.

COQUITOS DE ALMENDRAS

125 grs. de coco rallado.
8 cucharadas de azúcar en polvo.
4 claras de huevo batidas a punto de nieve.
75 grs. de almendras peladas y picadas menudamente.

Mezcle bien el coco con el azúcar en polvo e incorpore poco a poco las claras de huevo. Cuando todo esté bien mezclado, añada las almendras picadas. Enmanteque una chapa de horno y espolvoréela con harina, coloque sobre ella por cucharadas la preparación anterior y cueza a horno de temperatura muy suave, durante diez minutos más o menos.

MEDIAS LUNAS DE NUEZ

280 grs. de manteca.
420 grs. de harina.
100 grs. de azúcar.
4 yemas.
40 grs. de levadura de cerveza.

RELLENO:
¼ kg. de nueces peladas y picadas.
100 grs. de azúcar molida.

Coloque en un bol la manteca, bátala y vaya agregando la harina, el azúcar, las yemas y la levadura de cerveza, previamente disuelta en un poco de leche tibia. Mezcle todo bien y deje reposar durante dos horas.

Haga un relleno mezclando las nueces picadas con el azúcar y un poquito de agua, de modo que quede una pasta espesa.

Luego que la pasta haya reposado, estírela finita y córtela en cuadrados. Coloque sobre cada uno de los mismos una porción de relleno, enróllelo y forme un cuernito. Cuézalos en horno moderado hasta que estén doraditos.

CROCANTES DE NUEZ

3 huevos.
1 taza de azúcar.
1 taza de harina.
1 cucharada de Ron.
1 cucharada de azúcar vainillado.
1 cucharada de manteca.
¼ kg. de nueces picadas.

Bata los huevos hasta que tomen consistencia e incorpóreles el azúcar. Trabaje la mezcla hasta formar una pasta y agregue la harina, el Ron, el azúcar vainillado, la manteca —que habrá batido previamente hasta

que haya quedado cremosa— y las nueces picadas. Trabaje la masa y estírela con el palote hasta que tenga dos centímetros de espesor; córtela formando unos palitos de ocho centímetros de largo y póngalos sobre una chapa enmantecada. Cocínelos a horno suave durante veinte minutos.

CUERNITOS DE GACELA

100 grs. de almendras peladas y pisadas.
2 cucharadas de harina.
Esencia de rosas.
2 claras de huevo.

Bata las claras a punto de nieve bien firme, incorpóreles poco a poco las almendras y la harina. Perfume con unas gotas de esencia de rosas.

Forme con esta pasta pequeñas medias lunas y cuézalas en el horno suave durante quince minutos más o menos.

MEDIAS LUNAS DE HOJALDRE

200 grs. de harina.
80 grs. de manteca.
10 grs. de levadura.
Una pizca de sal fina.
Un pocillo de leche.
Un poco de agua caliente.

Haga con la cuarta parte de la harina, la levadura y un poco de agua, un bollito. Déjelo fermentar en un sitio cálido y mientras tanto vaya amasando la harina restante junto con la sal, la leche y la mitad de la manteca. Una vez bien sobada la masa, incorpórele la levadura, trabájela hasta que quede todo perfectamente unido y guárdela en un bol tapada con

un lienzo y en un sitio de temperatura templada hasta el día siguiente. Coloque entonces la masa sobre la tabla de amasar, ponga dentro de la masa la manteca restante y estírela dos veces en la misma forma que se hace la masa de hojaldre (ver página 480). Déjela reposar durante veinte minutos, vuélvala a estirar dos veces y luego proceda a extender la masa con el palote. Córtela con la ruedita en forma de triángulos y enróllelos sobre sí mismos, curvándolos para darles la forma de medias lunas. Colóquelas en una placa, déjelas reposar durante media hora y cuézalas hasta que estén doradas en horno bien caliente, durante diez minutos.

MASITAS DE MIL HOJAS

Prepare masa de hojaldre (ver página 480), y estírela hasta que tenga unos tres milímetros de espesor. Luego córtela en tiras del largo de la placa de horno que vaya a usar y de dos dedos de ancho. Extienda, sobre unas tiras, una capa de dulce de leche, y, sobre otras, mermelada de damasco. Cubra cada una de las tiras con otra de masa de hojaldre, empareje los contornos recortándolos con un cuchillo y marque ligeramente la división de las masitas. Cueza en horno caliente, retírelas y, una vez tibias, sepárelas, cortándolas por las divisiones que ha marcado. Decórelas cubriéndolas con una capa de "glacé" de limón (pág. 502).

MAGDALENAS

Esta es una masita simple y de calidad muy delicada de la que damos una receta fácil, de muy buen resultado. Para una docena de magdalenas:

125 grs. de harina.
125 grs. de azúcar molido.
125 grs. de manteca.
4 huevos.
1 cucharada de agua de azahar.
1 cucharada de manteca clarificada para los moldes.

Ponga en una cacerola los ciento veinticinco gramos de manteca y déjela calentar sin que llegue a hervir. Déjela reposar un poco para que se forme en el fondo como una capa blancuzca.

Aparte, tamice la harina y póngala sobre una hoja de papel blanco.

En un bol trabaje los huevos con el azúcar, añádale el agua de azahar y después, en forma de lluvia, la harina; cuando esté mezclada agregue, por último, la manteca, revolviendo siempre con una espátula de madera. Con la manteca clarificada unte, con ayuda de un pincel, los moldecitos. Llene éstos hasta sus tres cuartas partes con la masa y cuézalos en horno de temperatura moderada durante veinticinco minutos. Tome la precaución, si el horno estuviera demasiado caliente, de cubrirlos con un papel, para que no se doren demasiado. Quítelos del horno, desmóldelos sobre una rejilla y déjelos enfriar. Son especiales para servir a la hora del desayuno o del té.

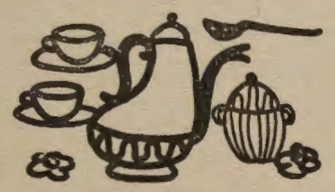
ROSQUITAS DE MAICENA

3 yemas.
125 grs. de manteca.
100 grs. de azúcar impalpable.
125 grs. de maicena.

Ponga en una cacerola las yemas, la manteca y el azúcar, mezcle todo bien y coloque la cacerola sobre fuego muy suave y bata hasta que la mezcla se enti-

bie; luego retire y siga batiendo hasta que se espese. Ponga la maicena sobre la mesa, coloque en medio la preparación anterior y mezcle todo, pero sin amasar. Luego que esté bien unido, corte pedacitos y déles con la mano la forma de rosquitas. Colóquelas sobre placas enmantecadas y dórelas en horno caliente.

MANTECADOS ASTURIANOS



170 grs. de manteca de cerdo.
2 yemas.
150 grs. de azúcar.
½ kg. de harina.
1 cucharadita de canela.

Bata durante un rato la manteca, añada las yemas y el azúcar y siga batiendo hasta unir todo muy bien. Agregue luego la harina y la canela. Trabaje muy bien y luego extienda la pasta sobre la mesa cortando los mantecados en la forma que usted prefiera. Colóquelos sobre placas y métalos en horno, espolvoreándolos, luego de cocidos, con azúcar impalpable y canela en polvo.

CHURROS

½ litro de agua.
1 cucharada de manteca o aceite.
2 cucharadas de azúcar.
1 pizca de sal.
1 trocito de cáscara de limón.
1 trocito de canela en rama.
250 grs. de harina.
1 huevo.

Vierta en una cacerola el agua, añada la manteca o aceite, el trocito de canela o limón, el azúcar y la

sal. Haga calentar y cuando rompa a hervir eche en forma de lluvia la harina, revolviendo con una cuchara de madera y trabajando bien hasta que quede como una crema espesa. Retire del fuego y añada el huevo mezclando bien.

Ponga en una sartén honda abundante aceite y cuando esté bien caliente fría en él los churros, pasándolos por la churrera.

CHURROS CALLEJEROS

1 ½ tazones de agua. 1 tazón de harina.
1 cucharada de sal.

Vierta en una cacerola el agua, junto con la sal. Ponga a calentar y cuando rompa a hervir eche la harina, revolviendo constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla se despegue de la cacerola.

Vierta en una sartén honda abundante aceite y cuando esté bien caliente eche una cucharada de él, dentro de la masa, revolviéndola de nuevo. Fría los churros a fuego vivo, pasándolos por la churrera.

"BERLINEN FANKUCHEN"

30 grs. de levadura.
¼ litro de leche.
500 grs. de harina tamizada.
50 grs. de margarina o manteca.
Ralladura de cáscara de limón.
2 huevos.
1 pizca de sal.
1 cucharada de azúcar molido.
100 grs. de mermelada para rellenar.
Azúcar impalpable.

Disuelva la levadura en la leche y déjela al calor durante quince minutos. Coloque la harina en forma de corona sobre la mesa y vaya trabajando la masa con la levadura, luego agregue la margarina, el azúcar, la sal, los huevos y la ralladura de limón (a gusto).

Trabaje hasta formar una pasta blanda, luego haga con ella un bollo y déjela reposar. Vuelva a amasar y estírela con el palote, dejándola de un centímetro de espesor. Con una copita, marque en una mitad de la masa redondeles y ponga en el centro de cada uno una cucharadita de mermelada. Tape esta mitad con la otra mitad de la masa y entonces corte los bollitos. Unte los bordes de los mismos con clara de huevo para que no se despeguen al freírlos. Tenga preparada en una cacerola grasa de buena calidad bien caliente o aceite de primera y fríalos rápidamente, haciéndolos escurrir sobre un papel blanco. Espolvoréelos con abundante azúcar impalpable.

"KUGLIS"

2 tazas de harina.
2 huevos.
2 cucharadas de azúcar.
Agua para amasar.
1 pizca de sal.
Grasa fina.
60 grs. de manteca.

Mezcle todos los ingredientes en el orden enumerado y amase hasta que la pasta comience a ampollarse. Estire con el palote hasta afinar la masa como si fuera un lienzo. Corte con ruedita en cuadrángulos regulares y fríalos en grasa bien caliente, deje dorar suavemente. Sirva espolvoreados con azúcar.

"STRUCCHI"

100 grs. de manteca.
4 cucharadas de azúcar.
4 huevos.
1 pizca de sal.
1 copa de Oporto.
Harina para amasar.

Ablande a baño de María cien gramos de manteca. Agréguele cuatro cucharadas de azúcar cernida y cuatro huevos batidos, una pizca de sal y una copa de Oporto. Revuelva para mezclar y añada harina suficiente para formar una pasta dura, que deberá amasar bien. Forme luego unos palillos que cortará en trocitos de dos centímetros de largo. Fríalas en aceite bien caliente, déjelas escurrir y por último pase los "strucchi" por miel caliente. Pueden decorarse con grageas.

"ZUCKERWINKLES"

210 grs. de azúcar.
570 grs. de manteca.
3 yemas.
Jalea de membrillo.
840 grs. de harina.

Batir azúcar y manteca hasta que esté cremosa, luego añadir poco a poco la harina ya cernida y por último las yemas. Estirar la masa con el palote de medio centímetro de espesor y cortar la mitad de la masa con un cortapastas redondo y el resto de la misma con un cortapastas con molde de aro. Poner en placa enmantecada y dejar cocer en horno medio hasta que estén dorados ligeramente. Dejar enfriar y unir una de las tortitas enteras con una de las de aro, colocando una ligera capa de jalea de membrillo entremedio.

"ÉCLAIRS"

Prepare pasta para bombas dulce (pág. 485), colóquelas dentro de una manga con boquilla lisa y extiéndala sobre una placa ligeramente enmantecada y enharinada, formando bastones de diez centímetros de largo. Cuézalos en horno de temperatura suave y cuando estén a punto retírelos. Déjelos enfriar y luego rellénelos con crema pastelera (ver página 494). Cúbralos con "glacé", "moka" o chocolate (págs. 500 y 513).

Estas masitas también pueden rellenarse con crema de chocolate (página 498).

BOMBITAS DE CREMA DE NUEZ

Prepare pasta para bombas dulces (ver página 485), colóquelas en una manga con boquilla lisa y vaya formando las bombitas sobre una placa enmantecada y enharinada. Una vez cocidas retírelas del horno, déjelas enfriar y rellénelas con crema de nuez (ver página 497). Cúbralas con "fondant" blanco (ver página 503).

BOMBITAS DE SAMBAYÓN

Proceda a hacer las bombitas, tal como se indica en la receta anterior, rellénelas con crema sambayón (ver página 586) y cúbralas con "fondant" rosado.

"WAFFLES"

300 grs. de harina.
200 grs. de manteca.
1 cucharadita de café, de canela en polvo.
2 huevos.
1 pizca de sal.
Cáscara de limón rallada o esencia de vainilla.
200 grs. de azúcar molida.

Coloque la manteca en un bol y trabájela con una espátula hasta que tenga consistencia bien cremosa. Pase el azúcar a través de un tamiz y añádalo a la manteca. Mezcle con ayuda de un batidor o de una cuchara de madera, removiendo siempre en sentido circular, y vaya añadiendo la canela, la ralladura de limón o la vainilla, la sal y los huevos.

Añada a esta preparación toda la harina de una sola vez y, sin trabajar mucho la pasta, mezcle todo con una espátula de madera. Sirviéndose de un trozo de cartulina, empareje la superficie de la pasta y deje reposar en lugar fresco para que tome una consistencia más dura; para esto es conveniente prepararla desde la víspera.

Cocción de los "waffles". — Espolvoree ligeramente con harina la mesa, coloque sobre ella la pasta, córtela en trozos grandes y hágalos rodar debajo de la palma de la mano para formar rollitos largos. Corte éstos con un cuchillo en porciones de más o menos veinte gramos cada uno y vuélvalos a hacer rodar para formar como unas croquetitas alargadas.

Caliente sobre fuego vivo el molde especial para "waffles" y enmantéquelo ligeramente. Ponga sobre él un trocito de pasta, cierre el molde apretándolo fuertemente. Caliéntelo durante medio minuto. Abra el

molde para ver si el "waffle" está suficientemente dorado, vuelva a cerrar y délo vuelta para que se cueza del otro lado. Calcule un minuto y medio de cocción para cada "waffle", enmantecando el molde nada más que para el primero y el segundo "waffle".

BUÑUELOS SIN HUEVO

½ cucharadita de polvo de hornear.
1 cucharadita de sal.
Leche.
1 taza de harina.

Ponga en un bol la harina, la sal, el polvo de hornear y leche en cantidad suficiente para formar una pasta semilíquida. Bata bien para que no quede ningún grumo. Caliente abundante grasa en una sartén y fría los buñuelitos en ella, vertiendo porciones de masa con ayuda de una cuchara. Estos buñuelos son especiales para servir con compota de manzanas.

BUÑUELOS "SOUFFLÉS"

1 ½ cucharadas de manteca.
125 grs. de harina.
1 pizca de sal.
3 huevos.
Aceite.
200 grs. de agua.

Prepare la masa de igual modo que para la pasta de bombas (ver página 485). Fría los buñuelos a temperatura moderadamente caliente, lo que verificará del siguiente modo: eche un poquito de pasta en el aceite caliente; si una vez que llega al fondo de la cacerola o sartén sube a la superficie, es porque la temperatura es la adecuada. Eche con una cuchara porciones de masa del tamaño de una nuez, procurando que sean lo más parejas posibles. Estos buñuelos deberán freírse durante ocho o diez minutos más o menos, para que queden bien esponjosos y dorados. Escúrralos bien, colocándolos sobre un lienzo y póngalos en un sitio caliente, para que no se enfríen. En el momento de servir páselos por azúcar impalpable, colóquelos en una fuente y cúbralos con una servilleta. Sírvalos en seguida. Son sabrosísimos, espolvoreados con canela en polvo.

BUÑUELOS DE MANZANA

3 manzanas.
125 grs. de harina.
40 grs. de azúcar.
1 huevo.
1 pizca de sal.
Ralladura de limón.
1 cucharada de té de aceite.
½ litro de vino blanco.
Canela en polvo, azúcar impalpable.

Mezcle todos los ingredientes en un bol, bata para unirlos bien. Tenga peladas las manzanas y córtelas en rodajas gruesas, quitándoles el centro, espolvoréelas con azúcar y canela. Páselas por el batido y fríalas en grasa fina o aceite bien caliente hasta que estén doradas. Colóquelos sobre un papel blanco para que absorba el aceite excedente, espolvoréelos en el momento de servir con canela y azúcar impalpable. Quedan especiales.

BUÑUELOS SUIZOS

½ kg. de harina.
4 huevos batidos.
½ chaucha de vainilla.
1 copita de Coñac.
½ litro de leche.

Ponga en un recipiente la harina y vaya agregando poco a poco los huevos batidos y la leche previamente hervida junto con la vainilla y el Coñac. Trabaje la pasta rápidamente para obtener una masa bien mezclada y liviana. Déjela descansar un momento y luego estírela bien finita. Con un cortapastas corte cuadrados o rectángulos del tamaño que desee y fríalos en aceite y manteca bien caliente. Cuando estén doraditos, retírelos, escúrralos y espolvoréelos con azúcar impalpable.

TORRIJAS DORADAS

Corte rebanadas de pan Lactal o de pan de "brioche" de un centímetro de espesor. Aparte, prepare una crema Inglesa (ver página 588) perfumada con abundante esencia de vainilla y lo suficientemente líquida como para mojar en ella las rebanadas de pan. Una vez que éstas estén bien embebidas de crema, retírelas, escúrralas y páselas por huevo fuertemente batido. Prepare en una sartén manteca muy caliente y dore en ella, de los dos lados, las torrijas. Sírvalas sobre una fuente cubierta con una servilleta y espolvoreadas con azúcar molida y canela en polvo.

PANQUEQUES

RECETA PARA HACER PANQUEQUES DULCES

¼ kg. de harina tamizada.
100 grs. de azúcar.
5 huevos.
½ taza de crema fresca.
½ litro de leche.
1 cucharadita de Coñac.
1 cucharada de manteca derretida.

Mezcle el azúcar con los huevos en un bol y vaya agregando poco a poco la harina; trabaje con una espátula de madera y añada la crema de leche, la manteca y, por último, la leche en pequeñas cantidades. Mezcle todo bien, agregue una pizca de sal y el Coñac; pase por tamiz muy fino. Siga las mismas instrucciones que en las recetas anteriores para la preparación de los panqueques (ver página 429). Este tipo de masa de panqueques sirve especialmente para servirlos solos, espolvoreados con azúcar perfumado o quemados al Ron o Coñac.

PANQUEQUES ESPECIALES PARA "CRÊPES SUZETTE"

½ kg. de harina tamizada.
200 grs. de azúcar.
6 huevos.
1 cucharada de azúcar vainillado.
¾ litro de leche.
1 cucharada de Coñac o Ron.
1 cucharada de manteca derretida.
1 pizca de sal.

Proceda en la misma forma que para hacer la pasta para panqueques dulces. Conviene dejar reposar y pasar la preparación por tamiz, para que la pasta quede más suave.

"CRÊPES SUZETTE"

(PORCIÓN INDIVIDUAL)

Panqueques (ver receta en esta misma página).
1 cucharada de azúcar molida.
1 cucharada de manteca.
El jugo de ½ naranja.
2 cucharaditas de Curaçao o de Grand Marnier.

Tenga preparados panqueques de tamaño pequeño en la cantidad de tres por cada comensal. Para hacer este postre hay que disponer de una fuente metálica que pueda ser colocada sobre una llama de calentador que se lleve a la mesa. Ubique la fuente sobre la llama, ponga la manteca y el jugo de naranja y bata ligeramente, disponga entonces los panqueques doblados en triángulos y espolvoréelos con el azúcar. Bañe los panqueques con el jugo y por último añada el licor. Deje que se impregnen bien durante unos minutos y sirva muy caliente.

POSTRE DE PANQUEQUES MERENGADOS

Masa para panqueques dulces (ver página 570).
Merengue.
Dulce de leche o
Mermelada de frutillas o
Mermelada de frambuesas.

Haga pequeños panqueques del tamaño de un platillo de té y rellénelos con dulce de leche o alguna de las mermeladas indicadas. Colóquelos en forma de cúpula sobre una fuente que pueda introducirse en el horno y decórelos cubriéndolos totalmente con un merengue de punto bien firme, usando la manga con boquilla rizada. Ponga este postre durante un momento dentro de horno de temperatura suave y luego dé un golpe de horno fuerte para que se dore el merengue. Sírvalo caliente bien espolvoreado con azúcar impalpable. El merengue puede perfumarse con licor de frutas, para hacer más delicado el sabor de este postre. Esta forma de presentar los panqueques es muy adecuada para cerrar un menú formal.

"CLAFOUTI" (PANQUEQUE DE FRUTAS)

El "clafouti", que es un panqueque de frutas, es un plato tradicional de la cocina regional francesa. Su confección es simple y la base principal es la fruta de estación, como ciruelas, duraznos priscos, cerezas, etcétera.

PARA OCHO PORCIONES:

400 grs. de frutas.
125 grs. de harina.
2 huevos.
100 grs. de azúcar molido.
1 pizca de sal.
1 vaso de leche hervida y fría.
1 cucharada de manteca.

En un bol ponga la harina, la sal, la mitad del azúcar y los huevos; con ayuda de una cuchara de madera revuelva todo y luego añada poco a poco la leche para que la pasta no se agrume.

Pele y quite los carozos a las frutas. Enmanteque una asadera o fuente adecuada para el horno y de borde bajo.

Ponga en el fondo del utensilio elegido unas cucharadas de masa y extiéndala hasta formar una capa de medio centímetro de espesor. Coloque durante un momento en horno caliente para que la pasta se endurezca un poco. Retire del horno y disponga sobre la masa la fruta cortada en trozos; espolvoréela con la otra mitad del azúcar. Vierta encima el resto de la pasta y extiéndela con el mango de una cuchara, de modo que quede pareja y cubra completamente la fruta. Coloque en seguida en horno de calor moderado durante cuarenta y cinco minutos más o menos. Lue-

go retire y espolvoree con azúcar impalpable antes de servir.

NOTA: Si la fruta que se usara en el "clafouti" fuera muy ácida debe adicionarse más azúcar.

BUDÍN DE PANQUEQUES

Masa para panqueques dulces (ver página 570).
Guindas confitadas y pasas corintas remojadas, cortadas muy menudamente.
8 huevos.
8 cucharadas de azúcar.
½ litro de leche.
Salsa sambayón (ver página 586).
Jalea de membrillo.

Prepare doce panqueques bien finitos y del tamaño de un platillo de té. Haga con las guindas confitadas y las pasas un picadillo y líguelo con jalea de membrillo, rellenando con esta preparación los panqueques y doblándolos en forma de sobrecitos. Bañe un molde con caramelo y meta dentro de él los panqueques. Aparte, prepare una crema haciendo hervir la leche y echándola en un bol donde ha batido juntos el azúcar y los huevos. Déjela reposar un momento, cuélela y viértala en el molde hasta llenarlo totalmente. Cueza este budín al baño de María y cuando esté a punto retírelo y déjelo enfriar en el molde. Luego desmóldelo y en el momento de servir cúbralo con la salsa de sambayón perfumada con Oporto.

"KAISERSCHMARRN"

250 grs. de harina.
50 grs. de manteca.
30 grs. de azúcar.
3 a 4 huevos.
¼ litro de leche.
Manteca.

Sal.
Azúcar.
Para espolvorear: azúcar y canela.
50 grs. de pasas de uva.

Coloque todos los ingredientes con excepción de las claras de huevo en una fuente y mézclelos, revolviendo. Agregue entonces las claras batidas a punto de nieve. Vuelque la preparación en una sartén con manteca bien caliente, en cantidad suficiente para que tenga un centímetro de espesor y deje cocinar. Agregue las pasas y luego dé vuelta el panqueque para que se cocine del otro lado. Deshaga el panqueque con dos tenedores en pequeños trozos, como si fueran migas y cocínelos un poco más. Espolvoréelos con azúcar y canela. Acompañe con fruta o salsa Dulzana (ver página 88).

PANQUEQUES "JEANNE-MARIE"

¼ litro de leche.
125 grs. de harina.
3 huevos.
2 cucharaditas de Ron.
1 ½ cucharadas de manteca.
2 cucharaditas de agua de azahar.
1 cucharadita de sal.

Ponga la harina en un bol grande y haga un hoyo en el centro. Casque y coloque allí los huevos. Deslía bien con una cuchara de madera, mezclando poco a poco la harina con los huevos.

Aparte, haga hervir la leche en una cacerolita, luego retírela y eche en ella la manteca para que se derrita. Vierta la leche con la manteca poco a poco en el bol, revolviendo siempre para que no se formen grumos, añada la sal, el agua de azahar y el Ron.

Elija una sartén chica, del tamaño adecuado para panqueques, y póngala a calentar un momento; no eche en ella ni manteca ni aceite, pues la característica de estos panqueques —que es una vieja receta de cocina casera francesa— es precisamente que no se emplea ninguna materia grasa para cocinarlos, debiendo resultar muy secos y livianitos.

Ponga en la sartén caliente una cucharada de la masa y muévala vivamente para que ésta se extienda; luego que se haya dorado imprima un golpe seco a la sartén para dar vuelta el panqueque y terminar de cocerlo del otro lado. A medida que vayan cociéndose los panqueques, colóquelos extendidos sobre una fuente redonda. Sírvalos en seguida bien calientes, espolvoreándolos, en el momento de comerlos, con azúcar impalpable.

PANQUEQUES DE MANZANA "MARE D'ARGENTO"

1 ½ taza de harina.
2 huevos enteros.
4 yemas.
3 cucharadas de azúcar molida.
1 pizca de sal.
2 tazas de leche fría.
3 cucharadas de manteca derretida.
2 claras batidas a nieve.
1 cucharada de Coñac.
3 manzanas maduras.

Mezcle todos los ingredientes en un bol de vidrio y bata hasta obtener una pasta lisa y sin grumos. Pele las manzanas, quíteles el corazón y semillas, córtelas en rodajas finas y échelas dentro de la pasta. Haga con esta preparación una tortilla, cocinándola en una sartén con manteca y a fuego suave para que no se

queme. Una vez cocida de ambos lados, vierta por encima caramelo caliente. Presente este panqueque acompañado de crema sambayón (ver página 586) servida en una salsera. Este postre debe servirse caliente.

MERENGUES

El merengue es una composición hecha a base de claras de huevo batidas a punto de nieve y azúcar; y, de acuerdo a los distintos procedimientos que se empleen en su elaboración, se distinguen cuatro clases de merengues diferentes: el merengue común, el merengue cocido, el merengue italiano y el merengue vienés.

Todos deben ser cocidos a baja temperatura.

MERENGUE COMÚN

4 claras de huevo.
Esencia de vainilla.
250 grs. de azúcar vainillado.

Coloque las claras en un bol y bátalas con un batidor hasta obtener el punto de nieve bien firme; luego, mézcleles rápidamente, con ayuda de una espátula, el azúcar en polvo y unas gotitas de esencia de vainilla. Para que este merengue resulte perfecto debe cuidarse especialmente que las claras estén bien firmes en el momento de adicionarles el azúcar. Valiéndose de una manga, coloque sobre una placa las porciones para formar los merengues. Cocine en horno tibio. Se emplea en la elaboración de los merengues que se rellenan con crema "chantilly".

MERENGUE COCIDO

4 claras de huevo.
250 grs. de azúcar cande vainillado o azúcar en polvo.

Coloque los ingredientes juntos en una cacerola, preferentemente de cobre, sobre fuego muy suave, y bátalos hasta que la mezcla tome punto bien firme. Debe mantenerse siempre el fuego muy bajo para no provocar la cocción de las claras. Este merengue se usa para hacer postres muy delicados.

MERENGUE ITALIANO

250 grs. de azúcar en panecillos.
100 grs. de agua.
1 chaucha de vainilla.
3 claras de huevo.

Elija una cacerola, preferentemente de cobre, y eche en ella el azúcar, la vainilla y el agua. Cueza sobre fuego vivo hasta obtener un almíbar a punto de bolita (ver página 638).

Cuando se haya conseguido esto, coloque la cacerola al baño de María o bien retírela a un costado del fuego, a fin de mantener el almíbar caliente sin que continúe la cocción del azúcar. Aparte, bata las claras a punto de nieve firme. Vierta el almíbar sobre las claras y continúe revolviendo con el batidor hasta que todo quede perfectamente mezclado.

Este merengue, una vez frío, se usa para decorar y cubrir numerosas tortas y postres y generalmente no se cuece en el horno, aunque en ciertos casos puede dársele un ligerísimo golpe de horno para dorar su superficie.

MERENGUE VIENÉS

3 claras de huevo.
250 grs. de azúcar cande.
Unas gotas de ácido acético o de limón.
Esencia de vainilla.

Mezcle en un bol el azúcar con una clara, añada unas gotitas de ácido acético o de limón y trabaje bien hasta que todo quede perfectamente mezclado. Perfume con unas gotas de esencia de vainilla y, finalmente, adiciónele las dos claras restantes, batidas a punto de nieve bien firme. Este merengue se emplea en repostería de calidad, para cubrir postres o adicionarlo a cremas de manteca, perfumadas con diferentes esencias.

MERENGUES AL "CHANTILLY"

Merengue común (pág. 577).
Crema "chantilly".

Prepare un merengue común de acuerdo con las indicaciones, colóquelo en una manga con boquilla lisa y forme los merengues sobre una chapa enmantecada y ligeramente enharinada, cuézalos en horno suave durante cincuenta minutos más o menos. Retírelos, déjelos enfriar y rellénelos con crema "chantilly".

MERENGUES ISABEL

Claras de huevo.
Esencia de vainilla o ralladura de limón.
Azúcar molido.
Dulce de leche o crema de "chantilly".

Bata a punto de nieve el número de claras que desee, agregando por cada una de ellas tres cucharadas de azúcar. El azúcar debe adicionarse a las claras poco a poco y haciéndolo caer en forma de lluvia. Cuando la mezcla esté consistente, añada la esencia que prefiera. Con ayuda de un tenedor, ponga porciones del tamaño que desee sobre un papel blanco sin enmantecar y cocínelos en horno muy suave durante una hora, más o menos, hasta que estén levemente dorados. Retírelos y déjelos enfriar bien antes de retirarlos del papel para que se puedan desprender fácilmente sin romperse. Ahuéquelos un poco en el centro con una cucharita y rellénelos con el dulce de leche o la crema de "chantilly".

IMPERIAL DE BANANA

4 claras de huevo.
¼ kg. de azúcar molido.
½ litro de crema de leche.
80 grs. de azúcar impalpable.
1 cucharadita de esencia de vainilla.
5 bananas cortadas en rodajitas.

Bata las claras a punto de nieve bien consistente y agregue el azúcar molido, poco a poco y revolviendo suavemente. Coloque este merengue en una manga con boquilla lisa y forme un disco y dos aros sobre chapas enmantecadas y enharinadas, cocínelos en horno suave durante cuarenta minutos más o menos, para dorarlos.

Aparte, bata la crema de leche con el azúcar impalpable y la esencia de vainilla, hasta que tome el punto de un "chantilly" bien firme. Retire del horno el merengue y déjelo enfriar; luego, coloque primero

el disco y encima los dos aros, uniéndolos entre sí con un poco de crema. Mezcle la mitad de la crema con las bananas, rellene con esto el centro del imperial y finalmente cubra y adorne el postre con la crema restante.

IMPERIAL DE ALMENDRAS

MASA:

300 grs. de almendras peladas y machacadas.
300 grs. de azúcar en polvo.
7 claras de huevo.
7 yemas de huevo.
200 grs. de azúcar en polvo.
200 grs. de "praliné (ver página 583).
300 grs. de manteca.

CREMA PRALINÉ:

2 ½ tazas de leche.
½ chaucha de vainilla.

PARA DECORAR:

60 grs. de almendras tostadas y picadas.
2 cucharadas de "fondant".

Elija tres placas para horno del mismo tamaño. En caso de no disponer de ellas, cocine las capas que formarán la torta una por una, pero teniendo la precaución de dejarlas enfriar bien antes de cocinar cada una de ellas.

Quite la piel a las almendras, séquelas bien y páselas por la máquina de picar para obtener un verdadero polvo de almendras; ponga este polvo sobre un papel y mézclele el azúcar en polvo.

Bata las claras a nieve y haga caer sobre ellas, en forma de lluvia, la mezcla de las almendras y el azúcar y mezcle todo. Entibie las placas para hornear y con ayuda de un pincel úntelas ligeramente con un poco de manteca. Ponga la preparación en una manga con boquilla lisa y disponga la mezcla en los moldes. Con ayuda de un cuchillo grande empareje la superficie

para que tenga el mismo alto en los bordes y en el centro. Coloque los moldes inmediatamente en el horno y cuézalos a temperatura sumamente suave, para que la pasta pueda cocerse sin dorarse rápidamente. Calcule aproximadamente media hora de cocción. Una vez a punto retírelos y déjelos enfriar bien; luego déles vuelta y póngalos nuevamente durante unos minutos en el horno, para que se doren del lado que estuvieron sobre la placa; deje enfriar completamente.

Crema praliné. — Prepare con la leche, la vainilla, el azúcar y las yemas una crema vainilla (ver página 588). Déjela enfriar un poco removiendo constantemente con una cuchara de madera, para que no pierda su consistencia lisa y uniforme. Aparte, vuelva a aplastar —con ayuda del rodillo— el praliné hasta obtener un polvo sumamente fino. (La receta del praliné está en la página siguiente.)

Ablande un poco la manteca, colóquela sobre una mesa de mármol o una plancha de metal, añada el praliné y, con ayuda de un cuchillo grande, vaya mezclándolos y triturándolos hasta conseguir una pasta completamente homogénea. Con el mismo cuchillo vaya echando esta pasta en la crema vainilla, que deberá estar apenas tibia y de la que habrá retirado la chaucha de vainilla. Así mezcladas, la crema está lista para decorar.

Ponga sobre una rejilla la primera capa de merengue y cúbrala con un poco menos de la mitad de la crema praliné; emparéjela bien con un cuchillo y cúbrala con la segunda capa; cúbrala también con crema, guardando un poco para decorar la superficie del imperial, una vez terminado.

Coloque finalmente la tercera capa y recubra los costados y la parte de arriba del imperial con la crema restante. Espolvoree toda la superficie con las almendras tostadas y picadas. El imperial así terminado deberá guardarse por lo menos dos horas en un sitio bien fresco.

PRALINÉ

El praliné es una mezcla de almendras y azúcar cocida a punto de caramelo y se usa con mucha frecuencia en numerosas recetas de pastelería. Como una vez preparado puede conservarse en una caja de hojalata durante mucho tiempo, es conveniente prepararlo en cantidad mediana para disponer de él en cualquier momento.

En su preparación entran: azúcar molido y almendras, listos para ser usados en cantidades iguales.

PREPARACIÓN DEL PRALINÉ

Modo de pelar las almendras. — Haga calentar agua en un recipiente y cuando alcance el punto de ebullición eche en ella las almendras, a las que habrá quitado previamente la cáscara. Retire en seguida el recipiente del fuego, remueva con una cuchara de madera, tape el recipiente y deje así por espacio de tres a cuatro minutos. Luego échelas en un colador y haga correr sobre ellas agua fría; en seguida proceda a quitarles la piel apretando cada almendra entre los dedos pulgar e índice. Una vez peladas vuelva a enjuagarlas con agua fría, escúrralas y séquelas con un lienzo.

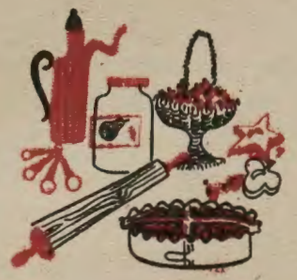
Cuando las almendras estén peladas y secadas, colóquelas en una placa que ubicará. a la entrada del horno, el que tendrá una temperatura moderada. Vaya dando vueltas a las almendras para que tomen un ligerísimo tono dorado.

Elija una paila y coloque en ella la cantidad de azúcar en polvo que desee y una gotas de jugo de limón. Ponga la paila sobre fuego muy suave y haga fundir poco a poco el azúcar, removiendo constantemente con una cuchara de madera bien limpia. Cuando todo el azúcar haya tomado una coloración dorada oscura y de su superficie comience a salir vapor, retírela inmediatamente del fuego y eche en seguida en ella las almendras. Revuelva mezclando todo mientras el azúcar esté líquido y vierta en seguida la mezcla sobre un mármol untado con aceite de almendras dulces.

Deje enfriar bien antes de picar con un cuchillo bien filoso o pase la mezcla por un tamiz mediano, ayudándose con un pilón de mortero. Debe quedar como una ralladura pareja y fina.

POSTRES

CREMA DE BANANAS ARGEL



¼ litro de crema de leche.
1 docena de bananas.
6 cucharadas de azúcar vainillado.
2 cucharadas de jugo de limón.
1 pizca de canela.

Pele las bananas y páselas por tamiz o licuadora. Ponga esta preparación en una compotera. Aparte, bata la crema de leche con el azúcar y una pizca de sal. Mezcle a la preparación de las bananas el jugo de limón y la canela. Vierta por encima la crema batida para que forme una capa. Ponga en la heladera y deje reposar varias horas. Sirva como postre helado acompañado de masitas secas.

CREMA DE LIMÓN ("LEMON CHEESE")

3 huevos.
50 grs. de manteca.
½ taza de azúcar.
El jugo de 3 limones.

Ponga la manteca en una cacerola al baño de María. Cuando esté derretida agregue el azúcar y el jugo de limón; revuelva bien hasta que el azúcar esté bien disuelto, pero teniendo cuidado de que la mezcla no se caliente mucho. Aparte, bata los huevos y agréguelos a la mezcla anterior, revolviendo siempre hasta que se espese.

CREMA DE LIMÓN "VALENCE"

6 huevos. *El jugo de 6 limones.*
10 cucharadas de azúcar.

Bata en un bol los huevos con el azúcar. Agregue el jugo de los limones e igual cantidad de agua (es decir, el mismo volumen de ambos líquidos). Vierta la preparación en una cacerola y cocine durante ocho a diez minutos a fuego suave hasta que se espese.

CORAZÓN DE MULATO

250 grs. de crema "chantilly". *2 yemas de huevo.*
2 cucharadas de manteca. *Lengüitas de gato.*
½ tableta de chocolate.

Coloque la crema "chantilly" en un molde en forma de corazón y póngala a helar hasta el momento de servir.

Aparte, ponga el chocolate con unas cucharadas de agua en una cacerolita y caliéntelos a fuego muy suave hasta que se derrita; añada en seguida la manteca y las yemas y mezcle bien, manteniendo la cacerolita sobre fuego muy suave; luego retire y deje enfriar. Desmolde el corazón de crema sobre una fuente, cúbralo competamente con la preparación del chocolate y rodéelo con la lengüitas de gato.

SAMBAYÓN

¼ kg. de azúcar en polvo.
Aromatizar a gusto con unas gotas de esencia de vainilla o de limón o bien con
6 yemas de huevo.
¼ litro de vino blanco.
3 cucharaditas de Ron, Kirsch, o Kümmel.

Bata enérgicamente a baño de María el azúcar con las yemas hasta que tomen consistencia; añada luego el vino poco a poco y sin dejar de batir, retire la preparación a un costado del fuego y siga batiendo hasta conseguir una composición espesa y untuosa.

SAMBAYÓN DE NARANJA O LIMÓN

7 yemas. *El jugo de 3 naranjas o de*
3 cucharadas de azúcar. *3 limones (colado).*

Bata las yemas durante quince minutos, agregue el azúcar y luego el jugo, mezclando todo muy bien. Cueza al baño de María revolviendo continuamente hasta que quede ligeramente espeso. Coloque el sambayón en moldecitos y sírvalos bien helados. Acompañe con lengüitas de gato.

POSTRE "MANON"

4 huevos. *4 cucharadas de azúcar impalpable.*
100 grs. de manteca.
3 barras de chocolate.

Bata las yemas con la manteca hasta formar una pasta espumosa. Derrita en una cacerolita el chocolate, y agréguelo poco a poco a las yemas con la manteca, mezcle bien y añada el azúcar. Aparte, bata las claras a punto de nieve y añádalas lentamente a la preparación anterior. Coloque en un molde y ponga a helar. Sirva adornando con lengüitas de gato alrededor.

"MOUSSE" DE CHOCOLATE

100 grs. de manteca.
3 yemas batidas.
3 barritas de chocolate ralladas (tipo amargo).
3 claras batidas a nieve.

Derrita la manteca sin que llegue a tostarse. Retírela del fuego y agréguele el chocolate, luego las yemas y, por último, las claras. Deje enfriar. Esta crema puede usarse para recubrir tortas o bien, dejándola helar, puede servirse como postre acompañada de bizcochitos secos.

CREMA VAINILLA SIMPLE

½ litro de leche.
6 yemas.
1 cucharadita de maicena.
6 cucharadas de azúcar molido.
½ chaucha de vainilla.

Ponga a hervir la leche con la vainilla. Entretanto, bata las yemas con el azúcar y el chuño previamente desleído en un poquito de agua. Una vez que la leche haya hervido, añádale un chorrito de leche cruda y luego incorpórele la preparación de las yemas, mezcle bien y ponga todo a hervir revolviendo siempre. Cuando esté espesa retire y sirva fría.

CREMA A LA VAINILLA, LLAMADA INGLESA

¼ kg. de azúcar.
8 yemas.
½ litro de leche.
½ chaucha de vainilla.

Mezcle en un bol el azúcar con las yemas, revolviendo siempre en el mismo sentido con una cuchara,

hasta que la mezcla comience a desprenderse del bol. Dé un hervor a la leche con la vainilla, retírela del fuego y vaya agregándola a las yemas poco a poco, teniendo cuidado de que no se corte. Revuelva siempre en el mismo sentido. Una vez que haya incorporado toda la leche, ponga la preparación sobre fuego suave y revolviendo continuamente permita que las yemas terminen de cocerse, teniendo especial cuidado de que la crema no alcance el punto de hervor, pues si no se cortaría. Si se desea dar más suavidad a la crema, pásela por tamiz. Si quiere usar esta crema caliente, puede hacerlo, guardándola al baño de María, y, si la va a usar fría, consérvela en la heladera.

CREMA PARA FLANES DE LECHE *

1 litro de leche.
7 yemas de huevo.
300 grs. de azúcar.
Esencia a gusto.
3 huevos enteros.

Vierta la leche en una cacerola y hágala hervir; adicione entonces azúcar y el perfume que prefiera, ya sea un trozo de chaucha de vainilla, cáscara de naranja o un pedacito de canela en rama. Tape la cacerola y deje a calor suave sin que hierva. Aparte, ponga en un bol las yemas y los huevos, bátalos ligeramente y luego añada poco a poco la leche, revolviendo con una espátula de madera. Espume cuidadosamente para que no se forme una película en la superficie y cuélelo a través de una muselina antes de poner la crema en los moldecitos o budinera.

Cocción de los flanes. — Un detalle que hay que cuidar para la cocción al baño de María de los flanci-

tos es que el calor del horno sea igual y no excesivo en la parte superior.

El agua del baño de María debe estar muy caliente, pero sin llegar a punto de hervor.

Elija de preferencia una asadera un poco profunda para que, por lo menos, el agua llegue hasta la mitad del molde. Debe calcularse en veinticinco minutos el tiempo de cocción.

Los moldecitos deben llenarse hasta arriba, porque esta crema tiende a reducirse a medida que se va cocinando.

Si se desea servir esta crema desmoldada y presentarla como flancitos, deben acaramelarse previamente los moldes.

FLANCITOS DE LECHE A LA VIENESA *

Prepare para estos flancitos la crema como está indicado en la receta de crema para flanes y agréguele un poco de caramelo disuelto dentro y una cucharadita de Ron. Para servirlos, desmóldelos y acompañe con crema "chantilly" perfumada a la vainilla. Deje en la heladera hasta el momento de presentarlos en la mesa.

