

## CALDOS

**CALDO SENCILLO.**--Para medio kilo de carne de buey póngase un litro de agua, sal, zanahoria y puerro; cuézase una hora antes de servirlo.

**CALDO ESPAÑOL.**--Póngase todo como en el anterior, agregando un trozo de jamón, dos jícaras de garbanzos previamente remojados y un trozo de chorizo. Téngase hora y media cociendo a fuego lento, y puede servirse.

**CALDO DE AVE.**--Córtese en trozos un ave; póngase a cocer en dos litros de agua con sal, puerro, cebolleta, zanahoria y una ramita de perejil; se espuma bien, se hace hervir despacio, y se sirve.

**CALDO IMPROVISADO.**--Para cien gramos de extracto de carnes o gelatinas de aves, medio litro de agua hirviendo; se disuelve bien, y se sirve.

**CALDO DE LEGUMBRES Y VERDURAS.**--Para cada litro de agua, una jícara de lentejas, otra de habichuelas, otra de alubias encarnadas, zanahorias, puerros, cebolletas, perejil y coliflor.

Se sazona de sal, se compone con aceite frito, después de pasado el caldo por un tamiz. (Es propio para niños y convalecientes).

**CALDO DE CEREALES.**--Para dos litros de agua échese una jícara de cebada, otra de trigo, otra de avena, otra de maíz y otra de centeno; sazónese de sal y que hierva hasta reducirse a medio litro, y antes de servirse pásenlo por un colador.

## SOPAS

**SOPA DE YEMAS.**--Después de batidas unas yemas, se meten al horno en un plato, y cuando estén duras se sacan y cortan a trocitos cuadraditos, y cuando está el caldo hirviendo se echan, poniendo también otros cuadraditos de jamón.

**SOPA DE OBISPO.**--Se deshace mantequilla en una cacerola y se echa harina, moviendo sin cesar y echando despacio el caldo; se baten yemas de huevo y se van mezclando; cuando está bien mezclado se le agrega un poco de jerez, y cuando ha hervido un ratito se echa a poquitos las claras, que se habrán batido a punto de nieve y frito en pequeñas porciones.

**SOPA JULIANA.**--Se fríen en manteca puerros y cebolla picada; se van agregando patatas, nabos y zanahorias cortadas a tiritas muy finas, una hojita de hierbabuena y perejil picado; cuando todo se ha rehogado se pone repollo muy blanco a trocitos regulares, y se rehoga también; se sazona de sal, después de poner el caldo necesario, y se deja hervir por lo menos tres horas.

**SOPA DE HUEVO.**--Se pone la sopa cortada bien fina a rehogar con manteca (si es vigilia, con aceite); se echa el caldo sazonado de sal y unas avellanas tostadas y bien molidas, y cuando está a punto se echa un huevo por persona, y si se quiere más finos se baten los huevos, mezclándolos bien antes de servirla.

**SOPA FINA.**--Con una taza de harina, leche y una yema de huevo se hace una masa espesa y fina; se baten dos claras a punto de nieve; se mezcla todo bien; se va friendo en aceite muy caliente, se le echa el caldo hirviendo, y se sirve.

**SOPA DE CROQUETA.**--Hecha y fría la pasta de croqueta se toman bolitas del tamaño de un garbanzo, y rebozadas en miga de pan y huevo se fríen, echándoles un buen caldo por encima al tiempo de servirse.

En lugar de la croqueta puede echarse al caldo menudillos de ave a pedacitos.

**SOPA DE AJO.**--Se corta sopa de pan muy fina, y en una tartera se pone al fuego para que se tueste un poco el pan; se echa el aceite necesario, que se habrá frito con ajo, y cuando está tostado se echa agua hirviendo sazonada de sal, metiendo la tartera al horno o poniendo fuego encima y debajo.

**SOPA DE PASTA.**--Para cada litro de caldo de cocido se pone unas dos onzas de cualquier pasta de sopa; se hace hervir un rato, se deja reposar, y se sirve.

**MACARRONES.**--Con caldo de cocido y en una fuente plana se ponen a cocer macarrones gruesos; cuando están blandos se espolvorean con queso rallado y se mete un ratito al horno.

**SOPA DE ALMEJAS.**--Después de bien lavadas, se cuecen con agua y sal; se quitan las conchas y se echan las almejas a una cazuela donde se habrá frito aceite con ajo, cebolleta, tomate y perejil; se pasa por un colador el agua donde se han cocido las almejas y se le echa arroz o rebanaditas de pan.

**SOPA DE PESCADO MUY RICA.**--Para cada libra de pescado, el agua necesaria a cuatro platos de sopa; el pescado, bien limpio, se pasa por harina y se fríe en aceite hirviendo; después, en ese mismo aceite, se fríe tomate, ajo, cebolla, pimienta y perejil bien picado; se pone a rehogar, añadiéndole el pan necesario y una salsa de almendras y avellanas tostadas.

**OTRA MÁS FINA.**--Escamado y limpio el pescado, se corta en tajadas; se pone a cocer en una cacerola con agua y sal. Se hace una mayonesa, poniendo una yema de huevo por cada plato de sopa, y cuando empieza a hervir el caldo donde se ha cocido el pescado (se habrá pasado por un colador), se va incorporando la mayonesa, sin dejar de moverlo y fuera del fuego; las rebanaditas de pan han de ser muy finas.

**SOPA DE QUESO.**--En una cacerola con manteca de vaca se corta la cebolla muy menuda y se pone al fuego hasta que la cebolla empieza a dorarse; entonces se echa el agua necesaria para la sopa y se sazona de sal; en otra tartera se pone una capa de rebanadas de pan, delgaditas, otra capa de queso Gruyere, otra de pan, y así sucesivamente cuantas se quieran. Se vierte por encima el caldo de la cacerola y se mete un rato al horno.

**SOPA DE MARISCOS.**--En una cacerola se fríen en aceite, ajo, cebolla y tomate; se echan los mariscos bien lavados y el agua necesaria para que cuezan; cuando abren se quitan las conchas y se echan rebanaditas de pan.

**SOPA REAL.**--Se cuecen enteras patatas buenas; después se pelan y pasan por el prensa-puré; se prepara una bechamelle con jamón menudito, y cuando está espesa se añaden las patatas, moviendo la pasta sin cesar con una cuchara de madera; cuando está hecha la pasta se retira del fuego y se echan tres yemas por cada medio kilo de patatas, moviendo hasta que se incorporen bien. Se tiene hirviendo el caldo y se echa esa pasta a bolitas, hirviendo la sopa.

**SOPA DE ALMENDRA.**--Después de escaldadas y peladas, cien gramos de almendras por litro de agua, se fríen en aceite bien caliente y se sacan; después se echa ajo y rebanadas de pan, y cuando están tostadas se machacan las tres cosas en el mortero. Se pone agua sazonada de sal; se echa la sopa cuando está hirviendo, se

mezcla lo del mortero, y se sirve.

**SOPA DE ARROZ.**--Se pone a cocer arroz con agua sazónada de sal; en una sartén se fríe con manteca, tomate, pimienta, cebollita y unas tiritas de patata; se mezclan menudillos de pollo o gallina bien picados, jamón y chorizo, y se mezcla todo al arroz.

Cuando se ha cocido, se sirve, espolvoreándolo si se quiere con queso de Parma rallado.

**SOPA LIONESA.**--Para cien gramos de manteca de vaca, cien de sémola fina y un litro de leche.

Se pone la manteca en una cacerola, y cuando se derrite se echa la sémola; se le da un par de vueltas y se agrega la leche, azúcar, un palo de canela y la corteza de medio limón rallada; se cuece a fuego lento moviendo para que no se agarre; se incorporan tres yemas de huevo, que se tendrán desleídas en leche tibia, y se vierte en la sopera sobre tostadas de pan fritas en manteca.

**SOPA DE PESCADO.**--Se ponen a cocer merluza y cangrejos, con agua y vino blanco; se mezcla cebolla, pimienta, sal, nuez moscada, laurel y perejil. Cuando todo está cocido se ponen los cangrejos con cuadraditos de pan tostado y se pasa el caldo; se le puede agregar tomate frito si gusta, y se sirve la merluza con salsa mayonesa, resultando dos platos.

**SOPA DE VIGILIA.**--Para dos huevos, cuatro cucharadas de miga de pan rallado, ajo y perejil bien picados, sal, especia y el zumo de medio limón, haciendo de todo una pasta. Se pone aceite en la sartén, y cuando está caliente se va echando la pasta en forma de tortitas del tamaño de una o dos pesetas. Cuando se doran se sacan y se echan en una cacerola de agua caliente y sazónada de sal; se hace hervir unos minutos, y al servirla se puede ligar con dos o tres yemas bien batidas.

