

CARNES

CARNE RELLENA.--Un trozo de carne, puede ser pierna de carnero deshuesada y abierta, se rellena con picadillo de jamón, lomo de cerdo, ajo, perejil, especias y sal; se aprieta el picadillo y mezcla con huevo bien batido; después se va agregando caldo o agua hasta que esté cocida, y se sirve adornando la fuente con patatas fritas de forma bonita, aceitunas, ramitas de perejil, pimienta encarnado, y todo lo que dé de sí el buen gusto de la cocinera; también se puede echar a la cocción una copa de aguardiente.

CORDERO ASADO.--Se pincha bien una pierna de cordero y se le pone sal y un diente de ajo; se unta bien con manteca de cerdo y se pone en el asador o se mete al horno en una tartera; se sirve con una guarnición de ensalada.

TERNERA.--Se toman los filetes y se aplastan bien; se hace una pasada de harina, huevo, sal y unas gotas de limón; se envuelven en esto los filetes, después en miga de pan, rallada, se fríen en manteca caliente, y se sirven.

LOMO ADOBADO.--Limpio el lomo de cerdo de las grasas y cortado en ruedecitas, se pone en el adobo, que se habrá hecho con ajo machacado y orégano; cuando está molido, se agrega vinagre y pimentón encarnado, un poco de agua y sal; a las veinticuatro horas de estar adobado puede freírse y servirlo; se adorna la fuente.

BOLA DE CARNE.--A medio kilo de repicado de vaca se le pone tocino, ajo y perejil menudito, un poco de miga de pan rallado, pimienta, zumo de limón, sal y dos huevos batidos; se amasa bien todo y se mete la pasta en una servilleta limpia, apretando de modo que forme una bola. Se pone a cocer en el cocido, dejando fuera las puntas de la servilleta; se cuece una hora, se saca, y, sin quitarle la servilleta, se coloca entre dos tablas y se le pone peso encima, dejándola hasta el día siguiente en que se saca de la servilleta, se corta con cuidado en lonjas delgadas, y se sirven después de rebozadas en huevo y pan rallado y fritas en manteca o aceite bien caliente.

ESTOFADO.--Se parte a trozos la carne bien magra y se pone en una olla con aceite, un poco vinagre, vino blanco, una cabeza de ajos, cebollas enteras y sal; el agua necesaria, y que cueza a fuego lento; pueden mezclarse algunas patatas.

MECHADO.--La carne de vaca o ternera; el tajo redondo se limpia de grasa y piel, y con un cuchillo de punta se agujerea, introduciendo en los agujeros lonjitas de tocino y jamón, ajo, perejil picado y un polvito de pimienta. Después se pone en una cacerola con manteca, un vaso de vino blanco y un ramillete; se sazona de sal y se cuece a fuego lento.

CARNE CON ALCACHOFAS.--Se pone la carne en filetes con manteca, ajos, cebolla y perejil, todo bien picado; se deja rehogar y se le agrega harina; cuando se tuesta se le echa caldo o agua hasta que se cueza; aparte se tienen cocidos cogollitos de alcachofas que se rebozarán con harina y se fríen; se echan en la carne, se pone vino blanco y se deja cocer hasta reducir la salsa, y que no se deshagan las alcachofas.

FIAMBRE.--Se pide carne tajada, abriéndola por el centro y procurando que quede unida por un costado. Se corta a tiras y se va colocando sobre la carne, que ya tendrá sal, una pechuga de gallina, ternera, jamón y trufas. Después se envuelve en la carne, se aprieta bien y se cose. Se pone al fuego en una cacerola con manteca, y cuando haya tomado color, se añade caldo, hierbas finas y un vaso de vino blanco. Cuando está reducida la salsa se saca la carne y se pone peso encima.