FLANCITOS DE LECHE CON CEREZAS *

Los flancitos de la receta anterior pueden servirse bañados de dulce de cerezas en compoteritas individuales. Quedan deliciosos.

FLANCITOS DE LECHE A LA "POMPADOUR"

Los flancitos descritos anteriormente pueden presentarse espolvoreados con almendras picadas y cubiertos con una salsa de chocolate caliente.

FLANCITOS AL LICOR

Estos mismos flancitos pueden servirse cubiertos de una reducción de mermelada de damasco o naranja, perfumada al Marrasquino o al Triple-sec. Presente en compoteritas individuales. Guarde en la heladera hasta el momento de servir.

FLANCITOS "DELICIA DE CAFÉ" *

1 pocillo de café muy concentrado y frío.
4 barritas de chocolate cortadas en trozos.
¼ de chaucha de vainilla.
100 grs. de azúcar en polvo.
6 yemas de huevo.
2 huevos.
¾ litros de leche.

Vierta la leche en una cacerola y caliéntela hasta que tome punto de ebullición; retírela del fuego, vierta dentro de ella el café y la vainilla y déjela reposar.

Aparte, ponga en una cacerolita el azúcar con dos cucharadas de agua, colóquela sobre fuego muy suave y hágala cocer hasta que tome el punto de caramelo muy claro. Tenga cuidado de que el caramelo no se ponga oscuro, pues en este caso le dará a la crema gusto ácido. En seguida que el caramelo haya tomado

el punto deseado, retire la cacerolita del fuego y sumérjala rápidamente en un recipiente con agua fría para evitar que se prolongue la cocción. Añada dos o tres cucharadas de agua caliente, vuelva a poner la cacerolita sobre fuego muy suave y remueva con una cuchara de madera, para convertir el caramelo en una especie de jarabe bien espeso y liso. Retire la cacerola a un lado de la hornalla.

Ponga el chocolate en un bol y añádale unas cucharadas de la leche con el café; tápelo y manténgalo durante unos minutos al calor; cuando se haya derretido bien, trabájelo con una cuchara de madera para que quede como una pasta bien homogénea.

Vierta la leche restante en un recipiente enlozado a través de un colador; añada el chocolate derretido y el caramelo, sin dejar de revolver constantemente.

Aparte, mezcle en un bol las yemas y los huevos y vaya añadiendo poco a poco y removiendo suavemente la preparación anterior. Cuando la haya incorporado totalmente, espume cuidadosamente para que no se forme una película en la superficie y, si desea que la crema tenga una gran suavidad, cuélela a través de una muselina antes de verterla en los moldecitos para flanes. Cuézalos al baño de María como los flanes de leche.

TOCINO DEL CIELO *

24 yemas.
2 claras.
¼ kg. de azúcar en panecillos.
Esencia de vainilla.

Bata las yemas y las claras en un bol. Aparte, haga un almíbar liviano colocando en una cacerola el azúcar y el agua suficiente para mojar la misma. Cuando esté a punto retírelo y adiciónele los huevos batidos, poco a poco; luego perfume con unas gotas de esencia de vainilla y vierta la preparación en un molde acaramelado. Cueza al baño de María dentro de horno de temperatura suave hasta que esté a punto, o bien durante quince minutos en una cacerola a presión. Cuando el budín esté todavía tibio, desmóldelo. Preséntelo decorado con crema "chantilly" o cubierto por una salsa de pulpa de frutas frescas.

FLAN DE MANZANAS *

4 manzanas grandes.
¾ taza de agua.
1 y ¼ tazas de azúcar.
6 huevos.

Lave las manzanas, córtelas en ocho pedazos, hiérvalas con el agua y el azúcar durante veinte minutos y luego páselas por un tamiz, a fin de preparar una compota más bien espesa.

Bata bien los huevos y mézclelos con la compota de manzanas. Ponga esta mezcla en un molde acaramelado, cúbralo con un papel enmantecado y cocine en el horno al baño de María durante una hora y media.

FLAN CARMEN *

1 litro de leche.
300 grs. de azúcar.
1 chaucha de vainilla.
12 huevos.

Hierva la leche con el azúcar y la vainilla durante diez minutos. Mientras, bata los huevos. Una vez her-

vida la leche déjela reposar tres minutos y viértala sobre los huevos, batiendo constantemente para que no se corte. Acaramele un molde, déjelo enfriar y vierta dentro la mezcla. Cocine el flan al baño de María en horno bien caliente.

FLAN DE CIRUELAS "MARYSEL" *

1 docena de ciruelas secas.
1 chorrito de Ron.
3 yemas.
1 huevo.
150 grs. de azúcar.
½ litro de leche.

Lave las ciruelas y póngalas a remojar desde la víspera en un poco de agua caliente aromatizada con el Ron. Al día siguiente cuézalas, quíteles los carozos y aplástelas hasta obtener un puré. Bata las yemas y el huevo con el azúcar y luego añada la leche. Cuele esta preparación y adiciónele el puré de las ciruelas. Vierta todo en un molde untado con caramelo y cuézalo al baño de María. Sírvase bañado con crema de vainilla o crema de Coñac.

"BAVAROIS"

Los "bavarois" son postres que se elaboran casi totalmente en frío y se componen generalmente de jugos de frutas o bien cremas perfumadas con diversas esencias, a las que se les puede agregar chocolate "praliné" o trozos de frutas abrillantadas. Para realzar su sabor pueden añadírsele licores o reducciones de frutas. Estos postres son verdadera delicia de la mesa y se prestan a infinitas variaciones.

De acuerdo con las normas seguidas en el presente libro, daremos a continuación la receta tipo del "bavarois".

"BAVAROIS" A LA VAINILLA

250 grs. de azúcar en polvo.
½ litro de leche hirviendo perfumada con esencia de vainilla.
25 grs. de gelatina en polvo.
½ litro de crema de leche.
50 grs. de azúcar en polvo.
15 grs. de azúcar vainillada.
8 yemas de huevo.

Trabaje en una cacerola el azúcar con las yemas, mezcle bien y deslía esta preparación con la leche hirviendo. Añada la gelatina, que habrá disuelto previamente en un poquito de agua fría. Coloque la cacerola sobre fuego muy suave y revuelva constantemente hasta que la preparación se desprenda de la cuchara, teniendo siempre la precaución de que no alcance el punto de hervor.

Pase en seguida, a través de un tamiz chino, a un recipiente enlozado o de porcelana, removiendo de vez en cuando mientras se enfría. Cuando la preparación comienza a espesarse, incorpórele la crema de leche batida, el azúcar en polvo y el azúcar vainillado.

MANERA DE COLOCAR EN EL MOLDE Y DE SERVIR EL "BAVAROIS"

Los "bavarois" se colocan generalmente en moldes especiales, llamados precisamente moldes de "bavarois": son los que tienen tubo central. Estos moldes deben untarse ligeramente con aceite de almendras

dulces, antes de verter en ellos la preparación, o bien pueden cubrirse con una leve capa de caramelo. Luego de llenar el molde con la preparación se cubre con un redondel de papel blanco y se pone a helar.

En el momento de servir, se retira el molde de la heladera, se pasa ligeramente por agua tibia y se desmolda sobre una fuente apropiada.

Los "bavarois" suelen acompañarse con una compota de frutas o bien con ensalada de frutas frescas. También pueden decorarse con crema "chantilly" adicionada de puré de frutillas u otras frutas, usando para esto una manga con boquilla rizada.

"BAVAROIS" A LA FRUTILLA

BUDÍN:
170 grs. de azúcar molido.
8 yemas.
1 taza de té de crema de leche.
6 hojas de gelatina.
¼ litro de crema de leche.

SALSA DE FRUTILLAS:
1 kg. de frutillas.
¼ kg. de azúcar.

BUDÍN. — Bata el azúcar con las yemas durante media hora y luego añádale la taza de té de crema de leche; ponga la preparación a cocer a baño de María revolviendo con una cuchara de madera y cuidando de que no hierva. En el momento en que se espese es cuando está a punto. Retírelo y revolviendo siempre, agréguele la gelatina disuelta en un poco de agua tibia. Vierta entonces la crema de leche restante y ponga la preparación en una budinera húmeda y espolvoreada con azúcar molido. Coloque en la heladera durante dos o tres horas.

SALSA DE FRUTILLAS. — Quíteles el tronquito a las frutillas, lávelas y escúrralas bien. Póngalas en un bol junto con el azúcar y déjelas macerar durante un buen rato. Luego pase esta preparación por un tamiz fino o licuadora. Desmolde el budín sobre una fuente chata, cúbralo con la salsa de frutillas y llévelo a la mesa, colocando la salsa restante en una salsera.

"CHARLOTTE RUSSE"

Plantillas.
"Bavorois" (ver pág. 594).
Salsa de chocolate caliente (ver página 505).

Elija un molde de "Charlotte" y fórrelo con las plantillas, formando en el fondo un rosetón y colocándolas bien apretadas en los costados. Vierta dentro la preparación del "bavarois", cubra la boca del molde con un redondel de papel blanco y ponga a helar hasta el momento de servir. Retire el molde de la heladera, páselo ligeramente por agua tibia y desmóldelo. Cúbralo bañándolo con la salsa de chocolate caliente y lleve a la mesa, en salsera aparte, la salsa restante.

"CHARLOTTE PRALINÉ"

½ kg. de almendras peladas.
375 grs. de azúcar molido.
1 taza de crema vainilla (ver página 588).
375 grs. de manteca.
36 plantillas.
1 litro de crema a la vainilla para cubrir el postre.

Bata en un bol grande el azúcar y la manteca. Quite la piel a las almendras y tuéstelas en una sartén con un poquito de manteca. Muélalas en un mortero

hasta que queden como una pasta. Añada las almendras así preparadas al batido del azúcar y la manteca. Mezcle bien y entonces agregue la taza de crema vainilla poco a poco. Forre un molde de los especiales para "Charlotte" con las plantillas. Vierta con cuidado la preparación en el centro del molde. Haga con el resto de las plantillas como una tapa. Ponga a helar durante varias horas. En el momento de servir, desmolde en una fuente un poco honda y cubra con la crema a la vainilla bien helada.

"BAVAROIS DE LIMÓN PINOT"

125 grs. de azúcar.
3 huevos.
La cáscara rallada de un limón.
Zumo de limón.
1 hoja de gelatina.

SALSA DE VINO:
1 taza de vino tinto.
3 cucharadas de azúcar.
1 trocito de canela en rama.
2 cucharadas de jalea de membrillo.
1 cucharadita de té de maicena.

Coloque en un bol el azúcar con las yemas y bátalas durante un cuarto de hora, añada la cáscara del limón y un poco del zumo. Aparte, bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la primera preparación, añadiendo finalmente la hoja de gelatina previamente disuelta en un poco de agua tibia. Vierta la preparación en un molde y deje helar hasta el momento de servir.

SALSA DE VINO. — Vierta en una cacerolita el vino, añada el azúcar y la canela y haga hervir suavemente hasta que se reduzca un poco. Añada en seguida la jalea de membrillo, mezcle bien y, por último, espese esta salsa incorporándole la maicena previamente disuelta en un poco de agua fría.

Desmolde el "bavarois" de limón y sírvalo bañado con la salsa de vino y, si quedara más salsa, envíela en salsera aparte a la mesa.

"PALAIS DE GLACE"

3 hojas de gelatina.
35 grs. de azúcar vainillado.
6 claras de huevo.
100 grs. de azúcar.
Crema de vainilla (ver página 588).

En un bol bata las claras con el azúcar vainillado y cuando estén bien firmes adicióneles la gelatina previamente disuelta en tres cucharadas de agua. Aparte, cueza el azúcar hasta que esté a punto de caramelo e incorpórelo a la primera preparación. Mezcle bien y eche todo en una budinera untada con manteca. Ponga a helar hasta el momento de servir y presente este postre acompañado con crema de vainilla bien helada.

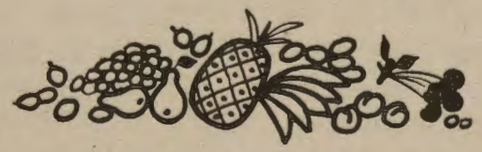
GELATINA DE NARANJAS POMONA

Naranjas.
Azúcar en polvo.
20 grs. de gelatina en polvo.
Cáscara de naranja en juliana muy fina.
Crema de leche.
2 cucharadas de Curaçao.

Un postre indicado para servir en días calurosos, es esta gelatina de naranjas, fresca y de sabor delicado.

Exprima la cantidad de naranjas necesarias hasta obtener un litro de jugo, cuélelo por una tela para

que quede transparente y perfume con el licor. Agregue la gelatina, que tendrá disuelta en agua tibia, y azucare a gusto. Vuelva a pasar por la tela para que quede límpida. Ponga en el fondo de una budinera o molde de cristal la cáscara de una naranja cortada en juliana muy fina y vierta encima la preparación. Ponga a helar hasta que se endurezca. En el momento de servir desmolde con cuidado. Decore la fuente, tal como se ve en la ilustración frente a la página 609, con rodajas de naranjas cortadas como medias lunas. Acompañe con crema de leche helada y ligeramente perfumada con Curaçao.



ESPUMA DE NARANJA

4 huevos.
4 cucharadas de azúcar.
2 vasos de jugo de naranja.

En una cacerola bata los huevos con el azúcar y el jugo de naranjas hasta que quede bien espumoso. Coloque la cacerola sobre fuego suave y sin dejar de batir, hasta que la preparación comience a tomar el punto de hervor. Retire en seguida y sirva en copas de "Champagne" o compoteritas individuales. Si se prefiere una presentación más decorativa, guarde las cáscaras de las naranjas bien limpias y rellénelas con la espuma, ponga a helar en la heladera y sirva decorando con guindas confitadas.

"ZUPPA INGLESE" (SOPA INGLESA)

Bizcochuelo.
3 claras de huevo batidas a nieve.
Ron.
3 cucharadas de azúcar impalpable.
Crema de vainilla espesa.

Cubra el fondo de una fuente con una capa de bizcochuelo cortado de un centímetro de espesor, emborráchelo con Ron y extienda sobre él una capa de crema de vainilla; coloque otra capa de bizcochuelo y siga así sucesivamente, alternando bizcochuelo y crema, hasta llenar la fuente y cuidando de que la última capa esté constituída por bizcochuelo. Deje reposar esta preparación durante una hora, luego póngala sobre una fuente de horno o metálica y cubra toda la superficie de bizcochuelo con las claras batidas, a las que habrá adicionado el azúcar impalpable. Ponga en horno bien caliente hasta que el merengue se dore y tome consistencia. Este postre puede servirse frío o caliente.

POSTRE FLAMENCO

¼ kg. de zapallo (pesado sin cáscara) cortado en trozos.
¼ litro de leche.
25 grs. de maicena.
2 huevos.
Vainilla o Ron.

Cueza el zapallo en la leche y cuando esté tierno escúrralo y aplástelo formando un puré cremoso. Deslía la maicena con un poquito de agua o leche fría y viértala en la leche en que coció el zapallo.

Perfúmela con el extracto de vainilla o el Ron, y déjela cocer lentamente hasta que se espese, remo-

viendo constantemente con una cuchara para que no se pegue a la cacerola.

Deje enfriar, añada primero el puré de zapallo, las yemas de huevo y luego las claras batidas a punto de nieve bien firme. Vierta la preparación en un molde acaramelado y cueza a horno de temperatura suave durante cuarenta y cinco minutos más o menos. Desmolde y sirva caliente.

POSTRE DÁLMATA

8 cucharadas de manteca.
2 huevos.
5 cucharadas de almendras.
5 cucharadas de azúcar.
3 barritas de chocolate.
2 cucharadas de pan rallado.

Ponga en una cacerola la manteca y derrítala con un poquito de leche, añada las yemas de huevo, el azúcar, las almendras peladas y picadas, el chocolate que habrá derretido previamente a baño de María, las claras de huevo batidas a punto de nieve y finalmente el pan rallado. Revuelva todo para obtener una crema untuosa y liviana. Vierta la mezcla en un molde enmantecado y cueza en horno de temperatura muy suave. Desmolde cuando el postre esté tibio y sírvalo frío.

BUDÍN DE CASTAÑAS AL CHOCOLATE

½ kg. de castañas.
100 grs. de manteca.
100 grs. de azúcar vainillado.
100 grs. de chocolate rallado.

Déles un tajo a las castañas y hágales dar un primer hervor en agua aromatizada con clavo de olor, una hoja de laurel o con un trocito de chaucha de vainilla.

En seguida pele las castañas y hágalas terminar de hervir hasta que estén tiernas. Luego escúrralas, píselas y páselas a través de un tamiz para hacer con ellas un puré suave. Mezcle este puré estando aún tibio con el azúcar, la manteca y el chocolate rallado. Cuando esta mezcla esté bien lisa, viértala en un molde alargado como los de budín inglés, forrado con papel manteca. Comprima la pasta para que quede bien asentada y deje reposar en sitio fresco hasta el día siguiente. Luego desmóldelo y sírvalo cortado en rebanadas. Puede acompañarse con crema de leche fresca bien helada. Es exquisito.

BUDÍN DE CHOCOLATE A LA PARISIÉN

250 grs. de chocolate.
6 huevos.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharada de postre de harina.
Crema "chantilly".

Derrita el chocolate a fuego muy suave, retírelo, y añada la manteca batiendo muy bien. Aparte, deslía la harina con un poco de leche fría y añádala al chocolate, incorpore las yemas, mezcle bien y por último vierta las claras batidas a nieve. Vuelque dentro de una fuente de horno y cueza este budín al baño de María en horno moderado. Decore en el momento de servir con crema "chantilly".

Puede servirse bien helado o tibio si se prefiere en invierno. Es delicioso como postre en toda ocasión.

BUDÍN DE CACAO

50 grs. de maicena.
30 grs. de cacao.
60 grs. de azúcar.
1 litro de agua.

Mezcle la maicena con el cacao y deslíala en un poco de agua en una cacerola. Añada el azúcar y el resto del agua. Ponga al fuego y deje hervir durante diez minutos, revolviendo constantemente. Retire, añada unas gotas de esencia de vainilla y vierta la preparación en un molde previamente enjuagado con agua fría. Sirva bien helado. Acompañe con crema de leche.

BUDÍN ESCOCÉS *

1 taza de grasa de riñonada.
1 taza de harina.
1 cucharadita de sal.
Leche tibia.

Tome un trozo de grasa riñonada y quítele la membrana que la recubre; luego desmenúcela con los dedos, enharine los trocitos y luego añádale la taza de harina y la sal, agregando leche en cantidad necesaria para unir todo. Coloque esta mezcla en un molde enmantecado y espolvoreado con pan rallado y cueza el budín al baño de María durante tres horas. Sírvalo caliente, acompañado con miel de caña o crema de Coñac.

BUDÍN DE NUECES

BUDÍN:

6 claras.
6 cucharadas de azúcar.
15 nueces.

CREMA:

6 yemas.
6 cucharadas de postre, de azúcar.

BUDÍN. — Bata las claras a punto de nieve y añádales poco a poco el azúcar. Pele las nueces, muélalas y agréguelas a las claras. Vierta este merengue en una

budinera bien enmantecada y cocínelo a horno suave. Una vez cocido, desmóldelo con cuidado y déjelo enfriar. Cúbralo con la siguiente crema:

Bata las yemas con el azúcar hasta que quede una preparación espumosa, colóquela en una cacerolita y cocine durante media hora al baño de María. Retire, deje enfriar bien y cubra el budín.

DELICIA DE "GOURMET" *

9 yemas de huevo.
125 grs. de azúcar.
125 grs. de manteca.
7 claras batidas a nieve.
1 cucharadita de maicena.
Azúcar impalpable.

SALSA DE CHOCOLATE:

125 grs. de chocolate.
½ taza de crema de leche.

En una cacerola coloque las yemas junto con el azúcar y la manteca que habrá ablandado previamente hasta que tenga una consistencia cremosa. Mezcle todo suavemente y cueza esta preparación sobre fuego muy suave hasta que tome el punto de una mayonesa liviana. Tenga la precaución de no dejarla hervir para que las yemas no se corten. Sin dejar de trabajarla retírela a un costado del fuego y hágala entibiar, revolviendo constantemente. Luego incorpore lentamente las claras y la fécula, mezcle bien y vierta la preparación en un molde "Savarin". Cueza durante treinta a treinta y cinco minutos a baño de María, luego desmolde y espolvoree con azúcar impalpable. Sirva acompañado de la siguiente salsa de chocolate.

SALSA DE CHOCOLATE. — En una cacerola ponga el chocolate junto con un poquito de agua y cuézalo durante veinte minutos a fuego muy suave, hasta que

quede bien lustroso y espeso, retire la cacerola del fuego, añada la crema de leche y sirva en seguida. Esta salsa debe estar en el momento de servirla bien caliente y espesa.

ISLA FLOTANTE

60 grs. de almendras peladas, tostadas y picadas.
125 grs. de azúcar.
4 claras de huevo.
Esencia de vainilla.
Crema a la vainilla, llamada Inglesa (ver página 588).

Bata las claras de huevo hasta que estén a punto de nieve bien firme. Añada el azúcar, perfume con la esencia de vainilla y adiciónele las almendras. Vierta esta preparación en una budinera enmantecada y espolvoreado con azúcar y cueza al baño de María en horno muy suave durante veinte minutos. Luego retire, deje enfriar un poco y desmolde sobre una compotera o sobre una fuente redonda y un poco profunda, en la que habrá echado una buena cantidad de crema a la vainilla bien fría. Decore colocando por encima o bien pasas de uvas corintas o almendras peladas y picadas.

BUDÍN DIPLOMÁTICO *

150 grs. de plantillas.
4 cucharadas de azúcar.
3 huevos.
½ litro de leche.
Crema sambayón perfumada al Ron.
100 grs. de frutas confitadas.

Haga hervir la leche con una chaucha de vainilla y viértala en un recipiente enlozado, en el que ya habrá batido los huevos junto con el azúcar. Remueva con

un tenedor y luego deje reposar hasta que se forme en la superficie una película que retirará cuidadosamente.

Aparte, enmanteque una budinera, espolvoréela con abundante azúcar molido y llénela colocando, por capas alternadas, las plantillas cortadas en trocitos y las frutas confitadas, debiendo quedar la budinera bien llena. Luego vierta la leche dentro de la budinera, pero hágalo muy lentamente para permitir que todas las plantillas se embeban en la leche y se hinchen. Terminado esto, coloque la budinera al baño de María, dentro del horno, durante veinticinco minutos, sin dejar que el agua hierva. Retire la budinera del horno y luego de cinco minutos desmolde el budín y sírvalo acompañado con la crema de sambayón.

BUDÍN BÁVARO DE PAN NEGRO

250 grs. de manteca.
200 grs. de azúcar en polvo.
8 huevos.
125 grs. de miga de pan de centeno remojado en vino tinto.
1 pizca de canela en polvo.
200 grs. de almendras peladas y picadas.
2 cucharadas de frutas abrillantadas y picadas.
1 pizca de especias en polvo.
Crema de vainilla helada.

Coloque en un bol la manteca y el azúcar en polvo y trabájelos con una espátula de madera hasta obtener una mezcla bien cremosa. Agregue las yemas de huevo y la miga de pan remojada y pasada por tamiz. Adicione las almendras y las frutas abrillantadas y sazone con la canela, las especias y una pizca de sal. Mezcle bien, removiendo con la espátula; incorpore a la preparación las claras de huevo batidas a punto de nieve

y viértala en un molde enmantecado y espolvoreado con pan rallado.

Cueza el budín a baño de María dentro del horno y luego que esté a punto retírelo, desmóldelo y decórelo con cerezas confitadas y copitos de crema "chantilly". Sírvalo acompañado con crema vainilla.

"SOUFFLÉ" DE BANANAS AL COÑAC

8 bananas.
1 vaso de Coñac.
1 cucharada de miel.
24 plantillas.
4 yemas.
½ litro de leche.
2 cucharadas de maicena.
1 cucharadita de canela en polvo.
3 cucharadas de azúcar molido.
2 cucharadas de azúcar impalpable.
4 claras.
1 cucharada de harina.

Remoje las plantillas en el Coñac. Pise las bananas con la miel. Aparte, prepare una crema, poniendo en una cacerola las yemas, la leche, la canela, la maicena, la harina y el azúcar, mezcle todo bien y luego coloque la cacerola sobre fuego suave, revolviendo constantemente hasta que espese. Enmanteque una fuente de horno y ponga una capa de las plantillas remojadas, luego una capa de las bananas machacadas y otra de la crema, y así sucesivamente, hasta llenar casi la fuente. Finalmente, cubra todo con las claras previamente batidas a nieve, junto con el azúcar impalpable. Coloque la fuente en horno fuerte hasta que las claras se doren. Este postre puede servirse frío o caliente, según se prefiera.

Arrollado [illegible] de manzanas (pág. [illegible])

A) Mezcla de la clara con la manteca desmenuzada

B) Cómo calentar el bollo de la masa

C) Cómo estirar la masa con las manos

D) Cómo arrollar con el relleno sobre la masa (pág. 545)

Tarta de frutas a la alemana (pág. 539)

Gelatina de naranjas Pomona (pág. 599)

"SOUFFLÉ AMARILLYS"

2 limones.
1 taza de azúcar molido.
1 taza de manteca.
12 huevos.
1 taza de fécula de papas.

Ralle la cáscara de los limones sobre el azúcar molido. Aparte, bata la manteca y agréguele poco a poco las yemas, que habrá mezclado previamente con el azúcar y el jugo de los limones. Por último, añada la fécula de papas y las claras batidas a nieve. Revuelva bien y coloque todo en una budinera enmantecada. Cocine durante media hora en horno de temperatura moderada. Este budín debe comerse preferentemente caliente.

CREMA "SOUFFLÉE" CON AVENA ARROLLADA

6 cucharadas de avena arrollada.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
2 vasos de leche.
1 cucharadita de agua de azahar o de Ron.
1 huevo.

Vierta en una cacerola la leche y póngala a calentar, cuando haya tomado el punto de ebullición añada la avena previamente mezclada con un vaso de agua fría. Haga hervir durante cinco minutos a fuego fuerte y luego deje enfriar, añada el azúcar y el agua de azahar, la yema de huevo y la clara batida a punto de nieve. Vierta la preparación en moldecitos para flan y cuézalos en horno de temperatura moderada durante diez minutos. Cuando la crema esté cocida y levantada vierta sobre cada uno de los budincitos cara-

melo a punto fuerte para que forme una capa espesa y quebradiza al enfriarse.

TORTILLA CONFITADA

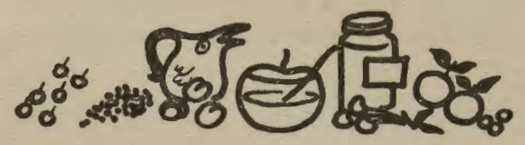
3 huevos.
1 pizca de ralladura de limón.
1 cucharada de harina.
Jalea de damascos o de membrillo.
3 cucharadas de azúcar.

Bata las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añada, sin dejar de batir, la harina, la ralladura del limón y una pizca de sal. Aparte, bata las claras a nieve e incorpórelas a la mezcla anterior con cuidado. Enmanteque abundantemente una sartén de vidrio para horno y póngala al calor para que se derrita la manteca. Inmediatamente vierta en la sartén la preparación y póngala a cocer en horno de temperatura moderada durante diez a quince minutos. Estará a punto cuando presente un aspecto consistente. Retire la sartén del horno y haga resbalar sobre una fuente adecuada la tortilla, pero sin darla vuelta. Ponga en el centro de la tortilla la jalea y pliéguela como para la "omelette" a la francesa. Espolvoréela con abundante azúcar impalpable y sírvala inmediatamente. Si desea darle un toque más delicado puede quemarse esta tortilla con algún licor perfumado y mezclado con Coñac.

ANANÁS SORPRESA

1 ananás.
Helado de crema de vainilla.
Crema de leche.
1 copita de Kirsch.
Higos frescos.

Lave el ananás, quítele una tapita de la parte de arriba y ahuéquelo con un cuchillo filoso. Mezcle esta pulpa de la fruta con el helado y los higos pelados y cortados en rebanaditas, añada la crema de leche y perfume con el licor. Rellene con esta preparación el ananás y póngalo a helar hasta el momento de servir. Para una mejor presentación decore la fuente con las hojas del ananás.



CEREZAS JUBILEO

1 cucharadita de fécula de arroz.
Kirsch.
Helado de crema de vainilla.
1 tarro de cerezas en almíbar.

Quite los carozos a las cerezas y colóquelas sobre fuentecitas individuales de plata o cristal. Pase el almíbar de las cerezas, a través de un tamiz, a una cacerolita; póngala sobre fuego suave y entíbielo un poco; añada la fécula de arroz para espesar y cubra con esta preparación las cerezas. En el momento de servir, vierta en una cuchara Kirsch, enciéndalo y eche una cucharada de licor encendido sobre cada fuentecita. Sirva estas cerezas acompañadas del helado de crema de vainilla.

NARANJAS MERENGADAS

Naranjas.
Merengue italiano.
Helado de crema de vainilla (ver página 626).

Corte horizontalmente la parte de arriba de las naranjas a tres cuartas partes de su altura y reserve estas tapitas. Vacíe las naranjas quitándoles la pulpa y rellénelas con helado de crema. Recubra este helado con merengue italiano y coloque las naranjas en una placa cubierta con hielo picado o cubitos de hielo. Introduzca un momento en horno muy vivo para colorear rápidamente el merengue. Retire las naranjas del horno, vuelva a colocar sobre cada una de ellas una tapita de las que ha reservado y coloque una tirita de fruta confitada para simular el tallito de las naranjas. Sirva en seguida sobre una fuente cubierta con una servilleta.

TORTA DE ZANAHORIAS

½ kg. de zanahorias.
1 cucharadita de extracto de vainilla.
1 pedacito de cáscara de naranja rallada.
½ kg. de azúcar.
Cointreau.
Cáscara de naranjas y de limón abrillantadas y cortadas en tiritas.

Lave las zanahorias, pélelas y córtelas en juliana menuda, páselas por agua hirviente y luego póngalas a cocer en una cacerola junto con el azúcar, el extracto de vainilla, la cáscara de naranja y un poquito de agua. La cocción debe hacerse a fuego muy suave hasta que todo esté bien espeso, añada dos cucharadas de Cointreau, vierta en un molde y ponga a helar. Desmolde y rocíe el postre con Cointreau, espolvoree con azúcar impalpable y decore la superficie con las tiritas de cáscara de naranjas y limón abrillantadas.

MANZANAS RELLENAS

6 manzanas.
2 cucharadas de fruta abrillantada picada.
2 cucharadas de nueces picadas.
Azúcar molido.

CREMA:
¼ litro de leche.
1 cucharada de chuño.
1 chaucha de vainilla.
3 cucharadas de azúcar.
2 yemas.
1 vasito de Oporto.

Saque el corazón de las manzanas dejando un hueco bastante grande. Pique bien la fruta abrillantada y las nueces, agregue un poco de azúcar y rellene con esto las manzanas. Colóquelas en una asadera con un poquito de agua pero sin que alcance a cubrirlas, y deje cocinar quince minutos a fuego suave.

Aparte prepare la crema vainilla en la siguiente forma: Dé un hervor a la leche con la vainilla, añada el chuño previamente desleído en agua fría para que espese y, por último, el azúcar. Deje enfriar. Bata las yemas, agréguelas revolviendo bien y finalmente vierta el Oporto mezclando todo. Sirva las manzanas rociadas con esta crema.

MANZANAS A LA CASTELLANA

Manzanas.
Bizcochuelo.
Mermelada de damascos para tortas (ver página 504).

Pele las manzanas, córtelas en rebanaditas finas y páselas por manteca en una sartén. Colóquelas en una fuente redonda y ponga sobre ellas el bizcochuelo cortado en forma de gajos de un centímetro de espesor y tostado por ambos lados. Cubra todo con la merme-

lada de damascos ligeramente tibia y perfumada con algunas gotas de un licor de frutas.

PERAS A LA EMPERATRIZ

Prepare un arroz con leche espeso, adiciónele yemas de huevo y crema de leche batidas y colóquelo en una budinera. Déjelo helar hasta el momento de servir y entonces desmóldelo sobre una fuente redonda. Coloque alrededor del budín de arroz peras en almíbar. Decore por encima con frutas abrillantadas y copitos de crema "chantilly", para lo que usará la manga con boquilla rizada. Cubra las peras con mermelada de damasco para tortas (ver página 504) perfumada con Kirsch.

DURAZNOS RELLENOS

Duraznos al natural.
Arroz con leche espeso.
Crema de leche.
"Amarettis" machacados.
Harina.
Huevo batido.
Pan rallado.
Salsa sambayón tibia.
Yemas de huevo.

Prepare un arroz con leche espeso y adiciónele crema de leche, yemas de huevo y "amarettis" machacados. Coloque una cucharada de esta preparación sobre la mitad de un durazno y tape con la otra mitad, de modo de formar un durazno entero. Páselos por harina, luego por huevo batido y por pan rallado y fríalos en aceite bien caliente. Colóqueles una tirita de higo abrillantado para simular el tallito del durazno y sírvalos

sobre una fuente cubierta con una servilleta y acompañados con salsa de sambayón tibia.

DURAZNOS AL COÑAC

Duraznos en almíbar.
Bizcochuelo.
Crema de leche.
Coñac.
"Amarettis" picados.

Con un cortapastas corte unos redondeles de bizcochuelo de más o menos ocho centímetros de diámetro y dos centímetros de espesor; luego dórelos en una sartén con manteca bien caliente. Coloque sobre cada uno de estos redondeles la mitad de un durazno y cúbralo con los "amarettis" picados y mezclados con la crema de leche, espolvoree con azúcar molido y colocándolos sobre una placa dé un golpe de horno, para hacerlos gratinar ligeramente. Luego retírelos, póngalos en fuentecitas individuales y en el momento de servir rocíelos con abundante Coñac y préndales fuego, para hacerlos arder.

DAMASCOS A LA ROYAL *

Damascos en almíbar.
"Amarettis".
Helado de crema a la vainilla (ver página 626).
Mermelada de damascos.

Coloque en el centro de una fuente redonda los "amarettis". Cúbralos con mermelada de damascos, previamente perfumada con unas gotas de Marrasquino, y coloque sobre ellos los damascos en forma de bordura. Ponga en el centro de la fuente el helado de

crema y decore con cerezas confitadas y crema "chantilly", usando para esto la manga con boquilla rizada. Para hacer este postre, que es de fácil y rápida ejecución, pueden usarse también peras o duraznos en almíbar.

PERITAS DE ARROZ

1 taza de arroz.
Esencia de vainilla.
4 cucharadas de azúcar.
3 yemas de huevo.
Crema de vainilla helada (ver página 588).
¼ litro de leche.
2 cucharadas de crema de leche.
Frutas confitadas, cortadas en trocitos y maceradas en marasquino.
"Amarettis" molidos.

Déle un primer hervor con agua al arroz y luego termine de cocerlo en la leche perfumada con unas gotas de esencia de vainilla. Añada el azúcar y las yemas de huevo y revuelva suavemente, dejando sobre fuego suave hasta que el arroz se desprenda de las paredes y del fondo de la cacerola. Adiciónele la crema de leche, las frutas confitadas, mezcle todo y eche esta preparación sobre una fuente para dejar enfriar bien; luego divídala en porciones del tamaño de un huevo y haga con ellas croquetitas en forma de pequeñas peras. Pase estas croquetas por huevo batido y por los "amarettis" molidos y fríalas en aceite bien caliente. Hágalas escurrir cuidadosamente y sírvalas sobre una fuente cubierta con una servilleta y acompañadas de la crema de vainilla helada.

ARROZ A LA "CONDÉ"

1 tarro de damascos en almíbar.
1 ½ tazas de arroz.
2 cucharadas de crema de leche.
2 yemas de huevo.
Cerezas confitadas.
Higos abrillantados.
Mermelada para baños de torta (ver página 504).
Esencia de vainilla.

Prepare un arroz con leche y azúcar, procurando que quede espeso. Perfúmelo con esencia de vainilla y una vez frío adiciónele las yemas y la crema de leche. Coloque esta preparación sobre una fuente redonda, formando un zócalo, y ponga encima los damascos, decorando con las cerezas confitadas y los higos cortados en trocitos. Cubra con la mermelada y ponga a helar hasta el momento de servir.

BUDÍN DE ARROZ AL CARAMELO

1 ½ tazas de arroz.
100 grs. de azúcar.
2 cucharadas de manteca.
2 yemas de huevo.
½ litro de leche.
Esencia de vainilla.

Haga hervir el arroz en agua durante tres minutos, luego déjelo terminar de cocer, añadiéndole la leche perfumada con esencia de vainilla. Introduzca la cacerola en horno caliente y déjela hasta que el arroz esté bien seco.

Aparte, deslía en un bol las yemas, la manteca y el azúcar y adicione a esta preparación el arroz. Cuando todo esté bien mezclado, colóquelo en una budinera acaramelada y cueza en baño de María dentro del

horno, cuidando de no dejar hervir el agua. Luego de quince minutos ponga este budín sobre una fuente redonda y sírvalo acompañado de salsa de frutas pasadas por licuadora.

COMPOTAS

Las compotas se preparan con frutas enteras o bien cortadas en mitades o en cuartos y hervidas en un almíbar liviano que se perfuma con diversas esencias o licores. Se sirven en compoteritas individuales o en copas y para dar más delicadeza a su sabor y una mejor presentación, pueden decorarse con copitos de crema de leche, de crema "chantilly" y también acompañarse con lengüitas de gato y pequeñas masitas secas.

COMPOTA DE DAMASCOS *

Parta los damascos por la mitad, quíteles los carozos y resérvelos. Prepare un almíbar liviano y cuando esté hirviendo eche en él los damascos, déjelos un momento y luego retírelos con una espumadera; quíteles la piel y vuelva a echarlos en el mismo almíbar, dejándolos hervir a fuego lento hasta que estén cocidos.

Aparte, rompa los carozos, retire las pepitas que tienen dentro y póngalas a macerar dentro de un almíbar perfumado con Kirsch.

Sirva los damascos colocando media pepita sobre cada mitad de damasco y rociándolos con el almíbar de los damascos y el almíbar en que maceró las pepitas.

COMPOTA DE BANANAS *

Pele las bananas, córtelas en rodajas y hágalas hervir a fuego lento durante cinco minutos solamente, en un almíbar perfumado al Kirsch. Sírvalas en copas, decoradas con copitos de crema de leche y guindas confitadas.

COMPOTA DE CEREZA *

1 kg. de cerezas. *Kirsch.*
300 grs. de azúcar.

Lave las cerezas y quíteles los carozos tratando de romperlas lo menos posible. Aparte, haga un almíbar con agua y el azúcar y cuando esté a punto de bolita eche en él las cerezas, tape la cacerola y retírela a un costado del fuego, dejándola así durante ocho minutos y cuidando de remover de vez en cuando, para que el azúcar se disuelva completamente. Sirva las cerezas en compoteritas y rocíelas con el almíbar, que habrá perfumado con el Kirsch. Acompañe con lengüitas de gato.

COMPOTA DE FRUTILLAS *

1 kg. de frutillas. *Jalea de grosellas.*
¼ kg. de azúcar. *Esencia de vainilla.*

Lave las frutillas, quíteles los tronquitos y déjelas dentro de un colador para que se escurran bien. Aparte, haga con el azúcar y agua un almíbar y cuando tome punto de bolita eche en él las frutillas; retire

en seguida la cacerola del fuego, tápela y deje macerar las frutillas durante diez minutos. Luego retire las frutillas con una espumadera, ligue ligeramente el almíbar adicionándole jalea de grosellas y perfume con la esencia de vainilla. Sirva las frutillas en compoteritas, cúbralas con el almíbar y decore con copitos de crema "chantilly".

COMPOTA OPALINA

Raspe ligeramente con un cuchillo la parte exterior de la cáscara de un melón y corte lo que resta de la cáscara en daditos.

Corte en la misma forma igual volumen de peras.

Mezcle todo con igual peso de ciruelas "Reina Claudia" bien maduras, coloque todas las frutas en una cacerola y cúbralas con agua o jugo de uvas. Cueza a fuego suave durante hora y media más o menos, es decir hasta que se reduzca casi completamente el líquido. Si las frutas están bien maduras no será necesario agregarles azúcar y en el caso contrario se hará a gusto y al finalizar la cocción.

COMPOTA DE CIRUELAS AMARILLAS FRESCAS *

Lave las ciruelas y quíteles el carozo. Haga un almíbar liviano y cueza en él las ciruelas dejándolas hervir a fuego suave durante diez a doce minutos. Sírvalas rociadas con el almíbar.

COMPOTA DE PERAS DE AGUA *

Si las peras a emplearse fueran pequeñas, déjelas enteras y, si no, córtelas en mitades o cuartos según su tamaño. Pélelas y quíteles las semillas. Prepare un almíbar liviano perfumado con esencia de vainilla y cuando esté a punto haga dar en él un ligero hervor a las peras. En seguida retire la cacerola del fuego y deje enfriar la compota.

COMPOTA DE PERAS DE INVIERNO *

Pele las peras, córtelas por la mitad o en cuartos, según su tamaño, y quíteles las semillas. Frótelas con limón y luego déjelas durante un momento en un recipiente con agua fría. Prepare un almíbar liviano, perfúmelo con un trocito de cáscara de limón y cueza en él las peras, haciéndolas hervir a fuego suave hasta que estén a punto. Sírvalas en compoteritas individuales.

COMPOTA DE CIRUELAS SECAS *

Ponga las ciruelas a remojar en agua fría durante varias horas.

Prepare, aparte, un almíbar liviano hecho con azúcar y partes iguales de vino tinto y agua; perfúmelo añadiendo un trocito de canela en rama y cueza en él

las ciruelas, haciéndolas hervir a fuego suave hasta que estén tiernas.

Sirva las ciruelas en copas, cúbralas con el almíbar y decore con copitos de crema "chantilly".

POSTRES HELADOS

Los postres helados, originariamente llamados bombas por su forma, necesitan, como condición indispensable, estar preparados en un molde. Son composiciones de diversas cremas de gran finura, la mayoría de las veces perfumadas con licores y a los que se les adicionan frutas abrillantadas, avellanas, almendras, nueces, etc. También estos postres pueden estar compuestos por capas de bizcochuelo alternadas con cremas heladas.

CREMA PARA POSTRES HELADOS

16 yemas de huevo. *¾ litro de crema de leche.*
½ litro de almíbar espeso.

Deslía en un bol y muy suavemente las yemas con el almíbar. Coloque la preparación sobre fuego muy bajo y bata constantemente. Cuando subiendo la cuchara la mezcla caiga formando una cinta, retírela del fuego y continúela batiendo sobre hielo hasta que se enfríe completamente. Añada entonces la esencia elegida y la crema de leche previamente batida hasta que haya tomado punto bien consistente.

PREPARACIÓN DE POSTRES HELADOS

Cubra el fondo y los costados del molde con una capa de helado común. Esta envoltura, cuyo espesor varía de acuerdo a las dimensiones del molde que vaya a usarse, debe ser lo más delgada posible. Llene el medio del molde con la preparación para postres helados, perfumada con la esencia que se prefiera; cubra con un redondel de papel blanco y tape herméticamente el molde con la respectiva tapa. Coloque el molde en hielo y sal gruesa o bien en la refrigeradora y deje durante tres horas.

En el momento de servir, retire el molde del hielo, lávelo con agua fría, luego páselo por agua caliente y sacúdalo vivamente. Desmolde en seguida sobre una fuente apropiada y decórelo, de acuerdo con las indicaciones respectivas.