**SOPA JULIANA PARA VIGILIA.**--Se fríe en aceite cebolla y ajo muy picado; cuando se dora se echa el agua necesaria para los platos de sopa que se quiera obtener; se echan las hierbas julianas, y cuando están cocidas se le mezclan unas yemas de huevo bien batidas, y se sirve.

**SOPA JULIANA.**--Se cuecen hierbas julianas (si son frescas mejor) en caldo del cocido; se pone en una cacerola uno o más huevos duros partidos menuditos, colas de langostinos, cangrejos y unas rebanaditas de pan frito en manteca de cerdo; se vierte encima el caldo con las hierbas, y se sirve.

**CONSOMÉ DE ALMEJAS.**--Para cada plato de sopa se cuecen una docena de almejas; se sacan y en el caldo se echa tomate, cebolla, puerros, perejil, laurel, hierbabuena, tomillo, sal y manteca de vaca o cerdo bien fresca. Se deja cocer un rato, se echan las almejas sacadas de las conchas y que cuezan otro poco; se prepara en una cacerola colas de cangrejos y tostaditas de pan frito con manteca. Se espesa el consomé con dos o tres yemas de huevo duro machacadas en el mortero y desleídas con un poco aceite fino; se vierte en la sopera, y se sirve.

**CONSOMÉ DE CARNES.**--Para un kilo de carne de vaca que sea gelatinosa,

media pata de ternera y un trozo de cabeza de cerdo; se hace hervir dos horas y se echa cebolla, tomate, especia, sal, laurel y se hace hervir tres horas más; en una sartén con manteca de cerdo se fríe una pechuga de gallina y se repica después; se hace una bechamelle con sémola fina en vez de harina, y se le mezcla el picado de pechuga sazonado de sal y nuez moscada; se mueve sin cesar, y cuando la pasta está espesa se retira del fuego y se le mezclan dos yemas de huevo, dejando enfriar; después se hacen unos trocitos como macarrones de tres centímetros, se rebozan en huevo y pan rallado y se fríen; se colocan en una sopera, se vierte sobre ellos el consomé bien desengrasado y pasado, y se sirve. Con las carnes se hacen croquetas.

**CONSOMÉ DE AVE.**--En una olla con tres litros de agua se pone en trozos una gallina, un kilo de pecho de ternera, sal, apio, puerros, azafrán, nabos y zanahorias.

En una taza de caldo se deslíen seis yemas de huevo bien batidas y se ponen al baño maría en un molde untado de manteca; cuando se enfría se corta a cuadraditos y se pone en una sopera con menudillos de gallina y pedacitos de pan, todo frito. Se desengrasa el consomé pasándolo por un tamiz muy fino al echarlo a la sopera, bien caliente, y se sirve.

**CONSOMÉ JUVENAL.**--Consomé claro. Guarnición: Hojas de lechuga cocidas que se rellenan de tarse de ternera, enrolladas en forma de cigarrillos, escalfadas, momentos antes de servir, mas costrones de brioche de tres centímetros de diámetro fritos y guarnecidos de puré crecy (zanahorias) reducido, napadas por encima y gratinados.

**CONSOMÉ A LA MONTMART.**-- Consomé de ave, claro. Guarnición: Medias lunas muy pequeñas de zanahoria y nabos glaceadas, rodajas finas de morcilla de ave trufada, y lengua a la escarlata, real a la crema de guisantes, puntas de espárragos y perifollos, picado.

**CONSOMÉ MESALINA.**--Consomé de ave con esencia de tomate. Guarnición: Riñones de gallo, arroz cocido y juliana fina de pimientos frescos de España.

**CONSOMÉ A LA MARTINIERE.**--Consomé de ave, claro. Guarnición: Repollo relleno de tarse de carne con finas hierbas, bien sazonado, forma de morcilla, breseadas; luego se cortan en rodajas finas; guisantes frescos mondados y pequeños. Diablotins (de pan) en forma cuadrada.

**SOPA A LA PURÍSIMA.**--Póngase una cacerola al fuego con un poco de aceite fino en el que se rehogan una cebolla y unos cuadraditos de patatas, procurando que no tomen color, un par de zanahorias, aroma de apio y una cucharada de arroz. Mójese con agua, sazónese con sal y déjese a un lado de la lumbre a que cueza bien; una vez cocido, se pasa todo por un tamiz, procurando que esta sopa no quede muy espesa. Se vuelve a pasar la sopa por un colador de pico; con ayuda de un batidor se pasa a una cacerola limpia; sazónese bien, y en el momento de servirse agréguese un poco de perifollo fresco picado muy fino.

**SOPA DE OSTRAS.**--En un mortero de mármol macháquense dos o tres docenas de ostras. Échese luego caldo de pescado, hirviendo. Déjese cocer por espacio de tres cuartos de hora. Fríanse aparte, con manteca, cortezones de pan en cantidad suficiente. Al retirarlos de la sartén colóquense en

la sopera. Viértase en ella el caldo de ostras, y sírvase bien caliente.

**SOPA DE PURÉ DE JUDÍAS ENCARNADAS.**--Se cuecen las judías en caldo, añadiendo ruedecitas de zanahorias y cebollas con un poco de manteca; después de cocidas se machacan en un mortero, y el zumo se pasa por tamiz, añadiéndole más caldo si estuviese muy espeso; después se echa este zumo sobre algunos pedacitos de pan frito, y cuando estén bien calados se sirven. En días de vigilia se pone caldo de pescado y aceite en vez de manteca.

**SOPA DE ACEDERAS Y HUEVOS.**--Póngase en una cacerola con manteca un puñado grande de acederas mondadas y lavadas, picadas en pedazos; cuando estén bien rehogadas se añade la cantidad de caldo según el número de personas (dos cacillos y medio por persona), y luego que esté próximo a hervir se echa el pan, dejándola a fuego lento; viértase en la sopera con un batido de yemas de huevo cuando haya de servirse.

**SOPA A LA ARAGONESA.**--Cocer bien un hígado de ternera. Dejarlo enfriar y rallarlo menudito. Agregarle otro tanto de queso y espolvorear la mezcla con un poco de pimienta al revolverla. Desleír en caldo claro del puchero, hacer que cueza, y a los pocos hervores bañar con ello unas rebanadas de pan previamente tostadas con manteca. Colocar esta sopa entre dos fuegos hasta que se dore, y servirla.

## PURÉS

**PURÉ DE GARBANZOS.**--Para medio kilo de garbanzos (ya remojados), un litro de agua con la sal necesaria, cebolla, puerro y hierbas; se deja cocer hasta que estén blandos los garbanzos, y se pasa por el prensa-puré; se liga con seis huevos y cien gramos de manteca de vaca, y se sirve.

**PURÉ DE GUISANTES FRESCOS.**--Se ponen a cocer (desgranados) en agua hirviendo, con sal, cebolla, puerro, perejil y manteca; cuando están cocidos se pasan por el prensa-puré y se liga con yema de huevo; se vierte en la sopera bien caliente, sobre pedacitos de jamón y pan, fritos.

**PURÉ DE LENTEJAS.**--Se ponen a cocer con agua fría; cuando principian a ablandarse, se pone sal y siguen cociendo. En la sartén se fríe un ajo, cebolla y tomate, y se echa todo a las lentejas; se deja hervir un poco, se pasa como los otros, y se sirve.

**PURÉ DE JUDÍAS SECAS.**--Para este puré se emplea el mismo procedimiento que para el anterior.

**PURÉ DE PATATAS.**--Para cuatro platos, medio kilo de patatas cocidas con agua y sal; después se pasa el puré, se mezcla con tres yemas de huevo y un poco de manteca de vaca y se vierte en la sopera sobre unos picatostes.

**PURÉ DE ESPINACAS.**--Se cuecen en agua hirviendo y sal; después de limpias y picadas se pasan al agua fría, exprimiéndolas, y cuando están secas se pasan por un tamiz, cociéndolas con leche y mantequilla, hasta que el puré quede en su punto.

**PURÉ DE HABAS.**--Se ponen con agua y sal a cocer habas peladas, y cuando

están cocidas se hace el puré y se compone con aceite y cebolla frita o con manteca de vaca, como más guste.

**PURÉ DE PATATAS AL "GRATÍN".**--Se cuecen con agua y sal; se pasan por el prensa-puré; se deshacen con un poco de leche, añadiéndoles manteca de vaca y dos o tres yemas batidas; se pone el puré en una fuente que resista al fuego y se echa encima queso Gruyere y pan rallado; se pone en el horno hasta que tome buen color.