CABEZA.--Después de abierta a lo largo por la mitad una cabeza de carnero o cordero, y cuando está bien limpia, se rellena con un picadillo de ternera, tocino, ajo, perejil, pan rallado y huevos batidos, sal y pimienta. Después se ata la cabeza, se frota con limón y manteca y en una tartera

en que se habrá puesto una sopa de pan, se mete al horno.

BIFTECK.--Se toma unos filetes de solomillo de vaca, se aplastan con el mazo y se ponen en una fuente con sal, ajo, limón y aceite fino; se dejan unas horas y cuando se hayan de servir se untan con manteca y asan en la parrilla.

CHULETAS ASADAS.--Se sazonan de sal, y por los dos lados se les pone ajo, perejil, pan rallado y manteca y zumo de limón; se envuelven en papel blanco, se asan en la parrilla, y se sirven en el mismo papel.

GORRINITO ASADO.--Después de bien limpio se sazona con sal y pimienta, interior y exteriormente, se rocía con manteca y vino rancio, se mete al horno con cuidado de echarle por encima la grasa que va soltando. Cuando está tostado, se sirve bien caliente.

TERNERA EN RAJAS.--Tómense unas rajitas finas de ternera, sazónense de sal y zumo de limón; se bañan en manteca de cerdo y se envuelven en pan rallado, que se tendrá mezclado con perejil y queso muy picado; se colocan en una cacerola y se meten al horno.

TERNERA CON CHAMPIÑONES.--Después de escurridos y lavados con dos o tres aguas los champiñones de una latita, se cuecen en buen caldo, se pican y mezclan con algunas trufas, también picadas. Se fríe cebolla, se echa la ternera partida a trozos, sazonada de sal, se agrega una taza de vino blanco, un poco de nuez moscada y harina tostada, se une con los champiñones, cocinando todo un poco antes de servirse.

TERNERA CON ALCACHOFAS.--Cuézanse las alcachofas con agua hirviendo y sal en una cacerola; se prepara manteca de vaca; se fríe la ternera y cebolla, se agrega un cacito de caldo, se une a las alcachofas, y a fuego lento se deja cocer hasta que está en su punto. Lo mismo puede hacerse con guisantes o con salsa de tomate.

TERNERA ASADA.--En manteca o aceite se dora bien la carne, sazonada con sal y vino blanco; se agregan unas rajadas de cebolla y se deja cocer unas tres horas; puede servirse con puré de patatas.

TERNERA EN FIAMBRE.--Se hace un picadillo de ternera y jamón; se mezcla especias y vino blanco, haciendo una masa; se coloca en una tartera baja, formando un rollo, y se mete al horno; cuando está a punto se separa del fuego y corta a ruedecitas.

OTRA FÓRMULA.--Se toma un cuarto de kilo de solomillo de ternera y se corta a tiras, y lo mismo se corta media libra de jamón y una lata pequeña de trufas. Se baten cuatro huevos, y con miga de pan rallado y una copita de ron se hace una pasta.

Se toma piel de ternera, se estira bien, y se colocan intercaladas las tiritas y trufas; encima, una capa de la pasta de huevo, otra de tiras, y así sucesivamente.

Una vez preparado, se dobla, se cose y mete en un paño limpio, poniéndolo a cocer. El agua donde se cuece se sazona de sal, puerro, zanahoria y tomillo; se saca y prensa. Puede conservarse dos o tres días; más, no.

TERNERA SALTEADA.--Se toma un trozo de ternera de buena clase, se macera bien hasta dejarla delgada, se sazona de sal, se reboza con harina, y en manteca de cerdo bien caliente se dora. Se le pone ajo, perejil, vino blanco y caldo; ha de hervir a fuego lento. Se le echa una salsa de almendra y yema de huevo cocido, y deshecha con otro poquito de vino blanco. Se corta la ternera en trozos pequeños, se colocan en una fuente, se vierte por encima la salsa pasada, cubriéndola por último con huevos duros y perejil.

TERNERA EN BECHAMELE.--Se hace una bechamele fina, y cuando se saca del fuego se le incorporan yemas de huevo.