POSTRE HELADO "MARQUISE"

Para hacer este postre helado hay que preparar una crema como se indica en la receta "crema para postres helados" de la página anterior, y perfumarla con dos cucharadas de Kirsch. Tenga listo el molde para la preparación de este postre y cubra el fondo y los costados con una capa de helado de chocolate, tratando de que ésta sea delgada, luego llene el medio del molde con la preparación de la crema, tape con un redondel de papel blanco y luego cierre herméticamente el molde con su tapa. Coloque el molde en la refrigeradora o

bien en un recipiente con hielo y sal gruesa. Debe dejarse helar por espacio de tres horas más o menos. En el momento de servir retire el molde del hielo o heladera y páselo por agua caliente; sacúdalo vivamente. Desmolde en seguida y decórelo con crema "chantilly" puesta en manga rizada y guindas confitadas, tal como se ve en la ilustración frente a la página 688. Acompañe este postre con palmeritas o cualquier otra masita de tipo seco.

POSTRE HELADO BAHIANA

Forre el molde con helado de ananás. Rellene con una preparación para postre helado adicionado con coco rallado y ananás cortado en daditos y perfumado con unas gotas de Ron.

POSTRE CEILÁN

Forre el molde con helado de crema "Moka" y rellene el interior con una preparación para postre helado, perfumado al Ron.

POSTRE COPELIA

Forre el molde con helado de dulce de leche, rellene el interior con una preparación para postre helado, adi-


Torta de nuez Hilda (pág. 507)


Tarta de manzanas (pág. 540)

cionado con avellanas peladas, tostadas y picadas muy menudas.

POSTRE DAMA BLANCA

Forre el molde con helado a la crema de vainilla, rellene el interior con una preparación para postre helado, perfumado con esencia de almendras.

POSTRE "DIABLE ROSE"

Forre el molde con helado de frutillas, rellene el interior con una preparación para postre helado, adicionado con "cerisettes" y perfumada al Kirsch.

POSTRE PREFERIDO

Forre el molde con helado de vainilla, rellene el interior con una "mousse" de frutillas. Decore con frutillas frescas.

POSTRE MASCOTA

Forre el molde con helado de durazno, rellene el interior con una preparación para postres helados, perfumados al Kirsch.

HELADOS

HELADOS – CREMAS

Para este tipo de helados llamados cremas, daremos una receta básica, en la cual, al variar los perfumes o las infusiones, se obtienen los distintos gustos. En casi todos ellos las proporciones de azúcar, de yemas de huevo y la manera de hacerlos permanece invariable.

NOTA: Para usar esta receta en las refrigeradoras, se reemplaza la mitad de la leche por crema de leche, lo que da al helado más untuosidad y evita su cristalización. La crema de leche debe agregarse en último término y cuando la preparación ya esté fría.

RECETA BÁSICA PARA HELADO DE CREMA

300 grs. de azúcar.
1 litro de leche hirviendo.
10 yemas de huevo.

Trabaje en una cacerola el azúcar con las yemas, batiendo con una espátula de madera hasta que, levantando la espátula, la mezcla caiga en forma de cinta espesa. Añada poco a poco la leche, revolviendo siempre y manteniendo la cacerola sobre fuego muy suave para evitar que la mezcla hierva. Pase la crema por un tamiz y siga revolviendo lentamente hasta que se enfríe por completo.

HELADO DE CREMA A LA VAINILLA

Proceda de acuerdo con la receta básica y cuando la leche haya hervido eche en ella una chaucha de vainilla dejándola durante veinte minutos en infusión. Luego retírela y haga el helado como ya se ha indicado.

HELADO DE CREMA AL CHOCOLATE

Disuelva doscientos cincuenta gramos de chocolate rallado en una taza de agua, añada un litro de leche hervida perfumada con vainilla. Para este helado es suficiente emplear doscientos cincuenta gramos de azúcar y siete yemas de huevo. Proceda de acuerdo a la receta básica.

HELADO DE CREMA AMERICANA

1 litro de leche.
1 litro de crema de leche.
250 grs. de azúcar.
1 cucharada de maicena.

Haga hervir juntos la leche, la crema y el azúcar. Ligue esta mezcla añadiendo la maicena disuelta en un poquito de leche fría. Pase la preparación por un tamiz fino y deje enfriar removiendo constantemente. Perfume con la esencia que prefiera, ya sea vainilla, limón, naranja, licores, etc., y proceda como para los helados de crema.

HELADO ESPUMOSO

4 tazas de leche.
1 ½ tazas de azúcar.
2 cucharadas de maicena.
6 claras de huevo batidas a nieve.
Esencia de vainilla.

Ponga a hervir la leche con el azúcar, la esencia de

vainilla y la maicena previamente disuelta en un poquito de leche fría. Cuando comience a tomar la consistencia de una crema liviana, retire del fuego y deje enfriar. Luego de que la preparación esté fría, añada revolviendo suavemente las claras de huevo, deje reposar durante un momento y luego ponga a helar. Este helado puede servirse acompañado de salsa de chocolate caliente (ver página 505).

HELADO MOSCOVITA

1 litro de leche.
2 tazas de azúcar.
4 cucharadas de fécula de papas.
6 yemas batidas.
1 taza de avellanas peladas y tostadas.
1 cucharada de manteca.
Leche caliente.
1 copita de Kirsch.

Ponga a hervir la leche con el azúcar y cuando haya roto el hervor agregue la fécula disuelta en un poquito de leche fría; deje hervir hasta que espese ligeramente, retire y cuando la preparación se haya enfriado añada poco a poco las yemas batidas.

Aparte, pise en un mortero las avellanas que habrá pelado y tostado en el horno, añádale la manteca y un poco de azúcar y de leche para hacer una pasta suave. Una las dos preparaciones. Mezcle todo bien, perfume con el Kirsch y ponga a helar.

HELADO DE PELONES

½ kg. de pelones secos.
¼ kg. de azúcar.
¼ litro de crema de leche.
1 copita de licor de durazno.
½ taza de almíbar.

Ponga a remojar los pelones desde la víspera, y hágalos cocer con el azúcar y agua suficiente para cubrirlos. Una vez bien blandos, descaróceles y pase la pulpa por un tamiz fino. Mezcle este puré con el jugo en que hirvieron los pelones y con el almíbar. Luego que esté todo frío, añada la crema de leche, perfume con el licor y ponga a helar.

HELADO DE CREMA PORTUGUESA

Proceda de acuerdo con la receta básica y cuando la preparación esté fría añada una taza de guindas confitadas cortadas en pedacitos, una copa de Oporto y una copita de Marrasquino.

HELADO DE CREMA DE COCO

Proceda de acuerdo con la receta básica, añadiendo a la leche una taza de coco rallado, o bien un coco fresco rallado y la leche del mismo. Perfume con unas gotas de esencia de vainilla.

HELADO DE CREMA RUSA

Pique menudamente cien gramos de nueces peladas a las que habrá quitado la piel, para lo que las sumergerá durante un rato en agua bien caliente. Eche las nueces en la leche hirviendo, déjelas en infusión durante veinte minutos y luego proceda de la manera indicada en la receta básica.

HELADO DE CREMA AL DULCE DE LECHE

Proceda de acuerdo con la receta básica, empleando únicamente doscientos gramos de azúcar en lugar de trescientos gramos y añadiendo doscientos cincuenta gramos de dulce de leche una vez que la preparación esté fría y terminada.

HELADO DE CREMA "MOKA"

Agregue a la leche hirviendo un pocillo de café fuerte o bien una cucharada de café en polvo, disuelto en un poquito de agua. Proceda de acuerdo con las indicaciones.

HELADO DE DURAZNO AL "CHANTILLY"

Prepare un puré con un kilo de duraznos bien maduros, pasándolos por licuadora o purera. Pese este puré y añada el mismo peso de azúcar. Bata una taza de crema y añádala revolviendo a la mezcla anterior. Perfume con un copita de caña de duraznos. Ponga a cocer esta composición a baño de María hasta unirla. Retire del fuego, deje enfriar y luego ponga a helar en un molde humedecido. Al servir este helado, decórelo con crema "chantilly" y guindas confitadas.

HELADOS DE FRUTAS

La base de esta composición es un almíbar de medio punto, perfumado con puré de frutas o con esencias

de las mismas. Para obtener una acentuación en el perfume del helado es conveniente agregar siempre jugo de limón o de naranja. La cantidad a emplearse de estos jugos varía de acuerdo a la fruta que se usará en el helado, pero aun para las más ácidas no debe ser inferior al jugo de un limón por litro de composición.

NOTA: Si este tipo de helado va a ser preparado en refrigeradoras eléctricas, será necesario adicionar crema de leche en la proporción de un cuarto de litro por cada litro de frutas. Esto dará al helado más untuosidad y evitará su cristalización.

RECETAS BÁSICAS PARA HELADOS DE FRUTAS

FÓRMULA 1. — Pique la fruta y pásela por tamiz. Deslía este puré de fruta con la misma cantidad de almíbar de medio punto, frío. Añada el jugo de limón o de naranja. Ponga a helar.

FÓRMULA 2. — Pique las frutas y mézclelas con azúcar en la proporción de trescientos gramos de azúcar por cada medio kilo de frutas. Esta cantidad es aproximada, pues depende del gusto y de la fruta a emplearse. Por lo tanto, puede aumentarse o disminuirse a voluntad; deje macerar durante tres o cuatro horas y pase esta mezcla por el tamiz; añada en seguida la cantidad de agua necesaria y ponga a helar.

HELADO DE ANANÁS

Ponga a macerar, durante dos horas, medio litro de ananás licuado o deshecho en medio litro de almíbar perfumado con una copita de Kirsch. Pase la mezcla

por el tamiz y proceda de acuerdo con las indicaciones.

HELADO DE FRUTILLA

Mezcle con medio litro de puré de frutillas, medio litro de almíbar. Añada el jugo de dos naranjas y de dos limones. Bata y ponga a helar.

HELADO DE FRAMBUESAS

Utilice el mismo procedimiento que para las frutillas.

HELADOS DE LIMÓN

Prepare una infusión con tres cáscaras de limones y medio litro de almíbar frío. Deje reposar esta infusión durante varias horas. Agregue el jugo de cuatro limones y de dos naranjas. Pase esta composición por tamiz chino, mezcle con almíbar espeso. Ponga a helar.

HELADO DE MELÓN

Deshaga la pulpa de un melón bien maduro y perfumado hasta obtener medio litro. Mezcle con otro medio litro de almíbar. Agregue el jugo de dos mandarinas y un limón. Aromatice con una cucharada de agua de azahar. Pase la composición por tamiz chino. Ponga a helar.

HELADO A LA MANDARINA

Prepare tres cuartos de litros de almíbar, y estando aún el almíbar caliente ponga dentro la cáscara de tres mandarinas. Deje enfriar. Añada el jugo de seis mandarinas, de una naranja y de un limón. Pase por tamiz chino. Deje helar. Para una mejor presentación de este helado, conserve las cáscaras enteras de las mandarinas como si fueran canastitas, rellénelas en el momento de servir con el helado y decore con alguna hojita de la misma mandarina.

HELADO DE BANANA

Ponga a macerar durante unas horas bananas pisadas o pasadas por licuadora en medio litro de almíbar perfumado al Marrasquino. Añada el jugo de dos limones. Pase la composición por tamiz chino y ponga a helar.

NOTA: Para hacer este helado en refrigeradora es necesario adicionarle un cuarto de litro de crema de leche fresca.

HELADO DE DAMASCO

Prepare un puré de damascos pelados, pasados por licuadora y luego por tamiz chino. Agréguele medio litro de almíbar y el jugo de un limón. Ponga a helar.

HELADO DE NARANJA

Emplee el mismo procedimiento que para el helado de mandarinas, reemplazando las mandarinas por las naranjas.

HELADO DE DURAZNO

Emplee el mismo procedimiento que para el helado de damasco, reemplazando los damascos por duraznos. Elija preferentemente los duraznos del tipo llamado prisco.

COPAS HELADAS

Las copas heladas se sirven generalmente en copas para "Champagne" o bien en pequeños bols o compoteritas de cristal. Están compuestas por los diversos tipos de helados a los que se adiciona licores y jarabes y se decoran con crema "chantilly" y frutas frescas o confitadas.

COPA GUINDADO

Llene las copas al ras con helado de crema a la vainilla; coloque en forma de corona sobre cada copa seis guindas mojadas en aguardiente y pasadas por azúcar en polvo. Decore con un copetito de crema "chantilly" en el medio.

COPA "CARUSO"

Llene las copas con helado de crema a la vainilla, adicionado con trocitos de "marrons glacés" macerados en Ron. Rocíe ligeramente con licor de damascos o Ron. Decore con chocolate rallado.

COPA "CLOÉ"

Cubra el fondo de las copas con helado de crema a la vainilla mezclado con trocitos de "marrons glacés" macerados en Marrasquino. Coloque la mitad de un "marron glacé" en el centro y rodee la copa con una bordura de crema "chantilly" adicionada con frutillas deshechas. Use la manga con boquilla rizada para extender la crema "chantilly".

COPA "MARIWAL"

Cubra el fondo de las copas con helado de crema a la vainilla, y ponga sobre él cerezas en compota. Recubra las cerezas con crema "chantilly" coloreada con un poco de puré de frutillas.

COPA "MELBA"

Duraznos en almíbar.
Helado de crema a la vainilla.
Jarabe de frutillas o de frambuesa.
Crema "chantilly".

Coloque en una copa o fuentecita individual una capa de helado, luego la mitad de un durazno y rocíe todo con un chorrito de jarabe. Decore con un copete de crema "chantilly".

COPA AL KIRSCH

Llene las copas verticalmente con una mitad de helado de limón y la otra mitad de helado de frutillas. Entre los dos helados y en el fondo de la copa ponga una cucharada de ensalada de frutas frescas perfumadas con Kirsch.

COPA "SUCHARD"

Llene las copas con helado de crema a la vainilla y rodee con un cordón de crema "chantilly". Decore el centro de la copa con una cucharada de chocolate rallado.

COPACABANA

Llene las copas con helado de crema a la vainilla mezclado con trocitos de ananás abrillantado. Cubra con una ligera capa de salsa de damascos perfumada con Kirsch o Marrasquino.

COPA "DEAUVILLE"

Llene las copas con helado de crema americana, mezclado con pequeñas frutillas y trocitos de merengue.

COPA SALOMÉ

Llene hasta la mitad las copas con helado de crema a la vainilla. Coloque encima media pera y rodee con una bordura de crema "chantilly". Decore con copitos de crema de chocolate.

COPA "TUTTI FRUTTI"

Coloque en el fondo de las copas diferentes frutas abrillantadas, cortadas en daditos y maceradas con Kirsch o Marrasquino. Termine de llenar las copas colocando camadas de diferentes helados de frutillas, de ananás, de limón, alternando con las mismas frutas.

CARAMELOS Y ACARAMELADOS

EL ALMÍBAR Y SUS PUNTOS

El azúcar pasa por seis puntos bien distintos de cocción, que son: Almíbar liviano, medio hilo, hilo fuerte, bolita, caramelo y caramelo fuerte.

El procedimiento para obtener los distintos tipos de almíbares es el siguiente: Elija preferentemente una cacerola de cobre de las llamadas pailas, si el almíbar está destinado a emplearse en la composición de alguna confitura casera; de lo contrario puede usarse igualmente una buena cacerola común. Coloque en ella medio kilo de azúcar, una cucharada de glucosa y la

cantidad de agua necesaria para que se disuelva en ella el azúcar. Coloque la cacerola sobre el fuego y cuando rompa a hervir espume cuidadosamente para retirar todas las impurezas que pueda contener el azúcar.

En el momento en que toda la superficie del líquido queda cubierta por burbujas espesas, la evaporación del agua ha terminado y el azúcar entra en su verdadero período de cocción. A partir de este momento y con ayuda de una cuchara de madera despegue frecuentemente las partículas de azúcar que puedan quedar adheridas a las paredes de la cacerola, para que no se cristalicen.

Desde este momento los diversos puntos del almíbar se irán sucediendo con rapidez y es necesario observar atentamente la cocción del azúcar para obtener el punto elegido.

Almíbar liviano. — Tome entre los dedos mayor e índice una gota del azúcar en cocción y si los dedos quedan ligeramente adheridos se habrá obtenido el punto de almíbar liviano.

Medio hilo. — Este punto se obtiene cuando, volviendo a hacer la misma operación que la descrita anteriormente, se forman, entre los dos dedos, hilitos alargados y resistentes.

Hilo fuerte. — Moje los dedos en agua fría y cuando en la punta de ellos se forme con el almíbar una bolita blanduzca se habrá obtenido el punto de hilo fuerte.

Bolita. — Moje los dedos en agua fría y el azúcar que queda pegado en la punta de los dedos ofrecerá

cierta resistencia y se podrá formar rápidamente una bolita.

Caramelo. — Moje los dedos en agua fría y si la capa de azúcar que queda pegada en ella, mojándola rápidamente con agua fría, queda flexible y se pega a los dientes se habrá obtenido el punto de caramelo.

Caramelo fuerte. — Repita la misma operación que la descrita anteriormente y si el azúcar se quiebra como si fuera vidrio se ha obtenido el punto buscado.

CARAMELOS DE LECHE "DORY"

2 litros de leche.
½ taza de miel.
¼ kilo de azúcar.
½ chaucha de vainilla.

Ponga en una cacerola apropiada para este uso la leche, donde habrá disuelto la miel y el azúcar. Deje hervir lentamente y agregue la vainilla para perfumar. Revuelva como si fuera dulce de leche; cuando comience a espesar y tomar color, añada una cucharada de sopa de maicena disuelta en leche fría. Continúe revolviendo hasta que tome el espesor de almíbar caramelo. Retire y agregue dos yemas a la preparación, revolviendo continuamente. Enmanteque una placa de mármol, vierta sobre ella el caramelo, deje enfriar un poco, corte en cuadraditos y envuélvalos en papel impermeable. Son deliciosos y muy nutritivos.

CARAMELOS DE CHOCOLATE "RUBY"

1 taza de leche.
¾ tazas de azúcar.
1 cucharada de manteca.
3 barritas de chocolate.
1 cucharada de miel.

Coloque todos los ingredientes en una cacerola y ponga a hervir, revolviendo constantemente con una espátula de madera para que no se peguen. Cuando la mezcla comience a espesarse, pruebe el punto dejando caer unas gotas en agua fría, y, si queda dura, es porque ya está lista. Extienda entonces la mezcla sobre un mármol enmantecado y marque los caramelos antes que se enfríe totalmente. Para conservarlos, envuélvalos en papel "glacé".

ALMÍBAR PARA ACARAMELADOS

250 grs. de azúcar en terrones.
½ cucharada de glucosa.
1 cucharada de vinagre.

Ponga en una cacerola el azúcar y cúbralo apenas con agua, añada la glucosa y el vinagre, coloque la cacerola sobre el fuego y haga hervir hasta que el almíbar comience a ponerse dorado. Para saber si está a punto, vierta una gotita sobre una superficie fría y si se endurece indica que ya puede utilizarse.

ACARAMELADOS DE COCO

Almíbar espeso.
Coco rallado.

Prepare el almíbar y cuando esté a punto añádale poco a poco el coco rallado, hasta conseguir una pasta

con la que puedan formarse bolitas. Déjelas reposar hasta el día siguiente y luego páselas en almíbar.

DÁTILES ACARAMELADOS

Haga una incisión en un costado de los dátiles para extraerles el carozo. Rellénelos con una bolita de pasta de almendras (ver página 503) y páselos por almíbar a punto de caramelo. Luego colóquelos sobre un mármol untado con aceite de almendras hasta que se enfríen.

CIRUELAS ACARAMELADAS

Elija ciruelas bien carnosas y de pulpa blanda y siga el mismo procedimiento que para los dátiles.

NUECES ACARAMELADAS

Casque las nueces con la mayor precaución, de modo que obtenga dos mitades enteras; quíteles la piel y únalas, colocando entre cada dos mitades unas bolitas de pasta de almendras (ver página 503). Páselas por almíbar a punto de caramelo y luego colóquelas sobre un mármol untado con aceite de almendras hasta que se enfríen. Colóquelas sobre pirotines.

YEMITAS

Huevos duros.
Azúcar impalpable.
Esencia de vainilla.
Almíbar.

Quite las yemas de los huevos y póngalas en un tazón. Deshágalas con un tenedor y vaya agregándoles el azúcar. Cuando la mezcla comience a ponerse cremosa, añada unas gotas de esencia de vainilla y luego siga agregando azúcar hasta que la pasta tome una consistencia un poco dura. Haga con ellas bolitas del tamaño que prefiera y déjelas reposar veinticuatro horas. Al cabo de dicho tiempo, páselas por almíbar.

TRUFAS SABOYANAS

8 tabletas de chocolate.
1 cucharada de azúcar vainillada.
100 grs. de manteca.
2 yemas de huevo.
3 cucharadas de azúcar en polvo.
Cacao en polvo.

Ralle el chocolate, mézclelo con el azúcar vainillado y coloque todo en una cacerolita sobre fuego muy suave, removiendo constantemente con una cuchara de madera hasta que se forme una pasta blanca, retire la cacerola y deje enfriar. Entibie ligeramente un bol y deshaga en él la manteca, añada las yemas de huevo y el azúcar. Bata enérgicamente hasta obtener una crema lisa. Mezcle con una cuchara las dos preparaciones frías, y forme unas bolitas que hará rodar en el cacao en polvo.

"CERISETTES AL FONDANT"

Elija cerezas maceradas en alcohol y déjelas escurrir. Aparte, prepare un "fondant" blanco o rosado. Perfume este "fondant" con Kirsch y manténgalo caliente

al baño de María. Tome las cerezas por el cabito, sumérjalas en el "fondant" y colóquelas sobre una superficie espolvoreada con azúcar "glacé". Luego de que estén bien secas colóquelas dentro de pirotines o en cartuchitos de papel manteca.

ALMENDRAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

300 grs. de chocolate.
200 grs. de almendras.

Pele las almendras y póngalas en agua hirviendo para quitarles la segunda piel; luego colóquelas en una placa al horno y tuéstelas ligeramente. Ralle el chocolate y póngalo en una cacerolita, añádale una cucharada de agua y coloque la cacerolita dentro de otra más grande, con agua hirviendo, sobre el fuego. Sumerja las almendras tostadas en el chocolate derretido y colóquelas sobre una placa enmantecada, dejándolas hasta que estén bien secas.

"LE NOUGAT NOIR"

Pese igual cantidad de azúcar en polvo y de almendras peladas y cortadas. En una cacerolita de cobre coloque el azúcar y humedézcala con jugo de limón, hágala derretir removiéndola constantemente con una cuchara de madera hasta que tome punto de caramelo bién marrón; añada entonces las almendras. Unte un mármol o una fuente grande con aceite y vierta sobre él la preparación, revolviendo siempre de los bordes hacia adentro para que no se enfríe muy rápido. Cuando esté tibia, extiéndala con el rodillo y córtela en seguida con un cuchillo formando caramelos del tamaño que desee.

"NOUGAT DE MONTELIMAR"

250 grs. de miel.
250 grs. de azúcar.
1 clara batida a nieve.
1 cucharada de agua de azahar.
½ kg. de almendras peladas.

Ponga en una cacerola (con preferencia de cobre) la miel, el azúcar, el agua de azahar y la clara batida a nieve. Deje tomar punto a este almíbar hasta que forme "bolita". Agregue entonces las almendras preparadas así: pélelas, séquelas en horno tibio para quitarles toda humedad y luego píquelas. Mezcle todo bien y una vez unido en pasta coloque la preparación en una fuente chata que habrá recubierto con una capa de hostia. Cubra el "nougat" con otra y apoye luego un peso para que se enfríe comprimido.

Una vez tibio, córtelo con un cuchillo filoso en cuadrados de tamaño regular. Para conservarlos, conviene envolverlos en seguida con papel celofán y guardarlos en cajas de lata.

PASTAS DE MAZAPÁN

¼ kg. de almendras.
2 cucharadas de azúcar.
1 clara de huevo.
¼ kg. de azúcar.

Pele las almendras y píquelas pasándolas por la máquina. Luego macháquelas en el mortero y añádales las dos cucharadas de azúcar y la clara de huevo, mezclando hasta obtener una pasta fina y lisa. Haga un almíbar espeso con el azúcar y mézclelo a la preparación de las almendras, luego póngalo sobre fuego suave y revuelva bien hasta que todo quede bien unido. Viértalo sobre un mármol cubierto de azúcar y forme

unas pastitas de la forma que quiera. Píntelas con clara de huevo batidas y cuézalas en horno muy suave.

"PETIT-FOURS"

200 grs. de almendras dulces peladas.
350 grs. de azúcar.
2 claras de huevo.
1 pizca de vainilla en polvo.

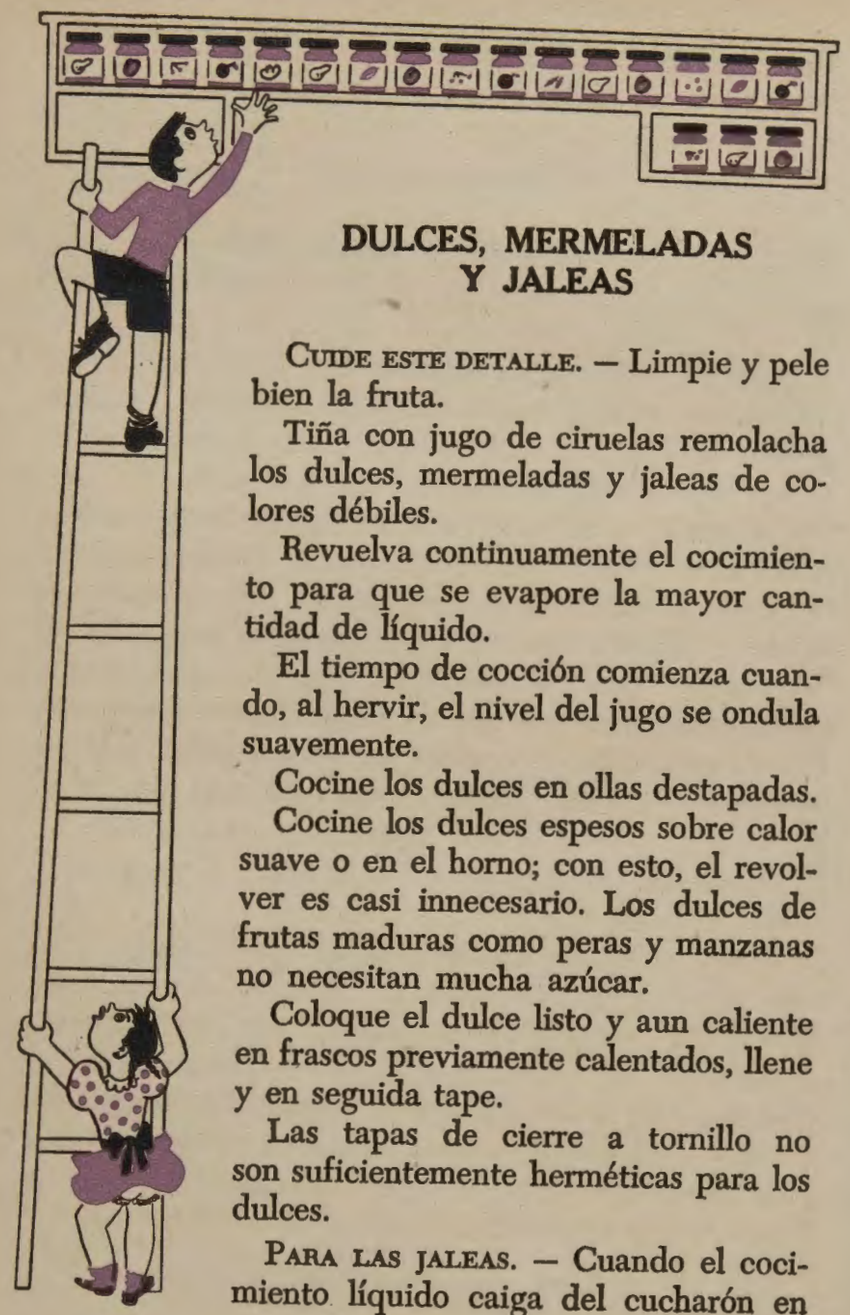
Quíteles la piel a las almendras de la manera ya indicada y píselas en un mortero, añadiéndoles unas gotitas de agua, agregue poco a poco el azúcar y las claras de huevo, perfumando con la vainilla.

Trabaje bien la mezcla con una espátula de madera hasta obtener una pasta bien unida. Cubra con una hoja de papel blanco enmantecado, una placa para horno, coloque la pasta en una manga y haga caer sobre el papel pequeñas porciones dejando tres centímetros de distancia entre cada una. Decore los "petit-fours" colocando en medio de ellos uno de los siguientes elementos: media cereza confitada, una tirita de fruta abrillantada, una almendra pelada y tostada, una avellana, pelada y tostada, la mitad de una nuez, o una pasa de uva.

Antes de colocar los "petit-fours" en el horno, píntelos ligeramente con clara de huevo y espolvoréelos con azúcar cristalizado, cociéndolos en horno moderado durante catorce minutos. Retire los "petit-fours", y sáquelos despegándolos con un cuchillo húmedo.

Estos "petit-fours" pueden aromatizarse también con agua de azahar, agua de rosas o esencia de limón, en reemplazo de la vainilla en polvo.

NOTA: Esta receta está reconocida como una de las más exactas y delicadas para hacer "petit-fours" al estilo francés.



DULCES, MERMELADAS Y JALEAS

CUIDE ESTE DETALLE. — Limpie y pele bien la fruta.

Tiña con jugo de ciruelas remolacha los dulces, mermeladas y jaleas de colores débiles.

Revuelva continuamente el cocimiento para que se evapore la mayor cantidad de líquido.

El tiempo de cocción comienza cuando, al hervir, el nivel del jugo se ondula suavemente.

Cocine los dulces en ollas destapadas.

Cocine los dulces espesos sobre calor suave o en el horno; con esto, el revolver es casi innecesario. Los dulces de frutas maduras como peras y manzanas no necesitan mucha azúcar.

Coloque el dulce listo y aun caliente en frascos previamente calentados, llene y en seguida tape.

Las tapas de cierre a tornillo no son suficientemente herméticas para los dulces.

PARA LAS JALEAS. — Cuando el cocimiento líquido caiga del cucharón en

forma gelatinosa, ponga algunas gotas del mismo sobre un plato seco: si la gota se endurece en seguida, la jalea está a punto. Si dicha gota quedara líquida, deje cocinar unos minutos más sin dejar de revolver.

PARA LAS MERMELADAS. — Coloque una cucharadita llena de mermelada sobre un plato seco. Si la misma no se desparrama y al enfriarse se forma una especie de tela por encima, entonces la mermelada está a punto. Si aún quedara líquida, cocínela unos minutos más.

CONTROL AL ENVASAR. — Las mermeladas poco espesas pueden enmohecerse pronto, pues tienen aún mucha agua. Unos días después del envasado controle la mermelada. Si la superficie se hubiera enmohecido, quite la parte en mal estado, cocine la preparación nuevamente y vuelva a envasar.

Para la mejor conservación de dulces envasados conviene colocar sobre la confitura un redondel de papel impermeable mojado en Coñac o en glicerina pura. Esto servirá de capa protectora.

DULCE DE FRUTILLAS

2 ½ kgs. de frutillas.
1 litro de agua.
2 ½ kgs. de azúcar en terrones.

Elija, para hacer este dulce, frutillas frescas y sanas y no demasiado maduras. Quíteles los tronquitos y páselas rápidamente por agua fresca para quitarles la tierra. En seguida séquelas cuidadosamente con un lienzo limpio.

Ponga en una cacerola, preferentemente de cobre,

el azúcar y el agua y deje hervir hasta obtener un almíbar a punto de bolita. Vierta rápidamente las frutillas en este almíbar, y remueva suavemente con una espumadera dos o tres veces, teniendo cuidado de no dañar las frutillas. Mantenga el fuego muy vivo hasta que toda la superficie del dulce tenga punto de ebullición y deje hervir vivamente alrededor de cinco a ocho minutos, hasta que las frutillas tengan el aspecto de frutas confitadas y un tono igual al del almíbar.

Retire la cacerola a un costado del fuego, y saque rápidamente las frutillas con ayuda de una espumadera, dispóngalas sobre un tamiz colocado sobre una cacerola. Déjelas escurrir un momento y vuelva a echar en la cacerola el jugo que ha pasado a través del tamiz. Todo esto debe hacerse rápidamente para no dejar enfriar el almíbar.

Vuelva a colocar la cacerola sobre fuego fuerte para que tome nuevamente el punto de ebullición y deje reducir el almíbar hasta que echando una gota de éste sobre un plato frío tome en seguida forma redonda y quede fija. Retire la cacerola del fuego y quite con una espumadera la espuma que cubre el almíbar. Eche las frutillas dentro de la cacerola y mézclelas cuidadosamente con el almíbar. Coloque inmediatamente el dulce dentro de un tarro.

DULCE DE DAMASCOS

4 kgs. de damascos. *3 kgs. de azúcar en polvo.*

Lave rápidamente los damascos para quitarles la tierra y séquelos con un lienzo. Con ayuda de un cuchillito filoso, pártalos por mitades, quíteles los carozos y guárdelos.

Coloque los damascos y el azúcar en una fuente enlozada o de porcelana, disponiendo los dos ingredientes en capas alternadas. Comience por los damascos y termine cubriendo todo con una espesa capa de azúcar. Deje macerar así y en un ambiente templado durante veinticuatro horas.

Aparte, casque los carozos de los damascos y quíteles las pepitas que están en su interior. Elija las de mejor forma y échelas en una cacerolita con agua hirviente. Hágalas hervir durante uno o dos minutos, luego retire la cacerolita y déjelas unos minutos más, fuera del fuego. En seguida quíteles la piel y parta las pepitas por mitades. Guárdelas en un plato para añadirlas al dulce cuando esté terminado.

Luego de las veinticuatro horas de maceración los damascos deben quedar bañados en un abundante jarabe, producto de su jugo y del azúcar derretido. Vierta todo en una cacerola preferentemente de cobre y colóquela sobre el fuego. Con ayuda de una cuchara de madera remueva suavemente para que el dulce no se adhiera al fondo de la cacerola.

Una vez que haya tomado punto de ebullición mantenga la cocción muy lentamente para que los damascos se impregnen bien de azúcar. Si entre los mismos hubiera alguno no muy maduro, deshágalo apretándolo con la cuchara, contra las paredes de la cacerola. A medida que vaya subiendo la espuma retírela con una espumadera y póngala dentro de un tamiz que habrá colocado sobre una cacerola. Una vez que se haya terminado de espumar totalmente, vuelva a echar en la cacerola en que se está haciendo el dulce el jugo limpio que se ha colado a través del tamiz. Deje cocer, removiendo siempre, hasta que el dulce esté a punto,

es decir, hasta que los damascos queden trasparentes y el almíbar a punto de hilo. Retire la cacerola del fuego, eche las pepitas en el dulce, mezcle bien y vierta en seguida dentro de un tarro.

DULCE DE GUINDAS

Quite los carozos a las guindas. Pese la fruta y por cada kilogramo de ella calcule medio kilogramo de azúcar y dos cucharadas de agua. Coloque las guindas, el agua y el azúcar en una cacerola y haga hervir hasta que tome un punto bien espeso. Deje reposar una noche y vuelva a darle un hervor de diez minutos al día siguiente. Guarde en lugar seco y fresco.

CONFITURA DE CEREZAS

Para conseguir una confitura de cerezas en la cual la fruta no pierda su hermoso color rojo claro, quede pulposa y el almíbar tenga transparencia y color delicado, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

No preparar nunca esta confitura en grandes cantidades, no prolongar demasiado su cocción; para lograr un almíbar gelatinoso, añadir una proporción de grosellas frescas.

1 kg. de cerezas descarozadas.
½ litro de jugo de grosellas.
1 ½ kg. de azúcar.

Ponga en una paila, o cacerola especial para dulces, el azúcar; humedézcalo con un cuarto de litro de agua y déjelo al rescoldo o a fuego muy suave, para que

poco a poco vaya fundiéndose. Quite con cuidado el carozo de las cerezas, arrancando primero el cabito y luego empujando con un palito el carozo hasta hacerlo salir por el otro lado. Procure no destrozar ni deformar la fruta. Eche las cerezas dentro del azúcar fundido y póngalas a cocer a fuego muy vivo durante ocho minutos. Retire, espume bien, vierta la preparación en bol de porcelana, deje reposar hasta el día siguiente. Es posible que durante la noche las cerezas suelten jugo, porque no están completamente cocidas. Vuelva a poner en la cacerola o paila la preparación, añada el jugo de grosellas y ponga nuevamente a hervir a fuego vivo durante tres minutos. Retire y con una espumadera quite con delicadeza las cerezas y depositelas en una compotera; deje que el almíbar tome punto a fuego vivo hasta que tenga una consistencia gelatinosa, y entonces vuelva a poner las cerezas dentro del almíbar; deje cocer tres minutos más. Espume nuevamente, retire, deje reposar un momento y guarde en frascos de vidrio bien tapados.

Cómo obtener el jugo de grosellas: Separe las grosellas del racimo, límpielas, páselas por agua fresca y aplástelas dentro del tamiz con un tenedor, para extraerles bien el jugo. La confitura de cerezas es una de las más exquisitas que pueden prepararse con métodos caseros.

DULCE DE DURAZNOS A LA ISLEÑA *

2 kilos de duraznos amarillos.
¾ kg. de azúcar molido.
1 trozo de vainilla.

Pele los duraznos y córtelos en trozos de regular tamaño. No quite los carozos. Ponga en un recipiente enlozado los duraznos y cubra con el azúcar. Tape el recipiente y deje reposar una noche. Al día siguiente revuelva bien para mezclar, ponga la preparación en una cacerola y deje cocer a fuego vivo durante veinte minutos y para obtener el punto del almíbar dos horas más a fuego bajo. Debe quedar de color acaramelado y muy transparente. Antes de servir pueden quitarse los carozos. Envase en frascos de vidrio y guarde en lugar fresco.

DULCE DE VEINTE MINUTOS *

Este dulce de preparación rápida es especial para hacerlo en época de verano, pues hay que utilizar frutas de pulpa jugosa como duraznos, damascos, peras, guindas, frutillas, etc., etc.

Lave la fruta elegida, pélela y quítele los carozos o semillas. Pésela y póngala con igual cantidad de azúcar en un recipiente enlozado. Déjela en maceración durante veinticuatro horas para que suelte bien el jugo. Al cabo de dicho tiempo, coloque todo en una cacerola y haga hervir durante veinte minutos.

DULCE DE NARANJAS *

3 naranjas de cáscara gruesa.
1 limón.
2 kg. de azúcar.
2 litros de agua.

Ralle las cáscaras de las frutas y pique menudamente la pulpa de las mismas. Quite las semillas y ponga

todo en un recipiente enlozado; deje reposar durante quince minutos. Al cabo de este tiempo coloque la ralladura y la pulpa de las frutas en una cacerola, agregue el azúcar y el agua y cocine a fuego lento durante tres horas. Debe quedar una mermelada espesa.

DULCE DE CÁSCARA DE POMELO *

Limón.
Naranja.
Agua.
Azúcar.
Cáscara de pomelo.

Raspe un poco la cáscara del pomelo para quitarle el exceso de amargor. Remójela en agua fría durante veinticuatro horas, cambiándole varias veces el agua. Al cabo de este tiempo, retire la cáscara del agua y córtela muy menuda, si desea hacer mermelada, o en trozos grandes, si es para comer como postre. Pele el limón y la naranja y córtelos del mismo modo que la cáscara del pomelo. Mezcle bien todas las cáscaras y por cada kilo de éstas ponga dos litros de agua. Haga hervir hasta que estén tiernas. Vuelva a pesar y por cada kilo de cáscara, ya hervidas, ponga un kilo y cuarto de azúcar. Haga hervir a fuego lento hasta que la fruta quede transparente.

CREMA DE BATATAS

Lave las batatas y sin secarlas introdúzcalas en el horno y cuézalas. Cuando estén tiernas, pélelas y antes de que se enfríen páselas por un tamiz o licuadora. Luego trabájelas con un tenedor hasta formar una

pasta. Mida este puré por tazas, de modo que si resultan cuatro tazas de puré de batatas añada seis tazas de azúcar molido. Mezcle bien y ponga al fuego en una paila de hierro o de cobre. Revuelva constantemente con una espátula de madera hasta que el dulce se despegue del fondo y las paredes de la cacerola.

BATATAS ABRILLANTADAS

Elija batatas del mismo tamaño, lávelas y colóquelas en una cacerola con abundante agua fría, hágalas hervir durante cinco minutos, sáquelas del agua caliente y échelas inmediatamente en agua fría, teniendo cuidado de renovar el agua cuando se caliente. Cuando las batatas se hayan enfriado totalmente, péselas y mida igual cantidad de azúcar. Haga un almíbar con el azúcar e igual cantidad de agua y cuando hierva eche en él las batatas, dejándolas hervir durante media hora. Retire la cacerola del fuego y al día siguiente haga hervir de nuevo; entonces, si las batatas se han pasado bien en almíbar, vaya retirándolas y colocándolas sobre una fuente.

NOTA: De manera similar se procede para hacer cualquier clase de fruta abrillantada.

DULCE DE BATATA EN CASCOS

2 kgs. de batatas moradas chicas.
Agua de cal.
2 kgs. de azúcar.
1 ½ litro de agua.
4 clavitos de olor.

Pele las batatas y póngalas dentro de un recipiente con agua fría, para evitar que se oscurezcan. Tenga

aparte otro recipiente con un poco de agua de cal. Pase las batatas por esta agua, déjelas durante diez minutos, escúrralas y luego enjuáguelas debajo de la canilla. Póngalas a hervir a fuego lento en una cacerola con agua por espacio de media hora y retírelas.

Aparte, haga un almíbar de medio punto haciendo hervir el agua con el azúcar y los clavitos de olor, coloque dentro las batatas y déjelas hasta el día siguiente para que las batatas tomen el punto justo, es decir que habrá que observar que en las mismas se transparentan las hebritas. Entonces retírelas inmediatamente para que no se pasen y se acaramelen.

DULCE DE MEMBRILLO EN CASCOS

Pele los membrillos y córtelos en cuatro tajadas a lo largo. Quíteles las semillas y el corazón y en seguida colóquelos en una cacerola con agua fría, haciéndolos hervir hasta que se ablanden bien. Entonces péselos y agrégueles igual cantidad de azúcar, haciendo hervir todo a fuego lento, hasta que tomen un color rosado fuerte.

DULCE DE MEMBRILLO *

Parta los membrillos por mitades al través, póngalos en una cacerola con agua fría y hágalos hervir hasta que estén blandos. Luego retírelos, déjelos enfriar un poco, pélelos y páselos a través de un tamiz fino. Mida igual cantidad de azúcar que el peso de la fruta ya tamizada y coloque los dos ingredientes en

una cacerola de cobre o hierro sobre el fuego. Revuelva sin cesar con una espátula de madera hasta que se vea el fondo del recipiente; entonces eche el dulce en cajitas de lata o de madera, déjelo enfriar y luego tápelo. Este dulce así preparado puede conservarse durante muchos meses, sin que se altere.

DULCE DE MORAS

Este dulce puede hacerse indistintamente con moras silvestres o moras comunes, siendo, sin embargo, más exquisito el de moras silvestres. Mida las moras con una taza, y calcule una cantidad de azúcar que sea una cuarta parte más que las moras. Ponga por camadas en una cacerola las moras y el azúcar, deje macerar durante una hora y luego cuézalas hasta que estén a punto.