## POTAJES

**POTAJE CARMELITA.**--Después de remojados los garbanzos toda la noche con agua y sal, se lavan y ponen a cocer con agua tibia. Se fríe un ajo, se tira, y en aquel mismo aceite se fríe cebolla y un poco tomate, que se mezcla con los garbanzos cuando ya están casi cocidos; un rato antes de servirlo se fríe una rebanada de pan, y con yemas de huevo duro se mezcla, machaca bien en el mortero y se añade a los garbanzos.

**JUDÍAS ESTOFADAS.**--Remojadas las judías, se ponen en una olla con agua fría, cebolla, perejil, pimentón, ajos, un poco de aceite y otro poco de manteca, dejándolas cocer a fuego lento. Se fríe un rebanada de pan y unas cuantas judías; se aplastan y mezclan con las judías, sazonándolas bien.

**JUDÍAS CON CHORIZO.**--Cocidas y sazonadas las judías, se componen con cebolla frita y pimentón; aparte se tienen asados unos chorizos pequeñitos y se meten en las alubias un rato, procurando que no se deshagan.

**POTAJE DE GARBANZOS.**--Se cuecen los garbanzos y se les añade coliflor; se mezcla pimentón, especias y una fritada de tomate, ajo y cebolla; se echa un poco arroz, y cuando todo está cocido se sirve.

**GARBANZOS CON ESPINACAS.**--Se ponen a cocer los garbanzos con una cabeza de ajos, sal y una hoja de laurel. Aparte se cuecen las espinacas, se escurren bien y se mezclan a los garbanzos, poniendo aceite crudo; se machacan en el mortero unos garbanzos para espesar la salsa; se deja hervir un poco y se sirve. El que quiera, puede servirse un poco de vinagre.

**OTRO POTAJE DE GARBANZOS.**--Después de remojados, pónganse a cocer con el agua y la sal necesarios; cuando estén cocidos se machacan en el mortero unas yemas de huevo duro y unos garbanzos; se deslíe con caldo de los mismos y se compone con aceite frito y cebolla.

**LENTEJAS A LA ESPAÑOLA.**--Después de bien limpias, se ponen a cocer con agua fría, y cuando hierven unos minutos se les quita el agua, poniendo otra fría, sal, especias, cebolla y tomate frito; se machaca una miga de pan mojada con vinagre, se mezcla, se hace hervir todo junto, y se sirve.

**LENTEJAS A LA FRANCESA.**--Como en las anteriores, se cambia el agua. Cuando están cocidas y sazonadas, se escurren. Se pone manteca de vaca en una cacerola; se echa una cucharada de harina, después las lentejas, perejil picado y un poco de vinagre.

**POTAJE DE HABAS SECAS.**--Se ponen a cocer en agua fría con un trozo de

tocino, otro de cabeza de cerdo, sal, especias y ajo; se cuece todo, y se sirve.

GUISANTES.--Los guisantes, secos, se ponen con agua fría, sal, tocino, cebolla y perejil; después de cocidos se tuesta harina en manteca, se echa un cazo de caldo, se deja hervir un poco, y se sirve.

COCIDO.--Para doce personas se necesitan cuatro litros de agua, que se pone con medio kilo de cebón, un buen hueso, chorizo, jamón, zanahorias, gallina, puerro, perejil, nabos y cebollas (la patata es muy buena en el cocido, pero puede suprimirse porque pone el caldo blanco y ordinario, o si se quiere, se cuece aparte); ha de cocer a fuego lento, unas cuatro horas, bien espumado y sazonado. Con unas hebras de azafrán sale muy doradito.

ALUBIAS ENCARNADAS.--Se ponen a cocer con agua fría, sal, pimienta, cebolla y un trozo de longaniza; cuando están cocidas se componen con un poco de aceite frito con cebolla. De esta misma manera se cuecen los arvejones y las muelas.

POTAJE "VELOUTÉ".--Se hace un buen consomé y se cuela por un paño, a fin de que quede sin grasa ninguna; se pone a hervir y se le echa tapioca, y cuando está bien cocido se echa despacio en la sopera sobre yemas de huevo, bien batidas previamente.

JUDÍAS ENCARNADAS ESTOFADAS.--Se cuecen con tocino, jamón y cebolla; cuando están bien cocidas se les echa un poco de manteca y de harina, perejil picado, sal y pimienta; se saltean y se humedecen con un poco de vino tinto, dejándolas cocer lo menos media hora, meneándolas a menudo. Se sirven con el jamón partido a pedacitos.

## VERDURAS

ALCACHOFAS (TALLOS).--Bien limpias y cortadas a trozos se ponen en agua hirviendo, procurando meter muy pocas de una vez para que no cese de hervir; para que no sean amargas se tiene preparada otra agua hirviendo, se le cambia y entonces se sazona de sal; cuando están cocidas se quita toda el agua y se fríen en la sartén unos trocitos de jamón y chorizo, que se echan a la verdura; en aquella grasa se fríe cebolla, se echa una cucharada de harina, se fríe, y cuando se tuesta se vierte sobre las alcachofas, haciéndolas rehogar un rato. Son exquisitas.

ACHICORIAS.--Se limpian y cortan, se ponen en agua hirviendo y sal; cuando están cocidas, se sirven con aceite y vinagre y un poco de su caldo.

Lo mismo se ponen la lechuga y escarola cuando se quieren cocidas.

JUDÍAS VERDES.--Despuntadas y lavadas se ponen a cocer con agua hirviendo y sal, hasta que estén tiernas, mezcladas con unas ruedas de cebolla; pueden servirse como ensalada, y mejor aún con una salsa de tomate bien frito.

ESPINACAS.--Lavadas y cortadas se cuecen con agua y sal; se quita el caldo y se ponen con manteca de vaca o de cerdo. Lo mismo pueden ponerse las acelgas.

HABAS VERDES.--Se cuecen con agua y sal cuando se les quita el caldo se mezclan con manteca de cerdo, tomate, cebolla, hierbabuena, salchichón y

tocino, todo picadito. Lo mismo se hacen los guisantes.

COLIFLOR.--Se corta a trozos, se hierve con agua y sal; se pone a escurrir. Cuando está seca se pone en una fuente besuguera; se espolvorea con queso de Parma; se cubre con una bechamelle y se pone a dorar al horno.

PISTO.--Fríanse tomates, calabacines, pimientos y cebollitas; cuando se ha evaporado el agua se baten unos huevos y se revuelven bien.

ZANAHORIAS.--Raspadas y cortadas a ruedas, se rehogan con manteca; se sacan a un plato, y en aquella grasa se echa cebolla muy picada; cuando está frita se pone una cucharada de harina, y cuando se dora se echa medio litro de leche; en esta salsa se ponen las zanahorias; se sazonan de sal y acaban de cocerse, espesando la salsa con yema de huevo.

PASTEL DE COLIFLOR.--Tres cuarterones de ternera bien guisada; dos huevos bien batidos y un cogollito de coliflor; con todo se hace una pasta. Se pone en una cacerola, mitad manteca y mitad aceite, hasta cubrir el fondo de la misma; cuando está caliente se coloca una jícara boca abajo y la pasta va echándose alrededor de la jícara, y se tiene con fuego lento arriba y abajo una media hora, hasta que está rojo.

COLIFLOR EN SALSA BLANCA.--Límpiese y lávese bien; póngase a cocer en agua con un poco de sal y manteca, teniendo cuidado de que no se deshaga; después de cocida se coloca en la fuente, procurando que no pierda su forma primitiva y se rocía con salsa blanca. También se puede poner en la misma salsa y darle unas vueltas en el fuego; de este modo no tiene tan buena vista.

COLIFLOR FRITA.--Se tiene en adobo de sal, perejil y vinagre un pequeño rato y después se cuece con agua y sal; se la deja escurrir bien; se reboza en un batido de huevo y se fríe en aceite.

CARDOS A LA ESPAÑOLA.--Bien limpios y cortados a trozos, se escaldan en agua hirviendo y se lavan bien con agua fría. Se ponen a cocer con agua hirviendo lonchas de tocino y zumo de limón; cuando está blando se quita todo el caldo; se fríe aceite con ajo, se tira éste y se hace la salsa con harina tostada.

HABAS A LA CASERA.--Se cuecen en agua hirviendo; se escurren y se les da unas vueltas en una cacerola con manteca y harina; añádase sal, pimienta y ajedrea picada. Al tiempo de servir las, líguense con yema de huevo.

HABAS A LA "MAITRE D'HOTEL".--Se cuecen con agua, sal y hierbas aromáticas; se saltean con manteca y perejil picado, y se sirven.

GUISANTES A LA INGLESA.--Después de limpios se cuecen en agua hirviendo con sal y pimienta; se escurren, y sirven con trocitos de manteca fresca de vaca.