Sazonados de sal, se fríen un poco unos filetes de ternera y se colocan por capas en una cacerola baja; es decir, una capa de filetes y otra de bechamele, procurando que la última sea de bechamele. Se echa por encima pan molido y se mete al horno hasta que se dore.

TERNERA A LA JARDINERA.--Tómese un trozo de ternera buena, y todo en crudo póngase cebolla muy picada, ajo, pimientos, tomates, perejil, pimienta, aceite, y doble cantidad que de aceite, de vino blanco, sal, manteca y canela.

Se hace hervir poco a poco y antes de terminar la cocción se agrega un cacillo de caldo de cocido. Cuando está en su punto se pasa la salsa y se le agrega un poquito de zumo de limón.

PUDDING DE CARNE.--Se hace un picadillo de carne, jamón y cebolla; se sazona de sal y se mezcla con huevos batidos y salsa de tomate.

Se coloca en un molde, y se cuece al baño maría, y antes de servirlo se tiene en el horno para que se dore.

TERNERA CON ACEITUNAS.--Se mezcla con jamón un trozo de ternera buena; se sazona con sal y zumo de limón; se dora con manteca y se echa un poco de harina tostada, un cacillo de caldo y un vaso de vino blanco.

Cuando está casi cocida se mezclan aceitunas deshuesadas, se deja hervir un cuarto de hora, y se sirve.

FRICANDEAU.--Se mecha con jamón y tocino gordo un trozo de buena ternera, y se dora en manteca; se le pone cebolla cortada a ruedas, nuez moscada, vino blanco y tomillo. Se cubre con un papel de estraza en vez de tapadera y se cuece a fuego muy suave.

CUCURUCHOS.--Se preparan unas rajadas de ternera bien delgadas; se cubren con un picadillo de jamón, huevos duros y perejil; se hacen un rollo y se ata. Se rehogan en manteca muy caliente, después de rebozarlas con harina; se añade caldo de cocido, vino blanco y cebolla picada; se hace hervir y se colocan los cucuruchos en una fuente al tiempo de servirlos, echándoles la salsa pasada por encima.

Para adornar la fuente se tienen cocidos de antemano guisantes, coliflor, alcachofas, judías verdes, todo por separado, y se ponen alrededor de la fuente grupitos de estas verduras intercaladas con huevos duros.

TERNERA CON ZANAHORIAS.--Se coloca en una cazuela un trozo de ternera buena, una cebolla cortada a ruedas, una cabeza de ajos, perejil, una jícara de aceite, otra de caldo, un poco de manteca, media jícara de vinagre y zanahorias bastantes.

A fuego muy lento se hace hervir unas dos horas y media, y después se aplasta bien la cebolla con una cuchara de madera, para que espese la salsa. Se pone el trozo de carne en una fuente y se guarnece ésta con las zanahorias, aceitunas y patatas fritas. La salsa se pasa por el colador.

TERNERA TRUFADA.--Se pone en adobo de sal y ajo por espacio de más de dos horas con picadillo de ternera. Se corta jamón a tiras largas. Se toma un trozo de piel de ternera, se estira bien y se va colocando una capa de picadillo, otra de tiras de jamón, y así hasta terminar, intercalando trocitos de trufas; se envuelve bien y se cose; después se cubre con un paño blanco y se pone a cocer en una cazuela que contenga por partes iguales agua y vino blanco, una rama de tomillo y hierbabuena; tiene que estar cociendo hora y media.

LOMO DE TORO.--Se cortan unos filetes delgados y se tienen de cinco a seis horas en un adobo de sal, ajo, aceite y vinagre. Después en aceite o manteca muy caliente se fríen, y se sirven.

CADERA DE TORO.--Se toma un trozo de un kilo, y en una vasija de barro se pone, con una cabeza de ajos, una cebolla grande, tres clavillos, seis granos de pimienta, una hoja de laurel, dos jícaras de aceite, dos de vino blanco, cuatro de agua y una cucharada de vinagre.