CONFITURA DE CIRUELAS

Lave las ciruelas, séquelas bien y hágales un tajito para quitarles el carozo. Colóquelas en una cacerola junto con medio litro de agua por cada kilo de fruta, y cuézalas sobre fuego suave durante quince a veinte minutos removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Retire del fuego y vierta la preparación en un tamiz, apretándola con el pilón del mortero. Pese el puré así obtenido y agréguele tres cuartos de kilo de azúcar por cada kilo del mismo. Vuelva a colocar todo en la cacerola limpia y haga hervir a

fuego bajo removiendo suavemente con la cuchara de madera. Cueza así hasta que tome punto. Deje enfriar y guárdela en tarros.

CONFITURA SIN AZÚCAR

5 kgs. de uva bien madura. *1 kg. de membrillos.*
3 kgs. de peras.

Lave bien la uva, desgránela y quítele el jugo, ya sea retorciéndola dentro de un lienzo o bien en la prensa especial o licuadora.

Coloque el jugo de las uvas en una cacerola y hágalo hervir espumándolo de vez en cuando hasta que se reduzca a la mitad. Aparte pele y corte en cuatro pedazos las peras y los membrillos, coloque estas frutas en el jugo de uvas ya reducido y deje hervir con la cacerola destapada hasta que queden transparentes. Vierta la confitura en un tarro y deje enfriar y reposar cuarenta y ocho horas antes de tapar.

MERMELADA DE ZAPALLO Y LIMÓN

1 kg. neto de zapallo (sin cáscara, semillas ni fibras). *1 limón cortado en rodajitas muy finas y sin semillas.*
1 kg. de azúcar.

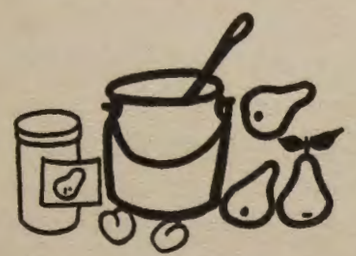
Corte el zapallo en trozos pequeños, colóquelos en una cacerola y cúbralos con agua fría. Ponga la cacerola sobre fuego vivo para que tome rápidamente el punto de hervor. Cueza así hasta que tomando un trocito de zapallo y apretándolo entre los dedos se deshaga fácilmente. Retire la cacerola del fuego y quite

toda el agua, añada el azúcar y el limón en rodajitas. Vuelva a colocar la cacerola sobre el fuego, haciendo cocinar hasta que tome punto de hilo fuerte.

JALEA DE MANZANAS Y TOMATES

1 kg. de tomates maduros.
4 kgs. de manzanas.
4 litros de agua.
1 ½ kgs. de azúcar.

Aplaste y pase por el tamiz los tomates. Aparte, corte en rebanadas las manzanas, pudiendo dejarlas con cáscara si fueran bien sanas. Póngalas en una cacerola, añada el agua y déjelas cocer hasta que las rebanadas de manzana estén transparentes; páselas por el tamiz. Mezcle los purés de tomates y de manzanas, añada el azúcar y deje cocer y reducir hasta que echando una gota del líquido sobre una superficie fría tome instantáneamente la consistencia de gelatina. Vierta en tarros y deje enfriar antes de taparlos.



DULCE DE HIGOS

Elija higos maduros, pélelos y córtelos en rebanadas. Calcule para cada plato de higos doble cantidad de azúcar y deje en maceración durante varias horas los higos con el azúcar. Luego eche todo en una cacerola y póngala sobre fuego medio, revolviendo constantemente con una espátula de madera. Cuando el dulce comience a desprenderse del fondo y las paredes de la cacerola, es que estará a punto.

JALEA DE HIGOS

Elija higos maduros, pélelos y páselos a través de un tamiz fino de modo que no pasen las semillas. Eche en una cacerola de cobre siete tazas del higo ya colado y tres tazas de azúcar. Cuézalo a fuego fuerte, removiendo constantemente para que no se pegue. Cuando se descubra el fondo de la cacerola retírelo y continúe removiendo durante un rato más, para que tome un lindo color rubio.

JALEA DE UVA MOSCATEL

Elija uva moscatel madura, desgránela y póngala en una cacerola, cubriéndola con agua fría. Haga hervir hasta que la fruta suelte todo el jugo, luego cuélela por un tamiz y después a través de un lienzo, para que el líquido quede completamente claro. Mida este jugo en tazas, únalo con igual cantidad de azúcar y haga hervir hasta que tome punto alto.

NOTA: De manera similar se procede para hacer jalea de frutillas.

JALEA DE UVA AMERICANA (UVA CHINCHE)

Coloque la cantidad de uvas que desee en una cacerola, déjeles la piel y la semilla y cúbralas con agua. Coloque la cacerola sobre el fuego y cuando haya dado un hervor, cuélelas. Calcule tres cuartos de kilo de azúcar por cada kilo de pulpa, vuelva a poner en la cacerola la pulpa de uvas colada y el azúcar corres-

pondiente. Deje hervir hasta que tome el punto de jalea. Envase en tarros de porcelana o vidrio.

ALMÍBAR DE MANZANAS ("APFELKRAUT")

El "Apfelkraut", conocido como miel de manzanas, es un almíbar espeso de jugo de manzanas frescas, desmenuzadas, cocidas y tamizadas y reducidas a la calidad de almíbar por evaporación del agua. El "Apfelkraut" del Rin es famoso por la delicadeza de su sabor.

50 manzanas reineta.
Agua hirviente.

Lave las manzanas, córtelas en trozos y, sin quitarles las semillas, colóquelas en una cacerola cubriéndolas con agua hirviente. Ponga la cacerola sobre fuego suave para que hierva muy lentamente. Deje hervir de esta manera durante el tiempo necesario para que el "Apfelkraut" se reduzca y quede bien espeso y de color negruzco. Páselo a través de un tamiz bien fino y envásselo. Esta cantidad de manzanas rinde aproximadamente cinco litros de "Apfelkraut".

DULCE DE COCO

1 taza de azúcar en panecillos.
1 trozo de chaucha de vainilla.
1 coco fresco.

Parta el coco, teniendo la precaución de recoger y guardar el agua que contiene, y rállelo.

Aparte, haga un almíbar con el azúcar, la vainilla y el agua del coco, añadiendo agua común si la primera no fuera suficiente, como para completar una taza y media de líquido. Cuando este almíbar haya tomado punto de medio hilo eche en él el coco rallado y deje hervir durante cinco minutos. Luego retire, deje reposar durante varias horas para permitir que el coco absorba bien el líquido y vuelva a hacer hervir durante otros cinco minutos. Hecho esto, retire y deje enfriar el dulce con la cacerola destapada.

NOTA: El coco fresco puede reemplazarse por doscientos gramos de coco seco rallado, el que tendrá que dejarse remojar antes, durante una hora más o menos, con agua tibia, siguiendo el mismo procedimiento que el indicado para el coco fresco.

BEBIDAS DIVERSAS

"COCKTAILS"

El "cocktail" o copetín, como lo designamos los porteños, es un tipo de bebida que cuenta en la actualidad con los más fervientes adeptos.

Para muchas personas la hora del copetín es un verdadero rito y la cita diaria ante el mostrador del bar, el pretexto para degustar las fantasiosas combinaciones de bebidas, licores y zumos aromáticos, que con sabia alquimia el buen "barman" prepara.

En el recetario que a continuación se detalla, se encontrarán desde las fórmulas ya clásicas y conocidas, hasta algunas combinaciones originales.

PARA PREPARAR UN BUEN "COCKTAIL" CUIDE ESTOS DETALLES

Para los copetines batidos, pique el hielo.

Tenga un frasco gotero para los aromáticos.

Una buena batería para el "barman" consiste en un "shaker" (coctelera), un vaso grande y profundo, un colador, una paleta, un pequeño rallador, una medida y un exprimidor de jugos de frutas.

Los copetines deben ser servidos muy helados y con preferencia antes de las comidas principales.

No permita que su fantasía exagere; el exceso de mezclas alcohólicas suele ser nocivo para la salud.

El "shaker" o coctelera se utiliza para los copetines batidos; el vaso es para aquellos que deban ser mezclados solamente.

Caribe

½ de Ron.
Unas gotas de jugo de naranja.
¼ de Apricot-Brandy.
Batir con bastante hielo.

Lloyd George

1 parte de Champagne.
1 parte de Jerez.
Hielo, mezclar sin batir.

Mediodía

1 parte de Amer Picon .
1 parte de Whisky.
Hielo, batir bien.

Jamaica

2 partes de Ron.
1 parte de Jerez.
Gotas de Angostura.
1 rebanada de cáscara de limón.

Tentación

1 parte de jugo de manzana.
½ de Bitter Campari.
½ de Jerez.
2 gotas de Angostura.
Hielo, batir bien.

Ártico

⅓ de Kirsch.
1 parte de Whisky.
1 parte de Amer Picon.
Hielo, batir bien.

Rosa de Francia

⅔ de Vermouth francés.
⅙ de Kirsch.
⅙ de jugo de grosellas.
Hielo picado. Revolver. Servir con una cereza en caña.

Manhattan

3 chorritos de Angostura.
1 cucharadita de jarabe.
1 copa de licor, de Whisky.
½ vaso de Vermouth francés.
Revolver. Servir con una rodajita de limón.

Americano

⅛ Curaçao.
⅓ Bitter Campari.
⅔ Vermouth italiano.
Cáscara de limón.
Hielo picado. Revolver.

Corazón de indio

½ de Whisky.
½ de Ron Negrita.

1 cucharada de Crema de cacao.
Hielo picado. Batir.

"Champagne sherry"

⅔ de Champagne demisec.
⅓ de Jerez.
1 chorrito de Coñac.
Hielo picado. Revolver.

Clarito

1 parte de Gin.
⅙ de Vermouth francés.
Hielo picado. Revolver.

San Martín dulce

½ de Vermouth italiano.
½ de Gin.
Hielo picado. Revolver.

Saratoga

1 parte de Champagne.
1 parte de Jerez.
¼ de Coñac.
Hielo picado. Revolver.

Amarguito

2 chorritos de Amer Picon.
1 vasito de Jerez seco.
Zumo de limón. Hielo picado. Revolver. Servir con una rodajita de limón.

Martini seco

¼ de Vermouth francés.
½ de Gin.
Cáscara de limón.
Hielo picado. Revolver.

Aperital

⅔ de Aperital.
⅓ de Jerez.
Hielo picado. Revolver.

Bambú

Unas gotas de Marrasquino.
1 chorrito de Curaçao.
Unas gotas de Angostura.
½ de Vermouth italiano.
½ de Jerez.
Hielo picado. Revolver.

Porteñito

1 chorrito de Cointreau.
1 cucharadita de Granadina.
½ de Jerez.
½ de Gin.
Hielo picado. Revolver.

London

1 chorrito de Curaçao.
1 chorrito de Hesperidina.
1 cucharadita de Anís.
¾ de Gin.
Hielo picado. Revolver.

Cola del diablo

1 vasito de Peppermint.
1 vasito de Caña.
1 chorrito de Angostura.
1 chorrito de Curaçao.

1 pizca de pimienta de Cayena.
Servir con cáscara de limón.
Hielo picado. Batir.

Alexander

1 chorrito de jarabe de goma.
1 cucharadita de Crema de cacao.
⅓ de Whisky.
⅓ de crema de leche.
⅓ de Vermouth francés.
Hielo picado. Batir.

Vaina chilena

2 cucharadas de azúcar.
1 yema de huevo.
1 cucharada de Coñac.
Hielo picado. Batir.

Amorcito

2 chorritos de Benedictine.
2 chorritos de Granadina.
⅓ de crema de leche.
⅓ de Gin.
⅓ de Jerez.
Hielo picado. Batir.

Cubano

10 gotas de Kirsch.
10 gotas de Marrasquino.
10 gotas de Chartreuse.
10 gotas de jugo de ananás.
⅓ de Vermouth italiano.
½ de Gin.
Hielo picado. Batir.

Bronx

El jugo de media naranja.
⅓ de Gin.
½ de Vermouth italiano.
⅓ de Vermouth francés.
Hielo picado. Batir.

"Whisky sour"

½ cucharada de azúcar.
El jugo de ½ limón.
1 copa de Whisky escocés.
Hielo picado. Batir.

"Gin Fizz"

2 cucharadas de azúcar.
½ de jugo de limón.
½ de Gin.
Batir con hielo picado.

"Golden-fizz"

Igual que la preparación del "Gin-fizz", agregándole una yema de huevo antes de batir.

Baco

¼ de jugo de uva.
⅔ partes de Champagne.
Servir con una uva en caña.
Hielo picado. Revolver.

"Porto Flipp"

1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 copa de Oporto.
Hielo picado. Batir.

Calvados

1 chorrito de Angostura.
1 chorrito de Curaçao.
1 chorrito de jarabe de goma.
¾ de Calvados (coñac de sidra).
Revolver con hielo picado y servir.

Cotorrita

1 cucharadita de jarabe.
1 chorrito de Angostura.
1 chorrito de Anisette.
1 vasito de Pernod.
½ vaso de agua.
Hielo picado. Batir.

Sidra "Cocktail"

1 cucharadita de Angostura.
1 cucharadita de azúcar.
1 copa de Sidra.
Revolver con hielo picado.
Servir con una cascarita de naranja.

Sidecar

⅓ de Cointreau.
⅓ jugo de limón.
⅓ de Coñac.
Hielo picado. Revolver.

"Whisky Cocktail"

⅔ de Vermouth seco.
½ de Whisky.
½ de jugo de naranja.
1 pizca de nuez moscada.
Hielo picado. Batir. Servir con una aceituna en cada copa.
Nota: *Este "cocktail" debe hacerse con Whisky tipo americano.*

Boston "Flipp"

½ cucharada de azúcar.
1 huevo batido.
1 vasito de Whisky.
1 pizca de nuez moscada.
Batir fuerte con hielo picado.
Servir en vasitos de "cocktail".

Cocotero

1 copa de leche de coco.
½ vaso de Ron Bacardi.
¼ de Marrasquino.
Hielo picado. Batir fuerte.

Ron cubano

2 vasos de Ron.
1 vaso de jugo de ananás.
½ vaso de limón.
1 chorrito de Marrasquino.
1 pizca de pimienta negra.
Hielo picado. Batir.

Cuba Libre

1 vasito de Ron.
1 copa de Coca Cola.
1 chorrito de jugo de limón.
Hielo picado. Revolver.

Demaría

1 parte de Vermouth italiano.
½ de Aperital.
Unas gotas de Granadina.
Hielo picado. Batir.

Primavera

1 vaso de jugo de frutas de la estación, bien colado.
1 vaso de Champagne bien helado.
Hielo picado. Mezclar.

"Rose dry"

½ de Gin.
⅓ de Kirsch.
1 chorrito de Granadina.
Batir con hielo picado.

Daikiki

1 copa de Ron Bacardi.
½ copa de jugo de lima.
1 cucharada de azúcar.
Hielo picado. Revolver. Servir con una guinda en cada copa.

Daisy

1 copa de Caña.
½ copa de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
1 chorrito de Granadina.
Hielo picado. Batir.

"Strawberry-fizz"

½ vaso de jugo de frutillas puro.
¼ de Gin.
Hielo picado. Revolver.

Media cañita

1 copa de Champagne.
1 copa de Jerez.
Hielo picado. Revolver.

Paraíso

1 de Gin.
½ de Apricot.
¼ de jugo de naranja.
Hielo picado. Batir bien.

"Bijou cocktail"

1 parte de Gin.
1 parte de Chartreuse.
1 parte de Vermouth italiano.
1 chorrito de Bitter.
Hielo picado. Revolver.
Servir con una guinda y una cascarita de limón.

Dubonnet

½ de Gin.
½ de Dubonnet.
Batir con hielo picado.

"Vodka cocktail"

1 vaso de Vodka.
¾ de Cherry-brandy.
El jugo de medio limón.
Batir fuerte con hielo picado.

Zombie

1 copa de Ron quemado.

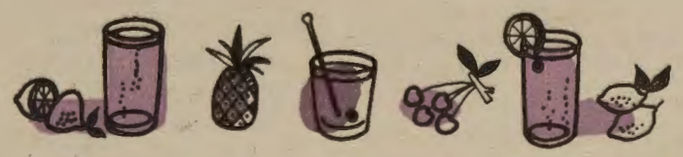
2 copas de Ron Bacardi.
2 cucharaditas de Apricot-brandy.
3 cucharaditas de jugo de ananás.
1 copa de azúcar.
Hielo picado y servir decorado con una guinda o trocitos de ananás y espolvorear con menta fresca picada menudamente.

"JULEPE"

("MINT JULEP")

1 vaso de zumo de limón.
1 ½ tazas de azúcar.
1 litro de Ginger-ale".
Hielo, hojas de menta fresca.
½ vaso de agua.

Ponga en una jarra el agua, el azúcar, el zumo de limón y las hojas de menta fresca. Deje reposar media hora. Añada el "Ginger-ale" y trozos de hielo para refrescar. Sirva en vasos altos, decorados con una hojita de menta fresca.



BEBIDAS HELADAS

"CLERICOT" DE ANANÁS ("ANANAS BOWLE")

2 ananás frescos pelados y cortados en rodajas.
2 botellas de vino tipo Mosela.
1 botella de vino Riesling.
1 botella de vino blanco seco.
1 copa de Jerez seco.
Azúcar molido.

Coloque en una jarra las rodajas de los ananás, cúbralas con abundante azúcar y vierta el vino de Mosela

y el Riesling. Deje macerar tres horas por lo menos en la heladera. En el momento de servir agregue el vino seco y el Jerez. Vierta todo en una ponchera y refresque con trozos grandes de hielo. Retírelos rápidamente para no desvirtuar el sabor de los vinos.

"CLERICOT" HAWAIANO

1 ananás fresco.
1 taza de azúcar.
¼ litro de Ron.
½ litro de Coñac.
1 copa de Curaçao.
El zumo de 2 limones.
2 botellas de vino blanco Sauternes.

Pele el ananás, córtelo en rodajas y colóquelo en un recipiente junto con el azúcar, dejándolo macerar durante dos horas. Luego eche esta mezcla en una jarra grande, añada el Ron, el Coñac, el Curaçao, el zumo de los limones y ponga a helar hasta el momento de servir. En ese momento retire las rodajas de ananás con una espumadera y vierta las dos botellas de vino blanco Sauternes que deberán estar también bien heladas. Este "clericot" es exquisito y especialmente indicado para los días de calor.

"CLERICOT" CARDENAL

½ litro de zumo de frutillas.
2 botellas de vino tipo Rin.
1 botella de vino tinto clarete.
1 taza de azúcar.

Pase por tamiz o licuadora la cantidad de frutillas necesarias para obtener medio litro de zumo, el que debe quedar como un jarabe espeso. Añádale el azúcar

y deje en maceración durante una hora. Luego vierta el vino del Rin y deje helar hasta el momento de servir. En ese momento añada el vino clarete también bien helado.

AFRODITA

2 vasos de Jerez.
1 vaso de Coñac.
La cáscara rallada de medio limón.
1 botella de vino tinto tipo Burdeos.
1 botella de vino blanco tipo Mosela.
El zumo de 2 limones.

Mezcle todos los ingredientes en una jarra, refresque en la heladera. En el momento de servir añada algunos cubitos de hielo.

"CLERICOT" DE LIMÓN

2 limones.
2 botellas de vino blanco seco.
3 cucharadas de azúcar.
1 copa de Coñac.
Hielo.
¼ litro de agua.

Pele los limones y ponga las cáscaras dentro del agua. Deje reposar una hora. Fíltrela y mézclela en una jarra con el vino, el azúcar y el Coñac. Agregue el hielo y deje enfriar. Si se desea pueden picarse las cáscaras de los limones y dejarlas en la jarra. Es sumamente refrescante.

PONCHE A LA "BRILLAT-SAVARIN"

1 botella de vino tipo Rin.
1 vaso de Cherry-brandy.
1 vaso de Coñac.
1 vaso de zumo de limón.
1 copita de Ron.
1 copita de Curaçao.
½ litro de té liviano.
Azúcar a gusto.

Mezcle todos los ingredientes en una jarra o en un recipiente apropiado. Deje enfriar durante dos horas y sirva bien helado.

ROSA SILVESTRE

1 botella de vino tipo Rin.
1 botella de vino de Burdeos.
1 copa de Coñac.
1 botella de Champagne demi-sec.
3 rosas rojas deshojadas.

Mezcle en un recipiente el vino del Rin con el vino de Burdeos y el Coñac. Deje caer los pétalos de las rosas rojas, que deben ser bien frescas y perfumadas, de las llamadas rosas de Francia. Déjelos macerar durante un cuarto de hora y luego retírelos cuidadosamente con una espumadera. Azucare ligeramente y ponga a helar hasta el momento de servir, en el que agregará el contenido de la botella de Champagne, que deberá estar bien helado. Sirva en seguida.

PONCHE RUSO

1 ½ litros de agua.
1 kg. de azúcar.
4 naranjas.
4 limones.
½ litro de aguardiente.
1 botella de vino tinto.

Ponga en un recipiente el azúcar y humedézcalo con el agua. Añada la ralladura de la cáscara de los limones y las naranjas y el jugo de los mismos. Deje reposar así hasta que el azúcar se haya disuelto y coloque entonces en la heladera para que se enfríe. En el momento de servir agregue el aguardiente y el vino tinto. Sírvalo en vasos adecuados. Este ponche es delicioso y muy aromático.

SANGRE TURCA

2 botellas de vino de Oporto. 1 botella de Champagne seco. 1 limón en rodajas.

Vierta el vino de Oporto en un recipiente, eche las rodajas de limón y deje macerar durante media hora. Luego retire el limón, ponga a refrescar y en el momento de servir añada el contenido de la botella de Champagne, que deberá estar bien helada.

NÉCTAR (PONCHE DE ALMENDRAS)

8 tazas de leche.
3 tazas de azúcar.
1 taza de almendras peladas.
6 yemas de huevo bien batidas.
2 copitas de Coñac.
1 taza de agua fría.

Quite la piel a las almendras, sumergiéndolas durante unos minutos en agua hirviendo. Macháquelas en un mortero hasta convertirlas en una pasta, agrégueles el agua fría y pase esta mezcla a través de un lienzo, apretando bien para extraer toda la leche de las almendras. Vuelva a machacar el resto de las almendras que han quedado en el lienzo, añada otro poco de agua y cuele nuevamente, haciendo hervir toda la leche de las almendras durante cinco minutos.

Aparte, ponga al fuego la leche con el azúcar y cuando rompa el hervor agregue la leche de almendras, mezclando con una cuchara de madera durante un momento; luego vierta poco a poco esta preparación sobre las yemas y, sin dejar de revolver, vuelva a colocar todo sobre el fuego durante unos minutos más; en seguida añada el Coñac y bata con un batidor de alambre para obtener mucha espuma. Sirva en tazas de té. Esta bebida está especialmente indicada para servir muy caliente durante la temporada de invierno.

REFRESCO DE UVAS

Elija tres kilos de uvas no muy maduras, lávelas y exprímalas. Aparte, desmenuce con tenedor medio kilo de frutillas, añádale medio litro de agua y cuele. Agréguele el jugo de uvas, la ralladura de la cáscara de un limón y azúcar a gusto; añádale hielo picado y después de diez minutos sírvalo.

REFRESCO DE ANANÁS

Lave cuidadosamente la cáscara de un ananá con abundante agua fría. Rállela y póngala junto con el jugo que salga de ella en un frasco de vidrio que cierre bien. Añada ocho tazas de agua fría y deje tapado. Al día siguiente cuélelo, agregue azúcar a gusto y el jugo de dos limones. Sírvalo con hielo machacado y decorado con algunas frutillas cortadas por la mitad.

PONCHES CALIENTES

PONCHE SAN HUMBERTO

300 grs. de azúcar molido.
La cáscara rallada de 1 limón.
La cáscara rallada de 1 naranja.
1 vaso de Cherry-brandy.
½ botella de vino tipo Mosela.
½ botella de vino blanco seco.
1 vaso de Acqua-vita.

Ponga el azúcar en una ponchera, eche sobre ella las ralladuras de la cáscara del limón y de la naranja, vierta el Acqua-vita y enciéndala, dejando arder hasta que el azúcar se haya quemado. Sólo entonces agregue el vino Mosela, el Cherry-brandy y el vino blanco. Sirva en seguida bien caliente.

El Acqua-vita es un aguardiente muy seco.

PONCHE MARQUESA

1 litro de vino Sauternes.
¼ kg. de azúcar en panecillos.
La cáscara de 1 limón.
1 clavo de olor.
2 vasos de Coñac.

Coloque en una ponchera o en una cacerola de cobre el vino blanco, el azúcar, la cáscara de limón y el clavo de olor. Ponga la cacerola sobre el fuego y deje calentar hasta el momento en que vaya a romper el hervor. Entonces retire, pase el contenido a una ponchera, vierta el Coñac y enciéndalo. Sirva, en seguida que se apague, en vasitos en los que habrá colocado un trocito de cáscara de limón.

PONCHE AL KIRSCH

1 litro de té claro.
¼ litro de Kirsch.
½ kg. de azúcar en panecillos.

Prepare el té en el momento de hacer el ponche, viértalo en una ponchera, añada el azúcar y revuelva con una cuchara de plata hasta que el azúcar se haya disuelto totalmente. En seguida añada el Kirsch, enciéndalo y, luego que se apague, sírvalo en copitas en las que habrá colocado una guinda en caña.

PONCHE DE LOS ZARES

½ kg. de azúcar en panecillos.
¼ litro de Kirsch.
1 vaso de Ron.
1 botella de Champagne demi-sec.
El jugo de 1 naranja.
10 tajadas de ananás.
1 copita de Coñac.

En un recipiente de metal coloque el azúcar, vierta el Kirsch, el Ron y el Coñac y encienda, dejando arder hasta que el azúcar se queme completamente. Luego añada el Champagne, el jugo de la naranja y las rodajas de ananás y ponga a calentar sobre el fuego. En el momento en que el líquido vaya a romper el hervor, retire y sirva inmediatamente. Este ponche es exquisito y muy apropiado para los días de invierno.

GROGS

"Grog" negro. — En un vaso apropiado para "grog" eche una cucharadita de melaza, un vaso de Coñac y complete con té bien caliente. Ponga en el borde del vaso una rodajita de limón.

"Grog" de miel. — Eche en un vaso una cucharadita de miel, un vasito de Coñac y complete con agua hirviendo. Sirva con una rodajita de limón.

"Grog de whisky". — Eche en un vaso grande una cucharadita de azúcar en polvo, una medida de Whisky y complete el contenido del vaso echando agua hirviendo. Sirva con una rodajita de limón.

LICORES

LICOR DE FRAMBUESA

1 kg. de frambuesas.
1 litro de alcohol.
1 ¼ litro de agua.
½ kg. de azúcar.

Coloque las frambuesas con el alcohol en un frasco de vidrio y deje dos meses en maceración. Pasado ese tiempo haga un almíbar con el agua y el azúcar, haciéndolo hervir diez minutos. Deje enfriar completamente, añádalo a las frambuesas con el alcohol y fíltrelo.

LICOR DE LIMÓN

8 limones maduros.
¾ kg. de azúcar.
1 ½ litro de alcohol de 90°.

Pele los limones y coloque las cáscaras en un frasco junto con el alcohol. Tape herméticamente y deje en maceración durante quince días. Aparte, clarifique el azúcar y agréguelo al alcohol. Deje en reposo durante otros diez días, luego fíltrelo a través de un tamiz y embotéllelo. Es muy delicado y aromático.

LICOR DE MENTA

2 cucharadas de peperina seca o
1 puñado de menta fresca.
½ litro alcohol fino.
½ litro de agua.
600 grs. de azúcar.

Deje durante dos días en maceración la peperina con el alcohol, agitando enérgicamente la preparación varias veces por día. Al cabo de ese tiempo, prepare un almíbar liviano con el agua y el azúcar. Mezcle todo revolviendo bien y luego filtre a través de un algodón.

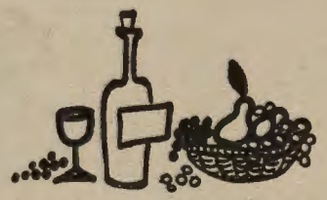
LICOR DE YEMAS AL COÑAC

8 yemas.
½ kg. de azúcar.
1 chaucha de vainilla.
¼ litro de Coñac.
1 litro de leche.

Bata ocho yemas con un cuarto de kilogramo de azúcar hasta obtener una mezcla bien cremosa y lisa. Aparte, haga hervir la leche con el cuarto de kilo de azúcar restante y la chaucha de vainilla y deje enfriar; añádala luego a las yemas, cuidando de revolver continuamente. Por último, agregue el Coñac y filtre el licor a través de una tela delgada, varias veces.

GUINDADO

½ kg. de guindas.
400 grs. de azúcar.
½ litro de agua.
½ litro de caña.



Quite a las guindas los carozos y los tronquitos y déjelas macerar tres meses en la caña. Luego prepare el almíbar colocando en un recipiente sobre el fuego el agua y el azúcar y retirando al dar el primer hervor. Deje enfriar y añádalo a las guindas con la caña.

Vuelque todo dentro de un recipiente de vidrio de boca ancha y deje en reposo por lo menos un mes, para que las guindas se impregnen bien.

Este tipo de preparación sirve para diversas frutas: cerezas, duraznos amarillos, ciruelas remolachas, ciruelas pasas y uvas. Cualquiera sea la clase de fruta a emplearse conviene siempre elegirlas de primera selección, de madurez pareja y sin picaduras. La calidad del alcohol es importante, un largo estacionamiento y una alta gradación son factores que hay que tener en cuenta para los licores caseros. La caña puede reemplazarse con Coñac, lo que mejorará sensiblemente el perfume del licor.

Es preferible para su mejor conservación elegir frascos o botellones de tapa esmerilada, para que cierren herméticamente.

RECETARIO ESPECIAL

RECETAS DE LOS GRANDES MAESTROS

Siempre resultarán limitadas las páginas de un libro cuando se pretenda dar una idea cabal de las mejores creaciones de los grandes cocineros. Por ser esta una guía práctica para aficionados, se han elegido, entre muchas excelentes recetas, aquellas más afines con nuestras preferencias culinarias, que no ofrecen dificultades en su realización y que son creaciones representativas de los "chefs" más famosos del mundo.

SOPA DE QUESO A LA "BRILLAT-SAVARIN"

3 cucharadas de manteca fresca.
1 cebolla picada.
¼ de hoja de laurel.
1 pizca de pimienta colorada.
1 pizca de pimienta blanca.
1 pizquita de especias.
Rebanadas de pan.
Queso Gruyere cortado en tajadas finitas.
6 tazones de caldo.

Ponga, en una cazuela de barro de una capacidad de cuatro a cinco litros, la manteca y la cebolla. Colóquela sobre el fuego y deje cocinar hasta que la cebolla tome color dorado; agregue tres tazones de caldo de carne, el laurel, la pimienta colorada, las especias y la pimienta blanca. Haga reducir el líquido a la mitad y retire el pedacito de laurel.

Disponga en la cazuela alternativamente una capa de rebanadas de pan y una capa de queso Gruyere. Rocíe con caldo y continúe así de modo que la última capa sea de pan. Tape la cazuela e introdúzcala en el horno, mojando cada cinco minutos con caldo a fin de que el líquido cubra la última capa de pan, para no dejar resecar la preparación.

Deje rehogar por lo menos una hora; después de ese tiempo saque la cazuela del horno. Si la sopa quedara muy espesa, agréguele un poco de caldo; pero debe ser bastante espesa.

Es especial para servir con vinos blancos secos y perfumados.

"BOUILLABAISSE" DEL "CHEF" MARSELLÉS REBOUL

En toda buena "bouillabaisse" entran en su composición una gran variedad de pescados; por tal razón es preferible gustarla en un puerto de mar.

La receta de Reboul, gran cocinero marsellés, es técnicamente perfecta y ofrece la particularidad de que debe presentarse en dos platos: uno para el pan y el otro para los pescados.

Para realizar con éxito la "bouillabaisse" se emplean las clases de pescados más similares a los de la costa mediterránea.

1 langosta de ¾ kg. o, mejor, 2 que reúnan entre sí el mismo peso, o bien igual cantidad de centolla.
2 besugos de 150 grs. cada uno, más o menos.
½ kg. de rubio, mero o corvina.
½ kg. de pescadilla cortada en tranchas o igual cantidad de merluza.
½ kg. de congrio o anguila de mar.
¾ taza de aceite de oliva.
2 cebollas picadas.
3 tomates picados o 100 grs. de conserva de tomates.
2 dientes de ajo.
1 ramito de hierbas aromáticas compuesto de 1 tallo de hinojo, 1 ramito de tomillo, 1 hoja de laurel, 2 tallos de perejil, 1 trozo de cáscara de naranja, cuidando de usar solamente la parte bien amarilla, para lo que se quitará prolijamente la piel blanca de abajo.
1 cucharada de sal.
1 pizca de azafrán.
1 pizca de pimienta.
2 litros de agua hirviendo.
Pan flauta largo, en cantidad, una veintena de rebanadas de más o menos 1 cm. de espesor y de 7 a 8 cm. de diámetro.

PREVISIONES A ADOPTAR. — El éxito de la "bouillabaisse" depende, sobre todo, de la forma en que se

conduzca la cocción y de la rapidez con que se sirva el caldo, el cual deberá estar hirviendo hasta que se retire la cacerola del fuego. Esto se explica fácilmente porque, si después de cocido permanece un poco al lado del fuego, pierde la untuosidad y la ligazón que caracterizan a una "bouillabaisse" perfecta. El aceite —que entra en gran proporción en su preparación— se separa si se deja reposar, y no solamente se altera sensiblemente su sabor, sino que también desmerece su aspecto.

Conviene, pues, tomar todas las precauciones al respecto: preparar anticipadamente las rebanadas de pan, contar con fuego vivo, y, sobre todo, no iniciar la cocción de los pescados antes de quince a dieciocho minutos, como máximo, del momento en que deba servirse.

Preparación de los pescados. — Descámelos cuidadosamente; con las tijeras de trinchar córteles las aletas y la cola. Destrípelos, quíteles las agallas; enjuáguelos haciendo correr agua en abundancia.

Córtelos en tranchas. Aparte los pescados de carne floja, que tienen menor tiempo de cocción (pescadilla, merluza, besugo, etc., etc.). Corte la langosta a lo largo en dos mitades, sáquele el buche y el estómago, que contienen siempre arena, quitando también los intestinos. Divida cada mitad de suerte que disponga por lo menos de un trozo para cada comensal.

La cocción. — Elija una cacerola de cobre, bastante honda, de bordes altos y con una capacidad de por lo menos cinco litros, de modo que la ebullición pueda mantenerse muy viva sin que el líquido se desborde. El fondo de la cacerola debe posarse en toda su superficie sobre un fuego lo más fuerte posible, de manera que se mantenga una ebullición violenta durante toda la cocción.

Ponga en la cacerola el aceite y la cebolla, colóquela sobre el fuego y remueva con una cuchara de madera *durante un minuto solamente*, sin dejar colorear; agregue el tomate, el ajo, el ramito de hierbas, la langosta, el rubio, mero o corvina (todos los pescados de carne firme), la sal, la pimienta, el azafrán y el agua hirviendo. Haga tomar rápidamente el punto de ebullición. No tape. Haga hervir rápidamente durante diez minutos. Para no exponerse a romper los pescados con una cuchara, limítese durante este tiempo a mover suavemente la cacerola, para asegurarse de que no se pega nada al fondo.

Transcurrido este tiempo —ya cocidos los pescados en sus tres cuartas partes— agregue las otras clases que había dejado aparte, pues su carne floja es menos compacta y se deshace si se pone a hervir desde el principio. Cuente cinco minutos de cocción para estos últimos y, por lo tanto, quince minutos en total.

Cuide que el líquido, al hervir fuertemente, cubra todos los trozos de pescado situados en la superficie, y que desde el principio hasta el fin de la cocción estén en el mismo lugar, sin ser removidos. De vez en cuando debe moverse la cacerola ligeramente y en sentido horizontal, para asegurarse de que nada se pega a su fondo. Al cabo de quince minutos en total de ebullición muy viva y continua, la cocción está terminada. Retire del fuego y proceda rápidamente a servir en dos platos: pan y pescado.

Modo de servirse. – El pan. — Ante todo, tenga ya preparado en un plato hondo y calentado las rebana-

das de pan. Vierta a través de un colador y sobre él, tres cuartas partes de caldo. Mantenga lo más caliente posible mientras sirva el pescado. Solamente en el momento de servir espolvoree las rebanadas de pan con perejil, luego de haberlas rociado una última vez con el caldo vertido en el plato.

El pescado. — Tenga preparado un segundo plato bien caliente. Saque los trozos de pescado con mucho cuidado, valiéndose de un tenedor, y colóquelos en dicho plato. Rocíe bien todo con caldo. Espolvoree también con perejil picado. Sirva inmediatamente los *dos platos juntos.*

Ver los elementos que componen la "bouillabaisse" en la ilustración frente a la página 753.

BACALAO A LA VIZCAÍNA (HERMANAS AMPARO)

1 kg. de bacalao.
6 ajíes dulces rojos.
3 cebollas rosadas.
1 taza de aceite.
1 cucharada de pimentón español.
1 trozo de jamón.
2 yemas de huevos duros.
Pimienta.
Perejil.
1 pizca de sal.
1 pizca de azúcar.
2 cucharadas de manteca.

Remoje el bacalao desde la noche anterior y cocínelo durante veinte minutos. Aparte, prepare la siguiente salsa: Pique menudamente las cebollas y fríalas a fuego suave con la manteca, el aceite, la pimienta, el pimentón, el perejil y el jamón. Una vez bien doradas, eche agua hirviendo hasta cubrir la preparación y deje espesar. Quite el jamón y pase esta preparación por colador. Agregue los ajíes machacados y pasados tam-

bién por colador y las yemas de huevo bien deshechas. Revuelva toda la salsa y pásela por tamiz para que resulte bien cremosa y unida. Añada sal y azúcar a gusto. Coloque, por capas, en la cazuela de barro en que ha de servirse, una cucharada de manteca, un poco de salsa y las tajadas de bacalao hasta llenar la cazuela; ponga a cocinar sobre fuego suave rociando con aceite o grasa de cerdo fina, hasta espesar la salsa y para que no se seque. Revuelva con cuidado, pruebe la sazón; si gusta de salsa picante agregue una pizca de pimienta de Cayena o pimentón fuerte. Tenga cuidado de que no se pegue a la cazuela. Deje cocinar hasta que el bacalao esté tierno.

"BRANDADE" (DE LA MÈRE TERRATS)

½ kg. de bacalao.
1 ½ taza de aceite de oliva muy caliente.
1 diente de ajo machacado.
3 cucharadas de leche hirviendo.
Costroncitos de pan fritos en aceite.

Elija un trozo de bacalao bien blanco y hágalo hervir hasta que esté tierno, pero cuidando de no recocerlo demasiado. Luego, escúrralo bien y desmenúcelo. Coloque el bacalao en una cacerola conteniendo media taza de aceite y comience a trabajarlo con una espátula para deshacerlo completamente. Añada el diente de ajo y poco a poco, y revolviendo siempre vigorosamente, incorpore el aceite restante pero de tres

cucharadas a la vez, teniendo la precaución de observar que el bacalao haya absorbido completamente cada porción de aceite antes de agregar otra nueva. Cuando haya agregado ocho cucharadas de aceite vierta la leche hirviendo y luego continúe agregando el aceite. La "brandade" debe trabajarse de una manera similar a la mayonesa, de modo que se obtenga un puré de consistencia espumosa y suave. Luego que haya terminado de añadir el aceite sazónelo con sal y pimienta para que quede bien gustoso. Sirva la "brandade" colocándola en forma de pirámide sobre una fuente y decorándola con los costroncitos de pan, que habrá cortado en forma de pequeños triángulos.

LANGOSTINOS A LA AMERICANA (ALI-BAB)

3 docenas de langostinos.
¼ kg. de tomates.
1 pan de manteca grande (200 grs.).
¼ litro de vino Sauternes.
¼ litro de caldo de cabezas de langostinos.
1 vasito de Coñac.
1 cebolla chica o 3 chalotes.
1 cucharada de sal.
1 pizca de pimienta roja.
1 pizca de especias.
2 morrones.
Perejil picado o estragón fresco.
El jugo de 1 limón.
2 cucharadas de aceite.

Ponga el aceite en una sartén grande; cuando esté caliente, saltee en ella los langostinos, rocíe con el Coñac y enciéndalo con un fósforo para que arda. Luego moje con el vino blanco y el caldo de las cabezas de los langostinos, agregue los tomates pelados y sin semillas, la cebolla picadita, sal, pimienta, las especias y, por último, los morrones en juliana. Deje cocinar diez minutos. Quite entonces los langostinos y

manténgalos calientes. Continúe concentrando la salsa dejando hervir a fuego suave. Pase la salsa por un tamiz. Pruebe la sazón; debe estar fuertecita de gusto; agregue la manteca batiéndola para que quede cremosa, y, por último, el jugo de limón y el perejil picado. Disponga los langostinos en el centro de una fuente y báñelos con la salsa. Sirva con una corona de arroz blanco.

CANELONES A LA "ROSSINI"

MASA PARA CANELONES:
(Ver pág. 426)

RELLENO:
200 grs. de jamón cocido.
2 pechugas de gallina o pollo cocidas.
1 lata de "pâté de foie".
1 taza de salsa blanca.
2 trufas blancas en rodajitas.
1 huevo.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de nuez moscada.
Sal.
1 tarrito de crema de leche.
3 cucharadas de manteca.
Queso Parmesano rallado.

Prepare la masa para canelones, hiérvalos en agua con sal y escúrralos. Déjelos secar sobre un lienzo y rellénelos con la siguiente preparación:

RELLENO: Pase el jamón y las pechugas de ave por la máquina de picar, utilizando la cuchilla más fina. Una vez picado ponga en un tazón grande y mézclelo con el contenido de la lata de "pâté de foie", la salsa blanca y el huevo; sazone con la pimienta, la nuez moscada y la sal. El adicionar las trufas es optativo. Si este relleno quedara muy espeso puede agregarse una o dos cucharadas de crema de leche. Ponga una buena cucharada de este relleno en el centro de cada cuadrado de masa y arróllelo formando el canelón.

Acondiciónelos en una fuente de horno, cúbralos con la crema de leche, la manteca dividida en terroncitos y espolvoréelos con abundante queso Parmesano rallado. Gratínelos en horno vivo y sírvalos bien calientes en la misma fuente.

"CASSOULET DE CASTELNAUDARY" (COLOMBIÉ)

Este plato originario de la región del Languedoc y difundido poco a poco por toda Francia, pertenece hoy a la cocina universal. Si bien no ha podido conservar completamente todas sus características, hay en cambio otras que deben observarse rigurosamente y que constituyen, por así decirlo, la base del verdadero "cassoulet".

Daremos a continuación la receta de un "cassoulet" llamado de Castelnaudary, de acuerdo a la fórmula empleada por el "chef" Colombié, originario él mismo del Languedoc.

1 kg. de porotos blancos
300 grs. de tocino magro, blanqueado.
¼ kg. de salchichón.
½ kg. de "confit d'oie".
100 grs. de tocino derretido.
1 trozo de paleta de cordero asada.
1 ramito de verduras con 1 diente de ajo.
2 tomates grandes, pelados y sin semillas.

Remoje en agua tibia y durante dos horas los porotos, luego retírelos y colóquelos en una olla de barro junto con dos litros de agua hirviendo. Agregue el tocino, la carne de ganso, el trozo de cordero, el tocino derretido y el ramito de verduras. Sale muy poco. Deje cocinar durante dos horas muy lentamente, cuidando que la ebullición se produzca en un solo punto de la

POSTRE HELADO "MARQUISE"

Un menú de categoría puede cerrarse adecuadamente con la presentación de un postre helado; la receta para prepararlo y decorarlo tal como lo muestra la ilustración la hallará el lector en la página 623, como también muchas otras variadísimas fórmulas de postres, helados, copas y toda clase de tentaciones para comensales golosos.