GUISANTES A LA BILBAÍNA.--Se cuecen con aceite crudo y cebollas; después se echan patatas muy pequeñas, y al momento de servirlos se les echa por encima aceite frito con un ajo.

**GUISANTES A LA PARISIENSE.**--Se ponen a cocer con manteca de vaca, sal, un poco de azúcar, perejil y cebollitas nuevas; rehóguese un rato; quítese el perejil y las cebollas y se traba con manteca y harina.

**MENESTRA DE GUISANTES.**--Se rehogan con manteca, mezclando pedacitos de jamón frito; se añaden trozos de pechuga de ave y alcachofas; se ponen a cocer con perejil, sal, ajo, pimienta y agua suficiente; cuando está todo cocido se espesa la salsa con harina, y se sirve.

**ACHICORIAS A LA CREMA.**--Limpias y picadas se cuecen con manteca, nata y un poco de azúcar y otro poco de nuez moscada; se mueven mucho para que ligue la salsa, y se sirve.

**ALCACHOFAS FRITAS.**--Peladas y lavadas se tienen un rato en agua fría; se escurren; se rebozan en huevo y se fríen; se tienen con bastante manteca en la sartén, hasta que tomen buen color.

**ACEDERAS CON HUEVOS DUROS.**--Se limpian bien las hojas y se cuecen con agua y sal; cuando están cocidas se escurren y rehogan con manteca, harina y caldo del cocido; cuando están cocidas se ponen en la fuente, y se sirven, poniendo por encima los huevos duros, partidos a pedazos.

**ESPÁRRAGOS AL NATURAL.**--Después de limpios y quitada la parte dura se forman "macitos", poniéndolos a cocer con agua y sal; cuando están cocidos se sirven enteros con aceite y vinagre.

**CARDO AL NATURAL.**--Limpio y cortado en trozos, se pone a cocer en agua hirviendo, tapándolo con un trozo de papel de estraza; cuando está cocido se escurre y compone con aceite frito, con ajo y harina; puede servirse espolvoreado de queso de Parma.

**MEZCLA DE VERDURAS.**--Se ponen a cocer guisantes, puntas de espárragos, cogollitos de alcachofas y coliflor. Con manteca de vaca se fríe jamón, tocino, tomate y cebolla; se mezcla todo con la verdura (escurrida); se añaden huevos batidos y se pone al baño de maría en un molde untado con manteca. Puede servirse con salsa de tomate.

**SETAS.**--Bien limpias se ponen a cocer con agua y sal; se escurren, y con pan rallado, toda clase de especias, ajo y perejil; se ponen en una tartera, rociándolas con jerez; se ponen al horno, y cuando están doradas se sirven, colocándolas en una fuente sobre rebanadas de pan frito con manteca.

## **MENESTRA**

Con agua y sal se cuecen guisantes, cogollitos de alcachofa, de lechuga, patatitas frescas y zanahoria; en una sartén con manteca se fríe cebolla, ajo, tomate, jamón, chorizo, tocino, trozos de ave, y se rehoga todo con vino blanco; se mezcla con las verduras (escurridas), se tapa bien y se deja a fuego lento hasta que esté en su punto.

**PLATO DE ESPINACAS.**--Cocidas y exprimidas se pican muy menudas; en manteca de cerdo se fríen trocitos de jamón y se sacan en aquella manteca; se rehogan las espinacas; se colocan en la fuente en que se han

de servir, formando pocillos o nidos, metiendo en el hueco que forma cada uno un trocito de jamón y medio huevo duro, de modo que se vea la yema.

**PATATAS COCIDAS.**--Peladas y partidas a trozos se cuecen con agua y sal; cuando están cocidas se deshacen y baten con una cucharada de manteca hasta que queden como una natilla. Se componen con aceite frito con ajo.

**PATATAS EN SALSA.**--Se cuecen enteras con agua y sal; se pelan y cortan a ruedas; se colocan en una fuente con salsa blanca o bechamelle; se deslíe con leche y yemas de huevo, y bien caliente se vierte sobre las patatas.

**PURÉ DE PATATAS.**--Cocidas enteras se pelan y pasan por el prensa-puré. Se pone en una cacerola con manteca, sal y leche; se mezcla sin cesar y cuece a fuego lento.

**PATATAS AL "GRATÍN".**--Se cuecen enteras, se pelan y pasan por el prensa-puré; se las incorpora yema de huevo, leche, mantequilla y sal; se bate bien, se espolvorean con queso, y en la misma fuente que se han de servir se meten al horno.

**PASTEL PARA MEZCLAR CON SALCHICHAS O CARNE.**--Cocidas, peladas y pasadas las patatas por el prensa-puré; se mezclan con leche y manteca de vaca; a fuego lento se mueve la pasta para que se incorpore bien; cuando se ha consumido la leche se retira la sartén y, sin parar de menearla, se mezclan los huevos necesarios; se sazona de sal, se vierte en un molde liso untado de manteca y se cuece al baño maría; se deja reposar y se sirve. Para medio kilo de patatas, cincuenta gramos de manteca y seishuevos.

**PATATAS A LA "MAITRE D'HOTEL".**--Se cuecen con agua y sal unas patatas enteras que sean muy pequeñas; se pelan y colocan en una fuente que resista el fuego, y antes se habrá puesto en la fuente salsa a la "maitre d'hotel".

**TIMBAL DE PATATA.**--Cocidas en agua y sal las patatas enteras se pelan y pasan por el prensa-puré; se agrega sal, yema de huevo y mantequilla; cuando está muy fina la pasta se agrega clara batida a punto de nieve. Se unta con mantequilla un molde de modo que quede un hueco en el centro y se rellena con menudillos de ave, que se habrán partido y frito antes, o con un picadillo de jamón y ternera, también frito, o con pechuga de aves; se tapa todo con pasta y se pone al horno hasta que se dore. Se sirve caliente.

**PATATAS A LA VINAGRETA.**--Cuézanse enteras y déjense enfriar; se pelan, cortan menuditas, redondas, y se sirven con una salsa a la vinagreta.

**PATATAS "SOUFLÉS".**--Se escogen patatas amarillas, y después de mondadas se cortan en rodajas del espesor de una moneda de cinco pesetas y se ponen a freír en una sartén con abundante manteca de cerdo y a fuego vivo. Cuando la fritura quiera ir demasiado aprisa, se retira a un sitio casi frío, hasta que cesa por completo la cocción y se cuece la patata por dentro; luego se vuelve a poner sobre fuego vivo, y desde este momento generalmente se empieza a hinchar. Se mueven con la espumadera a fin de que estén sueltas unas de otras, y se retiran de la fritura, poniéndolas en un colador. Hágase calentar mucho la manteca y rocíese con ella las patatas de vez en cuando, sirviéndose de la espumadera; ya en este punto se vuelven en la sartén y quedan bien soufflés. Déjense dorar un poco y sazónense de sal.

**ACELGAS EN PAQUETITOS.**--Limpias y cortadas se cuecen con agua y sal; las hojas, solas, se

extienden sobre la mesa y se cubren con la siguiente tarta:

En una sartén se rehoga cebolla picada, cuadraditos de jamón, perejil, bastantes acelgas, dos huevos duros picados y un poco de caldo; se dejan rehogar, mezclando con huevo crudo, sal, y pimienta blanca. Se rellenan las hojas de acelga con tarta, se rebozan con harina y huevo batido y se fríen. Al servir estos paquetitos se rocían con la salsa que más guste.

PATATAS FRITAS.--Córtense patatas para freír, largas y de regular grueso; fríanse en aceite que no esté muy fuerte, pues se secarían, quedando crudas por dentro; se espolvorean, y sirven en una fuente con servilleta.

PATATAS "GEORGETTE".--Patatas holandesas iguales y de buena forma se asan al horno. Se les hace una abertura, se vacían y se rellenan de colas de cangrejo y mayonesa.

PATATAS A LA "DIETRICH".--Como las anteriores, se vacían, reservando la capa. Se llenan de una pasta hecha con salpicón de trufas, bechamelle y queso parmesano; se tapan con su propia cubierta, y en latas se meten un cuarto de hora al horno.

ESPÁRRAGOS A LA ANDALUZA.--En una sartén con aceite se fríen ajos y corteza de pan; se retiran apenas estén dorados, echando en el aceite las puntas de espárragos con un poco de pimentón; se ponen en una cacerola de barro, cubiertas de agua con sal y pimienta. Se machaca el pan y los ajos y unos pocos cominos; se deslíe esta pasta con un poco de aceite y caldo de espárragos; mézclase todo y cuézase a fuego lento, sirviéndose en la misma cacerola.

## ENSALADAS

LECHUGA.--Bien limpia y picada la lechuga se sazona de sal y se pone en una ensaladera, y se sirve con aceite y vinagre.