Tiene que hervir de tres a cuatro horas. Al tiempo de servirlo se pasa la salsa y se espesa con una pastilla de chocolate molido.

TERNERA CON PATATA MOLDEADA.--Se sazona de sal un trozo de ternera y se mecha con tiras de jamón, se asa bien y se coloca en la fuente que haya de servirse, cortada muy fina. Se adorna la fuente con patatas fritas moldeadas.

TERNERA A LA ALEMANA.--Se sazona de sal un trozo de ternera buena, y se mecha con almendras y pasas de Málaga. Se coloca en una cacerola y se echa por encima vino blanco, poniéndolo al horno.

Se disuelven en leche almendras tostadas y molidas, haciendo hervir un poco, se pasa por un colador y se vierte sobre la ternera al tiempo de servirla.

Pueden sustituirse las almendras con nueces, que resulta de muy buen gusto, pero de color muy oscuro.

TERNERA A LA CATALANA.--Para esta fórmula se emplea todo lo mismo que para la ternera a la jardinera, variando solamente la manteca, que se sustituye con mantequilla.

TERNERA A LA ITALIANA.--Esta ternera se prepara y hace por la misma fórmula que la ternera con aceitunas, sino que en lugar de que en aquella se agregan aceitunas, aquí se agregan macarrones finos; al servir la ternera se colocan los macarrones alrededor de la ternera.

TERNERA REBOZADA.--Se cortan unos filetes de ternera muy delgaditos, se sazonan de sal, se rebozan en harina y huevo batido, y en aceite bien caliente se fríen, sirviéndolos con zumo de limón.

FILETES DE TERNERA AL HORNO.--Se colocan los filetes en una tartera y se les pone sal, perejil, zumo de limón y pan rallado. Se vierte por encima manteca muy caliente, y se tienen al horno media hora.

COLA DE CARNERO.--Después de meter en el cocido una cola de carnero, y cuando ya ha hervido lo necesario, se saca entera, se unta con manteca, sal, ajo, perejil y pan molido, y se mete al horno.

BATALLÓN.--Se rehoga en manteca de vaca, cebolla muy menuda, se echa y tuesta harina y se agregan trozos de carne.

Con caldo de cocido se hace hervir una hora, se sazona de sal y se agregan patatas y zanahorias, y cuando se ve que todo está cocido, se sirve.

SALMIGONDIS.--Para aprovechar la carne del cocido y cualquier otra, se coloca en una cacerola con trocitos de jamón y chorizo fritos; se fríe cebolla muy picada y tomate, y cuando está hecho se vierte sobre la carne, haciendo hervir todo junto, poniendo también un cacillo de caldo y pimientos cortados en tiras.

ROPA VIEJA.--Se corta muy menudita la carne, tocino, chorizo y se machacan los garbanzos, que es todo lo del cocido, haciendo de todo ello una pasta, que se liga con huevo batido. Se unta un molde con manteca o mantequilla y se mete al horno. Cuando está dorado se vuelve el molde a un plato, y se adorna con huevos duros y aceitunas.

TERNERA A LA MARENGOT.--Se corta en trozos cuadrados una porción de carne magra de ternera. Se sazonan de sal y se rehogan en manteca o aceite. Se añade un ramito compuesto de hierbas finas, saladillo escaldado y cortado en lonjas y bastantes cebollitas fritas.

Se pone la cacerola al horno o entre dos fuegos suaves, mezclándole salsa de tomate y un poco de pimienta de Cayena.

CHULETAS DE PRIMAVERA.--Se sazonan con sal, se untan con manteca y envuelven en un papel untado también con manteca, se asan a la parrilla, y se sirven con macedonia de verduras.