La elección de los postres debe hacerse teniendo en cuenta los platos que componen el menú, evitando repetir algún elemento que esté incluído en la composición del mismo. En lo posible deben evitarse postres excesivamente suculentos cuando el servicio es de varios platos; por esa razón los postres helados son los más indicados, al ofrecer una infinita posibilidad de combinar cremas y frutas refrigeradas.

Los elementos técnicos con que cuenta la cocinera moderna permiten actualmente ofrecer postres helados, preparados en muy poco tiempo y con éxito seguro.

superficie del líquido. Agregue luego el salchichón y los tomates, dejando rehogar durante una hora más.

Coloque en una fuente de horno bastante honda primero el tocino cortado en trozos y luego camadas alternadas de porotos, de salchichón y de cordero, cortados en rebanadas. Espolvoree con pan rallado y haga gratinar en horno suave durante quince minutos para que todo el contenido esté bien caliente en el momento de servir.

El "confit d'oie" es una preparación de trozos de ganso. Puede reemplazarse por pollo u otra ave.

GALLINA A LA LIONESA "MÈRE FILLOU"

Esta receta es gloria de la cocina lionesa y su creadora, la famosa "Mère Fillou", se enorgullece aún (a pesar de sus muchos años, sigue dirigiendo su restaurante) de los éxitos obtenidos con este plato simple y delicioso. Pruébela y será un admirador más de la "Mère Fillou".

Una gallina tierna.
3 trufas negras (optativo).
6 zanahorias.
12 cebollitas francesas chicas.
1 "bouquet garni": tomillo, apio, perejil, estragón.
Pimienta negra.
½ litro de vino blanco.
Sal gruesa, limón.

SALSA:

Caldo de la cocción.
Pepinos en vinagre.
Cebollitas encurtidas.
Mostaza.
Vinagre, aceite y sal.

Lave y limpie la gallina. Frótela con limón y échele dentro un poco de jugo de limón y vino blanco. Para perfumar la carne de la gallina durante la cocción, pueden agregarse las trufas cortadas en rodajitas. Para esto, introdúzcalas levantando el pellejo de la pechuga. Si no dispone de trufas, trate de usar vino de buena calidad para que contribuya a dar buen sabor a la carne del ave.

Tenga listo un lienzo de tamaño adecuado para poder envolver la gallina. Colóquela sobre el lienzo y envuélvala en forma tal como si fuera a hacer un paquete. Resérvela así mientras prepara el caldo.

Corte a lo largo las zanahorias y pele las cebollitas. Vierta en una cacerola un litro de agua, el vino, el ramito aromático, la pimienta y la sal. Deje que el líquido tome punto de hervor y entonces agregue las verduras. Para el cocimiento de la gallina hay que disponer de una cacerola doble que tenga sobrepuesta una con fondo perforado o bien de una simple y un colador grande que pueda calzarse sobre ella. La gallina tiene que quedar lejos del líquido.

El secreto consiste en cocerla al vapor del caldo y se la envuelve para que quede cocida en su propia sustancia. Aclarado este punto, el ejecutante se ingeniará para que la cocción se realice así.

La gallina no se sala, pues absorberá la sal del vapor con que se cocina. Se ubica la gallina en la cacerola o bien en el colador y se deja cocer, durante dos horas y media a tres horas. El caldo debe mantenerse en un hervor suave; antes de retirarla se abrirá el lienzo y pinchándola se probará si está tierna. Entonces quítela del lienzo y desprésela colocándola en el centro de una fuente. Rodéela con las

zanahorias y las cebollas. Presente aparte en una salsera la salsa bien caliente y prepare para cada comensal un salero o un platito con sal gruesa, pues es el mejor condimento para esta gallina.

SALSA PARA LA GALLINA A LA LIONESA. — Mezcle en una salsera un cucharón de caldo desgrasado, dos cucharadas de aceite, vinagre a gusto y dos cucharadas de mostaza tipo francés, sale y pimente. Agregue las cebollitas, los pepinillos picados y, por último, un poco de perejil o estragón picados. Conserve esta salsa caliente hasta el momento de servir. Debe quedar muy sabrosa.

GALLINA TOSCA "ESCOFFIER"

1 gallina.
4 cucharadas de manteca.
½ taza de arroz.
6 trufas negras.
2 hígados de ave cortados en dados.
1 taza de caldo de carnaza, desgrasado.
1 apio tierno (la parte blanca).
½ litro de salsa "Bechamel".
Sal, pimienta.
2 rebanadas de tocino.

Elija una buena gallina de más o menos dos kilos de peso, límpiela cuidadosamente y sazone el interior con sal, pimienta y unas gotas de limón.

Aparte, caliente la manteca en una cacerola, agréguele el arroz y remuévalo durante algunos segundos con una cuchara; añada caldo hirviendo hasta aumentar en dos veces el volumen del arroz, cocine durante dieciocho minutos.

Retire la cacerola del fuego, agregue al arroz los hígados de ave y las trufas en juliana, sazone con pi-

mienta y sal. Rellene con esta preparación la gallina. Cósala bien, átele las patas y envuélvala con las rebanadas de tocino. Póngala en una cacerola de hierro untada con bastante manteca, tápela y déjela a fuego suave. Rocíela de vez en cuando.

Prepare aparte una salsa "Bechamel" bien condimentada, a la que añadirá un poco del agua en que haya hervido el apio, para darle sabor. La salsa debe estar cremosa. Pique menudamente la parte tierna del apio y póngalo en la salsa junto con una juliana de trufas. Acondicione la gallina en una fuente, adorne con tostadas finitas de pan de "sandwich", bañadas con la salsa. Separe dos o tres trufas y córtelas en tajadas para decorar la gallina. Sirva el resto de la salsa bien caliente en una salsera.

POLLO SALTEADO A LA "MARENGO"

(Mme. ST. ANGE)

1 pollo.
3 cucharadas de aceite de oliva.
2 tomates medianos bien maduros, pelados, sin semillas y cortados en pedacitos.
1 cucharada de conserva de tomates.
20 aceitunas, descarozadas y pasadas por agua tibia, para quitarles un poco la sal.
1 docena de "champignons" (en conserva).
200 grs. de agua de los "champignons" en conserva.
1 copa de vino blanco.
1 cucharadita de jugo de carne.
1 cucharadita de perejil picado no muy menudo.
1 diente de ajo picado.

Para garnitura y para cada comensal: un huevo frito, un costrón de pan frito y un langostino.

Para proceder con la rapidez y el método necesario, los elementos con que se acompaña este plato deben estar preparados antes que el pollo sea puesto al fuego. Los costrones de pan y los huevos se freirán en el aceite en que se haya salteado el pollo.

El pollo. — Limpie el pollo y córtelo en presas, saltéelo en el aceite y una vez dorado y a punto, retire, coloque las presas en un plato, cúbralo y manténgalo al calor.

La salsa. — Cuele el aceite en que haya frito el pollo a una sartén donde se freirán los costrones y los huevos. Ponga los tomates y el ajo en esta sartén. Sobre fuego moderado revuelva con la ayuda de una cuchara de madera para disolver lo que se haya pegado al fondo. Después que los tomates se hayan deshecho un poco, agregue el vino blanco, el extracto de carne, disuelto en el agua de los "champignons", y deje reducir durante unos minutos, alrededor de un tercio del líquido. Agregue el extracto de tomate. Retire a un costado de la hornalla para poder dejar rehogar. Tape la cacerola para que no se enfríe la salsa.

Los costrones y los huevos. — Agregue un poco más de aceite al de la sartén. Haga freír los costrones durante un minuto, tiempo suficiente para dorarlos. Retírelos y fría los huevos. A medida que se vayan cocinando retírelos y depositelos sobre un papel absorbente a un costado de la hornalla, donde se escurrirán y mantendrán calientes.

Antes de servir. — Asegúrese de que la salsa esté a punto, bien sazonada, ni muy chirle ni muy espesa. Ponga dentro de la cacerola las presas de pollo, las

aceitunas y los "champignons". Tape y mantenga a calor muy suave durante dos a tres minutos para calentar, pero cuidando de que en ningún momento llegue a hervir.

Modo de servirse. — Disponga sobre el plato las presas del pollo, vierta la salsa por arriba y espolvoree con perejil picado. Coloque alrededor del pollo, alternativamente, los huevos, los costrones y los langostinos, dorados en manteca.

PATO CON NABITOS (MONTAGNÉ)

1 pato de 1 kg. de peso.
4 rebanadas de tocino menudamente picado.
1 cucharada de harina.
½ litro de caldo.
½ kg. de nabitos franceses.
2 cucharadas de manteca.
1 pizca de pimienta.
1 cucharadita de azúcar en polvo.

Proceda con cuidado a la limpieza muy minuciosa del pato, luego de haberlo destripado y quemado los canutos. Quítele el cogote, pero deje la piel en todo su largo, y átelo sólidamente con un hilo.

Elija una cacerola alta de hierro o aluminio, con objeto de que el líquido indicado sea suficiente para cubrir los nabitos.

Derrita el tocino a fuego suave. Ponga el pato, no tape, y dórelo siempre con poco fuego durante quince a veinte minutos, dándole vuelta de vez en cuando, hasta que poco a poco tome el tinte dorado de un pato

asado. Sáquelo de la cacerola y colóquelo sobre un plato.

Eche la harina en la grasa donde ha dorado el pato, mezcle bien y disminuya el fuego. Cocínela muy suavemente hasta que tome un ligero tinte rojizo; agregue el caldo sazonado con sal y pimienta.

Haga hervir sobre fuego fuerte sin cesar de remover; después retire a un costado del fuego para dejar cocer despacio durante unos diez minutos más, y con una cuchara de metal saque la grasa de la superficie de la salsa. Pase en seguida la salsa a un recipiente. Lave bien la cacerola y vierta dentro la salsa que habrá pasado por tamiz chino, dejándola sin ningún residuo del pato o del tocino. Haga retomar el hervor a fuego fuerte y vuelva a poner el pato en la cacerola junto con el jugo que ha soltado; agregue el ramito de verduras y el azúcar. Ponga un trozo de papel enmantecado cubriendo el pato. Tape la cacerola. Ponga la cacerola en el horno a calor moderado, de modo que la salsa se mantenga constantemente a hervor muy suave. Cuide muy especialmente que el hervor no sea vivo, pues esto sería perjudicial tanto para el pato como para la salsa. Cuente a partir de este momento veinticinco minutos de cocción.

Los nabitos. — En tanto que el pato está en el horno prepare los nabitos (vea nabitos para garnitura) del tamaño de una aceituna grande. Al cabo de veinticinco minutos de cocción del pato, agréguele los nabitos bien escurridos, empapándolos bien en la salsa. Tape todo con el papel y la tapa. Continúe la cocción en la misma forma durante treinta y cinco a cuarenta minutos. Hay que calcular en total una hora de cocción,

contando desde el momento en que se pone el pato en su salsa.

FORMA DE SERVIR. — Retire la cacerola del fuego, saque el pato escurriéndolo bien. Póngalo sobre una fuente caliente, redonda, y corte el cordel con que estaba atado. Quite el ramito de verduras. Saque los nabitos con un tenedor y dispóngalos alrededor del pato. Tenga la fuente al calor. Con una cuchara de metal desgrase la salsa lo más completamente posible. Si luego de desgrasada quedara muy chirle, hágala hervir durante unos minutos con la cacerola destapada para reducirla. Pruebe la sazón y finalmente viértala sobre el pato y los nabitos.

NOTA: Este plato, aunque exquisito en todo momento, será preferible prepararlo al comenzar el invierno, momento en que los patos son más tiernos y los nabitos más nuevos.

"TRIPES À LA MODE DE CAËN" (MONTAGNÉ)

Esta receta, verdadera gloria de la cocina francesa, es conocida y apreciada por todos los "gourmets" del mundo. Pertenece, según la tradición, a la cocina regional normanda y su origen, de acuerdo a la opinión de los expertos, se remonta al siglo XIV. Primitivamente este plato se preparaba utilizando todas las partes que componen la panza del animal y para su cocción se requerían largas horas. En la actualidad, la técnica moderna ha hecho posible la preparación de este plato en forma más simple, aunque, se sobrentiende, respetando siempre las reglas tradicionales para que resulte así un verdadero manjar.

3 kgs. de mondongo.
1 pata de ternera.
200 grs. de tocino en lonjas.
6 zanahorias.
1 ramito de hierbas (tomillo, laurel, orégano).
1 cucharadita de pimienta negra.
Sal gruesa.
½ litro de Sidra seca.
2 copas de Calvados (Coñac de manzanas).
12 ajo-puerros (las cabezas).

Lave el mondongo en abundante agua fría y zumo de limón y córtelo en trozos cuadrados de cuatro centímetros, sazónelo con sal y pimienta. Aparte, divida en dos la pata de ternera.

Ponga en el fondo de una marmita de barro algunas rebanadas de tocino y sobre ellas las zanahorias cortadas a lo largo por la mitad, las cebollas, el ramito de hierbas, las cabezas de los ajos-puerros cortadas en rodajas y los dos trozos de la pata de ternera; coloque encima el mondongo bien sazonado y cúbralo con las restantes lonjas de tocino; vierta dentro la Sidra y el Calvados. Todo debe quedar bien mojado por el líquido. Tape la marmita de barro en la forma más hermética posible. Si esto no fuera posible, use una marmita de hierro de las llamadas "cocotte" o bien una cacerola a presión. Deje cocer a fuego suave durante tres horas y prepare este plato con preferencia el día anterior; déjelo reposar en algún lugar templado y vuélvalo a calentar antes de servirlo.

Cómo servir las "Tripes à la mode de Caën". — Una condición indispensable es servir este plato bien caliente y presentarlo en pequeñas cazuelitas individuales. En la Normandía se sirve sin las legumbres, el tocino y la pata de ternera, desgrasando previamente la salsa (ver ilustración frente a la página 192).

"CAMEMBERT" CON ALMENDRAS A LA PAUL REBOUX

1 queso "Camembert".
100 grs. de queso tipo "Petit Suisse".
100 grs. de almendras peladas.
½ taza de crema de leche.
1 cucharada de manteca.
1 pizca de jengibre.
1 pizca de pimienta negra.

Quite cuidadosamente la cáscara del queso Camembert, tratando de no deshacerlo (debe elegirse preferentemente un queso no muy maduro).

Mezcle aparte el queso Petit Suisse con la crema de leche y sazone con un poquito de sal y pimienta. Dore en una sartencita las almendras con la manteca hasta que se coloreen. Espolvoréelas con sal y jengibre. Recubra el Camembert con la preparación del queso Petit Suisse, esparciéndola con una espátula o cuchillo tratando de formar una capa pareja. Decore con las almendras tostadas y conserve en la heladera o en sitio fresco hasta el momento de servir.

"FONDUE" A LA SUIZA DEL "MAÎTRE" HEGZAUD

1 diente de ajo.
¾ kg. de queso Gruyere cortado en daditos.
½ vaso de vino blanco.
1 cucharadita de café, de harina.
1 vasito de Kirsch.
Pimienta.
½ vaso de agua.

Frote el fondo de una cazuela de barro con el diente de ajo hasta que éste se deshaga completamente. Coloque el queso en la cazuela y póngala al fuego, agregando el vino mezclado con el agua. No sale. Sazone con pimienta y añada la harina. Remueva con una cuchara de madera hasta que todo quede bien cremoso. En el momento de servir agregue el Kirsch.

La "fondue" se come colocando la cazuela sobre un calentador u hornillo que se pondrá en medio de la mesa. Los invitados pinchan con un tenedor trocitos de pan, los mojan en la "fondue" y los comen. Como puede advertirse, este plato es indicado para servirse en comidas poco formales.

POLLO A LA "MAÎTRE BLANC"

La receta de este pollo se le atribuye al mismo emperador Julio César, que, según la tradición oral, la creó durante su campaña de las Galias. "Maître" Blanc ha reeditado esta receta con gran éxito en su restaurante de París.

1 pollo capón.
100 grs. de manteca.
2 tajadas de panceta.
10 cebollitas.
¼ kg. de "champignons" cortados por la mitad.
1 ramito de verduras.
Sal, pimienta.
1 copa de caña (Eau de vie).
¾ litros de vino tipo Borgoña, tinto.

Elija un buen pollo capón y córtelo en cuartos. Coloque en una cacerola, preferiblemente de hierro, la panceta cortada en dados, las cebollitas y hágalos dorar durante cinco minutos, añada entonces los "champignons" y deje dorar otros cinco minutos. Luego retire todo con una espumadera y resérvelo. En la misma cacerola saltee el pollo hasta que tome un lindo color

dorado. Sazónelo con sal y pimienta y ponga entonces el ramito de verduras. Una vez dorado el pollo vuelva a echar dentro la panceta, las cebollitas y los "champignons" y, si fuera posible, una buena trufa menudamente picada. Deje saltear todo unos diez minutos. Espolvoree todo con un poquito de harina y rocíe con la caña y hágalo arder. Una vez terminada esta operación vierta dentro el vino tinto y termine la cocción con la cacerola a fuego sumamente suave para que se reduzca la salsa (más o menos media hora).

Es muy importante que la reducción de la salsa se haga a fuego suave, para que se concentre el sabor de la misma. Sirva bien caliente con costrones de pan fritos en manteca.

LOS RESTAURANTES DE PARÍS

No se elogiará nunca suficientemente a los magníficos cocineros franceses. A ellos se debe que la cocina de su país ejerza una supremacía indiscutida en el mundo entero. Justo es, pues, que si de ellos es el esfuerzo, sea suyo también el honor, y se proclame que Francia es la tierra donde mejor se come, por ser donde se cocina mejor. Sus restaurantes han alcanzado a través de los años renombre internacional y la maravillosa ciudad de París guarda con orgullo su tradición gastronómica. Si el período que precedió a la primera guerra mundial fué, sobre todo, el de

los restaurantes de lujo y de los "chefs" célebres, el actual, sin menospreciar el anterior, es el de los pequeños "bistros". Pequeños en cuanto a su superficie, pero grandes por la calidad de la comida que en ellos se sirve. Tal vez la cocina no es tan elaborada, pero sí digna de los gastrónomos más delicados. Ante la profusión de los restaurantes de la ciudad parisina, no queda otro recurso que elegir al azar aquellos que, con sólo evocar su nombre, traen a nuestra memoria gustativa presentimientos de regalías y festines del paladar.

"À LA TOUR D'ARGENT"

Sería injusto no iniciar este memorial de los restaurantes sin recordar uno que por sí sólo justificaría la fama gastronómica de París: *À la Tour d'Argent*, sitio de reunión de las grandes celebridades del mundo que vienen a gozar, desde su terraza, situada estratégicamente, uno de los más bellos panoramas de la ciudad y a saborear su famoso pato a la sangre y la no menos excelente tarta de almendras, perfumada al azahar. Por ser un secreto celosamente guardado no revelamos aquí los trucos culinarios de la receta del pato numerado, gloria y pompa de la familia Terrail, dueños de la fórmula. Para noble ocupación de golosos, detallamos la de la tarta de almendras.

TARTA DE ALMENDRAS "TOUR D'ARGENT"

½ kg. det azúcar molido.
½ kg. de almendras.
12 huevos.
3 cucharadas de manteca.
1 cucharada de agua de azahar.
1 pizca de especias molidas.
Almendras tostadas, picadas.

Pele las almendras y quíteles la piel, dejándolas un rato en agua muy caliente. Permita que se sequen y entonces muélalas en un mortero; vaya agregando poco a poco el azúcar hasta formar una pasta y continúe trabajando hasta que quede suave. Separe las yemas y añádalas una por una a la pasta. Revuelva para amalgamar bien todo, vierta el agua de azahar y espolvoree las especias molidas (canela, clavo de olor, jengibre). Adicione al final la manteca derretida. Bata a nieve las claras y mezcle con la preparación. Enmanteque y cubra con una delgada capa de harina una tortera adecuada y vuelque dentro la masa. Cocine en horno suave media hora. Retire y desmolde cuando esté fría la tarta. Espolvoréela con azúcar impalpable y almendras tostadas, picadas. Es realmente exquisita.

"MAXIM'S"

"Maxim's". Nombre que evoca toda una época brillante y espiritual en la historia de la vida parisina. Sus orígenes son poco conocidos, pero lo cierto es que "Maxim's" es algo más que un simple restaurante; es un símbolo de la gracia y frivolidad de principios de siglo. Conserva aún los suntuosos y anticuados paneles decorados y sus cortinas carmesí, que hacen discretas todas las murmuraciones.

Sus espejos reciben todavía las imágenes de las bellas mujeres de París y sus "chefs" continúan realizando, frente a los hornillos, prodigios culinarios. Su famoso

"Canard aux pêches" es deleite de "gourmets" del mundo.

PATO AL DURAZNO

Un pato tierno.
2 zanahorias cortadas en rodajas.
2 cebollas en juliana.
1 ramito de verduras.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de maicena.
1 taza de caldo concentrado.
1 vasito de licor de duraznos.
1 vasito de Coñac.
6 duraznos priscos descarozados.

Limpie, vacíe y queme el pato; átelo y sazónelo con sal y pimienta. Emplee una cacerola lo bastante profunda para que quepa el pato. Haga un fondo en ella con las verduras y el ramito para perfumar, coloque encima el pato, ponga la manteca y deje colorear en horno fuerte, hasta que el pato tome un lindo tono dorado; rocíe con un poco de agua, tape la cacerola y continúe la cocción durante cuarenta y cinco minutos hasta que el pato esté tierno; entonces quite el pato de la cacerola y desátelo. Retire las verduras, desgrase la cacerola, vuelva a colocar dentro el pato, rocíe con el Coñac y el licor, añada el caldo y deje reducir la salsa, colocando la cacerola sobre fuego vivo y espesándola con la maicena. Coloque el pato en el centro de una fuente de plata, ponga alrededor los duraznos pelados, descarozados y partidos en mitades. Vierta la salsa encima del pato. Mantenga la fuente al calor hasta el momento de servir. Esta receta forma parte del menú de "Maxim's" y es creación de su "chef".

"CHEZ DROUANT"

Si se habla de aristocracia de la cocina, no es posible dejar de lado a uno de los más tradicionales restaurantes de París: "Drouant". Sus dueños pertenecen a una dinastía de "chefs". Esto asegura la perennidad de la gran cocina francesa para los que llegan a sus salones ávidos de paladear alguna nueva creación gastronómica. Por cierto que el comensal exigente no saldrá defraudado. Ensaye usted la receta siguiente, que es un verdadero hallazgo.

ALCAUCILES A LA "DROUANT"

8 alcauciles tiernos (frescos o de lata).
1 paquete de hongos secos.
1 jugo de limón.
2 cucharadas de queso Gruyere rallado.
1 taza de caldo de verduras.
Sal, pimienta.
Manteca o crema de leche.

Hierva los alcauciles en agua con el jugo del limón y un poquito de sal, y quíteles luego las hojas más duras y córtelos eliminando la parte superior, para que quede solamente el fondo y la parte muy tierna. Cueza los hongos en una ollita con el caldo de verduras a fuego muy suave, retírelos y píquelos menudamente. Rellene con esto los fondos de alcauciles y cubra por encima con el queso rallado. Acondiciónelos en una fuente de horno, rocíelos con crema de leche o, en su reemplazo, con un terrón de manteca sobre cada fondo de alcaucil y pimente ligeramente. Deje gratinar en horno fuerte durante unos minutos. Son deliciosos.

"AU BERKELEY"

El "Steak au poivre" es una de las tantas especialidades de este restaurante, donde se dan cita el hombre de negocios, el artista famoso y la "vedette" de moda. Situado en uno de los centros más elegantes de París, a dos pasos del Rond Point de Champs Elysées, "Au Berkeley" mantiene, con orgullo de casta, la gran tradición de la cocina francesa. Sus dueños, los Kieffer, descienden de una familia de hoteleros y "restaurateurs" para quienes los secretos del oficio son simples entretenimientos. Si usted quiere ofrecer a sus comensales una costilla pimentada, siga las instrucciones de la receta; el resultado es sorprendente.

COSTILLA A LA PIMIENTA

¼ kg. de carne por porción (carne de novillo).
Pimienta negra en grano.
1 vasito de Coñac.
1 vaso de vino blanco seco.
1 cucharada de manteca por costilla.
Papas "soufflées" (ver página 392).
Sal.
1 rodaja de limón.

Para cada comensal debe seleccionarse una porción de un cuarto de kilo, más o menos, de carne de buena calidad, tipo "chilled beef"; desgrase la carne y quite los nervios. Pase la costilla por la pimienta negra molida gruesa. Saltee la carne en una sartén con una nuez de manteca. Sale ligeramente. En la misma sartén, rocíe con el Coñac y haga arder, desgrase con la copa de vino blanco y ligue el jugo con una nuez de

manteca batiendo rápidamente. Para obtener un bife bien jugoso es suficiente dejar la carne de diez a quince minutos. Acompañe con papas "soufflées" y una rodaja de limón.

LA "CRÉMAILLÈRE – PLACE BEAUVAU"

Nada con más carácter parisino que este restaurante sito en la plaza Beauvau. Su pequeña terraza florida y la distinción de su ambiente le prestan un encanto particular. Al que gusta de la buena mesa sólo se le ofrece una dificultad si acude como parroquiano a la "Crémaillère", elegir entre las mil y una tentaciones de su menú. Es un verdadero dilema el tener que preferir entre el famoso pato al salmis, el pollo a la crema, o reservar el apetito para el postre: "Profiterolles al chocolate". Si usted es goloso, no nos equivocamos al aconsejarle:

"PROFITEROLLES" AL CHOCOLATE

MASA:
1 taza de agua.
100 grs. de manteca.
1 taza de harina.
1 pizca de sal.
4 huevos enteros.

CREMA "CHANTILLY":
½ litro de crema de leche.
6 cucharadas de azúcar impalpable.

SALSA DE CHOCOLATE:
Chocolate rallado. (3 barras.)
Leche. (1 taza.)
Coñac. (1 vasito.)

MASA: Ponga en una cacerola el agua, con la manteca y la sal, y coloque sobre el fuego hasta que comience a hervir. Agregue entonces la harina, revolviendo continuamente durante diez minutos. Debe obtenerse una masa compacta, la que hay que trabajar muy bien con una espátula de madera. Retire la cacerola del fuego, deje enfriar la masa durante cinco minutos y agregue los huevos, uno a uno, sin cesar de revolver. Ponga luego, con una cucharadita, montoncitos de masa sobre una placa bien limpia y sin enmantecar y coloque en horno bien caliente. Deje un momento con el horno muy caliente y luego disminuya un poco la temperatura, hasta llegar a los veinticinco minutos de cocción en total. Deje enfriar, pártalas por el medio y rellene las bombas con la siguiente:

CREMA "CHANTILLY": Bata la crema con el azúcar hasta obtener una crema espesa.

SALSA DE CHOCOLATE: Derrita sobre fuego muy suave el chocolate con la leche, revolviendo con una cuchara de madera para que no se pegue y se deshaga completamente. Perfume una vez retirado del fuego con el Coñac. Lleve esta salsa a la mesa bien caliente. Los "profiterolles" se comen bañados con abundante salsa.

"À LA CIGOGNE"

En el barrio de la Madelaine existe un restaurante donde el menú ofrece al comensal todas las especialidades de la región alsaciana; desde el untuoso y rosado hígado de ganso hasta el alcohol de frambuesas,

que quita el frío y aviva el ánimo. El local es pequeño; el decorado, con mayólicas azules y blancas, otorga al ambiente un aspecto limpio y claro; nada de esto le resta intimidad. El francés detesta los restaurantes ruidosos; el rito de comer debe efectuarse en lugares recoletos. Tal vez por ello "À la Cigogne" cuenta con una clientela muy parisién y de paladar exigente. El jamón de Estrasburgo a la crema, acompañado con corazones de apio, es un plato simple y de sabor delicado, donde hasta el más pequeño detalle de su preparación se observa religiosamente.

JAMÓN A LA CREMA CON CORAZONES DE APIO

1 tajada gruesa de jamón cocido.
3 cucharadas de crema de leche.
1 cucharada de queso Gruyere rallado.
1 cucharada de manteca.
Sal, pimienta blanca.
1 cabeza de apio tierno.

Lave y quite las hojas duras del apio; conserve solamente la parte blanca y tierna. Corte a lo largo el apio en dos. Ponga en agua hirviendo para darle un sancocho, deje cinco minutos, retírelo y déjelo a escurrir. Coloque el apio en una fuente de horno, espolvoree con el queso y ponga encima unos terrones de manteca. Deje gratinar en horno suave hasta que esté cocido. Corte por cada comensal una rebanada gruesa de jamón cocido, acondicione el jamón en una fuente que resista el calor, coloque la fuente sobre un calentador o llama de gas y deje calentar; vierta entonces la crema de leche por encima (tres cucharadas por

cada rodaja), pimiente y sale ligeramente, remueva la crema con una cuchara para que el jamón se impregne bien y, antes que tome punto de ebullición, retire y sirva en seguida. Acompañe con los corazones de apio (debe preparar una cabeza de apio por cada porción a servir).

"À LA GRENOUILLE"

Si usted come en "À la Grenouille", uno de los restaurantes más pintorescos de París, se llevará como recuerdo una ranita amuleto, pero con una sola condición: para obtenerla, deberá abrazar al patrón. Roger es el dueño de tan singular "bistro", popular en toda Francia; con su aire de muchachón desaprensivo, de modales llanos, tutea a su clientela, que tolera sus bromas y elogia sus creaciones culinarias. Nadie que se precie de buen "gourmet" dejará de celebrar sus famosas "Grenouilles a la Provençale".

RANAS A LA PROVENZAL

1 docena de ranas (por porción).
½ litro de aceite de oliva.
1 diente de ajo machacado.
1 copa de vino blanco seco.
1 hoja de laurel.
Perejil picado.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Elija ranas de buena calidad y utilice solamente el cuarto trasero. Ponga el aceite en una cacerola un poco profunda y déjelo calentar bien; dore en él las ranas, retírelas con una espumadera, sale y espolvoree con una pizca de pimienta y un poco de nuez moscada. Ponga las ranas de nuevo en una sartén, rocíelas con un poco del mismo aceite, agregue la copa de vino blanco, la hoja de laurel, el ajo, déjelas rehogar en este aceite un rato y, antes de servirlas, eche perejil picado en el momento, con abundancia. Acompañe con papas a la cucharita, fritas en aceite.

"AU COCHON D'OR"

El restaurante "Au Cochon d'Or" es uno de los preferidos del "tout-Paris"; fué en sus principios un pequeño "bistro" de los que abundan en Francia. Su dueño, un extraordinario "chef", consiguió en pocos años levantar la reputación del negocio, que es hoy un sitio de reunión del mundo elegante a pesar de encontrarse a dos pasos de los mataderos. Reyes y carniceros comen en simpática fraternidad los platos que "Maître" Ayral crea con sapiente paciencia y refinado arte culinario. Los "Filetes de Sol al Chambertin", contribuyen a su nombradía.

"FILETES DE SOL AL CHAMBERTIN"

5 soles o lenguados medianos.
1 botella de vino "Chambertin" (vino tinto tipo borgoña).
20 "champignons" de tarro.

2 zanahorias.
1 cebolla.
1 ramito de hierbas aromáticas.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharadita de fécula de maíz.
Pimienta, nuez moscada, sal.

Primera preparación: Limpie los soles o lenguados y prepárelos en forma de filetes. Guarde aparte las cabezas y espinas para hacer un caldo. Coloque los filetes en una fuente enmantecada, doblados en dos, sale y pimente; ponga a cocer en horno de fuego moderado un cuarto de hora. Aparte, ponga en una cacerola los restos del pescado, con las verduras, el ramito de hierbas aromáticas y el vino; deje reducir durante unos quince minutos. Retire este caldo del fuego y cuele por tamiz fino. Ligue la salsa con la maicena y la manteca, revolviendo siempre hasta que quede lisa y cremosa, condimente con nuez moscada y pimienta. Acondicione los filetes sobre una fuente bien caliente, ponga una cabeza de "champignon" sobre cada uno, vierta encima la salsa y sirva en seguida.

"AUBERGE DU PONT ST. MICHEL"
("Chez Louissette")

En "Chez Louissette" se come la mejor "piperade" de París. Es un "bistro" pequeño, cuyo atractivo principal es el telón de fondo con que cuenta su terraza. Nuestra Señora de París, iluminada durante las noches por potentes reflectores, revela inesperadamente los secretos de su arquitectura a los ojos de asombrados parroquianos. Louissette, la patrona, brinda la mejor de sus sonrisas y las muestras más típicas de la cocina

vasco-bearnesa: la gallina rellena a la moda de Pau y la famosa "piperade", honra gastronómica de la casa.

"PIPERADE"

6 ajíes dulces (tamaño mediano).
2 ajíes rojos picantes (chicos).
6 tomates.
6 huevos.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharada de crema de leche.
Sal y pimienta a gusto.

Lave y quite las semillas de los ajíes y tomates. Córtelos en trozos de regular tamaño. En un tazón bata los huevos y sazónelos con sal y pimienta, añada la manteca en terroncitos pequeños. Ponga los ajíes y tomates en una sartén honda ligeramente enmantecada y deje rehogar a fuego suave durante diez minutos. Tenga cuidado de que no se peguen a la sartén. Entonces vuelque sobre esta preparación el batido de huevos y revuelva todo con una espátula o tenedor de madera, hasta que tome una consistencia cremosa. Añada por último la crema de leche y sirva en seguida. Si los tomates fueran ácidos, una cucharadita de azúcar mejorará su sabor.

"IVONNE ET ANDRÉ"

En pleno corazón del París elegante, en el barrio de los negocios de lujo, se encuentra este restaurante. Sus especialidades se preparan sobre pedido y André, verdadero artífice gastronómico, pone al servicio de los comensales su talento indiscutido.

Si desea usted recibir elogios en su mesa como buen anfitrión, presente este delicioso "gratin" de langostinos a la "André".

"GRATIN" DE LANGOSTINOS A LA "ANDRÉ"

3 docenas de langostinos.
Caldo de cabezas de langostinos.
Zanahoria, apio, ajo puerro, laurel y perejil.
1 tarrito de crema de leche.
1 copa de vino blanco.
Sal, pimienta de Cayena.
1 cucharadita de "páprika".
Queso Gruyere rallado.

Limpie y quite las cabezas y los caparazones a los langostinos. Guárdelos en la heladera, rociados con jugo de limón. Ponga en una cacerola las cabecitas cubiertas con agua y añada las verduras cortadas en juliana (zanahoria, apio, ajo-puerro, una hoja de laurel y una ramita de perejil). Sazone, añada el vino blanco y deje cocer a fuego fuerte durante media hora. Retire y cuele este caldo por tamiz muy fino; luego eche dentro de él los cuerpos de los langostinos y deje calentar a fuego bajo durante unos minutos. Condimente con un poco más de sal, pimienta de Cayena y la "páprika" y, por último, agregue revolviendo la crema de leche. Vierta esta preparación en una fuente de horno, espolvoree con el queso y deje gratinar en horno vivo unos diez minutos.

"GAFFNER"

Si usted quiere comer el pato al ananás que prepara Madame Gaffner, atraviese el "Pont Neuf" (el Puente

Nuevo), que contrariamente a lo que su nombre indica es el más antiguo de París y, perdido en una callejuela, encontrará este diminuto templo del buen comer. Verdadera delicia para el paladar, este plato ha alcanzado tal popularidad, que los más distinguidos políticos y diplomáticos roban horas a sus complicadas tareas para gustar de la excelencia de este manjar. Observe usted cuidadosamente las indicaciones de la receta y logrará que sus convidados le recuerden como a un magnífico cocinero.

PATO AL ANANÁS

1 pato tierno.
3 cucharadas de manteca.
¼ litro de vino blanco.
1 vaso de Oporto.
1 cucharada de extracto de carne.
1 tazón de caldo desgrasado.
1 cucharadita de fécula de maíz.
1 lata de ananás al natural.
1 copita de Coñac.
Sal y pimienta.

Limpie con cuidado el pato, saque los canutos y pase por la llama para quitarle la pelusa. Elija una cacerola de hierro y ponga en ella el pato. Deje que el calor derrita el exceso de grasa del pato y para ello dé vuelta al pato a medida que vaya tomando color. Retire la cacerola del fuego, quite el ave, vuelque el jugo y limpie la cacerola con un papel blanco para quitar toda grasitud. Vuelva a colocar el pato dentro de la cacerola, añada el vino blanco, deje cocer tapado durante quince minutos, destape y agregue el tazón de caldo donde habrá desleído el extracto de carne, pimente y sale ligeramente. Deje concluir la cocción del ave con la cacerola tapada. Pruebe con un tenedor si la carne

del pato está tierna, sáquelo de la olla y déjelo al calor. Desgrase el jugo con el vaso de Oporto y adicione la maicena desleída en leche fría; deje reducir esta salsa a fuego suave durante diez minutos. Desprese el pato colocando los trozos sobre una fuente de metal. Vierta encima el Coñac y haga arder. Ubique las tajadas del ananás en el centro de la fuente y las presas del ave alrededor, rocíe con la salsa. Ponga la fuente sobre el fuego o sobre un calentador de mesa y con la ayuda de una cuchara bañe con la salsa la preparación. A medida que la salsa vaya tomando punto, añada poco a poco el jugo del ananás. La salsa debe tener una consistencia ligeramente espesa. Sirva en platos calientes. El perfume del ananás imparte a la carne del pato un sabor delicioso.

"ROTISERIE REINE PÉDAUQUE"

He aquí un nombre que es una evocación de dos glorias: la literaria y la gastronómica. La sombra divertida de Anatole France vaga entre estos muros de la famosa rotisería de la calle Pepinière, donde todavía se come como en los tiempos en que él creaba su famoso Jacques Tournebroche.

Entre todas las maravillas culinarias que se detallan en una lista que, con sólo leerla, puede saciar hasta al más exigente "gourmet", se destacan entre otras: el "Coq au vin", los "filetes de sol de la Reine Pédauque" y los "pâtés" borgoñeses. Todo esto, regado por los mejores vinos que hacen honor al renombre de su bodega.

"COQ AU VIN"

1 pollo.
4 rebanadas de tocino cortado en dados.
1 taza de "champignons" frescos o de tarro.
1 copa de vino preferentemente blanco y seco.
½ copa de Champagne o de Coñac.
1 diente de ajo bien picado.
4 chalotes chicos.
6 cebollitas.
1 ramito de perejil tomillo y laurel.
3 cucharadas de manteca.
1 zanahoria en rodajas.
1 cucharada de harina.
Sal, pimienta.

Limpie esmeradamente el pollo, quémele los canutos y córtelo en presas. Haga dorar en una cacerola, con dos cucharadas de manteca, el tocino, las cebollas, los chalotes y las zanahorias; retire todo esto y reemplácelo por las presas del pollo. Sazone con sal, pimienta y el ajo y hágalas dorar unos minutos a fuego vivo. Vuelva a poner en la cacerola el tocino, la zanahoria, las cebollas y los chalotes. Vierta el Coñac o Champagne y haga arder; luego espolvoree con la harina, revuelva para que no se pegue a la cacerola; añada entonces los "champignons", moje con el vino y tape la cacerola. Deje cocer a fuego vivo unos quince minutos más o menos. Termine la cocción a calor moderado. En el momento de servir, coloque en una fuente las presas del pollo, los "champignons" y el tocino, desgrase la salsa, pásela por tamiz, agregue el resto de la manteca y cubra el pollo con la salsa bien caliente.

"CHEZ ANDROUET"

Chez Androuet, maestro quesero, reza el título de este mago seleccionador, acaparador de los mejores quesos regionales que se producen en Francia y en el extranjero.

En su restaurante de la calle Amsterdam encontrará usted la más exquisita variedad de quesos que es posible imaginar y todas las comidas que puedan prepararse a base de ellos: la "quiche Lorraine", la sopa gratinada y la "croque Monsieur" y también muchas otras que revelan al paladar del "gourmet" todos los sabores inesperados que pueden obtenerse empleando los quesos con sabia maestría.

LA "QUICHE LORRAINE DE CHEZ ANDROUET"

Masa tipo "Frola" (ver receta, página 486).
8 yemas.
1 cucharada de maicena.
½ litro de crema de leche.
1 pizca de sal.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de nuez moscada.
50 grs. de tocino cortado en tiritas.
Queso Gruyere rallado.

Forre una placa enmantecada de borde alto, más o menos tres centímetros, con la masa tipo "frola", formando con la misma masa un reborde. Ponga en horno

suave y haga secar la masa teniendo la precaución de no dejarla dorar. Bata las yemas con la maicena, la crema y la sal hasta obtener una preparación cremosa, sazone con el queso rallado, la pimienta y la nuez moscada. Dore levemente las tiritas de tocino y cubra con ellas el fondo de la tarta, rellénela con la preparación de los huevos y ponga en horno fuerte durante quince minutos. Debe tener el aspecto de una tarta con el relleno bien dorado.

"BRASSERIE LIPP"

La "Brasserie Lipp" está situada en el "boulevard St. Germain", cuartel de los existencialistas. Esta cervecería era ya famosa hace medio siglo y conserva aún su decoración estilo "vieille France" que, por cierto, ofrece un marco bien pintoresco a los artistas y literatos de vanguardia que concurren a saborear los típicos platos regionales. La "choucroute" a la moda de Alsacia, acompañada de un "chop" de rubia cerveza, es el plato inevitable del menú y los transnochadores de la margen izquierda del Sena lo prefieren así, según lo detalla la receta:

"CHOUCROUTE" A LA ALSACIANA *

1 ½ kg. de "choucroute".
¼ kg. de panceta ahumada.
½ kg. de lomito de cerdo.
175 grs. de grasa de cerdo.
½ litro de vino blanco.
1 cucharadita de jengibre en polvo.
Salchichas de Viena.

Blanquee la "choucroute" dejándola en un recipiente con agua clara por espacio de un cuarto de hora; luego escúrrala cuidadosamente para quitarle toda el agua.

Coloque la "choucroute" en una cacerola profunda y cúbrala con agua fría. Añada la grasa, el tocino, el lomito de cerdo, el jengibre y el vino blanco. Haga tomar el punto de ebullición; cubra entonces con un papel grueso enmantecado y luego coloque la tapa tratando de que cierre en la forma más hermética posible. Cocine a fuego muy suave para mantener un hervor lento y regular durante dos horas. Destape la cacerola nada más que dos o tres veces para revolver. En el momento de servir, la "choucroute" debe haber absorbido todo el líquido y quedar sin exceso de grasitud y bien untuoso; si fuera necesario añadirle un poco de líquido, se le agregará lentamente un poco de agua mezclada con igual cantidad de vino blanco.

Sirva la "choucroute" sobre una fuente redonda bien caliente, corte el tocino en trocitos, el lomito en rebanadas y colóquelos alrededor de la "choucroute". Acompañe con salchichas de Viena y papas con cáscara.

Lector amigo: esta reducida recopilación de recetas exóticas —si es que tenemos derecho a llamarlas así, de acuerdo a nuestro paladar— es sólo una fórmula para viajar gustativamente.

En la mayoría de nosotros dormita un ogro glotón que nunca acabamos de saciar. Descubrir sabores inéditos a través de un itinerario gastronómico es presentir o rever un paisaje. En estas recetas el ejecutante podrá elegir el decorado que prefiera para su comida: desde un fondo de vegetación exótica y bellas nativas para el "arroz a la Javanesa" y el "pastel Hawaiano", hasta las ardorosas arenas del desierto para las "empanadas de dátiles a la Egipcia".