ESCAROLA.--Partida y preparada exactamente igual que la anterior, se sirve lo mismo.

PEPINO.--Se quita la piel y parte a ruedecitas, teniéndolo un buen rato con agua y sal; quítase el agua y compóngase con aceite y vinagre.

REMOLACHA.--Asadas o cocidas las remolachas, se cortan y parten a ruedecitas, sirviéndolas con aceite y vinagre.

APIO.--Córtense a pedacitos las hojas blancas; sazónense de sal, y sírvase con aceite y vinagre.

MEZCLA DE ENSALADA.--Háganse con lechuga, ruedecitas de pepino, atún en escabeche y huevos duros partidos en ruedecitas, y sírvase con aceite y vinagre.

PUNTAS DE ESPÁRRAGOS.--Cocidas las puntas de espárragos se componen con aceite y vinagre, mezclándoles rajitas de huevo duro.

ENSALADA DE ALCACHOFAS.--Una vez cocidos con agua y sal los tallos y

cabecitas más tiernas de alcachofas, se sirven con aceite y vinagre.

ENSALADA DE PATATAS.--Después de cocidas con agua y sal, se pelan y cortan a ruedecitas, componiéndolas con aceite y vinagre. Sirven todas las ensaladas para adornar platos.

ANCHOAS.--Con anchoas cocidas de antemano, huevos duros partidos a ruedas y trocitos de atún en escabeche, se hace una buena ensalada, que puede componerse también con salsa mayonesa.

ENSALADA DE CARDO.--Se limpian cogollitos de cardo (las tres o cuatro hojas últimas); se les raja un poquito con el cuchillo y se cortan en trocitos poniéndolos en agua un par de horas, durante las cuales se rizan; después se tira el agua y se aderezan con sal, aceite y vinagre.

## SALSAS

SALSA MAYONESA.--Se bate yema de huevo, y cuando está espesa se toma una jícara de aceite por cada yema de huevo, y sin cesar de batir la yema siempre a la misma dirección se va incorporando el aceite gota a gota; se sazona de sal y se le agrega zumo de limón. Si se quiere, se pone nata.

SALSA A LA VINAGRETA.--Se machacan en el mortero yemas de huevo; se mezclan bien con cebolla y perejil picado muy fino; se pone un momento en una cacerola con dos partes de aceite y una de vinagre; se vierte esta salsa por el pescado y se sirve. Esta salsa es para pescados cocidos.

SALSA DE ALMENDRAS CON YEMA.--Se machacan en el mortero almendras tostadas, perejil y yemas de huevo duro, se hace la salsa, y se sirve con pescados.

SALSA BLANCA.--Se rehoga con manteca una cucharada de harina; sin dejar de moverlo se añade leche y sal, y cuando está cocida, fina y bastante espesa, se sirve.

SALSA A LA "MAITRE D'HOTEL".--Se amasa en una cacerola cien gramos de manteca de vaca con sal, pimienta, perejil picado y zumo de limón. Se trabaja mucho, y se sirve con pescados asados.

SALSA RUBIA.--Con manteca de vaca se fríe un picadillo de jamón, y dora con una cucharada de harina; se sazona de sal y pimienta; se agrega el caldo necesario y se cuece un rato.

SALSA VERDE.--Se machaca en el mortero bastante cantidad de perejil, y cuando está hecho pasta se va incorporando aceite poco a poco, hasta que queda espeso; se sazona de sal, y se sirve.

SALSA AMARILLA.--Se cuecen huevos duros y se pican las claras muy menudas; las yemas se deshacen con una cuchara de madera y aceite, que se irá echando hilo a hilo; cuando está bien mezclado, se pone sal, un cacito de caldo, una cucharada de vinagre, un poco de mostaza y otro de pimienta; se mezcla bien el picadillo de las claras y se saca.

SALSA TÁRTARA.--A una salsa mayonesa bien hecha se agrega mostaza inglesa y variantes picados.

SALSA DE TOMATES.--Se escaldan o cuecen tomates; se pasan por un tamiz y se mezcla con un picadillo de jamón frito en manteca.

SALSA "ROBERT".--Se rehoga en manteca una cucharada de harina y se añade cebolla, zanahoria, perejil, ajo, pimienta y nuez moscada; se hace hervir un rato, y al servirla se pasa por un colador.

SALSA ESPAÑOLA.--Se mezcla un vaso de vino blanco con otro de caldo, se echa ajo, cebolla, perejil, pimienta, sal, laurel y un par de cucharadas de aceite; se hace hervir un rato, se pasa por tamiz, y se sirve.

OTRA.--Se dora harina en manteca, se agrega caldo, y cuando está hirviendo se echa un picadillo de jamón, perejil, cebolla y zanahoria; que hierva un ratito, y se sirve.

SALSA DE TRUFAS.--Se pican y rehogan en manteca de vaca; se echa harina tostada y caldo; se espuma y pone otro poco de manteca para que liguen.

SALSA DE CHAMPIÑONS.--Se cuecen en caldo; después de bien cocidos se hace la mezcla exactamente igual que la de trufas.

SALSA PERIGORD.--Se hace una salsa de trufas, otra de champiñones, se mezclan bien las dos, y se sirve.

SALSA ALIOLI.--Se hace una salsa mayonesa, untando antes el recipiente con mucho ajo.

SALSA DE CREMA.--Se rehoga una cucharada de harina en cien gramos de manteca; se echa medio vaso de leche; sin cesar de mover se echa sal, pimienta, nuez moscada, cebolla y perejil; se hace hervir hasta que esté muy fina.

SALSA PARA AVES.--En cien gramos de manteca se doran otros cien de harina; se agrega vino blanco, y cuando empieza a enfriarse se mezclan yemas de huevo bien batidas, procurando que la mezcla quede bien hecha. Se vierte sobre las aves al tiempo de servirla.

SALSA DE NUEZ PARA CARNES DE CERDO.--Se pelan y machacan unas nueces, mezclándolas con leche, y cuando ha hervido hasta reducirse a la mitad se pasa, y se sirve.

SALSA "ROUBIRE".--Se rehogan en manteca unos trocitos de jamón y cebolla; se pone un poco de pimienta inglesa y el caldo necesario; se hace hervir, se pasa por un colador y se liga con yema de huevo.

SALSA DE LANGOSTINOS.--Con agua, vino blanco, sal y cebolla se cuecen los langostinos y se dejan enfriar; se separan y mondan las colas; los cuerpos y cáscaras se machacan en el mortero, disolviéndolos con agua de su misma cocción, pasando todo por un colador. En manteca bien caliente se dora harina, se mezcla el jugo que haya pasado por el colador y yema de huevo cruda; se incorporan, muy picadas, las colas de los langostinos y se vierte sobre el pescado.

SALSA DE CANGREJOS.--Ésta se hace igual en todo que la anterior.

SALSA MAYONESA A LA ASPIC O CON GELATINA.--Esta mayonesa se hace un momento antes de utilizarla. Se pone en una cazuela gelatina de carne o pescado, casi fría, aceite, vinagre, zumo de limón, sal, pimienta y un poco de mostaza; se coloca la cazuela encima de hielo machacado; se mueve con unas varillas hasta que empiece a trabarse; se retira del hielo y se trabaja bien

hasta quedar lisa y consistente. Esta mayonesa tiene la ventaja de que aunque se cubran con anticipación los trozos de pescado o carne no se corta teniéndola en sitio fresco. Para servir en salsa es mejor la mayonesa con yemas de huevo.

**SALSA REMOLADA A LA FRANCESA.**--En agua hirviendo se blanquean durante cinco minutos perejil, charlotas, pepinillos en vinagre, perifollo, estragón y alcaparras; después de frío y escurrido en un paño, se hace una pasta en el mortero, machacando todo bien; se agrega media docena de yemas de huevos cocidos y otra media de anchoas sin espinas. Se pasa todo y se sazona de sal y dos yemas de huevo crudo.

**SALSA CHAUFROIX OSCURO DE CAZA.**--Las piezas de carne de caza que se han de cubrir con esta salsa han de estar cocidas y frías. Se pone al fuego en una cacerola un cuartillo de salsa española reducida al vino de madera, añadiendo esencia de caza y otro cuartillo de aspic. Se deja reducir a la mitad; se saca del fuego sin cesar de revolverla hasta que se enfríe; se pone la cacerola sobre nieve y se sigue moviendo hasta que esté dura y con brillo. Entonces, y con un tenedor, se pasan por ella las carnes y se colocan sobre una placa untada de aceite para despegarlos con facilidad cuando estén fritos.

**CHAUFROIX BLANCO PARA AVES.**--Se pone al fuego un cuartillo de salsa hecha con caldo de aves y se añade otro tanto de aspic o gelatina de carne. Se deja reducir al fuego hasta que quede la mitad, concluyendo como en la salsa anterior.