CHULETAS DE TERNERA A LA RUSA.--Se sazonan y envuelven en harina las chuletas; se rehogan en manteca a fuego lento, se agrega caldo y se dejan hervir media hora; antes de servir las se echan por encima pepinillos picados.

GRANADINAS DE TERNERA GLASEADA.--Se corta la ternera en tajadas finas, que se mechan y sazonan; se colocan en una cacerola sobre una capa de verdura y tocino cortado muy delgado; se rocía con manteca y un poco de caldo, dejándolo cocer hasta que la salsa se glasee; se sirve con guarnición o puré de legumbres.

LOMO DE VACA AL ASADOR.--Se unta con aceite el lomo después de quitarle el hueso; se sazona de sal y se cubre de rajas de cebolla y algunas hojas de laurel. Si no hace calor, puede dejarse así un par de días. Después se atraviesa con el asador por lo más grueso del lomo; se envuelve en un papel de barba bien empapado de manteca, y se procura asarlo a fuego fuerte; se sirve con una salsa aparte.

GUISADO DE CARNERO CON PATATAS.--Después de partida la carne a pedacitos, se echa en una olla, con tocino y cebolla picados, sal y pimienta, se pone a rehogar a fuego lento, y cuando está algo más que a medio cocer, se echa una salsa de avellanas, especias y patatas partiditas; al empezar a hervir se retira un poco, para que acabe de cocer a fuego lento, hasta el momento de servirlo.

PECHO DE CARNERO ASADO.--Córtese en pedazos largos, pónganse en una cacerola pedazos de tocino, añadiendo lonjas de jamón; los pedazos de pecho por encima, cubriéndolos con tocino, zanahorias cortadas en rodajas, cebollas cortadas, laurel, tomillo y una cantidad regular de caldo; se deja hervir lentamente unas tres horas con fuego por encima y por debajo; se escurre y coloca en la fuente con espinacas, acederas o achicorias en medio.

SOLOMILLOS DE CARNERO.--Se preparan dos solomillos, poniéndolos en adobo con sal, pimienta, aceite, medio vaso de vino tinto; se ponen en una cazuela juntamente con su adobo y desperdicios, humedeciéndolos con un poco de agua se dejan cocer lentamente unas dos horas; entonces se sacan y ponen en la fuente; se desengrasa la salsa y espesa con un poco de harina o fécula, en la que se disuelve un terrón de azúcar y se bañan los solomillos con ella antes de servirlos.

SOLOMILLO CON VERDURA.--Se sazona con sal y se mecha con jamón, envolviéndolo en manteca y metiéndolo al horno en una besuguera; cuando está en su punto se corta en lonjas finas, haciendo que conserve su forma, y se sirve con grupitos de verduras en la misma forma que los cucuruchos.

SOLOMILLO CON CHAMPIÑONES.--Después de asado el solomillo, se echa una salsa de tomate, una lata de champiñones picados y hervidos en caldo, colocando el solomillo en el tomate y alrededor los champiñones.

SOLOMILLO ASADO.--Después de asado con manteca en una besuguera, se sirve adornado de fritos, puré de patatas o los que gusten; puede ser una salsa de tomate.

SOLOMILLO CON PICATOSTES.--Preparado y asado el solomillo, se corta en lonjas y se sirve adornado con picatostes.

SOLOMILLO CON SETAS.--Se toma un buen solomillo, se mecha, se sazona y unta de manteca, recién derretida en una sartén. Aparte se pican unas cuantas setas, previamente lavadas, escurridas y sin rabos, con la cuarta parte del volumen de perejil picado y otro tanto de charlotas,

también picadas. Rehóguese la mezcla a la lumbre con un poco de manteca. Hágase un espeso claro, y déjese reducir a buena consistencia.

Se coloca el picadillo de setas en un plato que resista al fuego, con manteca, cúbrale con esta salsa y pan rallado, cuézase un cuarto de hora al horno, y con ello se rodea el solomillo al presentarle, acompañando en salsera el jugo del asado.