La selección de recetas de diferentes países ha sido hecha tomando en consideración las dificultades que existen para conseguir los productos originales y, por eso, figuran solamente aquellos platos accesibles a nuestras posibilidades culinarias.

"BORTSCH" (SOPA RUSA)

3 zanahorias en juliana.
2 puerros en juliana.
1 cebolla en juliana.
2 tallitos de apio en juliana.
1 tallito de hinojo.
1 ¾ litros de agua o caldo claro.
Sal, pimienta.
½ kg. de carne cortada en daditos.
Trozos de ave, caparazón, patas, cogote.
3 remolachas en juliana muy menuda.
1 pizca de azúcar.
Crema de leche fresca.

Coloque en una cacerola, con un poco de manteca, las zanahorias, los puerros, la cebolla y el apio. Saltee estas verduras sobre fuego muy suave y luego añada el agua o el caldo, el hinojo, la carne y los trozos de ave. Haga hervir hasta que todo esté bien cocido y entonces cuele a través de una muselina. Vuelva a poner este caldo en una cacerola y adiciónele las remolachas. Deje hervir suavemente hasta que las remolachas estén tiernas y pase de nuevo a través de un tamiz; sazone con sal, pimienta y azúcar. Sírvalo en tazones, llevando a la mesa una jarrita con crema de leche fresca para que cada comensal pueda adicionarle la cantidad deseada y acompañando con "vatrouschkis".

"VATROUSCHKIS"

Los "Vatrouschkis s'twarogue" son pequeños "brioches" rellenos de queso blanco (tipo "ricotta") que se sirven como plato de entrada o para acompañar la sopa. En Rusia se presentan sobre una servilleta, colocándolos en forma de pirámide.

½ kg. de queso blanco.
200 grs. de manteca.
Sal.
"Brioches".
3 huevos batidos.

Pase por tamiz el queso blanco o por la licuadora con una o dos cucharadas de leche. Una vez hecho esto, mézclelo con la manteca, que habrá batido hasta que quede a punto de pomada. Sale y agregue los huevos. Revuelva hasta que la preparación tenga la consistencia de una crema pastelera. Quite con un cuchillo la parte superior de los "brioches" y rellene con la crema, alisándola con una espátula. Ponga a dorar en horno vivo unos minutos. Sirva caliente.

SOPA DE PEPINOS A LA POLONESA

Esta sopa es ligeramente ácida, característica de la mayoría de los potajes eslavos, de sabor muy agradable; puede servirse helada en días calurosos.

1 taza de jugo de tomate.
1 cucharada de conserva de tomate.
1 cucharadita de sal.
1 pizca de pimienta.
4 cucharadas de semolín.
Crema de leche fresca.
2 pepinos crudos.
1 cucharadita de azúcar.

Prepare una sopa con el jugo de tomate, la conserva y un litro de agua caliente. Sazone y cuando esté a punto de hervor eche en forma de lluvia el semolín, deje cocer quince minutos y entonces retire del fuego. Agregue crema en cantidad suficiente para que la sopa quede espesa. En el momento de servir incorpore a la sopa los pepinos pelados, cortados en rebanaditas tan delgadas que queden transparentes (en lo posible quíteles las semillas). Presente en tazones individuales.

"PIEROGUI" POLONESES (RAVIOLES DE CARNE)

Masa para ravioles (ver receta, página 420).

RELLENO:

½ kg. de carne de puchero o carne fiambre.
½ cebolla.
2 cucharadas de manteca.
2 yemas.
1 pizca de especias molidas.
Sal.

Pase la carne por la máquina de picar. Aparte, corte la cebolla en rodajas y hágala hervir con un poquito de agua durante quince minutos. Luego retírela y escúrrala.

Ponga en una sartén la manteca, la cebolla y la carne de puchero picada. Condimente con la sal y las especias y haga saltear todo durante un momento. Retire y deje enfriar, añada las yemas y mezcle bien todo. Haga con este relleno unas bolitas del tamaño de una nuez.

Estire la masa hasta que tenga un espesor de tres mm. y córtela en redondeles de más o menos cuatro cm. de diámetro. Coloque sobre la mitad de ellos una bolita de relleno y cubra con otro redondel, apretando los bordes con los dedos para que no se abran al cocerse.

En una cacerola grande ponga a calentar abundante agua con sal y, en el momento en que rompa el hervor, eche en ella los "Pierogui" y déjelos hervir hasta que la masa esté cocida; luego, escúrralos y sírvalos bien calientes, rociados con manteca derretida y pan rallado.

"KOLDOUNY" LITUANOS

Los "Koldouny", verdadero manjar de la cocina lituana, son pequeños ravioles de sabor suave. Se acostumbra comerlos con cuchara para no romper con el tenedor su superficie.

Masa para ravioles (ver receta, página 420).

RELLENO:

¼ kg. de cuadril.
¼ kg. de grasa de riñonada.
1 cebolla.
1 cucharada de orégano picado.
Sal.
1 pizca de especias molidas.
Crema fresca.

Pase por la máquina de picar la carne y la grasa, a la que habrá quitado cuidadosamente las venitas y nervios.

Aparte cueza la cebolla en muy poca agua. Mezcle bien la carne, la grasa y la cebolla cortada muy menuda. Sazone con las especias, la sal y el orégano. Este relleno debe quedar bien sequito. Haga con él unas bolitas y proceda en la misma forma que para los "Pierogui Poloneses" (ver receta anterior). Ponga en una cacerola grande abundante agua y hágala calentar hasta que hierva. En ese momento eche en ella los "Koldouny" y déjelos hasta que estén cocidos. Escúrralos bien y sírvalos sobre platos bien calientes rociados con crema de leche fresca.

"MAMALIGA"

Esta es la receta del plato más típico de los pastores rumanos. La harina de maíz es un alimento popularísimo en ese país.

2 tazas de harina de maíz.
1 litro de agua hirviente.
Sal.
Queso de oveja o queso de rallar.
Manteca.
Crema fresca.

Cueza la harina de maíz en el agua hirviente y deje reducir, revolviendo siempre con una espátula de madera para que no se pegue al fondo de la cacerola.

Cuando la harina esté cocida retírela, sale y mézclela con queso rallado y manteca.

Forme albondiguillas del tamaño de un huevo y fríalas en manteca. En Rumania se sirven para acompañar platos de verduras, rociadas con crema fresca.

"KASTRADINA"

(Especie de puchero originario de la Península Balcánica)

Ponga a hervir en abundante agua y con poca sal, coles negras, repollo blanco o verde, hinojos y papas. Todas las verduras deberán ser previamente lavadas, peladas y cortadas en cuatro pedazos.

Cuando las verduras estén casi hervidas, ponga juntamente con ellas chivo ahumado ("kastradina"), panceta ahumada ("lardo"), huesos de jamón que tengan un poco de carne, longaniza ("kubasitza") y codeguines. Deje hervir el tiempo suficiente para que todo se cocine bien y sirva separadamente las verduras y las carnes.

"GOULASH" A LA HÚNGARA

1 ¼ kg. de carne de cordero desgrasada y cortada en trocitos.
2 cebollas cortadas.
4 cucharadas de manteca.
1 cucharada de sal.
1 cucharadita de "páprika".
½ kg. de tomates pelados y cortados.
½ kg. de papas cortadas en dados.
4 tazas de caldo.

Coloque en una cacerola a fuego moderado la carne con las cebollas hasta que éstas tomen un ligero tono dorado. Sazone con la sal y la "páprika" y cuando todo esté bien salteado añada los tomates y dos tazas de caldo. Tape la cacerola y cocine durante una hora a fuego suave. Añada luego otras dos tazas de caldo y las papas, continúe la cocción a fuego medio revolviendo de vez en cuando, hasta que se haya reducido todo el jugo. Sirva bien caliente en una fuente honda.

"CHLODNIK"

(Sopa fría de la cocina eslava)

De esta receta no damos las cantidades exactas de los elementos que la componen, pues ellos entran, de acuerdo a los diferentes gustos, en proporciones variables.

En una cacerola enlozada rehogue con manteca un puñado de hojas de acedera y otro de hojas de remolachas picadas, añada crema de leche, camarones, rodajitas de pepinos frescos que habrá dejado previamente varias horas en sal, para quitarles bien el agua; huevos duros cortados en cuatro trozos, hinojo y es-

tragón picados, añada el jugo de los pepinos y sazone a gusto. Póngala en una fuente honda en la heladera hasta el momento de servir. Esta preparación debe quedar caldosa. Se sirve habitualmente como entrada fría. Es uno de los platos predilectos de la cocina eslava. Es exquisito para presentarlo en los días calurosos.

"SAKAYAKI"

(Plato japonés)

Pique abundante cebolla, tomate y ají. Una parte de esto póngalo a hervir en una cacerola a fuego muy suave y paulatinamente vaya agregando el resto, de modo que durante un largo rato esta salsa se mantenga en pleno hervor.

Aparte, tenga cortadas vetas de carne cruda, tan finitas que queden transparentes. En un bol bata bien un huevo entero.

Sumerja con un tenedor las vetas de carne en la salsa durante unos minutos, sáquelas y páselas inmediatamente por el huevo batido. Cómalo al instante.

TORTILLA DE CANGREJO

(Especialidad china)

Carne de cangrejo. (1 lata.)
4 huevos.
Sal, pimienta.
Aceite.

Para cuatro personas es suficiente el contenido de una lata de conserva de cangrejos. Bata en un tazón

los huevos, sazone con sal y pimienta. Ponga en una sartén aceite, deje calentar, vierta los huevos batidos. Cuando comiencen a cuajar vuelque encima la carne de cangrejo, mezcle rápidamente, dé vuelta para terminar la cocción. Sirva en seguida, adornando la fuente con berros.

"CHOP SUEY"

(Cazuela de pollo china)

3 tazas de pechuga de pollo picada.
3 tazas de porotos de manteca.
2 tazas de corazón de bambú o palmitos cortados en juliana.
2 tazas de hongos.
Grasa de cerdo.

SALSA CHINA:

1 taza de caldo de pollo.
1 cucharada de té, de maicena.
Aceite de sésamo.
1 cucharadita de azúcar.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de salsa de soya.

Pique en trocitos pequeños la carne de la pechuga del pollo, deje en remojo los porotos durante dos horas y corte los hongos en trocitos. Ponga en una sartén un poco de grasa de cerdo, deje calentar y eche en ella la carne del ave, la cebolla, los porotos y, por último, el bambú y los hongos. Deje cocer durante diez minutos. Luego añada agua caliente hasta cubrir, sazone con sal y deje terminar la cocción a fuego lento. Para servir acompañe con salsa china.

SALSA CHINA: Deslía la maicena en agua fría. Viértala en una cacerola junto con la taza de caldo de pollo, sazone con sal, azúcar y deje espesar. Retire y añada el aceite de sésamo y una cucharadita de salsa de soya.

NOTA: La salsa de soya es una extracción del poroto soya que puede adquirirse preparada en el comercio; en su reemplazo puede usarse la llamada salsa Inglesa azucarándola ligeramente.

"MOUSSAKA" A LA TURCA

½ kg. de cordero cocido.
4 berenjenas.
3 cucharadas de puré de tomates.
½ diente de ajo picado menudamente.
1 cucharadita de hierbas menudamente picadas.
3 huevos.
1 tomate en trozos.
2 tazas de salsa de tomates frescos.
1 pizca de "páprika".

Este plato está especialmente indicado para las ocasiones en que quieran utilizarse restos de cordero cocido y preferentemente asado.

Corte las berenjenas en dos a lo largo, sálelas, páselas por harina y fríalas en aceite. Cuando estén cocidas, pélelas teniendo cuidado de conservarles la piel entera. Haga un buen picadillo con la carne de cordero, añádale la pulpa de las berenjenas que también habrá picado, añada el ajo, el puré de tomates, disuelto en caldo, las hierbas, la "páprika" y los trozos del tomate. Ponga todo en una sartén y sáltelo hasta que esté bien cocido. Ligue la preparación con los huevos, revolviendo todo para mezclar bien.

Forre una budinera con la piel de las berenjenas y rellénela con el picadillo. Cocine a baño de María en horno moderado durante media hora. Retire la budinera del horno, deje enfriar durante unos minutos y luego desmolde con cuidado sobre una fuente redonda. Finalmente, cubra el budín con una salsa espesa de tomates frescos, pasada por el tamiz y bien sazonada.

POLLO A LA TUNECINA

1 pollo.
2 cebollas chicas en juliana.
1 corazón de repollo.
3 berenjenas.

2 cucharadas de extracto de tomate.
2 cucharadas de aceite.
Pimienta, pimentón.
Sal.
2 tazas de arroz blanco.

Saltee el pollo entero con la manteca y la cebolla, agregue el repollo, las berenjenas, los zapallitos y el puré de tomates. Sazone. Cubra con agua salada hasta que el pollo esté bien cocido y tierno.

Al promediar la cocción, retire una parte del jugo, viértalo en otra cacerola y haga hervir en él el arroz. Sirva el pollo rodeado del arroz y las legumbres colocando la salsa sobrante en una salsera.

"BOBOTEE" SUDAFRICANO

¾ kg. de carne pasada por la máquina de picar.
1 rebanada gruesa de pan.
1 cebolla mediana picada.
2 huevos.
2 cucharadas de "curry".
1 cucharadita de azúcar.
1 cucharada de jugo de limón.
2 cucharadas de vinagre.
1 cucharada de manteca.
½ litro de leche.
12 almendras peladas y picadas.
½ cucharadita de sal.

Remoje el pan en la leche, escúrralo bien y desmenúcelo con un tenedor. Fría la cebolla en la manteca, añádale el "curry", la sal, el azúcar, las almendras, el jugo de limón, la carne, el pan desmenuzado y un huevo. Mezcle bien y ponga a esta preparación en una fuente de horno que sirva para llevar a la mesa. Aparte, bata el otro huevo, agréguele la leche que quedó del pan remojado y que no deberá ser menos de un cuarto de litro, condimente con sal y pimienta y vuélquelo sobre la preparación anterior. Ponga a horno regular durante cuarenta minutos, o sea hasta que la mezcla

del huevo y la leche esté cocida. Este plato puede servirse frío o caliente.

"KOBBÉ" (SIRIA-LÍBANO)

½ taza de aceite o ½ taza de grasa de cordero refinada.
Sal, pimienta.
2 tazas de trigo candeal (burghuil).
4 cebollas.
½ kg. de carne de cordero.

Elija un trozo de carne de cordero y después de picada quítele las fibras y nervios, macháquela en un mortero con sal gruesa. Añada a esto una cebolla picada y pimienta. Mezcle ambas cosas. Aparte tenga el trigo candeal bien lavado y seco, agréguelo a la preparación anterior y muela todo junto en un mortero de piedra hasta obtener una pasta homogénea. Corte finalmente las cebollas y fríalas en aceite o grasa hasta que estén doradas. Engrase una fuente de horno chata y extienda una capa de "kobbé" de tres cms. de espesor, ponga una camada de cebollas fritas y por último otra de "kobbé". Marque valiéndose de un tenedor surcos formando hexágonos, rocíe por arriba el aceite o grasa. Cocine en horno vivo hasta que la carne esté dorada. Sirva en la misma fuente. El "kobbé" se puede comer frío, como plato fiambre.

BIZCOCHOS DE AVENA SIRIOS

½ litro de leche.
½ kg. de avena.
2 cucharaditas de polvo de hornear.

150 grs. de azúcar.
250 grs. de harina.
250 grs. de manteca.

Haga dar un hervor a la leche y viértala sobre la avena, déjela remojar un momento, agregue el azúcar y deje enfriar esta mezcla completamente. Tamice la harina con el polvo de hornear y añada la preparación anterior amasando ligeramente. Ponga esta masa sobre la mesa enharinada y agregue la manteca, utilizando para ello el palote. Una vez que se obtenga una masa de contextura bien homogénea, déjese reposar al frío durante unas horas. Esta pasta debe prepararse de un día para otro y así resulta más fácil de trabajar. Estire la masa con el palote hasta que quede muy fina. Corte los bizcochos con un cortapastas redondo y pínchelos con un tenedor. Colóquelos en una placa enmantecada. Deje cocer en horno bien caliente hasta que tomen un lindo color dorado. Pueden conservarse en lata bien cerrada.

POLEAS SEVILLANAS
(Cocina árabe-andaluza)

1 litro de leche.
1 taza de harina.
1 cucharada de cominos.
Costroncitos de pan dorados en aceite.
1 cucharada de canela molida.

Dore en una cazuela de barro los daditos de pan en aceite, retírelos y eche dentro de la misma cacerola el comino y déjelo hasta que se ennegrezca. Agregue la leche fría y la harina tamizada. Revuelva continuamente hasta que espese, pues debe quedar cremoso; entonces eche dentro los costroncitos de pan. Deje enfriar un poco y espolvoree con la canela. Este plato se sirve en Andalucía como sopa y su origen se remonta a la época arábiga.

BERENJENAS A LA MARROQUÍ

4 berenjenas.
Aceite.
¼ kg. de cebollas picadas.
Miga de pan.
Salsa de tomates frescos, bien espesa.
Aceitunas negras.
Jugo de limón.

Corte las berenjenas a lo largo en dos mitades, cuézalas durante diez minutos en agua hirviente, con azúcar, escúrralas y déjelas enfriar.

Ahuéquelas con una cuchara, reserve la carne del centro, coloque las mitades de las berenjenas en una marmita junto con un poco de aceite y déjelas cocer destapadas durante veinte minutos, luego retírelas y déjelas enfriar. Aparte, cueza con muy poca agua las cebollas, junto con la carne de las berenjenas y la salsa de tomates, añadiendo la cantidad de miga de pan necesaria para formar un relleno consistente, sazone con sal y pimienta y deje enfriar. Rellene las berenjenas con esta preparación, decore con las aceitunas negras y rocíelas con el aceite de la cocción y jugo de limón. Pueden añadirse, si se desea, huevos duros cortados en cuatro pedazos.

EMPANADITAS DE DÁTILES A LA EGIPCIA

MASA:

½ kg. de harina de avena.
200 grs. de manteca.

RELLENO:

¼ kg. de dátiles.
100 grs. de manteca.

PREPARACIÓN DE LA MASA: Coloque la manteca en una cacerolita sobre fuego vivo y cuando esté muy caliente viértala sobre la harina y mezcle bien. Deje

enfriar completamente. Luego, con agua ligeramente tibia a la que habrá adicionado una pizca de sal, una esta mezcla formando una masa no muy dura.

PREPARACIÓN DEL RELLENO: Descaroce los dátiles, píquelos menudamente y mézclelos con la manteca derretida. Deje enfriar y luego haga con la pasta así obtenida una especie de salchicha.

Corte trozos de masa del tamaño de un huevo, amáselos a lo largo y luego estírelos. Coloque en medio un trozo de relleno y forme las empanaditas cerrando cuidadosamente los bordes para que no se escape el relleno. Colóquelas sobre una chapa y cocínelas en horno bien caliente. Una vez cocidas, retírelas, déjelas enfriar y espolvoréelas con azúcar impalpable.

"CURRY" A LA INDIANA

1 cebolla mediana picada.
½ kg. de carne cortada en cuadraditos.
La cáscara de ½ limón cortada en trocitos.
1 cucharadita de azúcar.
1 cucharada de "curry".
3 rebanadas de tocino ahumado picado.
1 cucharada de postre de perejil picado.
Sal a gusto.
1 cucharón de agua o caldo caliente.

Ponga el tocino en una sartén a fuego fuerte, añada la cebolla haciéndola dorar pero sin dejar que se queme. Agregue la carne y déjela dorar teniendo cuidado de revolver constantemente. Añada el perejil, la sal, el azúcar, el limón, el "curry" y el caldo o agua. Deje cocinar todo a fuego suave. Sirva acompañado de arroz blanco en forma de corona.

ARROZ A LA JAVANESA

½ kg. de arroz cocido.
½ kg. de mondongo.
3 ajos puerros.
2 tallos de apio.
1 pizca de pimienta.
1 cucharada de jengibre en polvo.
1 taza de leche de coco.
1 cucharadita de vinagre.
Sal.

Corte en trocitos el mondongo después de haberlo lavado cuidadosamente, séquelo bien y fría en aceite hirviente hasta que se dore como papitas fritas. Agregue los puerros y el apio cortados en juliana fina, o rallados. Pase esta mezcla a una cacerola con un litro de agua a punto de hervor, adicione la sal, el jengibre y la pimienta. Cuando el cocimiento esté a punto, retire y vierta la leche de coco y el vinagre.

Tenga listo el arroz hervido, que debe quedar con los granos separados. Forme con él una corona y ponga en el centro el potaje. Sirva en seguida. Es un plato muy exquisito. La leche de coco fresca puede reemplazarse remojando en leche tres cucharadas de coco rallado.

PANQUEQUES RELLENOS A LA MODA DE CEILÁN

12 panqueques.
1 seso hervido.
Salsa "Curry" (página 69).
1 corazón de apio picado.

Prepare los panqueques (ver página 429).

Relleno: Lave y limpie el seso y póngalo a hervir en agua salada con el apio. Una vez cocido, pique el seso y el apio muy menudos, adicióneles un poco de salsa "Curry" y rellene con esta preparación los panqueques. Arróllelos y colóquelos en una fuente de horno. Cubra con abundante salsa "Curry", espolvoree con azúcar, y sírvalos bien caliente. Estos panqueques son exquisitos para acompañamiento de platos de aves, como pavos, gallinas, etc.

PASTEL HAWAIANO

Masa:

1 taza de manteca ablandada.
2 cucharadas de azúcar.
1 pizca de canela.
1 pizca de vainilla o azúcar vainillada.
2 cucharadas de Ron.
El zumo de medio limón.
2 tazas de harina.

Relleno:

3 ó 4 bananas.
3 cucharadas de coco rallado.
Azúcar impalpable.

Coloque la manteca en un tazón, ablándela con los dedos y añádale el azúcar; perfume con las especias y el Ron. Agregue la harina poco a poco, hasta obtener una pasta homogénea. El jugo de limón sirve para ir tomando la masa. Cuando esté bien unida, estírela, valiéndose de un rodillo y de las palmas de las manos. Forre con esta masa un molde y guarde una cantidad conveniente para hacer la tapa del pastel. Pinche con un tenedor el fondo de la tortera para que la masa no se arrepolle. Rellene con las bananas cortadas en rodajitas finas y espolvoreadas con el coco y el azúcar. Tape con una capa de masa, una los bordes con huevo batido y pinte con el mismo toda la superficie del pastel para que se dore. Espolvoree por encima abundante coco y azúcar y cuézalo en horno de temperatura media durante unos treinta y cinco a cuarenta minutos. En Honolulu se sirve este pastel como postre.

COCINA DE LAS AMÉRICAS

La cocina de las Américas puede dividirse en dos grandes grupos: la de América del Norte y la de América Latina.

En lo que respecta a la primera, el Canadá no presenta características típicas en su gastronomía, por haber sido muy fuerte en ese país la influencia anglo-francesa.

Los Estados Unidos, que en esa materia han procedido a la inversa del viejo continente, ya que han hecho un arte del bien nutrirse en lugar del buen comer, cuentan con una cocina simple y dietética. Su inmenso y fértil suelo ofrece todos los productos para un sibaritismo ignorado por este pueblo joven. La cocina norteamericana tiene platos excelentes y de muy diversa índole. Se han incluído las fórmulas para preparar algunos de ellos.

La cocina de América Latina posee, en cambio, como denominador común, un acentuado sabor indígena: ajíes, chiles, mandioca, tomates, maíz y perfumadas frutas tropicales, enriquecen con su aporte los platos de cada país.

En Centroamérica, enchiladas y tamales se bañan con salsas aromáticas y picantes. A lo largo de la costa del Pacífico, seviches, chupes y anticuchos, constituyen un conjunto de fuerte carácter autóctono. Magnífico marco para esta gastronomía son los frutos perfumados y exquisitos, originarios de sus tierras vírgenes. El plátano, que se emplea como alimento para reemplazar a las verduras, la rubia papaya, exótica y de sabor inesperado y la ya europeizada frutilla (fragaria chilenis) alternan con la chirimoya, la piña, los cocos y los perfumados limones de pica.

Brasil contribuye con una intromisión de elemento africano en sus tierras, a dar un nuevo tono a esta sinfonía gustativa. El vatapá y las fritadas de "camarao a la baiana", son exquisitas muestras de la cocina afro-portuguesa.

Las grandes llanuras pampeanas de la Argentina y Uruguay forman la reserva ganadera que proporciona los elementos para preparar las parrilladas y asados de renombre internacional.

Las recetas de este capítulo pueden ser ensayadas con éxito por todos los "gourmets" curiosos que quieran conocer los secretos de la cocina de los pueblos hermanos de América.

JAMBALAYA (NUEVA ORLEANS)

La jambalaya es un plato muy apreciado de la cocina sureña. En Nueva Orleans se sirve preparado así:

1 taza de arroz.
½ kg. de centolla (conservada).
1 cebolla blanca.
1 diente de ajo.
4 tomates.
3 pimientos dulces.
Sal, pimienta.
Pimentón picante.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de aceite.

Ponga en una sartén el aceite y la manteca y dore la cebolla picada y el ajo. Agregue los tomates pelados y sin semillas y los pimientos. Deje cocer esta salsa, sazonándola con sal, pimienta y pimentón. Añada por último el arroz y la carne de la centolla o bien en su reemplazo la misma cantidad de langostinos. Mezcle todo y deje cocer a fuego suave, hasta que el arroz esté a punto. Sirva muy caliente. La centolla puede ser de conserva o fresca.

"KING'S CHICKEN"

Este sabroso guiso de pollo ha conquistado justa popularidad en Estados Unidos. Pruébelo y será un adepto más.

1 pollo hervido.
3 cucharadas de manteca.
½ taza de hongos picados.
1 ají en juliana.
4 cucharadas de harina.
1 cucharada de sal.
1 pizca de pimentón.
1 taza de leche.
1 taza de caldo de ave.
Perejil picado.
2 yemas.
1 copita de Jerez.

En una cacerola de hierro ponga la manteca y deje cocer en ella los hongos y el ají verde, añada la harina, revuelva constantemente, luego agregue la leche y el caldo de ave, que habrá reservado de la cocción del pollo. Deje espesar la salsa, sazone con la sal de apio, el pimentón y el perejil picado; ponga dentro la carne del pollo que habrá cortado en trozos medianos, quitando la piel y huesos. Deje cocer todo quince minutos y entonces agregue el Jerez y, por último, en el momento de servir, las yemas, batiendo para mezclar. Presente en una fuente honda con costrones de pan dorado para decorar.

POLLO A LA "MARYLAND"

Damos a continuación la receta auténtica del pollo a la "Maryland", tal como se prepara y se acostumbra a servir en los EE. UU.

1 pollo.
Harina.
Huevo batido.
Pan rallado finamente y pasado por tamiz.
100 grs. de manteca.
Sal y pimienta.

GARNITURA:

Buñuelitos de choclo.
Croquetitas de papas.
Lonjitas de tocino asado.
Bananas fritas en manteca.

SALSA:

Salsa "Bechamel".
Crema de leche.
Rábano picante o
Mostaza americana.

Limpie y lave el pollo y quémele los canutos. Despréselo y sazónelo con sal y pimienta, pase las presas por harina, luego por huevo batido y en seguida por pan rallado.

Caliente en una sartén la manteca y coloque en ella la pechuga, alas, patas y muslos, friéndolas a fuego suave y dándolas vuelta para que tomen el mismo color dorado y parejo por ambos lados.

Sirva las presas del pollo sobre una fuente bien caliente, rodeadas de los buñuelitos de choclo, las croquetitas, el tocino y las bananas.

Sirva acompañando en salsera aparte la salsa "Bechamel" (ver página 63), a la que se habrá adicionado la crema de leche y sazonado con rábano picante o mostaza, según prefiera.

ROSQUILLAS ("DOUGHNUTS")

2 huevos.
1 taza de azúcar.
1 taza de leche.
½ kg. de harina.
100 grs. de manteca derretida.
1 cucharadita de sal.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de clavo de olor.
Grasa de cerdo.
Azúcar impalpable.

Bata los huevos con el azúcar, la manteca y la leche. Cierna la harina con el polvo de hornear. Agréguele, batiendo poco a poco, la harina, luego la sal y las especias. Mezcle bien para formar una masa blanda y estírela sobre una mesa enharinada hasta que tenga un centímetro de espesor. Corte las rosquillas con un cortapastas especial.

Fríalas en grasa de cerdo bien caliente. Dórelas de

ambos lados. Escúrralas bien y sírvalas espolvoreadas con azúcar impalpable. En Norteamérica estas rosquillas son popularísimas y se sirven para acompañar el café con leche.

"PUMPKIN PIE"

Tradicional desde la época de la colonia, este delicioso pastel de zapallo es orgullo de la cocina hogareña yanqui.

2 tazas de zapallo cocido.
1 taza de azúcar rubia.
¼ taza de azúcar molida.
1 pizca de clavo de olor molido.
1 pizca de canela molida.
¼ taza de harina.
1 cucharadita de sal.
1 taza de leche.
4 huevos.

Masa para pastel (ver página 484).

Deshaga el zapallo pasándolo por una purera y mézclelo con el azúcar, las especias, la harina y la sal. Agregue poco a poco la leche. Añada luego las yemas de huevo y bata hasta obtener una pasta cremosa. Ponga la preparación en una cacerola a fuego suave y cocínela revolviendo constantemente. Retire del fuego y deje entibiar.

Forre un molde de horno con la masa para pastel y pínchela para que no se levante, déle a esta masa un horneo ligero, retire cuando la masa comience a secarse y sólo entonces rellene el molde con la mezcla del zapallo.

Tenga preparado un merengue con las cuatro cla-

ras batidas y cinco cucharadas de azúcar impalpable. Cubra con esto el pastel por encima y vuelva a colocarlo en horno moderado hasta que tome un lindo color dorado el merengue. Este postre liviano y alimenticio puede servirse con crema "chantilly", jalea de frutas o miel.

ENCHILADAS MEJICANAS

12 tortillas de harina de maíz.
200 grs. de manteca.
½ kg. de carne de cerdo.
12 chiles huaques.
6 cebollas chicas picadas.
150 grs. de aceitunas.
12 rabanitos.
2 huevos duros.
Queso rallado.
1 planta de lechuga.
Aceite, vinagre.
Orégano, comino.
Pimienta, sal.

Ase, muela y fría en abundante aceite los chiles huaques.

Aparte, prepare las tortillas de harina de maíz; ponga la manteca en una sartén y fría en ella las tortillas, cuidando de que queden tiernas; escúrralas bien y páselas por el chile hirviendo. Tenga ya preparado el relleno hecho con la carne de cerdo cocida, picada y frita junto con la cebolla, y sazonada con comino, orégano, pimienta y sal. Añádale la lechuga, muy picada, queso rallado, la mitad de las aceitunas picadas, aceite, vinagre y sal. Rellene con esto las tortillas y arróllelas. Adórnelas por encima con las rodajas de huevo duro, los rabanitos, las aceitunas restantes, queso rallado y la salsa de chile sobrante.

"JIGOTE" MEXICANO

1½ litro de caldo de carne.
½ kg. de carne de lomo o de carnaza pasada por la máquina de picar.
3 cebollas finamente picadas.
1 cucharada de perejil picado.
10 rebanadas de pan.
4 cucharadas de pimentón dulce.
Sal, pimienta.
2 huevos duros cortados en rebanadas.
Pasas sin semilla.
Aceitunas descarozadas.
Orégano y comino molidos.

Sazone la carne con sal y pimienta.

Aparte, fría el pan y la cebolla en un poco de aceite, añada el pimentón.

Coloque en una cacerola de barro un poco de este aceite con el pimentón en el que ha freído el pan y la cebolla y luego vaya ubicando, por capas alternadas, la carne y las rebanadas de pan con la cebolla, echando cada vez por encima un poco de las hierbas aromáticas y del aceite con pimentón. Cubra todo con el caldo, tape la cacerola y ponga a hervir sobre fuego muy suave. Unos minutos antes de terminar la cocción, destape la cacerola, agregue las pasas, las aceitunas y los huevos y ponga un momento en horno fuerte para que se dore la superficie. Sirva en seguida.

POLLO A LA SANTO DOMINGO

1 pollito tierno.
2 cucharadas de manteca.
1 cucharadita de extracto de carne.
1 taza de agua caliente.
1 pocillo de nueces machacadas.
1 taza de jugo de piña (ananá).
Sal y pimienta a gusto.

Limpie el pollito, quémele la pelusa, restriéguelo con limón y despréselo. Ponga en una cacerola la manteca y saltee en ella las presas del pollo. Cuando hayan tomado un lindo color dorado, agregue el jugo de carne desleído en el agua y las nueces. Tape la cacerola y deje cocer hasta que esté tierno. Retire las presas del pollo y aumente la salsa añadiendo el jugo de piña, teniendo la precaución de no dejarlo hervir a fuego fuerte. Sirva acompañado de bananas pasadas por harina y fritas en manteca.

CARNE QUETZALTECA

1 kilo de lomo.
1 trozo de jamón crudo.
3 cebollas.
2 tomates.
Sal gruesa.
Pimienta.
½ taza de vinagre.
Caldo de carne.

Meche la carne con el trozo de jamón crudo, ponga a dorar en una sartén con manteca; cuando tenga color dorado añada la media taza de vinagre y caldo, hasta cubrir la carne. Cueza los tomates con las cebollas y, una vez cocidos, deshágalos con una cuchara y agrégueles un poco de pimienta y sal. Cubra la carne con esta salsa tratando de que se impregne bien y sirva en seguida.

BANANAS GUATEMALTECAS

Pele la cantidad de bananas que desee emplear, córtelas por la mitad y llene con ellas una asadera ligeramente enmantecada. Rocíelas con jugo de limón

y espolvoréelas con canela, jengibre molido, azúcar molido, ralladura de cáscara de limón y unos terroncitos de manteca. Coloque la asadera en el horno a fuego suave, hasta que tomen un ligero color dorado. En ese momento retire las bananas y rocíelas con dos cucharadas de Curaçao. Deje terminar de dorar. Al servirlas, quémelas con Ron y acompañe, si lo desea, con crema de leche fresca.

ARROZ CON BANANAS A LA CUBANA

2 tazas de arroz.
1 cucharada de manteca.
2 cucharadas de aceite.
1 huevo batido.
Harina.
Huevos fritos.
6 bananas.

Limpie el arroz sin mojarlo. Ponga en una cacerola de hierro grande la manteca y el aceite y déjelos calentar; eche dentro el arroz y saltéelo, revolviendo con una espátula de madera. Deje un momento de revolver, para permitir que el arroz se adhiera al fondo de la cacerola y pueda formarse como una costra doradita. Añada poco a poco agua hasta cubrir el arroz y deje cocer a fuego suave, hasta que el arroz esté casi a punto. Por último, déle un golpe de calor para que se dore más aun el fondo de arroz.

Pele y parta en dos las bananas a todo lo largo, páselas por el huevo y luego por harina y fríalas en manteca bien caliente. Desmolde el arroz, dando vuelta a la cacerola sobre una fuente, adórnelo con las bananas y rodee todo con los huevos fritos.

BUDÍN DE COCO A LA TROPICAL

150 grs. de coco rallado seco.
1 taza de azúcar molida.
2 docenas de plantillas (o bizcochuelo).
3 bananas.
1 cucharada de manteca.
1 copita de Oporto o licor.
Zumo y ralladura de ½ limón.
Canela molida.

Ponga en un recipiente de vidrio el coco y remójelo con agua tibia. Coloque en la cacerola la taza de azúcar con dos tazas de agua y haga un almíbar liviano. Eche el coco y cocine veinte minutos hasta que obtenga un dulce espeso. Prepare en segundo término el dulce de banana de la siguiente manera: corte las bananas a lo largo en tajadas finas y acomódelas en una fuente de horno, espolvoréelas con dos cucharadas de azúcar, rocíelas con el licor, la ralladura de limón, junto con el zumo del mismo. Rompa la manteca en trocitos y échela sobre los ingredientes detallados. Cocine en horno moderado, veinte minutos. Una vez hecho el dulce de bananas, acomode en el fondo de una compotera una capa de plantillas o tajadas finas de bizcochuelo, después una capa espesa de dulce de coco, luego una capa de plantillas o bizcochuelo, encima una capa espesa de dulce de bananas, otra capa de plantillas y cubra todo con coco seco rallado. Prepárelo con cierta anticipación para que las plantillas puedan embeberse con los sabores de los dos dulces, y sirva frío.

PICANTE ANTILLANO

3 ajíes dulces.
1 taza de leche.
1 pancito.
4 papas cocidas.
3 huevos duros.
2 cucharadas de queso rallado.
Ají picante molido.
1 cucharada de manteca.

Ase los ajíes y luego ráspelos para quitarles la piel. Sáqueles también las semillitas.

Aparte, descortece el pancito, remójelo en la leche, sazónelo con sal y el ají picante y deshágalo, añadiendo más leche y manteca hasta formar una especie de salsa más bien espesa. Añada a esta preparación los ajíes dulces.

Corte las papas en rebanadas delgadas y cubra con ellas el fondo de una fuente, coloque encima los huevos duros partidos por la mitad. Vierta por arriba la salsa de pan y ponga unos terroncitos de manteca, espolvoree con queso Parmesano rallado y coloque un momento en horno de temperatura viva para gratinarlo.

TARTELETAS A LA MODA DE LAS ANTILLAS

Masa quebradiza.
Ciruelas frescas peladas y descarozadas.
Queso tipo Gruyere rallado.
Jalea de membrillo.
Ron.

Prepare con la masa quebradiza (ver página 487) unas tarteletas de forma alargada. Cúbralas con la siguiente preparación: Mezcle en partes iguales las ciruelas, el queso y la jalea de membrillo, desmenuzando todo con ayuda de un tenedor. Añada finalmente el

Ron para perfumar y terminar de formar una especie de pasta compacta. Extienda esta pasta sobre las tarteletas.

POSTRE JAMAICA

½ litro de crema pastelera liviana.
2 cucharadas de café concentrado.
2 tapas de bizcochuelo.
4 bananas.
2 cucharadas de azúcar.
1 copita de ron.
Crema "chantilly" para decorar.

Prepare una crema pastelera (ver página 494) y perfúmela con el café. Aparte, corte las bananas en rodajitas finas y póngalas en una cacerola junto con el azúcar y el Ron, a fuego suave, para que se impregnen bien. Retire y deje enfriar. Corte las dos tapas del bizcochuelo del tamaño del recipiente que vaya a utilizarse. Coloque dentro de éste una capa de bizcochuelo, una capa de crema pastelera, otra de bananas y, por último, otra de bizcochuelo. Ponga a helar. Sirva en la misma fuente decorada con la crema de "chantilly". Si se desea desmoldarlo hay que forrar toda la compotera con bizcochuelo y elegir una que tenga la base del mismo tamaño que la boca.

PASTELITOS DE MAÍZ (ECUADOR)

RELLENO:

6 choclos.
1 cucharada de manteca.
1 cucharadita de azúcar.
2 yemas.
¾ de taza de leche.
Sal.

MASA:

2 yemas de huevo.
3 tazas de harina.
100 grs. de manteca.
1 taza de leche caliente.
Sal.

Ralle los choclos y páselos a través de un tamiz. Póngalos en una cacerola junto con la leche, la sal y el azúcar. Deje cocer sobre fuego suave hasta que tome consistencia de crema espesa. Retire del fuego y añada dos yemas, revolviendo para mezclar bien.

Una todos los ingredientes para formar una masa, sóbela durante un tiempo hasta que comience a ampollarse. Estírela con un palote para que quede delgada y córtela con un cortapastas redondo. Moje los bordes de cada redondel de masa y pellízquelos para darles forma de cajitas. Fríalas en abundante grasa muy caliente, pintándolas previamente con clara de huevo. Retírelas, escúrralas y rellénelas con la preparación de los choclos.

"AJIACO" COLOMBIANO

1 kilo de carne asada.
½ kilo de papas.
2 huevos duros.
2 litros de caldo.
Perejil picado.
Zumo de 1 limón.
Zumo de 1 naranja.
Ajo.
Ají picante.
1 cebolla en juliana.
Sal.
Pimentón molido.
Jugo de carne asada.
Grasa para freír.
1 pizca de especias molidas.

Ase la carne al horno y reserve el jugo que produzca. Fría en una sartén con un poco de grasa, la cebolla con el pimentón, añada las papas cortadas finitas. Deje freír hasta que todo esté dorado. Pase esta fritura a una cacerola de hierro o barro. Vierta dentro el caldo y los restantes ingredientes y especias, reservando la carne y los huevos duros. Deje cocer a fuego muy lento. Corte la carne en tiritas de cuatro a cinco centí-

metros de largo. Cuando todo esté a punto agregue la carne y el jugo, los huevos cortados en rodajas y los jugos de la naranja y el limón.

Sirva en la misma cazuela en que se preparó para que llegue bien caliente a la mesa.

PAPAS A LA HUANCAINA

Tome un trozo de requesón ("ricotta") y otro pedazo igual de queso de cabra; deshágalos con un tenedor y mézclelos con dos yemas de huevo duro y una papita amarilla previamente cocida. Ponga esta mezcla en un mortero y apisónela añadiendo aceite y leche y, por último, zumo de naranja agria o zumo de limón; sazone con sal y pimienta. Tenga polvo de palillo [1] y condimente con esto la preparación, que luego pondrá sobre fuego suave en una cazuela de barro hasta que se derrita y forme como una pasta cremosa. Manténgala al calor. Aparte, cueza papas con cáscara, pélelas y déjelas enfriar; luego colóquelas en el centro de una fuente y vierta por encima de ellas la salsa de quesos. Decore la fuente con cogollos de lechuga, aceitunas y huevos duros cortados por la mitad. Este plato tiene un sabor muy típico y es característico de la cocina popular peruana.

[1] El palillo es un aromático popular en el Perú que se emplea como condimento en la preparación de muchos platos. Puede reemplazarse con azafrán y sal de apio.

Torta de frutillas (pág. 517)

Pescados y mariscos con los que se prepara la "Bouillabaise" (pág. 681)

CAUSA LIMEÑA

3 kgs. de camarones.
8 papas hervidas.
1 taza de zapallo hervido.
1 ½ cucharadas de manteca.
2 cucharadas de ají mirasol.
2 limones o naranjas agrias.
4 choclos tiernos hervidos.
¼ kg. de queso cortado en daditos.
¼ kg. de aceitunas.
½ kg. de pescado frito y cortado en trocitos.
Croquetitas de batatas.

Haga un puré con las papas, la manteca y el zapallo y añádale el ají mirasol deshecho en el jugo de limón o naranjas.

Ubique el puré en el centro de una fuente y coloque sobre él los camarones pelados.

Rodee todo con las croquetas de batatas, los choclos cortados en rodajitas, las aceitunas, el queso y los trocitos de pescado.

"ANTICUCHOS" (PERÚ)

1 corazón de vaca.
Vinagre de vino tinto.
Pimienta negra de grano.
Pimienta roja molida.
Ají mirasol molido.
3 dientes de ajo machacados.
Orégano.
Sal.
1 pizca de comino.

Lave el corazón y luego quítele las venas, nervios y fibras. Hecho esto córtelo en tiras largas y luego en dados regulares.

Vuelva a lavar y déjelos escurrir. Póngalos en una fuente honda cubiertos con el vinagre y el siguiente adobo: abundante pimienta en grano y ají mirasol, un poco de orégano para perfumar, el ajo y el comino. Sale

poco. Deje en este adobo toda la noche. Al día siguiente pueden hacerse los "anticuchos" en esta forma: Quite los trozos de corazón del adobo y escúrralos bien. Pase por una aguja o brocheta cuatro o cinco trocitos de corazón. Póngalos sobre una parrilla. En el Perú se considera que el mejor fuego para asar un anticucho es el carbón de leña. Durante la cocción hay que asperjarlos con un adobo de aceite, perejil picado y ají mirasol molido. Cuando estén cocidos hay que servirlos en seguida. Este plato suele acompañarse con choclos y batatas hervidas. La bebida de rigor para acompañar este plato es la chicha.