**CHAUFROIX AMARILLO.**--Se disuelve azafrán en un poco de caldo, el cual toma color amarillo bastante subido, y se añade a un chaufroix blanco de ave.

**CHAUFROIX VERDE.**--Se blanquean en agua cociendo durante unos minutos estragón, perejil, perifollo, alcaparras y pepinillos en vinagre. Se machaca todo bien, y pasado por un cedazo, se le incorpora a una salsa de chaufroix blanca con un poco de verde de espinacas, trabajándola y concluyendo como las demás.

**SALSA DE HIERBAS.**--Se rehogan en aceite, cebolla y hierbas finas; se remojan con partes iguales de caldo y vino blanco, se cuele la preparación y añade verde de espinacas, perejil y perifollo, y se sirve con ruedas de salmón u otros pescados.

## HUEVOS

**HUEVOS PASADOS POR AGUA.**--Póngase a hervir agua, échense los huevos, cuézanse cinco minutos, y sírvanse.

**HUEVOS FRITOS.**--Se pone en la sartén aceite o manteca bastante, y cuando hace humo se echa con cuidado el huevo, que se tendrá sacado a una jícara; con la espumadera se echa el aceite por encima, y antes que se ponga duro se saca.

**HUEVOS ESTRELLADOS.**--Se pone en una cacerola agua con sal y vinagre; cuando está hirviendo se echan los huevos con cuidado y cuando se cuajan se sacan con una espumadera; se colocan en un plato, echando sobre cada uno un poco de pimienta y zumo de limón.

**HUEVOS EN CAMISA.**--Hágase hervir el agua con sal, como en la fórmula anterior, y cuando está en ebullición se rompen y echan con cuidado, de

modo que la yema quede bien envuelta en la clara; antes de que las yemas se pongan duras se sacan con la espumadera, echando por encima una salsa blanca.

**HUEVOS ESCALFADOS A LA CRISTAL PALACIO.**--En una cacerola con manteca, cien gramos de charlotas y ciento veinticinco de champiñons picado muy menudo; se añade tomate picado y perejil; se sazona de sal y pimienta blanca; se mezcla bien y se conserva caliente. A los huevos escalfados se les recorta la clara y se colocan en una fuente, poniendo cada uno sobre un costrón de pan recién frito. Se cubren con la mezcla, y se sirven.

**HUEVOS AL CAPRICHIO.**--Se prepara un arroz blanco bien sazonado, y en un molde untado de manteca se le da forma. Se cuecen en agua y sal coles de Bruselas, y bien exprimidas se fríen con manteca de vaca, ajo y perejil; se vuelca el molde, que será de los que dejan agujero en medio, y ese agujero se rellena con las coles, poniendo huevos fritos por encima, y alrededor de la fuente un adorno de huevos duros y patatas fritas.

**HUEVOS A LA SOR SIMONA.**--Para cuatro comensales tómense dos moldes de flan, uno mayor que otro; el mayor se unta de mantequilla interiormente, y el pequeño al exterior; métase el pequeño dentro del otro, y se llena el hueco que dejan entre los dos de huevo batido, y rápidamente se llena el molde pequeño de agua hirviendo metiéndolo al baño maría, y al horno. Cuando están cuajados se retiran y dejan enfriar; se quita el molde pequeño, y el hueco se rellena con un revuelto de huevos, trufas picadas y queso de Parma rallado; se saca del molde, adornando la fuente con picatostes largos y el adorno que más guste.

**HUEVOS TÓRTOLA VALENCIA.**--Se ponen a cocer con agua y sal fondos de alcachofas, hígados de gallina, limón y hojas de espinacas; cuando todo está cocido se salteará con mantequilla; en una cocotera se echan dos huevos, encima el revuelto, queso rallado y se pone a gratinar. Al momento de servirlo, se cogerá una raja de naranja de las mayores, se introduce en ella el mango de la cocotera y se sirve en fuente de metal con servilleta debajo.

**HUEVOS A LA TURCA.**--En una sartén con manteca se fríen ajos, cebollas, tomates y pimientos; cuando todo está frito se echan los huevos, friéndolos en la manteca que sobresale; bien sazonados de sal, se sirven.

**HUEVOS A LA POLINAC.**--Se engrasan unos moldes pequeños; se espolvorean con perejil y en cada uno se casca un huevo bien fresco, colocando todos en una cacerola que tenga agua hirviendo; se deja hervir unos minutos, y se sirven volcándolos a una fuente.

**HUEVOS CON QUESO.**--Se hace una costrada compuesta de queso y pan rallado, la mitad de cada cosa; se cascan los huevos sobre ella; se espolvorean de sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado y se les da color con una pala candente.

**HUEVOS DE PRIMAVERA.**--Con agua y sal se cuecen separadamente repollos, alcachofas, habitas tiernas, espárragos y guisantes; se rehogan en manteca después de cocidos con tiras de jamón y de pimiento encarnado, haciéndole una salsa de tomate. En una besuguera se coloca todo, se estrellan huevos encima, se espolvorea de queso y mantequilla y se meten al horno, resultando muy buen plato.

**HUEVOS RELLENOS.**--Se cuecen los huevos duros, se les quita la cáscara y se parten por la mitad a lo largo; se rellena la clara con algo de pescado y la yema machacada, cerrando el huevo como si estuviese entero; se reboza en huevo y pan rallado y se fríen.

**OTRA FÓRMULA.**--Se cuecen, pelan y parten como los anteriores; se machacan las yemas con sal, perejil y miga de pan remojada en leche; se rellenan las claras, se rebozan en huevo y pan rallado y se fríen. Si es tiempo de verduras puede mezclarse a la pasta espinacas cocidas, escurridas y fritas.

**HUEVOS CON GUI SANTES.**--Cocidos con agua y sal los guisantes, se rehogan en aceite y cebolla frita; se ponen en el centro de una fuente, dándoles una forma bonita y alrededor se pone un huevo estrellado para cada comensal.

**HUEVOS CON ESPÁRRAGOS.**--Se cuecen enteros los espárragos con agua y sal; aparte se cuecen huevos duros y se pelan; en una fuente estrecha y larga, se colocan los espárragos con un poco de su caldo, aceite y vinagre, y alrededor de la fuente los huevos, partidos en ruedecitas.

**HUEVOS CON TOMATE.**--Se pone en una sartén aceite, ajo y perejil; se quita el ajo y se echa tomate rallado y la sal necesaria; cuando está hecho se baten los huevos; se echan a la sartén moviendo sin cesar hasta que se cuajen, para que queden bien revueltos. Se sirven adornando la fuente con aceitunas y pimientos de lata.

**HUEVOS CON MANTEQUILLA.**--Se pone a deshacer manteca de vaca; se le incorpora leche y la sal necesaria, y cuando está hirviendo se escalfan en ella los huevos, y se sirven.

**HUEVOS CON SALCHICHAS.**--En un plato que resista el horno se ponen unas salchichas fritas; se abren encima unos huevos y se meten al horno hasta que se cuajen.

**HUEVOS CON JAMÓN.**--Fríanse unas magras de jamón, y en la manteca que dejan se fríen los huevos y se ponen en la fuente, intercalados con el jamón, adornando la fuente con picatostes.

**HUEVOS EN CUBILETE.**--Se baten seis huevos, dos con claras y cuatro sin ellas; se echa media cucharada de vino blanco y una copa de leche; se vuelve a batir agregando pedacitos de jamón; se mezcla todo bien; se pone en moldes y se cuece al baño maría.

**HUEVOS AL PLATO.**--En un plato que resista el fuego se pone manteca; se cascan encima los huevos; se sazonan de sal; se meten al horno hasta que se cuajen, y se sirven en el mismo plato.

**HUEVOS A LA AMERICANA.**--Se cortan por la mitad huevos duros; se rellenan las claras con pasta de croquetas; se rebozan y fríen; se colocan en una fuente, poniendo como adorno las yemas picadas.

**HUEVOS A LA MARINERA.**--Se cortan en ruedas los huevos duros y se ponen sobre un plato; se hace una salsa de tomate y se mezcla con perejil, vino blanco y champiñones picados y cocidos; esta salsa se vierte sobre las rodajas de huevo, y se sirve.

**HUEVOS CON QUESO.**--Se ralla queso de Parma y se fríe con jamón picado y

huevos batidos; se pone en una sartén con manteca de vaca, y cuando está caliente se echa el batido, moviendo sin cesar hasta que quede como huevo revuelto.

HUEVOS PARA ENTREMÉS.--Se cuecen duros y pelan; se coloca en un plato una ruedecita de chorizo con un agujero en medio o un trocito de jamón, también con agujero; se parte el huevo por la mitad, y derechos, de modo que se vea la yema, se coloca cada uno dentro de la ruedecita.