CHULETAS A LA PAPILOT.--Se maceran bien unas chuletas de vaca, se fríen en manteca bien caliente, se extiende por un lado una capa de mantequilla, y agréguese jamón picado y un poquito de vino blanco, envuélvase en papel de barba y póngase al horno. Deben servirse dentro del mismo papel.

LENGUA A LA ESCARLATA.--Se toma una lengua de vaca, se frota bien con un paño; se frota con sal de nitro y se coloca en una cazuela de barro, cubriéndola bien de sal común, en la cual debe permanecer durante ocho días, dándole vuelta en cada uno y cuidando de que siempre quede cubierta de sal.

Pasados esos días, se saca y se la pone unas horas en agua fría; se lava, se quita la piel, y se pone a cocer en agua con zanahorias, clavo, perejil y cebollas, hasta que esté bien tierna; se saca del agua y se la mete en prensa durante un par de días.

VACA ESTOFADA.--Se escoge un buen trozo de vaca, se golpea, se mecha con tiritas de tocino y pedacitos de ajo, se coloca en un adobo de tomillo, laurel, cebollas, estragón, ajo, pimienta quebrantada, limón cortado en ruedas delgadas, dejándolo así toda la noche.

A la mañana siguiente se enjuga bien y se frota con sal especial. Luego se dora a buena lumbre en una cacerola. Ya dorada se traslada a un puchero grande de barro, provisto de un lecho de buen tocino, y se pone a cocción lenta. Se moja a nivel de la carne con buen vino tinto y el adobo. Se deja que vaya cocinando a fuego lento hasta que espese la salsa.

Se desengrasa, y se sirve.

MANOS DE CARNERO EN SALSA.--Soflácese una docena de manos de carnero, suprimase el mechoncito de pelo que tienen en medio de la hendidura de la punta, y cuézanse en una salsilla blanca durante cuatro horas. Escúrranse entonces sobre un paño blanco y suprimase el hueso.

Hágase reducir a buena lumbre unas cucharadas de jugo blanco con setas previamente pasadas por manteca; trábese con tres yemas de huevo, agréguese unos veinte gramos de manteca fresca, una pulgarada de perejil blanqueado y zumo de limón, e incorpórense las manos de carnero a esta salsa poco antes de servir.

CHULETAS DE TERNERA ASADAS CON TOMATE.--Se toma un trozo de carne que contenga huesos de la espina dorsal y costillas. Se corta por ambos lados de una de éstas y a lo largo del hueso poco al bies; para obtener buenas chuletas no deben sacarse más de cuatro de cada costillar de carnero.

Las de ternera no se cortan al bies, porque en este caso resultarían voluminosas; los cortes han de ser perpendiculares al eje de la espina dorsal, cuidando de conservar la parte de la envoltura.

Se sazonan y colocan sobre una parrilla bien limpia, unas junto a otras. Se mantienen sobre el fuego durante un cuarto de hora, cuidando de volverlas con manteca, y cuando estén pasadas se disponen sobre una fuente, y se sirven con una salsa de tomate.

TERNERA ASADA EN SU JUGO.--Se toma un trozo de ternera y se sala; póngase en una tartera con manteca de cerdo media hoja de laurel, uno o dos granos de pimienta, un clavo de especias, y se mete en el horno fuerte.

Cuando quede bien asada y dorada, se rocía con vino blanco, formándose un excelente jugo, aumentando un poco de caldo desengrasado pasando por un colador fino. Puede servirse al natural con su propio jugo o adornada de berros o cualquier otra ensalada natural o compuesta aparte. Para la ternera asada puede emplearse adornos de patatas o de otra clase de legumbres.

PECHO DE CARNERO RELLENO.--Ábrase por el lado de las costillas, deslizando la hoja de un

cuchillo entre la piel y huesos; sazónese interiormente, llénese con un picadillo de cerdo, y mezclando un poquito de pan rallado con setas picadas, cebolla y perejil también picado.