"SEVICHE" DE CORVINA (ESCABECHE CRUDO)

Limpie, descame y quítele la piel a una corvina mediana, luego córtela en trocitos pequeños y sáquele las espinas cuidadosamente. Acomódela en una guisera con el siguiente adobo: sal, ají mirasol molido y abundante zumo de limón o de naranja agria peruana. El pescado debe quedar cubierto con esta salsa. Deje esta preparación de cinco a seis horas a fin de que se nutra del ácido y quede bien sancochado. Al cabo de este tiempo el pescado tomará aspecto de cocido y el "seviche" estará a punto cuando la carne esté blanqueada totalmente.

Aparte, prepare dos o tres cebollas cortadas "a pluma" como dicen los peruanos, es decir, en rodajas muy delgadas, ají mirasol molido, sal y un poco de zumo

de limón. En el momento de servir cubra el "seviche" con esta preparación y decore la fuente con rodajas de ajíes verdes y rojos y rodajas de limón, sobre las que colocará montoncitos de ají mirasol, para los comensales que gusten comer picante.

El "seviche" es por la técnica de su preparación un curioso plato de la cocina regional sudamericana.

"CHUPE" LIMEÑO DE CAMARONES

Prepare en una olla de barro un rehogado a base de cebollas en rodajas, tomates picados y ajíes mirasoles tostados. Déjelo freír en abundante grasa de cerdo y sazónelo muy gustoso con orégano, ajo, sal y pimentón dulce. Tape la olla y deje rehogar durante un buen rato, entonces añada arroz y papas amarillas cortadas en trozos. Vierta la cantidad de agua suficiente como para permitir que se cuezan el arroz y las papas, manteniendo el fuego muy suave; cuando estén a punto retire la olla del fuego y añádale leche, camarones pelados y postas de pescado frito (puede ser corvina, bonito o merluza) que ya tendrá preparados. Coloque nuevamente sobre el fuego y eche dentro queso de cabra, el que habrá desmenuzado previamente con un tenedor. Antes de que levante el hervor, retire y sirva en cazuelitas individuales. Este "chupe" es un plato tradicional de la cocina limeña; su secreto estriba en que la sazón debe ser muy gustosa, pero sin que altere los sabores del marisco, ni del pescado. Para completar el "chupe" se quiebra en cada cazuelita un huevo en el momento de servir.

FRÉJOLES A LA CHILENA

½ kg. de porotos frescos.
6 choclos tiernos en pedazos.
1 cucharada de cebolla picada.
1 trozo de zapallo de Angola rallado.
½ litro de leche.
1 cucharada de grasa.
1 cucharadita de sal.

Limpie y pele las verduras. Colóquelas junto con los demás ingredientes en una cazuela de barro, tápela y deje cocinar hasta que todo esté bien tierno. La salsa debe quedar bien espesita. Añada un poco de caldo si espesara demasiado.

"CHUPE" CHILENO

3 tomates.
1 cebolla.
6 papas.
2 tazas de miga de pan remojadas en leche.
3 cucharadas de color (pimentón).
2 huevos duros.
1 cucharada de aceite.
1 tajada de queso mantecoso.
Sal y pimienta.

Fría en aceite tres tomates partidos por la mitad y sin semillas y en seguida páselos por un tamiz. Fría la cebolla picada muy menuda con dos o más cucharadas de color (pimentón), añada la miga de dos panes, remojada en leche, bien deshecha, el tomate pasado por tamiz y agregue una mezcla mitad agua y mitad leche para aligerarla. Cueza las papas, pártalas a lo largo y colóquelas en una budinera. Cubra con tajadas de huevo duro y de queso mantecoso y encima vierta la salsa. Coloque al horno hasta que se forme una ligera costra dorada.

EMPANADAS A LA CHILENA

MASA:
4 tazas de harina.
300 grs. de mantequilla.
4 yemas.
1 taza de leche tibia.
Sal.

RELLENO:
½ kilo de carne de ternera.
4 cebollas blancas.
2 huevos duros picados.
6 cucharadas de grasa fina o mantequilla.
2 cucharaditas de pimentón dulce.
1 cucharadita de ají mirasol (picante).
Sal, pimienta.
1 taza de caldo caliente.
Aceitunas maduras picadas.
Pasas sin semillas.

MASA: Ponga la harina en forma de corona, corte la mantequilla en trocitos y vaya formando la masa; termine de unir con las yemas y la salmuera de leche. Sóbela y luego déjela reposar varias horas, cubierta con un liencillo. Cuando prepare las empanadas, alísela con el rodillo hasta obtener una hoja delgada. Corte rectángulos de más o menos quince por veinte centímetros. Ponga una cantidad de relleno sobre uno de los extremos y doble por encima la otra punta. Haga un repulgue, juntándolo con huevo batido para que se una. Pinte toda la empanada con huevo para que luego se dore pareja. Dos son las características de la empanada chilena: su tamaño grande y la forma cuadrilonga. Cocine las empanadas en horno de temperatura moderada, para que no se arrebaten.

RELLENO: Pique la carne a cuchillo, desfibrándola bien. Corte a pluma fina las cebollas (en juliana) y blanquéelas para quitarles el sabor fuerte. Ponga en una sartén la grasa o mantequilla y fríalas a fuego bajo, añada la carne y luego condimente con las especias y la sal. Deje continuar el cocimiento así y des-

pués agregue el caldo y, por último, las aceitunas, las pasas y los huevos. El relleno estará cocido cuando las cebollas estén transparentes y tiernas. Deje enfriar el relleno para armar las empanadas.

NOTA: Esta receta es para diez personas. Las empanadas se presentan envueltas en servilletas individuales, sobre el plato de cada comensal.

CAZUELA CHILENA

1 gallina gorda.
1 cebolla.
1 puerro.
2 zanahorias.
2 nabos.
1 ramito de hierbas (apio, perejil, orégano).
Pimienta en grano.
1 cucharada de sal.
1 taza de chauchas peladas y cortadas en trozos.
1 taza de arvejas peladas.
6 choclos desgranados.
Papas chicas.
Trozos de zapallo.
1 pizca de comino.
1 pizca de chile.
2 yemas batidas.
½ taza de leche.

Limpie la gallina. Quémele los canutos y reserve aparte un trozo de grasa de la misma. Póngala en una cacerola junto con la cebolla, el puerro, las zanahorias, los nabos, el ramito de hierba, la sal y la pimienta en grano. Cubra todo abundantemente con agua. Antes de que la gallina esté muy cocida, retírela, desprésela y cuele el caldo.

Aparte, ponga en una olla de barro el trozo de grasa de la gallina junto con las presas de la misma y saltéelas, luego sazone con el chile y el comino. Dore ligeramente en esta grasa el arroz. Agregue después las arvejas, las chauchas, los choclos desgranados y una papita chica y un trocito de zapallo por cada comensal. Vierta adentro el caldo y deje cocer hasta que todo

esté tierno. En el momento de servir adicione las yemas batidas y la leche. Presente en cazuelitas individuales bien caliente, un trozo de zapallo, una papita, una presa del ave y cubra esto con el caldo y los demás ingredientes.

Esta cazuela, que es un plato típico de la cocina chilena, es sabrosa y nutritiva.

CALDILLO DE CONGRIO

1 kg. de congrio.
1 cebolla.
2 tomates.
6 papas.
2 dientes de ajo.
Orégano, sal, pimienta.
1 litro de caldo.
1 vaso de vino blanco.
4 cucharadas de aceite.
2 zanahorias.

Limpie, lave y corte en postas el congrio, espolvoréelo con sal y zumo de limón. Póngalo en una cazuela grande de barro y cúbralo con las zanahorias y las papas cortadas en rodajas. Luego coloque por camadas los tomates, la cebolla, vuelva a colocar por último una camada de papas. Condimente con sal, pimienta y orégano molido. Vierta encima el vino, el aceite y el caldo. Tape la cazuela y una vez que rompa el hervor baje el calor y deje completar la cocción. Sirva para cada comensal un trozo de congrio, caldo y algunas verduras.

GUISO PACEÑO

1 kg. de carne de cordero.
½ kg. de carne de cerdo.
½ gallina.
2 zanahorias en juliana.
1 cebolla cortada sumamente delgada.
Sal gruesa.
Orégano picado.

1 pizca de comino.
1 hoja de laurel.
1 cucharadita de ají picante.
Pimienta en grano.
1 vaso de vino tinto.
2 cucharadas de vinagre.
2 cucharadas de aceite.
Caldo caliente.

Corte en trozos la carne de cordero, la de cerdo y la gallina.

Vierta en una cazuela el aceite, caliéntelo y saltee ligeramente en él los trozos de carne y de gallina. Añada las zanahorias y la cebolla y condimente añadiendo la sal, el orégano, el comino, el laurel, el ají picante y la pimienta. Vierta el vino tinto y el vinagre, deje hervir unos minutos y luego cubra todo con el caldo. Tape la cacerola y deje cocer sobre fuego muy suave hasta que todo esté bien cocido. Sirva en seguida acompañado con papas o batatas hervidas.

POSTRE ALMENDRADO BOLIVIANO

8 tazas de leche.
3 tazas de azúcar.
12 yemas de huevo.
1 taza de almendras peladas.
1 cucharadita de clavo de olor molido.
1 cucharada de canela en polvo.

Quite la piel a las almendras, muélalas en el mortero hasta que queden como una pasta y mézclelas con una taza de leche.

Coloque el resto de la leche, juntamente con el azúcar, en una cacerola sobre el fuego y cuando el azúcar se haya disuelto cuele a través de un lienzo. Vuelva a

colocar sobre el fuego y cueza a fuego suave revolviendo constantemente. Una vez que haya hervido bien y durante un largo rato, agregue la leche con las almendras, mezcle bien, retire la preparación del fuego y déjela enfriar. Agregue luego las yemas, que habrá batido previamente durante quince minutos, y coloque nuevamente sobre fuego muy suave; añada el clavo de olor y la canela y mezcle revolviendo constantemente hasta que se vea el fondo de la cacerola; entonces vierta la preparación en un molde enmantecado y espolvoreado con azúcar, desmoldándolo cuando esté frío.

SOPA PARAGUAYA

1 diente de ajo.
1 ají morrón.
Cebolla de verdeo.
1 tomate.
Perejil.
1 ½ tazas de leche.
Harina de maíz.
2 yemas de huevo.
1 huevo entero.
Sal y pimienta.

Machaque en el mortero, hasta que queden como una pasta, el ajo, el ají, la cebolla, el tomate y el perejil; fría esta mezcla en una sartén con manteca y sazone con sal y pimienta.

Aparte, adicione a la leche la cantidad suficiente de harina de maíz para formar una pasta cremosa; luego, añádale la fritura, las yemas y el huevo previamente batidos. Revuelva bien para que todo quede perfectamente mezclado y coloque la preparación en una sartén, añada un poco de manteca, tape la sartén y haga cocer, colocando sobre las tapas unas brasas encendidas o bien poniendo la sartén destapada dentro de horno de temperatura muy suave.

TORTILLAS A LA GUARANÍ

12 tortillas de maíz.
½ kg. de carne de ternera o cerdo picada.
2 cucharadas de grasa.
1 cucharada de maní picado.
1 cucharada de pasas corintas.
1 cucharada de azúcar.
1 pizca de pimienta negra.
1 pizca de pimienta roja.

Prepare las tortillas con harina de maíz. Aparte, saltee en una sartén la carne picada con la grasa, sazone con sal y las pimientas y agregue las pasas, los maníes picaditos y el azúcar. Coloque sobre una tortilla un poco de este relleno, cubra con otra tortilla y siga así sucesivamente hasta terminar de colocar todas. Espolvoree con maní picado muy menudamente. Sirva bien caliente.

"CHIPÁ" PARAGUAYO

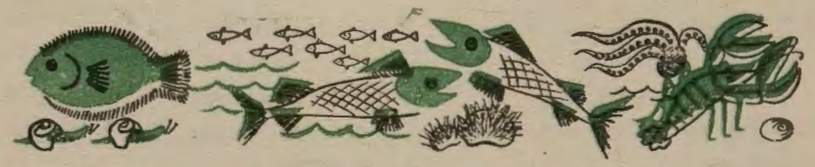
2 kgs. de almidón de mandioca.
1 kg. de queso fresco en daditos chicos.
¾ kg. de grasa de cerdo.
6 huevos.
Leche.
Sal.

Se mezclan todos los ingredientes y luego se unen con salmuera de leche hasta que quede la masa blandita, para lo cual se debe amasar mucho sobando bien la masa. Se forman los panecillos ("chipás") y se cuecen en horno vivo hasta que estén dorados y bien cocidos.

NOTA: Es muy importante que el queso se desmenuce bien para que la masa quede sin grumos.

"VATAPÁ" (CAZUELA DE MARISCOS BRASILEÑA)

1 kg. de camarones frescos.
1 kilo de besugo.
¼ kg. de camarones secos.
2 ajíes.
2 tomates.
½ cebolla picada.
1 taza de castañas de cajú (tostadas).
1 taza de maníes (tostados).
1 coco fresco.
1 cucharada de harina de arroz.
2 cucharadas de harina de mandioca.
1 cucharada de aceite de oliva.
2 cucharadas de aceite de dendé.
1 cucharadita de especias.
Sal y pimienta molida.



El "vatapá" es uno de los platos más típicos de la cocina afro-brasileña. Su composición a base de mariscos y aceite de dendé (aceite de cocotero de color anaranjado, grueso y perfumado) le imparten un sabor muy particular.

Ponga en una sartén profunda el aceite de oliva y haga freír en él la cebolla, los ajíes, los tomates y los camarones frescos, ya pelados. Deje rehogar un rato y agregue el pescado en trozos y, por último, los camarones secos. Sazone con sal, pimienta y especias molidas.

Ralle el coco y guarde la leche. Tueste las castañas de cajú y los maníes; deshágalos en un mortero y mezcle éstos con la harina de mandioca.

Ponga la preparación primera en una olla grande;

añada la leche de coco pasada por tamiz. Deslía la harina de arroz en agua y adiciónela a la salsa del pescado y camarones; revuelva con cuidado para no romper los trozos de pescado. Engrose la salsa con el molido de las castañas de cajú, el coco rallado, el maní y la mandioca. Si espesara demasiado, añada agua caliente. Deje cocer a fuego suave, no debe hervir. Cuando esté todo a punto, retire y vierta dentro el aceite de dendé. El "vatapá" se acompaña con abundante arroz hervido.

FRITADA DE CAMARONES A LA BAHIANA

250 grs. de camarones en conserva.
1 taza de aceite.
1 kg. de camarones frescos.
1 limón.
3 cebollas grandes.
6 tomates.
2 dientes de ajo.
Ajíes verdes.
Sal, pimienta.
1 coco fresco.
6 huevos.
2 morrones.
Aceitunas.

Ponga en una sartén a freír los camarones frescos, a los que habrá quitado la cabeza y cáscara y lavado con jugo de limón. Pase por la máquina de picar la cebolla, tomates, ajíes verdes, ajo y camarones de conserva. Una vez bien mezclados todos estos ingredientes, échelos en la sartén donde están los camarones frescos. Sazone con pimienta y sal y agregue la leche de coco fresco y una taza de coco rallado. Revuelva constantemente la fritada para que no se pegue al fondo de la sartén. Mezcle tres huevos batidos a la fritada para ligarla y reserve otros tres batidos para cubrir por encima. Coloque la fritada en una fuente de barro, vierta por encima el batido de huevo, decore

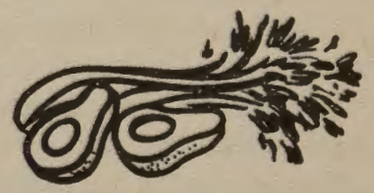
con aceitunas y morrones y deje gratinar hasta que se forme una cáscara dorada. Este plato se acompaña con "farofa" (harina de mandioca) cocida.

NOTA: El coco fresco puede ser reemplazado con coco rallado, remojado en una taza de leche tibia.

BANANAS CARIOCA

Bananas.
Queso mantecoso.
Morrones.
Salsa "Ketchup".
Crema de leche.

Lave las bananas y quíteles una lonja de la cáscara. Saque por esa abertura la pulpa, sin romper el resto de la cáscara. Deshaga la pulpa mezclándola con queso, crema de leche y salsa "Ketchup". Esta mezcla puede hacerse mejor si se pasa por un tamiz o licuadora. Vuelva a rellenar las cáscaras con la preparación, que debe quedar espesa. Decore con una tajada de queso mantecoso y tiritas de morrones. Coloque las bananas en una asadera enmantecada y déle un golpe de calor fuerte en el horno. Sirva en seguida.



CREMA DE PALTAS COPACABANA

Parta la palta, quítele la pulpa y pásela por cedazo fino. Ponga esta crema en un recipiente de porcelana. Sazónela con azúcar y jugo de limón a su paladar. Guárdela en la heladera hasta el momento de servir.

Para decorarla pueden emplearse guindas confitadas y crema "chantilly". Es este un postre exquisito y liviano.

PASTELITOS DE DULCE (URUGUAY)

½ kg. de harina.
150 grs. de manteca o grasa fina.
Agua fría.
1 pizca de sal.
Dulce de membrillo.

Una los ingredientes para formar una masa que no sea muy blanda ni muy consistente. Amase hasta que quede lisa. Deje reposar un cuarto de hora y estírela sobre mármol hasta que quede delgada, úntela con manteca (cincuenta gramos más o menos) espolvoree con harina y doble por la mitad, aplastándola con las manos y vuelva a repetir la operación para que quede doblada en cuatro. Luego estírela con el palote hasta dejarla muy delgada.

Corte la masa en cuadrados, ponga sobre una tapa un trozo de dulce de membrillo, cubra con otra tapa. Cuide de unir los bordes con clara batida para que se peguen. Haga un doblez en las esquinas como un pellizco para que tomen forma de cajitas. Fría en grasa bien caliente. Retire con espumadera, déjelas escurrir sobre un papel absorbente.

Sírvalas sobre una servilleta doblada, cubiertas de grageas y espolvoreadas con azúcar impalpable.

NOTA: Estos mismos pastelitos pueden rellenarse con picadillo de carne o pollo.

COCINA CRIOLLA

En la actualidad nuestra cocina se destaca dentro del conjunto gastronómico de América por tener dos características diferentes: su diversidad y un marcado acento europeo. En esto ha tenido una influencia decisiva lo extenso de su suelo con la consiguiente variedad de climas y la introducción de las cocinas extranjeras a través de las corrientes inmigratorias, entre las que prevalece la italiana.

La auténtica cocina criolla se conserva con mayor arraigo en el interior del país. En provincias es todavía fácil gustar las jugosas empanadas, los asados con cuero, las delicadas humitas y los dulces caseros, verdaderas ambrosías cuyo secreto de preparación se guarda celosamente.

Para componer este capítulo hemos buscado el material en la tradición oral, en borrosos recetarios y en libros ya casi desaparecidos, por creer que son estas las verdaderas fuentes de la cocina argentina.

Las especialidades seleccionadas son antiguas recetas de la época colonial y fueron en su tiempo orgullo de las damas que las brindaron en su mesa, muchas veces preparadas por ellas mismas.

A los saboreados de comidas típicamente criollas les será fácil encontrar en este capítulo, dedicado a nuestra gastronomía, el plato preferido y la técnica culinaria para realizarlo con éxito.

PUCHERO DE ESTANCIA

5 kgs. de carne de oveja.
1 trozo de zapallo Angola.
12 choclos.
6 batatas.
3 ajos puerros.
2 cebollas de verdeo.
1 ramito de perejil.
Sal gruesa.
10 papas chicas.

Ponga en una cacerola apropiada diez litros de agua y sale. Deje llegar a punto de hervor y eche dentro el trozo de carne con el perejil, la cebolla de verdeo y los ajo-puerros. Deje cocer durante cuarenta minutos y entonces agregue los choclos cortados en trozos, el zapallo, las papas y las batatas. Retire cuando las verduras estén cocidas. Espume durante la cocción. Preséntelo en una fuente grande, colocando en un costado la carne, y en el otro extremo las verduras. Puede acompañarse con salsa criolla cocida.

NOTA: El trozo de carne que se utiliza en el campo para el puchero es el llamado espinazo, por ser el más sabroso y tierno de la res ovina.

Exquisitos platos a base de frutas (pág. 738)

Platos típicos de la cocina criolla (pág. 767)

PUCHERO CHICO A LA CORDOBESA

(OCHO PORCIONES)

½ kg. de carne para puchero, falda o aguja.
4 papas.
Varios trozos de zapallo.
3 zanahorias.
2 cebollas.
2 nabos.
¼ kg. de garbanzos.
1 taza de arroz.
Sal.

Ponga a remojar los garbanzos unas horas antes o, mejor, desde la noche anterior. Hierva la carne y espume prolijamente; una vez a medio cocer, retírela y córtela en pedazos chicos.

Coloque en una cacerola la carne, añada las papas, el zapallo, las zanahorias, los garbanzos, las cebollas, los nabos y el arroz; cubra con agua hirviendo. Sazone y haga hervir a fuego lento hasta que todo esté bien cocido y espeso. Sirva en platos hondos.

PERICO VICENTE (LOCRO CORDOBÉS)

½ kg. de maíz pisado.
¼ kg. de porotos blancos, chicos.
1 pollo grande o una gallina.
3 cucharadas de grasa.
2 cebollas picadas.
4 tomates.
3 ajíes.
Perejil.
Sal, pimienta, comino y pimentón picante.

Remoje durante varias horas el maíz y los porotos y póngalos a cocer en agua y sal; agregue despresados el pollo o la gallina, dejando que hierva sobre fuego medio hasta que se cocine todo a punto.

Por separado, prepare la siguiente fritura: caliente en la sartén la grasa, añada la cebolla, los tomates,

los ajíes, el perejil y la sal, y una vez todo frito agregue la pimienta, el comino y bastante pimentón. Sirva en una fuente un poco honda, rociando el locro con la salsa bien caliente. Debe quedar caldoso.

CARBONADA

½ kg. de carnaza.
1 tomate.
1 zanahoria en juliana.
½ cebolla finamente picada.
2 zapallitos en mitades.
1 trozo de zapallo.
2 choclos tiernos.
1 papa en daditos.
6 duraznos chicos.
½ taza de arroz.
1 pizca de pimienta.
1 cucharadita de azúcar.
Sal a gusto.
1 cucharón de caldo o agua.

Saltee en una cacerola, con un poco de aceite, la ternera cortada en trocitos, junto con la cebolla. Cuando se hayan dorado ligeramente añada los zapallitos, la zanahoria, el tomate, el zapallo rallado, los choclos, la papa, los duraznos y, por último, el arroz. Sazone con la sal, la pimienta y el azúcar y vierta el caldo para permitir que el arroz se cueza. Cuando todo esté a punto sirva caliente en una guisera, y añada más caldo si fuera necesario para que quede bien jugosa.

ESTOFADO CON OREJONES

1 ½ kg. de lomo.
2 nabos en juliana.
3 zanahorias en juliana.
1 diente de ajo.
1 cebolla picada.
2 tomates picados.
1 pimiento picado.
½ taza de aceite.
2 cucharadas de grasa.
1 ramito de perejil.

1 hoja de laurel.
1 vaso de vino Moscatel.
1 cucharón de caldo.
Sal, pimienta.
12 orejones.

Caliente en una cacerola el aceite y la grasa y dore en ella el lomo; agregue los nabos, las zanahorias, el ajo y la sal. Añada luego la cebolla, el tomate, los pimientos y el perejil, sazone con pimienta y agregue el laurel. Cuando esté todo bien frito vierta en esta preparación el vino y los orejones, que habrá remojado previamente en agua caliente; por último, añada el caldo, tape y deje cocinar veinticinco minutos. Destape y mantenga a fuego suave para reducir la salsa y hasta que los orejones estén bien cocidos.

BIFES A LA CRIOLLA

1 kg. de bifes de cuadril.
2 tomates en rodajas.
1 cebolla en rodaja.
2 ajíes dulces en juliana.
½ taza de aceite.
1 pizca de pimienta.
1 pizca de ají molido picante.
Sal.
1 cucharadita de vinagre.
1 cucharadita de vinagre.

Sale los bifes y colóquelos dentro de una cacerola o sartén profunda, alternándolos, por capas, con las verduras. Vierta por encima el aceite y el vinagre y espolvoree con la pimienta y el ají molido. Déjelos cocer hasta que estén a punto y en caso de que la salsa resultara muy chirle, en el momento de servir, espésela añadiendo una cucharadita de maicena. Sírvalos bien calientes acompañados con huevos fritos.

CHANFAINA

Los menudos de un lechón.
1 cucharada de grasa de cerdo.
1 pedacito de canela en rama.
½ cebolla.
4 papas cocidas y picadas.
Sal, pimienta.
Nuez moscada.
Laurel.
1 vaso de vino blanco.

Lave los riñones, el hígado, el corazón, el mondongo y las tripas dulces; estas últimas póngalas durante una hora en agua fría con sal, teniendo la precaución de removerlas de vez en cuando. Luego cueza todo en agua con sal. Aparte, fría la cebolla en la grasa bien caliente; cuando esté dorada, añada los menudos muy picados y déjelos freír durante diez minutos; sazone con la canela, la pimienta, la sal, la nuez moscada y el laurel, agregando finalmente el vino y las papas y dejando cocer a fuego lento. Si fuera necesario, puede añadírsele caldo durante la cocción, para que no se seque demasiado.

CHORIZOS CRIOLLOS

3 kgs. de carne de cerdo.
3 cucharadas de pimentón colorado dulce.
2 cucharadas de ají molido.
1 litro de vinagre fuerte.
1 cabeza de ajo picado muy menudo.
Orégano molido.
Comino molido.
Laurel.
Pimienta.

La carne para chorizos puede elegirse de cualquier trozo del animal, pero siempre debe ser bastante gorda.

Pique la carne muy menudamente y póngala en un recipiente enlozado.

Aparte, haga un adobo mezclando el ajo, el orégano, el comino y laurel con el vinagre, sazone con el pimentón, pimienta y el ají.

Una vez que la carne esté picada, sálela, báñela con el adobo, mezcle todo, tápelo y deje así durante veinticuatro horas. Transcurrido este tiempo, rellene con esta preparación las tripas, haga los chorizos y cuélguelos en un lugar fresco para que se oreen.

NIÑOS ENVUELTOS

1 kg. de bifes delgados de ternera.
1 cebolla en juliana.
2 tomates pelados.
2 ajíes en juliana.
1 diente de ajo.
2 papas en rodajas.
2 cucharadas de grasa.
1 taza de caldo.
1 copita de vino.
1 pizca de ají molido.
Sal, pimienta.

RELLENO:

Un panecillo remojado en leche.
1 huevo batido.
1 cucharada de aceite.
Sal, pimienta.
1 cucharadita de perejil picado.

Aplaste los bifes y adóbelos con sal, pimienta, el ajo y el ají molido. Aparte, prepare el relleno, desmenuzando con un tenedor el panecillo remojado en leche y añadiéndole el huevo batido, el aceite, la sal, la pimienta y el perejil; mezcle todo bien. Coloque una cucharadita de esta preparación sobre cada bife, enróllelo y átelo con un hilo. Ponga la grasa en la cacerola y saltee en ella la cebolla, los tomates y los ajíes. Añada los niños envueltos y las papas, vierta el vino y el caldo y cocine a fuego suave, cuidando de

agregar más caldo si éste se fuera consumiendo durante la cocción. Sírvalos bien calientes, rociados con abundante salsa.

ALBONDIGÓN CRIOLLO

1 cebolla picada.
¾ kg. de carne picada.
La miga de un panecillo remojada en agua o caldo.
2 huevos.
4 cucharadas de aceite.
Sal, pimienta.
Perejil picado.

Fría en el aceite la cebolla, agréguele la carne, la miga de pan y el perejil, sazone con la sal y la pimienta. Añada los huevos y mezcle todo bien; en caso de que este picadillo quedara muy blando, añádale una cucharada de harina. Haga con esta preparación un albondigón grande, envuélvalo en harina y cocínelo al horno en una asadera con aceite bien caliente. Este albondigón puede también hervirse en el puchero y servirse junto con él.

EMPANADAS TUCUMANAS

RELLENO:

1 ½ kgs. de carne de lomo.
3 cucharadas de grasa fina.
2 cebollas en juliana.
2 ajíes.
3 huevos duros en rodajas.
Aceitunas.
Pasas.
Pimienta.
Pimentón.
Comino.
Ají picante.
Sal.

MASA:

1 kg. de harina.
¼ kg. de grasa.
Salmuera.

Pique finamente la carne a cuchillo y, aparte, haga una salsa, friendo en la grasa la cebolla y el ají. Sazone

con sal, pimienta, pimentón, comino y ají picante. Agregue la carne picada y finalmente las aceitunas, las pasas y los huevos duros. Deje enfriar este picadillo.

Amase muy bien la harina con la grasa y la salmuera, y cuando haya conseguido una masa homogénea deje reposar diez minutos envuelta en un lienzo. Forme unos bollitos, estírelos con el palote de amasar y rellénelos con el picadillo formando las empanadas. Cocínelas en horno moderado, hasta que la masa esté bien cocida.

EMPANADAS "DOÑA PANCHA"

RELLENO:

1 kg. de carne de lomo picada.
1 ½ taza de grasa.
3 cebollas en juliana.
1 papa cortada en daditos.
1 cucharadita de comino molido.
1 cucharadita de ají molido.
1 cucharadita de pimentón colorado.
1 cucharadita de azúcar.
4 huevos duros cortados.
Aceitunas.
Pasas.
Pimienta a gusto.
Sal.
Perejil picado.

MASA:

1 kg. de harina.
1 cucharada de azúcar molida.
1 cucharada de sal.
1 taza de grasa.
½ taza de leche.
1 huevo.
1 yema.

Fría en una sartén la grasa, añada las cebollas, la papa, el comino, el ají, la pimienta y el pimentón. Agregue la carne picada. Sazone con la sal y el azúcar, espolvoree con el perejil, mezcle bien y deje a fuego suave durante diez minutos. Retire y ponga a enfriar en una fuente playa. Añada los huevos duros, las aceitunas y las pasas.

Ponga la harina en corona mezclada con el azúcar y la sal. Coloque en medio la grasa, la leche, el huevo y la yema. Tome la masa y sóbela bien, dejándola más bien dura. Déjela descansar diez minutos y córtela en forma de bollitos; estírelos con el palote formando redondeles un poco grandes para hacer las empanadas y rellénelos con el picadillo. Cocine en horno moderado. Deben quedar un poco picantes y jugosas.

EMPANADAS MENDOCINAS

RELLENO:

1 kg. de carne de lomo picada.
6 u 8 cebollas picadas muy finas.
Pimentón, ají picante, orégano.

MASA:

1 kg. de harina.
200 grs. de grasa.
2 yemas.
1 taza de leche tibia con sal.

Haga una salsa friendo en una sartén la cebolla con grasa; añada el pimentón, el ají picante y el orégano. Agregue la carne, que dejará cocinar en esta salsa.

Mezcle la harina con la grasa y las yemas; añada poco a poco la leche con la sal. Amase muy bien y estire hasta que quede bien delgada. Corte redondeles con un cortapastas, coloque en el centro un poco de relleno, moje los bordes con un poco de leche y únalos bien. Cocine en horno fuerte, hasta que estén bien doradas.

TAMALES TUCUMANOS

24 chalas de choclo.
¼ kg. de sémola fina.
1 kg. de carne.
3 cucharadas de grasa.
1 taza de aceite.
2 cebollas picadas.
4 tomates picados y pelados sin semillas.
2 pimientos en juliana.
2 huevos duros en rodajas.
1 cucharada de vinagre.
Sal, perejil, pimienta.

Ponga a hervir la carne en agua durante veinte minutos y con este caldo moje la sémola añadiendo la grasa y la sal; amase esta mezcla hasta formar una pasta bien unida. Aparte, haga una salsa friendo en el aceite las cebollas, los tomates, los pimientos y el perejil. Una vez bien cocida añada la carne hervida que habrá picado finamente; agregue el vinagre y sazone con sal y pimienta, dejando reducir unos minutos en la sartén. Arme los tamales poniendo en una chala un poco de la masa de sémola; luego agregue el picadillo y unas rodajas de huevo duro, tape con otra chala para formar como un paquetito, ate con un cordel y ponga a cocinar en el horno durante media hora a fuego suave.

"CHIPÁ" AL ESTILO CORRENTINO

1 kg. de harina de mandioca molida gruesa.
¼ kg. de queso rallado.
1 taza de leche.
3 huevos.
Sal.
1 taza de grasa de vaca.

Coloque sobre la mesa, en forma de corona, la harina de mandioca y el queso rallado. Ponga en el centro la grasa, la leche y los huevos; espolvoree con un

poquito de sal. Mezcle poco a poco, con las manos, todos los ingredientes y luego sobe bien hasta formar una masa suave. Deje reposar un momento y corte trozos de tamaño mediano; forme con ellos panecillos flauta pero un poco más gruesos y cocínelos en horno caliente hasta dorarlos.

PASTELES "MISIA MANUELITA"

RELLENO:

1 gallina.
1 ramito de verduras.
3 cucharadas de grasa.
2 cebollas en juliana.
2 tomates pelados, sin semillas.
2 ajíes verdes.
1 pizca de ají picante.
1 pizca de pimentón.
1 pizca de pimienta.
Compota de peras.
3 huevos duros picaditos.
Aceitunas.
Pasas.
Sal a gusto.

MASA:

1 kg. de harina.
1 taza de grasa.
½ taza de salmuera.
2 yemas de huevo.

BAÑO BLANCO:

3 claras de huevo.
3 cucharadas de azúcar en polvo.

Hierva la gallina con el ramito de verduras y la sal. Aparte, prepare una salsa, dejando rehogar en una sartén con la grasa, las cebollas, el tomate y los ajíes verdes; sazone con el ají picante, el pimentón, la pimienta y la sal.

Complete este relleno agregando los huevos duros, las aceitunas y las pasas.

PREPARACIÓN DE LA MASA: Ponga la harina en forma de corona sobre la tabla, amase con la grasa, la salmuera y las yemas. Sobe bien y déjela reposar. Estire con el palote cuidando de no dejarla demasiado fina.

Forme unos pasteles cortando la tapa de abajo del tamaño de un plato de té y las tapas de arriba un poco más chicas.

Sobre el redondel más grande haga unos pliegues para formar un reborde y armar así los pasteles. Rellénelos con la carne de la gallina (que habrá deshuesado y cortado en trocitos chicos), añada la salsa y, por último, unos trocitos de peras preparadas en almíbar o en compota. Cierre los pasteles con cuidado de formar un buen repulgue para que no se escape el jugo.

Deben asarse en horno mediano y, antes de que estén dorados, quítelos del horno y con ayuda de un pincel póngales por encima el baño blanco espolvoreando con azúcar molido. Vuelva a colocarlos en horno fuerte por unos minutos, hasta que tengan un lindo color dorado. Estos pasteles son exquisitos.

PASTEL DE CHOCLOS BARRETTO

(OCHO PORCIONES)

20 choclos rallados.
1 cucharada de azúcar.
4 cucharadas de manteca.
3 huevos.
1 pancito remojado en leche.
1 kg. de carne de ternera picada muy fina.
3 cucharadas de manteca.
1 pizca de azúcar.
1 pizca de canela.
1 cucharadita de sal.

Fría en una sartén la carne con las tres cucharadas

de manteca, sazónela con sal, azúcar y canela. Colóquela en una fuente de horno.

Mezcle aparte el choclo rallado con los huevos bien batidos, añada la manteca, el azúcar y el pan remojado y hecho papilla. Sale ligeramente. Cubra con esta preparación el picadillo de carne. El choclo debe formar una capa espesa. Ponga a dorar en horno fuerte diez minutos.

Retire y sirva si gusta espolvoreando con azúcar molido.

PASTEL DE CAMBRAY

Masa de pastel para forrar la fuente (ver página 484).
1 pollo o gallina.
3 cebollas.
Manteca.
Pasas de uva.
6 orejones de pelones.
Caldo de ave.
Sal y pimienta blanca.
Claras batidas a nieve.

Hierva en caldo un pollo o gallina tierna, despréselo y quítele la piel. Corte en trocitos la carne del ave y resérvela. Aparte, pique menudamente las cebollas y póngalas en una sartén honda, con abundante manteca, dejándolas cocer a fuego suave y con la sartén tapada, para que no se doren. Las cebollas deben quedar bien cocidas y transparentes. Si fuera necesario, agregue más manteca durante la cocción y revuelva de vez en cuando con una cuchara de madera para que no se adhieran al fondo de la sartén. Una vez cocidas las cebollas mezcle, a esta preparación, la carne del ave, un puñadito de pasas de uva y los orejones previamente remojados y cortados en trocitos. Sale y pimente a gusto, añada un cucharón de caldo donde hirvió el pollo o gallina, para que quede jugoso. Deje

cocer esta mezcla durante unos minutos. Forre una asadera o molde para horno con masa para pastel que no sea muy gruesa y coloque dentro el relleno. Cubra el molde con una tapa de masa y forme un repulgue alrededor para que no escape el jugo de la preparación. Ponga a hornear en horno medio de calor parejo hasta que la masa esté doradita. Tenga batidas dos o tres claras a punto de nieve y ligeramente azucaradas. Retire el pastel del horno, cúbralo con una capa del batido y déle un golpe de horno para cocer el merengue. Sirva en seguida. Este pastel es un verdadero manjar de la cocina norteña, tan rica en platos a base de picadillos de ave.

HUMITA EN CHALA

12 a 15 choclos según tamaño.
1 cebolla blanca, grande, picada muy fina.
3 tomates.
2 ajíes.
Pimentón.
Pimienta.
Perejil picado.
Canela.
2 cucharadas de azúcar.

Fría en grasa la cebolla, agregue los tomates, los ajíes y el pimentón. Deje freír bien y luego sazone con la pimienta, el azúcar y la canela. Retire, deje enfriar y eche en esta salsa el choclo rallado y el perejil; vuelva a colocar sobre el fuego y cocine lentamente revolviendo de vez en cuando. Retire y vuelva a dejar enfriar. Coloque en las chalas un poco del relleno, envuélvalas y átelas bien apretadas. Cocínelas con agua y sal, teniendo cuidado que no se deshagan.

ALFAJOR DE TURRÓN SANTAFECINO

MASA:

12 yemas de huevo.
½ kg. de harina.
1 cucharada de polvo de hornear.
1 vasito de caña de duraznos.
1 taza de leche fría.
4 cucharadas de manteca o margarina derretida.

TURRÓN:

4 tazas de azúcar.
1 taza de melaza.
2 cucharadas de dulce de leche.
3 claras batidas a nieve.
1 chorrito de jugo de limón.

Bata las yemas en un bol con la leche. Mezcle la harina con el polvo de hornear y vaya agregando poco a poco a las yemas; añada la caña y la manteca. Trabaje bien la masa hasta que se formen globitos en la superficie, déjela reposar, córtela en bollitos y estírelos hasta que tengan el tamaño de un rectángulo de 25 por 30 cms. Colóquelos sobre una chapa enmantecada y cocínelos a horno fuerte.

Coloque el azúcar en una cacerola, preferentemente de cobre, y cúbrala con agua caliente; agréguele poco a poco la melaza, revolviendo con una espátula de madera a fuego muy suave. Haga tomar a esta preparación la consistencia de almíbar de medio punto. Retire del fuego, haga enfriar y añada lentamente las claras y el jugo de limón y, revolviendo siempre, agregue el dulce de leche.

Una vez cocidas y enfriadas las tapas del alfajor, fórmelo superponiéndolas y rellenándolas con el turrón. Cuide que la última camada esté formada por una tapa de masa y cubra también los costados del alfajor con el turrón. Finalmente espolvoree por encima con azúcar impalpable o bien con una mano de baño blanco.

TORTAS CRIOLLAS

1 kg. de harina.
150 grs. de levadura.
10 huevos.
¼ kg. de grasa de vaca.
1 copita de anís.
1 cucharada de azúcar.

Coloque sobre la mesa la harina en forma de corona y mézclela con la levadura disuelta previamente en un poco de agua tibia; forme un bollo y déjelo reposar una noche, al rescoldo o en un lugar templado. Al día siguiente añada a esta masa los huevos, el azúcar, el anís y la grasa y sobe bien. Estire la masa y corte unas tortas del diámetro de un plato de té y de un centímetro de espesor. Cúbralas con un trapo de lana durante dos o tres horas y luego cocínelas en horno templado hasta que estén a punto. Estas tortas son especialmente indicadas para comer con el mate y resultan más exquisitas si se cocinan en horno de ladrillos.

TORTAS FRITAS CRIOLLAS

½ kg. de harina.
2 cucharaditas de sal.
½ taza de agua.
Grasa de vaca para freír.
4 cucharadas de grasa.

Cierna la harina y póngala dentro de un bol, coloque en el centro la grasa y con la punta de los dedos vaya tomando la harina y agregue poco a poco el agua con la sal, hasta formar un bollo. Sobe este bollo enérgicamente hasta que la masa forme ampollas en

su superficie. Deje reposar la masa durante una o dos horas y luego corte pequeños bollitos, achátelos con la palma de la mano y pínchelos con tenedor. En seguida fría las tortas en abundante grasa muy caliente, colóquelas sobre un papel blanco para que se escurran y espolvoréelas con azúcar molida.

YEMA QUEMADA ESTILO ANTIGUO

¾ kg. de azúcar.
¼ litro de agua.
12 yemas.
3 claras a punto de nieve.

Haga un almíbar con el azúcar y el agua y cuando tome punto retire un pocillo de almíbar. Vierta en el almíbar restante las yemas bien batidas y las claras. Ponga a cocinar a fuego fuerte y cuando el huevo suba pínchelo con un tenedor cuidando de que tome la forma de tarta. En el momento en que comience a quemarse, añada el almíbar que retiró y deje hasta que se seque. Puede adornarse poniendo por encima clara batida, colocándola unos minutos en el horno.

YEMA QUEMADA

750 grs. de azúcar.
1 vaso de agua.
14 yemas.
7 claras.
3 tazas de azúcar.

Haga un almíbar espeso con el agua, el azúcar y la vainilla; agréguele las yemas y las claras bien batidas, primero a fuego fuerte y después a más suave, por último, otra vez a fuego fuerte para que se queme. Una

vez cocida, deje enfriar un poco, colóquela en una fuente chata y decórela con grageas.

HUEVOS QUIMBOS

12 yemas.
¼ kg. de azúcar.
¼ litro de agua.
1 clavo de olor.

Bata las yemas durante veinte minutos hasta que queden como una crema espumosa. Unte con manteca los moldecitos de quimbos y vierta en ellos las yemas batidas, teniendo cuidado de no llenarlos más que hasta la mitad. Cocínelos en horno fuerte. Aparte, haga un almíbar liviano con el agua, el azúcar y el clavo de olor. Una vez cocidos los quimbos desmóldelos y sumérjalos en el almíbar, dejándolos cocinar en él durante diez minutos. Luego retire y deje enfriar antes de servirlos.

DULCE DE LECHE

(DIEZ PORCIONES)

8 tazas de leche.
4 yemas batidas.
3 tazas de azúcar.

Haga hervir suavemente la leche con el azúcar y cuando comience a tomar color revuelva constantemente con una cuchara de madera. Una vez a punto deje enfriar y vierta en una fuente honda en la que ya habrá puesto las yemas batidas. Revuelva suavemente para mezclar todo. Deje enfriar.