HUEVO MONSTRUO.--Se parte media docena de huevos, separando las yemas de las claras; en una vejiga limpia se meten las yemas bien batidas; se tapa y se mete en agua hirviendo hasta que queden duras las yemas; se saca y deja enfriar. Con cuidado se rompe la vejiga, y en otra parte se echan las claras batidas, colocando en medio las yemas ya cuajadas. Se vuelve a cocer; cuando han cuajado las claras se rompe la vejiga, quedando el huevo hecho. Se corta a ruedas, y se sirve con salsa de aves.

## TORTILLAS

TORTILLA ESPAÑOLA.--Se baten los huevos que se quieran, y en una sartén con aceite o manteca caliente se hace la tortilla.

TORTILLA FRANCESA.--Bátanse muy poco los huevos; sazónense de sal y perejil picado, echando una cucharadita de leche por cada huevo. Póngase en una sartén muy poca manteca, y cuando está caliente se echa el batido, moviéndolo mucho; cuando se hace de un lado, se hace de otro, se dobla, y se sirve.

TORTILLA DE PATATAS.--Se fríen patatas muy picadas; se baten aparte los huevos necesarios, se echan sobre las patatas y se hace la tortilla.

TORTILLA DE ESPÁRRAGOS.--Cuézanse con agua y sal cabecitas de espárragos; bien escurridos se mezclan a los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA DE ALCACHOFAS.--Se cuecen con agua y sal cabecitas muy pequeñas de alcachofas; se escurren; se mezclan con los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON GUISANTES.--Con agua y sal se cuecen los guisantes; se escurren; se refríen en manteca caliente; se echan por encima los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA DE QUESO.--Se fríe jamón picado; se ralla queso de Parma; se mezcla con huevos batidos, y en manteca de vaca bien caliente se hace la tortilla.

TORTILLA DE LECHE.--Bátanse unos huevos, póngase un poco de harina por cada uno y media jícara de leche; mézclese bien y hágase la tortilla.

TORTILLA CON BACALAO.--Bien deshecho y desalado el bacalao, se mezcla con los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON PICADILLO.--Se fríe picadillo de ternera y jamón; se mezcla con huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA DE SESOS.--Límpiese el seso de la telilla que lo cubre; cuézase poniendo en el agua sal, vinagre, perejil y cebolla; se saca; después de

cocido se corta en trocitos, se ponen con unos huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON ANCHOAS.--Después de cocidas las anchoas se echan a los huevos batidos y se hace la tortilla.

TORTILLA CON MERLUZA.--La merluza, cocida o frita; se hace la tortilla como en las anteriores. Lo mismo puede echarse en los huevos batidos carne de colas de cangrejos o langostinos, y si se quiere que la tortilla sea de jamón se echan trocitos de jamón frito antes.

TORTILLA CON CHORIZO.--Se fríen unas ruedecitas de chorizo o longaniza, y se saca a un plato; aparte se baten los huevos, se mezclan al batido el chorizo frito y se hace la tortilla.

TORTILLA A LA BECHAMELLE.--Se hace una bechamelle espesa; se tiene preparado un picadillo de pechugas de ave y jamón; se toma un poco de este picadillo, envolviéndolo en bechamelle bien caliente, formando una croqueta delgadita.

Se baten los huevos necesarios; se echan a la sartén como para una tortilla, que sirve para envolver la croqueta, que se envolverá rápidamente, y cuando se dora van colocándose en una fuente con una servilleta, espolvoreándolas de azúcar y canela. Son exquisitas.

TORTILLA AL RON.--Se baten las claras separadas de las yemas; se unen y echa un poco de azúcar; se ralla cáscara de limón y se hace la tortilla; se espolvorea azúcar en una fuente; se echa encima la tortilla; se dora con la pala candente; se riega con ron, se le da fuego, y se sirve.

TORTILLA DE HIERBAS FINAS.--Pártanse en una cacerola seis u ocho huevos, sazónense con sal, añadiendo hierbas finas bien picadas y un poco de agua o leche, batiéndolo todo junto; así preparados los huevos, se vierten en una sartén que contenga un poco de manteca bien caliente. En el momento que cuajen se coge la sartén por el mango, se da un impulso horizontal de frente, extendiendo el brazo, y al recogerlo otro impulso hacia arriba, de manera que quede doblada; se sirve dorada y humeante sobre una fuente.

## PESCADOS

BESUGO ASADO.--Escamado y limpio se le echa por encima sal, aceite y vino de Rioja, se forma una pasta con pan molido, ajo y perejil picado y un poco aceite, se cubre el besugo con esa pasta y en la besuguera se mete al horno.

OTRA FÓRMULA.--Se escama y limpia, se le hacen unos cortes sesgados y se mete en cada uno una raja de limón, se dora en la sartén perejil y cebolla picados, se echa pan molido y caldo, se vierte sobre el besugo y se mete al horno.

OTRA FÓRMULA.--Escamado y limpio se sazona de sal y pone a escurrir; se le hacen los cortes y meten las rajadas de limón, se unta bien de aceite fino y se pone a asar dando vueltas a menudo. Si se quiere comer frío se adorna la fuente con huevos duros, aceitunas o ensalada de escarola.

BESUGO FRITO.--Límpiese bien, córtese a rajadas, se sazona de sal y se fríe

en aceite bien caliente; al servirlo se le echa zumo de limón.

**BESUGO EN SALSA.**--En una besuguera se pone aceite, vino blanco, un poco de manteca, ajo, perejil, cebolla, pimentón y agua o caldo; encima se coloca el besugo sazonado de sal, y se pone también el hígado del mismo; cuando está hecho a fuego lento, se machaca en el mortero el hígado y una rebanada de pan frito, se pasa la salsa y se pone un rato al horno.

**OTRA FÓRMULA.**--Limpio y sazonado de sal se envuelve en un paño y se pone a cocer con agua, perejil, cebolla y vinagre. Después de cocido se saca a una besuguera; en una sartén con aceite se fríe un ajo, se quita y se echa harina, pimentón, agua y vinagre y se echa todo al besugo, y después de hervir un rato, se sirve.

**OTRA FÓRMULA.**--Se limpia y corta en trozos, se untan de harina, se fríen y se van colocando en una cazuela de barro; en la misma sartén se dora harina, se echa agua y se vierte todo sobre el besugo; en el mortero se machaca un diente de ajo, perejil y almendras tostadas, se deslíe con agua, se vierte sobre el besugo, se hace hervir y se saca.

**BESUGO AL MINUTO.**--Después de limpio se coloca en la besuguera y se le echa agua hirviendo; después de cocido se le quita casi toda el agua y se echa aceite frito con ajo y zumo de limón; se sirve con salsa verde.

**DORADA.**--La dorada puede hacerse con todas las fórmulas escritas para besugo.

**MERLUZA COCIDA.**--Cocida con agua y sal se sirve con salsa verde.

**MERLUZA A LA VINAGRETA.**--Cuézase un trozo de merluza con agua, sal, zanahoria, perejil, puerro, cebolla y vinagre, procurando quede bien cubierta; a la media hora de estar hirviendo se coloca en la fuente que se ha de servir, cubriéndola con una salsa a la vinagreta, adornando la fuente con patatas moldeadas o cocidas al vapor.

**MERLUZA REBOZADA.**--Preparada en rajas la merluza y sazonadas éstas de sal, se untan en harina y huevo batido, se fríen en aceite bien caliente, y al servir las se les echa zumo de limón.

**MERLUZA A LA MARINERA.**--Limpio y sazonado un trozo de merluza, se cuece con todas las hierbas como a la vinagreta; por separado se fríe cebolla y harina y se añade pimienta, perejil y agua de la que ha servido para cocer la merluza. Cuando se ha de servir, se vierte la salsa por encima.

**MERLUZA CON MAYONESA.**--Limpia y escurrida, después de echar la sal, una cola de merluza, se cuece a fuego lento; se saca del agua y se escurre bien, poniéndola en la fuente en que se ha de servir; cuando se enfría se cubre con salsa mayonesa y se guarnece la fuente con huevos duros, aceitunas y pimientos de lata.

**MERLUZA EN SALSA ESPAÑOLA.**--Se pone en una tartera la misma cantidad de mantequilla que de aceite, cebolla, pan rallado, pedacitos de jamón, jerez, zumo de limón y caldo. Se coloca la merluza, se echa la salsa por encima y se pone a dorar.

**MERLUZA ASADA.**--Limpia y sazonada de sal se cubre con pan rallado, perejil y ajo; se coloca en una fuente que resista el horno, y bien rociada de aceite y zumo de limón se pone a asar.