PIERNA DE CARNERO A LA CAMPESINA.--Extraer el hueso de la cavidad; úntese la carne con un diente de ajo, cuézase la pierna, dando forma redonda; rehóguese con tocino picado en una cacerola, sazónese, y cuando esté a medio cocer, colóquese en vasija redonda; rocíese con su moje, y extiéndase alrededor de la pierna una capa de cebollas, alubias, secas, cocidas antes, y sobre las alubias patatas mondadas y crudas, sazonadas de sal y pimienta.

Cúbrase todo con caldo, hágase hervir el líquido, tápese la cazuela y se deja hervir hasta que esté todo bien cocido.

CHULETAS DE CARNERO A LA PARRILLA.--Prepárense todo lo anchas que sea posible; se sazonan de sal y se sumergen en aceite; se colocan sobre una parrilla al natural o empanadas, volviéndolas a los cinco minutos y teniéndolas otros cinco del otro lado. Colóquense en una fuente caliente, y sírvanse con su jugo o con un adorno de patatas fritas, salteadas, en puré o a la mayordoma.

CHULETAS DE CORDERO A LA PAPILOTE.--Córtense las chuletas y aplástense, dándoles buena forma; se sazonan de sal y se colocan en una cacerola con tocino derretido; se rehogan volviéndolas, y cuando estén cocidas póngase a escurrir el tocino en otra cacerola, y con la grasa se rehogan finas hierbas, después de picadas, para retirarlas así que hayan perdido la humedad. Agréguese perejil picado y jamón cocido y picado también, y déjese enfriar. Entonces se envuelven las chuletas con dos capas de aderezo, y se van poniendo sobre papel fuerte y cortado en forma de corazón, y se pliega el papel de manera que envuelva enteramente las chuletas. Éstas se colocan en unas parrillas, se calientan volviéndolas a menudo, para que el papel no se ponga negro, sirviéndolas en el mismo papel.

CHULETAS DE CORDERO EMPANADAS.--Después de rehogadas en manteca, pero sin que adquieran demasiado color, se dejan enfriar con su jugo, se preparan con yema de huevo, y pan en la forma ya conocida, se asan a la parrilla a fuego lento, y se sirven con jugo claro o zumo de limón.

COSTILLAS DE CORDERO A LA BECHAMELE.--Se baja la carne dejando el palo descubierto y se envuelven en la pasta, después en huevo, y últimamente en miga de pan rallado; la bechamel se hace con manteca y leche, y cuando está hirviendo se sazona de sal, se le echa harina y se trabaja con una cuchara de madera.

LENGUA DE CARNERO CON TOMATE.--Mondada y escaldada con agua hirviendo, se pone a escurrir y se cuece con caldo o agua un manojito de hierbas, sal, pimienta, cebollas y zanahorias; se raja a lo largo, después de despellejada se envuelve en un papel untado de aceite, se remoja en salsa de tomate, se tiene un rato en la parrilla, y se sirve en el mismo papel.

LENGUA DE CARNERO EN SALSA.--Después de cocida la lengua se saca con un tenedor y se coloca en otra cacerola con sesos de carnero y pies de lo mismo, después de deshuesados y cocidos. El caldo de las lenguas se aumenta con jugo de lo demás y vinagre, se le hace hervir y se traslada a otra cacerola; se desengrasa la salsa, se cuele y se vierte sobre las lenguas.

EMPANADAS DE TODA CLASE DE CARNES.--Se prepara una pasta quebrada, un hojaldre o rebanaditas de pan, y entre dos panes o dos hojas de pasta se mete picadillo de carne de cualquier clase, ternera, jamón, carne de aves, o mejor aún si están mezcladas. Hecha la empanada se moja en leche, se coloca sobre un paño, poniendo peso encima, y se deja reposar unas horas, después se reboza con huevo, y en manteca o aceite muy caliente se fríe.