AMBROSÍA A LA CRIOLLA

(DIEZ PORCIONES)

12 yemas de huevo.
¼ litro de agua.
½ kg. de azúcar.

Bata las yemas muy bien, durante más o menos media hora. Aparte, haga un almíbar con el azúcar y el agua y cuando esté espeso vierta en él las yemas poco a poco. Mezcle suavemente y deje reposar un poco antes de servir.

TORTITAS DE LAS DOMINICAS

Una excelente receta de larga tradición criolla: tortitas de las monjas Dominicas. Muchos porteños se han regalado con estos delicados alfajorcitos. Damos la receta original del convento de Santo Domingo.

12 yemas.
4 claras.
1 cucharadita de caña.
Harina.
Dulce de leche.
Fondant.

Bata las yemas y claras hasta que estén espumosas, agregue la caña y poco a poco la harina suficiente para formar una masa muy blanda que se debe amasar muy poco, sólo lo suficiente para juntar los ingredientes. Luego estírela bien delgada y corte redondeles de seis cm. más o menos. Pinche las tortitas con un tenedor y hornéelas en placas enmantecadas en horno medio. Cuide de que no se quemen. Luego forme alfajorcitos con abundante dulce de leche y báñelos con "fondant" (ver página 502), dejándolos que se sequen sobre una bandeja o mesa de mármol.

ALFAJORES

200 grs. de manteca.
400 grs. de maicena.
250 grs. de azúcar.
2 yemas.
1 cucharada de polvo de hornear.
2 huevos.
Dulce de leche.

Trabaje con las manos la manteca, junto con todos los ingredientes secos, hasta obtener una mezcla arenosa y homogénea. Añada luego las yemas y los huevos, amase bien y estire la masa dejándola de un centímetro de espesor. Córtela en redondeles de cuatro centímetros de diámetro y cocínelos en horno suave. Únalos de a dos, con dulce de leche. Estos alfajores son exquisitos y sumamente económicos, pues se obtienen alrededor de cien con los ingredientes dados.

PASTA DE NUEZ

1 bizcochuelo de 1 kg.
8 yemas.
¼ kg. de azúcar.
¾ kg. de nueces peladas.
250 grs. de manteca.
MERENGUE:
5 claras batidas a nieve.
¼ kg. de azúcar.

Bata bien las yemas con el azúcar y agregue las nueces pisadas en un mortero, mezclando bien hasta formar una pasta espesa. Corte el bizcochuelo en rebanadas finas y úntelas por los dos lados con la manteca. Ponga en una fuente de horno una capa de bizcochuelo, cúbrala con el batido y siga así sucesivamente hasta llenar la fuente, debiendo quedar arriba una capa del batido de nuez. Coloque en el horno a fuego medio hasta que se seque un poco. Retire y cubra con el me-

rengue hecho con las claras batidas a nieve y el azúcar. Coloque un momento en horno muy caliente hasta dorar el merengue.

PASTA REAL SALTEÑA

1 bizcochuelo de 1 kg.
1 kg. de azúcar.
1 ½ litros de agua.
2 cucharadas de vino blanco seco.
½ cucharada de canela molida.
2 claras de huevo batidas a punto de nieve.
Dulce de almendras.
Dulce de sandía cayote.

Haga un almíbar con el azúcar y el agua y cuando esté a punto regular retírelo del fuego y agréguele el vino y la canela. Corte el bizcochuelo en rebanadas y mójelas en el almíbar. Coloque en una fuente de horno redonda una capa de rebanadas de bizcochuelo y una capa de dulce de sandía cayote, hasta llenar la fuente. Cubra la última capa de bizcochuelo con dulce de almendras y las claras de huevo batidas. Ponga a horno de temperatura regular hasta que se dore.

COSCORRONES DOÑA JUANITA

½ kg. de harina.
5 huevos.
1 pocillo de salmuera.
Almíbar o dulce de leche.
2 cucharadas de grasa.

Coloque sobre la mesa la harina en forma de corona, ponga en el centro los huevos y la grasa, mezcle todo agregando el pocillo de salmuera, a medida que vaya amasando. Sobe bien, deje reposar un momento y luego estire la masa hasta que tenga un espesor de tres mm. Con ayuda de un cortapastas y en sentido transversal corte triángulos de más o menos nueve cms. de lado y enróllelos sobre el dedo formando un cucurucho. Fríalos en abundante grasa caliente y luego páselos por almíbar, o bien rellénelos con dulce de leche.

DULCE DE SANDÍA CAYOTE

1 sandía cayote.
1 litro de agua.
2 kgs. de azúcar.

Elija una sandía bien madura, quítele la corteza y las semillas y cuézala un poco. Retire del fuego, déjela enfriar y deshágala con los dedos hasta que quede como hebras. Haga un almíbar con el azúcar y el agua y cuando esté a medio punto, eche la sandía y deje cocer hasta que tome un color dorado y el almíbar esté a punto.

DULCE DE ALMENDRAS

1 kg. de almendras peladas.
¼ kg. de azúcar.
2 claras de huevo batidas a nieve.
1 litro de agua.

Haga con el azúcar y el agua un almíbar y cuando esté a medio punto eche en él en forma de lluvia las almendras que habrá pisado en un mortero, teniendo cuidado de que no se apelotonen. Revuelva continuamente, pues este dulce se pega con facilidad. Cuando comience el dulce a despegarse de la cacerola, retírela del fuego y añádale las claras batidas a nieve; siga re-

volviendo con una espátula de madera hasta que todo quede completamente unido y casi frío, en forma de una masa espesa.

DULCE DE ZAPALLO

1 kg. de zapallo de Angola. ½ chaucha de vainilla.
¾ kg. de azúcar molido.

Lave y pele el zapallo y córtelo en trozos cuadrados. Sumérjalos en agua de cal durante varias horas, luego retírelos y lávelos haciéndoles correr abundante agua fría. Coloque en una cacerola, preferentemente de cobre, los trozos de zapallo, el azúcar y la vainilla y cubra todo con agua. Haga cocinar a fuego suave hasta que el almíbar tome punto de hilo fuerte. Retire y deje enfriar el dulce en la cacerola destapada.

DULCE DE HIGOS

Higos. Azúcar.
Agua.

Elija higos verdes, pínchelos con un tenedor y póngalos a hervir hasta que queden amarillos; retírelos y échelos en un recipiente con agua fría. Escúrralos uno por uno apretándolos un poco, pero con cuidado de no romperlos. Péselos y haga un almíbar con igual cantidad de agua y de azúcar. Cuando el almíbar esté a medio punto, eche en él los higos y déjelos hasta que se impregnen bien. Retírelos y deje los higos durante una noche sobre una chapa o mármol levemente enmantecado. Al día siguiente caliente el almíbar, añadiéndole un poco más de agua si fuera necesario, y vuelva a colocar dentro los higos. Haga dar al dulce un hervor, retire y deje enfriar.

DULCE DE TOMATE

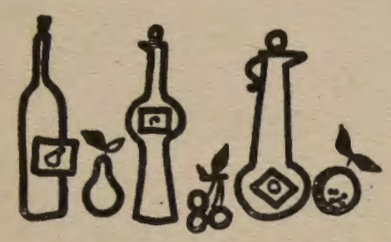
Tomates. Azúcar.

Elija tomates grandes y carnosos, pélelos con agua caliente, pártalos por la mitad y quíteles las semillas. Péselos y junto con la misma cantidad de azúcar colóquelos en una cacerola; déjelos una hora y después póngalos a cocinar a fuego fuerte, cuidando mucho que no se quemen y dejándolos hasta que estén a punto.

DULCE DE MEMBRILLO CATAMARQUEÑO

Elija membrillos sanos y bien maduros, quíteles la tierra pasándoles un lienzo y échelos en un recipiente conteniendo agua caliente, haciéndolos hervir a fuego muy vivo para que se cuezan pronto y no se pongan colorados. Una vez bien cocidos, pélelos y páselos a través de un tamiz. Pese la pulpa de membrillos así obtenida y calcule igual cantidad de azúcar. Coloque el azúcar en una cacerola, añada agua en proporción igual a la mitad del azúcar, agregue una clara batida a nieve y ponga al fuego. Cuando esta preparación hierva, retírela y pásela a través de un lienzo; vuelva a ponerla al fuego hasta que tome punto de hervor fuerte. Entonces vaya agregándole el membrillo poco a poco, mezclando todo con ayuda de una espátula de

madera. Continúe revolviendo por espacio de una hora más o menos, conservando el fuego medio hasta que el dulce se desprenda de la cacerola. Eche el dulce dentro de moldes previamente mojados y déjelos hasta el día siguiente. Luego retírelos de los moldes y déjelos secar en un sitio aireado; cuando estén bien secos, píntelos con almíbar clarificado.



LICOR DE LECHE

1 litro de alcohol.
1 litro de leche fresca.
1 kg. de azúcar.
1 chaucha de vainilla.
1 clavo de olor.
1 copa de Caña.
1 limón en rodajas.

Coloque todos los ingredientes en un recipiente de vidrio o porcelana y revuélvalos bien. Déjelos por espacio de cinco o seis días, teniendo la precaución de revolverlos una o dos veces por día. Una vez transcurrido el tiempo indicado, cuélelo a través de un lienzo y deje reposar varios días.

LICOR DE HUEVO

¾ litro de leche.
½ kg. de azúcar.
1 chaucha de vainilla.
6 yemas.
3 claras.
350 grs. de alcohol fino.

Hierva la leche con el azúcar y la chaucha de vainilla durante cinco minutos. Retírela y déjela enfriar.

Aparte, bata las yemas y las claras, mézclelas con la leche y agregue el alcohol. Fíltrelo a través de una muselina.

CARAMELOS DE MANÍ

1 taza de melaza.
½ taza de agua.
½ taza de azúcar molido.
1 kg. de maníes tostados y pelados.
3 cucharadas de manteca.

Coloque en una cacerola, preferentemente de cobre, y a fuego fuerte, la melaza con el azúcar, la manteca y el agua. Revuelva con una espátula de madera y cuando este almíbar tome el punto de hilo fuerte añádale los maníes; mezcle todo bien, vierta la preparación sobre una chapa enmantecada y córtela en cuadraditos antes de que se enfríe.

ALFEÑIQUES

Haga un almíbar bien espeso y añádale el jugo de un limón. Cuando esté a punto muy alto, retire del fuego y bátalo con una espátula de madera hasta que se enfríe un poco y tome consistencia. Entonces levántelo con las manos y vaya estirándolo hasta que quede bien blando, formando nudos del tamaño que se desee. Se los puede perfumar con el aroma que se prefiera: unas gotas de anís, de menta o de limón.

MAZAMORRA

¼ kg. de maíz blanco o maíz de mazamorra.
Leche fría o caliente.
Azúcar molida.
¾ litro de agua.

Ponga a remojar el maíz desde la noche anterior. Luego coloque en una cacerola, preferentemente de hierro, el maíz junto con el agua y haga hervir sobre fuego suave hasta que el agua se haya evaporado casi totalmente y el maíz esté tierno. Sirva de acuerdo a sus preferencias, acompañando la mazamorra con leche, fría o caliente, que debe llevarse a la mesa en una jarrita aparte. Espolvoree con azúcar molido.

NOTA: Según la tradición criolla, la mazamorra resultará más sabrosa si se le añade, durante su cocción, un trocito de rama de higuera.

COCINA AL AIRE LIBRE

Los platos que se preparen al aire libre deben caracterizarse por su forma de cocción y por la posibilidad de servirlos en forma sencilla y cómoda. En esta sección se encontrará una variedad de recetas, aptas para agasajar a los comensales de una comida campestre.

PARRILLADA

CUIDE ESTE DETALLE:

Las achuras que entren en la parrillada deben lavarse cuidadosamente.

Para que las achuras queden perfectamente cocidas y doradas, sancóchelas un minuto en agua hirviente, escúrralas con cuidado de que queden secas y colóque-

las inmediatamente sobre la parrilla. Tenga una botella con salmuera y sazone con ella la parrillada a medida que se va asando.

El fuego de la parrillada debe ser de brasas y se extenderá en forma pareja debajo de la parrilla, de manera que irradie calor suave y uniforme.

CHIVITO AL ASADOR

Elija leña seca y haga con ella fuego en cantidad suficiente como para que queden numerosas brasas. Ensarte el chivito en el asador y coloque éste lo más inclinado posible, cocinándolo primero del lado de las costillas y luego del otro lado. Una vez que esté casi cocido de los dos lados, ubique las puntas del asador sobre dos soportes, de manera que el chivito quede horizontal sobre el fuego. Proceda entonces a sazonarlo rociándolo con salmuera de ambos lados. Déjelo terminar de cocer y cómalo preferentemente bien caliente.

SALSA AMERICANA PARA PARRILLADA

2 cebollas picadas.
2 cucharadas de salsa Inglesa.
2 cucharaditas de extracto de carne.
1 pizca de "páprika".
1 pizca de pimentón chili.
1 taza de jugo de tomates.
1 taza de caldo.
Sal, pimienta.
2 cucharadas de vinagre.

Mezcle todos los ingredientes y déjelos cocer en una cazuelita de barro a un lado de la parrilla. Esta salsa es especial para servir con asados, chorizos, bifes picados, etc.

CHOCLOS A LA PARRILLA

Elija choclos tiernos, quíteles las hojas exteriores de la chala y las barbas, déjelos cubiertos por algunas hojas y humedézcalos ligeramente. Colóquelos sobre una parrilla de fuego muy suave y vaya dándolos vuelta para que se asen en forma pareja. Cómalos calientes sazonándolos con manteca fresca y sal.

MEJILLONES Y CALAMARES A LA PARRILLA

Dos bocados exquisitos que pueden ofrecerse en una comida al aire libre: mejillones y calamares a la parrilla.

MEJILLONES. — Colóquelos enteros sobre la parrilla y a medida que por efecto del calor se vayan abriendo, sazónelos poniendo dentro de cada valva un poquito de la siguiente salsa: mezcle aceite y unas gotas de vinagre o limón, con ajo y perejil picados menudamente, condimente con sal y pimienta. Sírvalos inmediatamente.

CALAMARES. — Límpielos, quíteles la membrana dura que tienen en su interior y colóquelos sobre la parrilla. Sazónelos con sal y pimienta y déjelos asar lentamente. En el momento de servir espolvoréelos con perejil fresco y ajo picados y acompáñelos con una rodajita de limón.

BIFES PICADOS A LA AMERICANA

½ kg. de carne picada.
2 huevos.
Miga de pan remojada en leche.
Sal, pimienta.
1 tarro de choclo desgranado.
Rabanitos.
Manteca o grasa fina.

Mezcle, en un bol, la carne picada con los huevos y la miga de pan. Sazone para que la preparación quede gustosa. Aparte, caliente el contenido del tarro de choclos con manteca y sal.

Forme con el picadillo unos bifes redondos y chatos, páselos por harina y fríalos en manteca o grasa, o áselos a la parrilla. Preséntelos en una fuente, colocando un bife sobre otro y extendiendo en el medio una capa del choclo como si fuera un "sandwich". Rocíe con el jugo que hayan soltado los bifes al cocerse y decore la fuente con rabanitos. Quedan también deliciosos bañados con salsa de tomates frescos o salsa "Ketchup", calentaba al baño de María.

TOMATES A LA PARRILLA

Elija tomates grandes y no muy maduros, pártalos en dos mitades y áselos sobre la parrilla, bañados con aceite y sazonados con sal, una pizca de nuez moscada y orégano molido.

"BAGNA CAUDA"

100 grs. de manteca.
100 grs. de aceite de oliva.
1 diente de ajo.
6 anchoas.
1 corazón de cardo tierno, crudo.

La "Bagna Cauda" es un plato de origen italiano, especial para presentar en una comida campestre.

Ponga en una cazuela de barro sobre fuego bajo la manteca y el aceite, con el diente de ajo. Retírelo antes que se dore y agregue las anchoas, a las que habrá sacado las espinas y deshecho en un mortero. Revuelva para mezclar bien. Manténgala al calor hasta el momento de servir.

Esta es la receta tal como se hace en el Piamonte, pero puede modificarse suavizándola con crema de leche y perfumándola con un poco de albahaca fresca, picada.

Aparte tenga bien limpios tallos de cardo tierno, a los que quitará la parte fibrosa y cortará en trocitos alargados.

La "Bagna Cauda" se presenta en la cazuela bien caliente y sobre una fuente los cardos cortados. Se come bañando los trozos de cardo en la salsa. El cardo puede ser reemplazado por apio. Resulta igualmente gustoso.

SUGESTIONES PARA "SANDWICHES" CALIENTES

Salchichas de Viena cortadas en rodajas sazonadas con mostaza y trocitos de pepinos.

Huevos duros en rodajas, con morrones en juliana y

aceitunas picadas. Sazonar con pimentón y un poco de pimienta.

Tajadas de jamón ahumado, untadas con manteca y queso fresco deshecho. Pimentar.

Rebanadas de queso Bel Paese condimentadas con nuez moscada y apio rallado.

Huevos duros picados, condimentados con mostaza y pasta de anchoas.

Rebanadas de carne asada untadas con extracto de carne, manteca y alcaparras.

Estos "sandwiches" pueden prepararse sobre pan de "sandwich" o Lactal, tostarlos sobre la parrilla o entre dos planchuelas especiales puestas sobre llama o brasas. Quedan sabrosísimos y resultan un excelente bocado en los "pic-nics".

"CASSE-CROUTE"

"Casse-Croute" ("Hors d'oeuvre" provenzal). Es un fiambre ideal para servir en almuerzos al aire libre.

Pimientos morrones dulces, asados, bañados en aceite y perfumados con clavo de olor.

Cebollitas cocidas al vapor y luego aderezadas con aceite azafranado y abundante pimienta negra en grano.

Filetes de anchoas, envolviendo una aceituna negra y aderezadas con aceite, unas gotas de jugo de limón y espolvoreadas con ralladura de cáscara de limón.

Canapés, hechos con tostadas rociadas con aceite y pimentadas, espolvoreadas luego con una capa de perejil fresco picadito y una sardina encima.

Ensalada de repollo colorado, picado menudamente, aderezado con vinagre, azúcar y pimienta.

Tomates chicos, partidos por la mitad y espolvoreados con pan rallado mezclado con aceite, cebolla cocida, picada y apio en trocitos chicos.

Aceitunas negras y verdes en el siguiente aliño: aceite, una hoja de laurel, una pizca de nuez moscada, unas gotas de vinagre, una pizca de especias molidas.

Arroz cocido, en agua con una pizca de azafrán, bien al "dente", aliñado con aceite, sal, nuez moscada y mezclado con atún en conserva, cortado en trocitos.

Presente cada cosa en una fuente chica (rabanera). Acompañe con jamón crudo y huevos duros, que pueden teñirse en distintos colores como los de Pascua. La especialidad consiste en los distintos sabores de los aderezos.

"PAN BAGNAT"

Pan francés chico.
Aceitunas negras deshuesadas.
Filetes de anchoas en aceite.
Aceite de oliva.
Sal.
Pimienta negra molida gruesa.
Morrones en conserva.

Parta el pan en dos, rocíelo con el aceite de olivas, sálelo y piméntelo. Coloque sobre una de las mitades, como si fuera para hacer un "sandwich", una hilera de aceitunas, una de morrones y otra de anchoas. Cubra con la otra mitad del pan. Es delicioso para servir en un almuerzo campestre antes del asado o de la parrillada.

ZAPALLO CAMPESTRE

1 zapallo.
12 choclos rallados.
½ cebolla picadita.
3 tomates pelados.
3 cucharadas de manteca.
1 pizca de nuez moscada.
1 kilo de carne de cerdo picada.
1 rebanada de panceta ahumada en daditos.
Sal y pimienta.
1 taza de leche.
1 pizca de pimentón dulce.

Elija un zapallo de regular tamaño y forma adecuada, para que pueda sostenerse sobre la mesa. Con un cuchillo filoso quítele una tapa en la parte superior. Ahueque un poco y con cuidado el centro del zapallo y pase toda esta pulpa por la máquina de rallar. Reserve esto. En horno de calor medio ponga a cocer el zapallo y, para que no se seque, échele dentro unos terrones de manteca y un poco de leche. Deje cocer hasta que esté la pulpa un poco blanda. Quite entonces el zapallo y rellénelo con esta preparación: en una sartén grande saltee en la manteca la panceta y la carne de cerdo, añada la cebolla, tape la sartén y deje rehogar un rato; sazone con bastante pimienta y sal y agregue, entonces, los tomates cortados en trocitos, el zapallo rallado y, por último, los choclos también rallados. Termine de sazonar con la nuez moscada y el pimentón. Si la preparación queda muy espesa, puede incorporarse poco a poco la leche, a medida que vaya cocinándose. Una vez a punto rellene con esto el zapallo y preséntelo en forma adecuada, para darle un aspecto más pintoresco a este plato, tan típicamente campestre.

FIESTAS INFANTILES

Una selección de recetas adecuadas para presentar en fiestas infantiles; golosinas y bebidas simples de fácil preparación para solucionar el problema de agasajar a los pequeños invitados.

TORTA DE CUMPLEAÑOS

¼ de taza de manteca o margarina.
1 taza de azúcar molida.
1 huevo.
2 tazas de harina tamizada.
1 pizca de sal.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
¾ taza de leche fría.
1 cucharadita de esencia de vainilla.

Torta simple para hacer en capas.

Bata la manteca con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa. Añada el huevo. Tamice el polvo de hornear y la harina, mézclelos con la leche y el extracto de vainilla, agréguelos a la pri-

mera preparación, batiendo continuamente. Divida en dos porciones la cantidad y ponga en dos chapas enmantecadas. Deje cocinar en horno medio durante veinticinco minutos. Con dos capas de esta torta puede armarse cualquier tipo de torta de cumpleaños con relleno y baño.

LAS PROPORCIONES DE ESTA TORTA PUEDEN DOBLARSE PARA OBTENER UNA TORTA DE MAYOR TAMAÑO.

A continuación sugerimos los siguientes rellenos y decoraciones:

PARA EL CUMPLEAÑOS DE UNA NIÑA. — Cubra una capa de torta con dulce de leche, coloque la otra capa de torta y cúbrala con mermelada de damasco reducida (ver página 504). Bañe toda la superficie de la torta con "fondant" (ver página 502) coloreado con carmín para que tome un tono rosa pálido. Decore con rositas de azúcar color blanco y rosa, formando un círculo, y coloque como motivo central un moño de organdí bien armado, del cual partirán cintas angostitas de seda poniendo en el extremo de cada una de ellas un dije o un pequeño juguetito.

PARA EL CUMPLEAÑOS DE UN VARÓN. — Cubra una capa de torta con crema de manteca al chocolate (ver página 500), coloque encima la otra capa de torta y cúbrala con mermelada de ciruelas reducida (ver página 504). Bañe toda la superficie de la torta con "fondant" coloreado con unas gotas de colorante vegetal azul para que tome color celeste. Decore con "fondant" blanco puesto en una manga con boquilla rizada y adorne, colocando encima muñequitos de material plástico.

TORTA ESPECIAL PARA CHICOS

¼ kg. de manteca.
¼ kg. de azúcar.
4 huevos.
¼ kg. de harina.
1 cucharada de postre de polvo de hornear.

Bata la manteca hasta que esté cremosa. Agregue el azúcar, luego los huevos bien batidos y, por último, la harina cernida junto con el polvo de hornear. Vierta la mezcla en un molde enmantecado y cuézala en horno de temperatura moderada.

ALFAJORCITOS CHELA

300 grs. de harina.
50 grs. de manteca.
1 yema.
Leche para unir.

Ponga la harina en forma de corona sobre la mesa, coloque en el centro la manteca y la yema y vaya tomando la masa. Añada poco a poco la leche hasta obtener una masa de consistencia semiblanda, para poder estirarla luego. Deje reposar la masa dos horas, córtela en trozos y forme bollos, estirándolos con el palote hasta que la masa quede muy delgada. Corte redondeles con un cortapastas y póngalos en placas enmantecadas y espolvoreadas con harina; cocínelos en horno moderado hasta que se doren ligeramente. Pinche con un tenedor las tapitas de los alfajores antes de hornearlas. Estos alfajorcitos pueden unirse con dulce de leche o jalea de membrillo o de damascos. También son adecuados para rellenarlos con pastas saladas, jamón o queso.

ANIMALITOS DE CHOCOLATE

125 grs. de manteca.
100 grs. de cocoa.
400 grs. de azúcar.
500 grs. de harina.
3 huevos.
3 cucharadas de leche.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
1 pizca de canela.

En un tazón grande bata el azúcar con la manteca hasta que quede cremosa, añada la cocoa y los huevos uno a uno. Una vez todo bien mezclado, adicione la harina que debe tamizarse y mezclarse con el polvo de hornear y la canela. Deje reposar la preparación durante unas horas o una noche en lugar fresco. Ponga la masa sobre una mesa enharinada, estírela con un palote de un grosor mediano y corte con un cortapastas con forma de animalitos (perritos, gatos, pájaros, etc.). Unte una placa con manteca y coloque ahí las masitas. Deje cocer a horno suave. Una vez fríos decore los animalitos de chocolate con "fondant" de diversos colores para darles mayor efecto decorativo. Son especiales para fiestas infantiles.

MERENGUITOS DE CHOCOLATE ZULEMA

4 claras de huevo batidas a punto de nieve.
60 grs. de harina.
170 grs. de azúcar molido.
60 grs. de chocolate rallado.

Coloque en un recipiente enlozado todos los ingredientes secos y luego incorpóreles poco a poco las claras batidas a punto de nieve bien firme. Ponga la preparación en una manga con boquilla lisa y vaya formando, sobre una placa cubierta con un papel blanco o de manteca, pequeños copitos. Cueza los merenguitos en horno de temperatura fuerte durante los primeros diez minutos y luego disminuya el calor, para que los merenguitos terminen de cocerse.

MANTECADAS SIMPLES

4 huevos.
150 grs. de azúcar.
100 grs. de manteca.
50 grs. de harina tamizada.

Bata los huevos con el azúcar durante un largo rato hasta que la mezcla forme globitos en la superficie. Aparte, bata la manteca y luego mezcle los dos batidos, añadiendo la harina en forma de lluvia. Mezcle bien y vierta la preparación en pirotines o en moldecitos, cuidando de no llenarlos más que hasta la mitad, porque esta pasta aumenta mucho. Cueza las mantecadas en horno suave y cuando hayan subido bastante y estén doradas, retírelas y espolvoréelas con azúcar impalpable.

PLANTILLAS

6 huevos.
300 grs. de harina tamizada.
300 grs. de azúcar.

Coloque en un bol las yemas junto con el azúcar, bátalas muy bien y luego agregue poco a poco la harina y las claras batidas a punto de nieve bien firme. Coloque la preparación dentro de una manga con boquilla lisa y forme las plantillas sobre un papel blanco, espolvoréelas con azúcar y cuézalas en horno de tempera-

tura media sin dejar que se doren demasiado. Luego retírelas, espolvoréelas por encima con azúcar impalpable y déjelas enfriar.

BIZCOCHUELITOS MORENITOS

140 grs. de chocolate rallado.
140 grs. de azúcar.
140 grs. de manteca.
100 grs. de harina.
2 cucharaditas de polvo de hornear.
4 huevos.
Dulce de leche.
"Fondant".

Bata la manteca con el azúcar y cuando esta mezcla quede bien cremosa, agregue una a una las yemas y luego el chocolate rallado. Mezcle bien y añada poco a poco, y en forma de lluvia, la harina y el polvo de hornear. Finalmente, bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la preparación. Vierta la mezcla en un molde enmantecado de forma chata y rectangular y cocine en horno de temperatura moderada, durante veinte minutos. Deje enfriar y corte cuadraditos, que podrá rellenar con dulce de leche partiéndolos por el medio y cubrir con "fondant" rosa o blanco.

BUDÍN DULCE DE MACARRONES

¼ kg. de macarrones.
1 litro de leche.
¼ kg. de azúcar.
La cáscara de ½ limón.
1 trozo de naranja confitada cortada en trocitos.
6 huevos.
Crema de Ron.
1 puñado de pasas.

Cueza los macarrones en agua hirviendo y en una cacerola lo suficientemente grande para que no haya

necesidad de cortarlos. Escúrralos y colóquelos sobre la mesa de la cocina. Córtelos en seguida en daditos del mismo tamaño. Vierta en una cacerola la leche junto con el azúcar y la cáscara del limón; colóquela sobre el fuego y cuando haya tomado punto de hervor agréguele los macarrones en daditos, las pasas y los trocitos de naranja confitada; deje hervir por espacio de dos minutos y en seguida retire la cacerola a un costado del fuego.

En un bol casque los huevos, bátalos bien e incorpóreles lentamente, y sin dejar de batir, la leche con los macarrones. Enmanteque una budinera de tamaño apropiado, espolvoréela con azúcar molido y vierta en ella la preparación. Cueza el budín al baño de María dentro del horno a temperatura media durante treinta minutos más o menos. Desmóldelo sobre una fuente redonda y rocíelo completamente con crema vainilla, perfumada al Ron o cualquier otro licor. Queda exquisito y es indicado para completar un menú infantil.

CABECITA DE NEGRO

150 grs. de arroz.
½ litro de leche.
125 grs. de azúcar vainillado.
3 yemas.
Crema a la vainilla o Inglesa (ver página 588).
3 claras batidas a nieve.
6 barritas de chocolate rallado.
1 cucharada de Kero (melaza).
Crema "chantilly".

Prepare un arroz con leche, procurando que quede bien espeso; cuando esté frío adiciónele las yemas y las claras batidas a nieve. Coloque esta mezcla en una budinera medio esférica y cueza en baño de María du-

rante veinte minutos. Luego de desmoldar, deje enfriar el budín y recúbralo totalmente con la crema inglesa, a la que le habrá añadido el chocolate rallado y disuelto a fuego muy suave, con un poquito de agua y el Kero. Coloque en la heladera hasta el momento de servir y entonces, con el dedo, hágale dos agujeritos para los ojos y márquele la boca para que parezca una cabecita de negro. Coloque la crema "chantilly" en una manga con boquilla rizada y rodee la cabecita con una bordura de crema, de modo que asemeje un cuellito blanco. Sirva en seguida.

BIZCOCHUELO BLANCO

1 ½ tazas de azúcar impalpable.
8 claras.
1 cucharada de cremor tártaro.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de extracto de vainilla.
1 cucharadita de extracto de almendras.
1 taza de harina.

Tamice el azúcar junto con la harina. Bata las claras con el cremor tártaro y la sal, hasta obtener punto de nieve. Perfume con los extractos. Vaya agregando con cuidado la harina y el azúcar en forma de lluvia, sobre las claras batidas. Cuando esté todo bien mezclado, vierta la preparación en un molde de tubo, previamente enmantecado. Remueva con una espátula de madera para quitar las burbujas de aire. Cocine en horno moderado, cuarenta y cinco a cincuenta minutos. Quite del horno e invierta el molde y deje enfriar dentro del molde una hora. Sirva espolvoreando azúcar impalpable por encima. Es liviana y exquisita para fiestas infantiles. Puede decorarse según sea la característica de la fiesta.

BEBIDAS PARA FIESTAS INFANTILES

NARANJADA TROPICAL

El jugo de 4 naranjas.
El jugo de 1 ananás.
Azúcar a gusto.
Agua helada.
Mezclar, dejar en la heladera hasta el momento de servir.

LIMONADA "HAPPY BIRTHDAY"

El jugo de 6 limones.
El jugo de 3 naranjas.
½ taza de jugo de frutillas.
Mezclar todos los jugos de frutas, azucarar a gusto. Añadir agua helada. Servir helado.

BATIDO DE CREMA DE NARANJA

2 ½ tazas de jugo de naranja.
1 ½ tazas de jugo de pomelo.
1 taza de agua.
Unas gotitas de esencia de vainilla.
½ taza de azúcar.
1 taza de hielo picado.
Batir o mezclar en la licuadora todos los ingredientes.

PONCHE DE FRUTAS "BABY"

El jugo de 12 naranjas.
El jugo de 12 limones.
Jarabe a gusto para endulzar.
1 pizca de canela.
½ vaso de jugo de grosellas.
Soda.
Añadir hielo picado, revolver y servir refrescado.

Feliz Navidad

En esta sección figuran los manjares tradicionales que se preparan en distintos países para la celebración de la Nochebuena; el decorativo y suculento pavo relleno de castañas, los dorados "panettones" italianos, populares en el mundo entero, y el infaltable "plum-pudding" de los ingleses. También se incluyen en la recopilación, los "honnigkuchen", perfumadas masitas de especias con que los pueblos nórdicos adornan el árbol de Navidad y la famosa "bûche de Noël" de Francia, delicioso arrollado relleno de crema, que simula por su aspecto un tronco de árbol.

Ensaye alguna de estas recetas como el anticipo de una "feliz Navidad".

PAVO RELLENO CON CASTAÑAS

1 pavo.

RELLENO:

½ kg. de lomo de cerdo.
300 grs. de tocino.
300 grs. de panceta en lonjas.
1 vaso de Coñac.
½ kg. de castañas.
¾ litros de caldo.
1 cucharada de sal fina.
1 cucharadita de pimienta.
1 pizca de especias.

Pele las castañas, póngalas en una cacerola junto con el caldo y hágalas hervir. Cuézalas a fuego suave durante media hora, escúrralas y colóquelas sobre una fuente para que se enfríen.

Quite los nervios y fibras a la carne de cerdo y la piel gruesa que recubre el tocino; corte todo en dados y luego páselo por la máquina de picar. Coloque el picadillo en un mortero, añada el Coñac y la pizca de especias y aplástelo con el pilón para que quede como una pasta. Ponga esta mezcla en un tubo y añádale las castañas frías, teniendo cuidado de no romperlas al mezclar todo. Prepare el pavo para rellenarlo (ver página 321). Córtele los nervios de las patas para que durante la cocción no se contraigan. Rellénelo con la primera preparación, cósalo firmemente y envuélvalo con las lonjas de panceta, fijándolas con ayuda de unos palillos. Cúbralo con un papel enmantecado y colóquelo en una asadera, en la que habrá vertido previamente tres cucharadas de caldo. Haga calentar el horno a temperatura moderada y luego introduzca el pavo, manteniéndolo durante toda la cocción a la misma temperatura. Luego de una hora retire el papel enmantecado y comience a bañar el pavo con una pluma o un pincel mojado en manteca derretida.

Después que hayan pasado veinte minutos quite las lonjas de tocino y vigile que el pavo se dore parejamente, para lo que irá dándole vueltas en todos los sentidos. Rocíelo muy seguido con manteca derretida y cuide de que el jugo de la asadera no se queme ni tome una coloración muy oscura. Una vez que el pavo esté cocido, retírelo y colóquelo en una fuente donde pueda ser trinchado.

Desgrase cuidadosamente la salsa, pásela por un tamiz y échela en una salsera bien caliente. Si la cantidad de salsa resultara insuficiente, auméntela agregando en la asadera media taza de agua en la que habrá disuelto una cucharadita de extracto de carne, haciendo hervir un minuto antes de pasarla por el tamiz.

PAN DULCE A LA VENECIANA

1ª
- *25 grs. de levadura de cerveza.*
- *100 grs. de harina.*
- *1 vaso de leche tibia.*

2ª
- *½ kg. de harina.*
- *70 grs. de azúcar vainillado.*
- *40 grs. de manteca.*
- *4 yemas.*
- *1 huevo.*

3ª
- *½ kg. de harina.*
- *150 grs. de manteca.*
- *2 huevos.*
- *8 yemas.*

Ponga a fermentar la levadura de cerveza junto con la harina y la leche tibia. Cuando haya aumentado de volumen, añada la harina, el azúcar vainillado, la manteca, las yemas y el huevo; trabaje esta preparación durante quince a veinte minutos y déjela reposar tapada con un lienzo. Cuando por segunda vez haya aumentado de volumen, añada los ingredientes marcados bajo el rubro 3; trabaje también durante quince a veinte minutos y déjelos fermentar por tercera vez. Dé entonces a la masa la forma de pan dulce a la veneciana, colóquelo sobre una chapa enmantecada, resérvelo durante un rato al calor para que aumente otro poco, píntelo con huevo batido, espolvoréelo con azúcar granulada y cuézalo en horno caliente.

"PLUM PUDDING" *

- *½ kg. de grasa de la riñonada.*
- *¼ kilo de pan rallado.*
- *¼ de kilo de harina.*
- *250 grs. de melaza (azúcar de caña).*
- *3 huevos enteros.*
- *1 cucharadita de canela en polvo.*
- *1 cucharadita de nuez moscada.*
- *200 grs. de pasas corintas.*
- *200 grs. de pasas de Esmirna.*
- *200 grs. de pasas de Málaga.*
- *150 grs. de cáscara de limón.*
- *100 grs. de cáscara de naranja confitada.*
- *1 vaso de Ron.*
- *1 cucharadita de sal.*

Deshaga la grasa en trocitos menudos. Lave y deje remojar las pasas. Pique en trocitos la fruta abrillantada. Mezcle estos ingredientes en un tazón grande y agregue la harina, el pan, la melaza, los huevos, las especias y vierta por último un vaso de Ron. Enmanteque una budinera alta y ponga dentro la preparación, que habrá mezclado bien. Tape la budinera con una tapa o con un lienzo y ponga a cocer en agua hirviente durante cuatro a cinco horas.

El "plum pudding" puede cocerse en menor tiempo si se utiliza una cacerola a presión.

La forma tradicional de servirlo es acompañándolo con crema de Coñac, que se hace a base de manteca

batida en pomada, a calor suave y perfumada gota a gota con un vaso de Coñac.

En el momento de presentarlo debe rociarse con Ron y encenderlo para que arda.

Es el postre característico de las mesas de Navidad en Inglaterra.

PAN DULCE DE NAVIDAD ("WEINACHTSTOLLE")

½ kg. de harina.
2 cucharadas de polvo de hornear.
200 grs. de azúcar.
50 grs. de grasa riñonada.
2 huevos.
100 grs. de almendras peladas y picadas menudamente.
150 grs. de manteca.
100 grs. de pasas corintas.
100 grs. de cáscara de limón abrillantada y picada.
1 cucharada de canela.
1 pizca de clavo de olor.
1 cucharadita de ralladura de limón.
250 grs. de "ricotta".

Mezcle la harina con el polvo de hornear y tamícelos juntos. Luego haga una corona con la harina y coloque en el centro el azúcar y la "ricotta", a la que habrá quitado previamente toda el agua, exprimiéndola en un liencillo. Agregue las especias, las pasas, la almendras, la fruta abrillantada, la ralladura de limón y, por último, los huevos, la grasa y la manteca. Vaya tomando la masa poco a poco, trabajándola hasta obtenerla de una consistencia suave y que no se adhiera a la mesa. Elija un molde de forma ovalada y enmantéquelo lige-

ramente. Coloque dentro la masa, dándole la forma de un pan alargado. Una vez hecho esto hágale un pequeño doblez en la parte superior para darle la forma que caracteriza a este tipo de pan dulce y, valiéndose de un pincel, unte con huevo y leche mezclados la parte que queda fuera del molde. Cocínelo durante una hora más o menos, en horno de temperatura viva. Pruebe con un palito si la masa está completamente cocida, retire y aún caliente úntelo con manteca derretida y espolvoréelo con azúcar impalpable.

MASITAS DE ESPECIAS PARA EL ÁRBOL DE NAVIDAD

500 grs. de harina tamizada.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de café, de bicarbonato.
3 huevos.
½ cucharadita de canela en polvo.
4 clavos de olor molidos.
300 grs. de azúcar rubio.
250 grs. de manteca.

Coloque sobre la tabla de amasar la harina en forma de corona. Ponga en el centro los restantes ingredientes y mézclelos bien, antes de incorporarlos poco a poco a la harina. Trabaje bien la pasta y forme con ella un bollo que dejará reposar hasta el día siguiente en un lugar fresco. Luego divídala en bollitos y estire cada uno de ellos con el palo de amasar. Con cortapastas enharinados corte la masa así estirada, en diversas formas: animalitos, corazones, etc., y colóquelas sobre una placa ligeramente enmantecada. Cuézalas en horno de temperatura moderada y decórelas con "fondant" blanco o de chocolate. También puede colocarse sobre ellas almendras peladas y tostadas y ba-

ñarlas con clara de huevo, antes de hornearlas, para que tengan brillo.

Estas masitas se preparan en Europa para las fiestas de la Natividad y son especiales para colgar en los tradicionales arbolitos. Pueden conservarse durante varios días, guardándolas en latas bien cerradas.

TORTA DE NAVIDAD

8 huevos.
¼ kg. de azúcar molido.
125 grs. de fécula de papas.
Jalea de damascos reducida.

Bata en un bol las yemas con el azúcar. Haga batir simultáneamente las claras a punto de nieve y entonces añádales poco a poco la fécula de papas. Mezcle batiendo siempre las dos preparaciones; vierta en un molde enmantecado y haga cocer en horno fuerte durante media hora. Retire y, cuando esté fría la torta, desmóldela con cuidado. Cúbrala con jalea de damascos y adorne con algunas figuritas decorativas de Navidad la fuente donde la presente.

BIZCOCHITOS DE NAVIDAD ("PFEFERNUSSE")

½ kg. de azúcar.
4 huevos.
½ kg. de harina.
1 cáscara de limón rallada.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de canela molida.
1 pizca de clavo de olor molido.
Anís en grano.
1 trozo de cáscara de limón abrillantada picada menudamente.

Bata el azúcar con los huevos durante un cuarto de hora y vaya agregando la harina y la cáscara de

limón. Luego añada las especias y, por último, la cáscara de limón abrillantada. Cuando todo esté bien unido, amase un poco y deje reposar la masa durante un rato.

Luego con las manos forme rollitos y colóquelos sobre un papel encerado y bien espolvoreado con harina. Cueza en horno de calor moderado hasta que estén secos.

Estos bizcochitos son tradicionales en las fiestas de la Navidad del norte de Europa. Pruébelos, son exquisitos y duran mucho tiempo, si se tiene la precaución de guardarlos en latas bien herméticas.

ARROLLADO "BÛCHE DE NOËL"

4 huevos.
140 grs. de azúcar.
1 pizca de ralladura de limón.
80 grs. de fécula de papas.
60 grs. de harina.
1 pizca de sal.
1 cucharadita de polvo de hornear.
Crema de chocolate (ver página 498).

Bata las yemas con la mitad del azúcar y la ralladura de limón. Aparte bata las claras a nieve con el resto del azúcar. Una las dos preparaciones y, luego de batir bien, añada poco a poco la harina, previamente mezclada con la fécula de papas, el polvo de hornear y la sal. Revuelva todo con suavidad. Vierta la masa sobre una placa cubierta con un papel impermeable enmantecado y alísela con una espátula para darle un espesor parejo. Ponga a cocer en horno de temperatura viva, dejándola hasta que tome un lindo color dorado. Tenga preparado un lienzo húmedo y coloque

sobre él la masa caliente. Cúbrala con una capa espesa de crema de chocolate y arróllela estando la masa aún tibia, emparéjela y luego recorte las puntas con un cuchillo para darle buena forma. Decore con la misma crema, imitando la corteza de un árbol; para ello conviene utilizar una manga con boquilla acanalada, cubrir los extremos con crema "chantilly" y, para simular el musgo, usar grageas verdes.

ÍNDICE ALFABÉTICO

ÍNDICE SUMARIO

RECETARIO GENERAL

RECETARIO ESPECIAL

ILUSTRACIONES FUERA DE TEXTO

SE TERMINÓ DE IMPRIMIR EL DÍA TREINTA DE NOVIEMBRE DEL AÑO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES EN LOS TALLERES GRÁFICOS DE LA COMPAÑÍA IMPRESORA ARGENTINA, S. A., CALLE ALSINA 2049 - BUENOS AIRES.

$ 70.— m/arg.