**COLA DE MERLUZA ASADA.**--Se pone en una tartera larga, se echa por encima perejil y queso rallado, zumo de limón y jerez, metiéndola al horno hasta que esté hecha.

**PASTEL DE MERLUZA.**--Se toma medio kilo de merluza fresca, se quitan las espinas y la piel y se pica. Se fríe un cuarto de lata de tomate, se pasa por un pasador y se rehoga en él la merluza. Se baten tres huevos enteros, se mezcla bien con la merluza, y en un molde se mete al horno hasta que se dore, sirviéndose con salsa mayonesa.

**TARTA DE MERLUZA A LA FLORENTINA.**--Se hace una pasta de hojaldre fina con manteca de vaca y harina; en una sartén se fríe cebolla, ajo, perejil y espinacas (cocidas antes), sal, pimienta blanca, vino blanco y un poco de harina; se saltea y se incorporan dos o tres huevos duros picados y algo de caldo, que resulte espeso y sazonado de sal. Se preparan aparte filetes de merluza sin espinas ni piel. Para formar la tarta se estira el hojaldre y se corta una circunferencia, se unta el borde de huevo batido, colocando encima todo alrededor una cinta de hojaldre y una capa de la pasta de verduras, encima los filetes, encima otra capa de verduras, cubriéndola con pedacitos de huevo duro y queso rallado. Se adorna por encima del relleno con cinta de pasta de hojaldre; por el borde se colocan triángulos de hojaldre, se untan de huevo y se cuece al horno.

**BACALAO A LA ESPAÑOLA.**--Se toma medio kilo de bacalao, y limpio de piel y espinas, se hierve diez minutos. Se tiene preparada una salsa de ajo, perejil, una miga de pan mojada en vinagre, y un poco de aceite, todo eso se va echando sobre dos yemas de huevo batidas, y esa salsa se vierte sobre el bacalao, y al servirle se guarnece la fuente.

**BACALAO AL HORNO.**--Cortado a trozos después de remojado y limpio, se cuece unos momentos y se pone a escurrir. Aparte y en aceite muy caliente, se fríe cebolla y medio kilo de tomate. En una besuguera se pone una capa de tiras de pimientos asados, otra de tomate, otra de bacalao, y así sucesivamente, procurando que la última sea tomate. Se mete al horno, y se sirve en la misma besuguera.

**BACALAO EN SALSA BLANCA.**--Póngase a rajitas después de desalado y sin espinas, fríanse; y cuando está dorado se pone en una besuguera y se echa encima una salsa blanca, y se mete al horno. En lugar de la salsa blanca puede ponerse en la besuguera, alternando con el bacalao, cebolla, perejil y salsa de tomate, aceite y vino blanco, metiéndolo también al horno.

**BACALAO A LA VIZCAÍNA.**--Cortado el bacalao en trozos regulares, se pone a remojar un día antes de hacerlo, cuidando de cambiar el agua; cuando está desalado se cuece unos minutos y se escurre bien. Cuando está frío se le quitan las espinas y la piel y se fríe. Se fríe cebolla, tomate y pimientos secos, y se mezcla con el bacalao. Se hace una salsa con agua y pan tostado y molido, se echa sobre el bacalao, y después de hervir un poco, se sirve.

**BACALAO EN AJOARRIERO.**--Se deshace menudito, y después de desalado se pone aceite con bastantes dientes de ajo chafados; cuando están dorados se tiran y se echa en la sartén tomate; cuando está frito se agregan unas

tiras de pimientos encarnados; se mezcla el bacalao bien exprimido, se mezcla un huevo batido, se revuelve bien, y se sirve.

**CROQUETAS DE BACALAO.**--Deshecho y desalado se fríe, se mezcla una bechamelle muy cocida y se espesa, dejándolo a enfriar en una fuente plana, y haciendo las croquetas lo mismo que todas; envolviendo en pan molido, en huevo y en pan otra vez.

**BACALAO DISFRAZADO.**--Después de hecha la pasta como para las croquetas, se prepara aparte con harina y huevos, como la envoltura para los sesos, huecos, y en lugar de meter unos trocitos de sesos en la cucharada, se mete un trocito como de croqueta y se fríe. Estos fritos son riquísimos.

**BACALAO REBOZADO.**--Puesto a remojar veinticuatro horas en trozos regulares, se cambia el agua dos o tres veces, y después se secan bien los trozos y se rebozan con harina y huevo. Se sirve en seguida.

**SALMÓN ASADO.**--Limpio y cortado en ruedecitas el salmón, se sazona de sal, y bien untado de manteca de vaca o aceite, se pone en la parrilla y se asa.

**SALMÓN CON ACEITUNAS.**--El salmón, como quiera que se condimente, nunca debe lavarse, sino frotarlo bien con un paño; después de limpio se coloca en una cacerola el trozo de salmón con aceitunas deshuesadas, perejil y cebolla, todo muy picado; se añade algún grano de pimienta, aceite, vinagre y un poco de manteca o mantequilla; se mete al horno como un cuarto de hora, y cuando se ve que está a punto se saca el salmón y se pone en la fuente con huevo duro picadito, por encima. Se sirven estos dos guisos con una salsa tártara o amarilla.

**SALMÓN FRITO.**--Se prepara a ruedecitas, se sazona de sal y se fríe en aceite muy caliente.

**SALMÓN AL HORNO.**--Se prepara lo mismo que el asado, pero en vez de ponerlo en parrilla se mete al horno en una cacerola; aparte se sirve una salsa mayonesa.

**SALMÓN A LA CHAMBORD.**--Cuando esté cocido el salmón, a medio caldo, se escurre bien y se echa en una fuente de porcelana que resista a la lumbre, cubriéndole con lonchas de ternera y tocino muy delgadas, ruedas de trufas y setas.

Se colocan alrededor, para adornar la fuente, albóndigas de pechuga de ave y cangrejos, se mete la fuente en el horno durante cinco minutos, y luego se aparta hasta el momento de servir.

**SALMÓN A LA GENOVESA.**--Cuézase una rueda de salmón en vino tinto y caldo, igual cantidad de uno que de otro; añádanse setas, perejil picado, especias, sal y nuez moscada en polvo, y cuando esté cocido se retira, añadiendo al que está en la cacerola un trozo de manteca mezclado con harina; se reduce todo después de haber pasado por tamiz; cuando está en su punto se echa el salmón encima, y se sirve.

**SALMÓN CON ALCAPARRAS.**--Se parte en rajas un trozo de salmón; luego se marinan con aceite, perejil, cebolletas bien picadas, sal y pimienta; cada raja se envuelve después en papel y se tuesta a la parrilla. Luego se le quita el papel y se pone en la fuente, en la que debe echarse una salsa blanca de alcaparras.

**SALMONETES AL PLATO.**--Se escaman y sazonan los salmonetes; se adorna el fondo de una

fuelle al "gratín" con cebolla picada; se ponen encima los salmonetes, se rocían con aceite, se espolvorean con pan rallado y perejil picado, se ponen quince minutos al horno a fuego lento, se les echa unas gotas de limón, y se sirven.

SALMONETES AL HORNO.--Limpios y sazonados se ponen en una cacerola con cebolla muy picada y aceite, zumo de limón y vino blanco y un poquito de agua; se pone una capita de pan molido y unos pedacitos de mantequilla, se meten al horno, y cuando estén en su punto, se sirven.

SALMONETES CON TOMATE.--Se preparan y limpian como todos; se fríen aparte, se hace una salsa de tomate, se vierte sobre el salmonete, se hierve un poco todo junto, y se sirve.

OTRA FÓRMULA.--Limpios y sazonados se colocan en una besuguera; se cubren con salsa de tomate, pan molido y perejil, se riegan con aceite fino y mantequilla, se ponen al horno hasta que se hallen en su punto.

LANGOSTINOS.--Se cuecen los langostinos, y cuando están fríos se colocan en una fuente y se adorna ésta con huevos duros y aceitunas, y se sirven con salsa mayonesa, vinagreta o la que se quiera.

LANGOSTINOS A LA MARINERA (CÁDIZ).--Se lavan perfectamente, se les quitan todas las conchas y patas, quedando sólo la carne en limpio. Se colocan en un plato. En una cazuela se fríe aceite, ajos picados, laurel, cebolla y perejil; cuando esté a medio enfriar échese una cucharada de pimienta molido, frito éste, los langostinos y una copa de vino blanco; se tapa bien y se pone a fuego lento, sazonándolo y agregándole un poco de agua caliente, procurando que la salsa no lo cubra. Veinte minutos serán suficientes para que se cuezan.

LANGOSTINOS A LA AMERICANA.--Cortar en trozos la carne de una langosta fresca y hacerlos saltar en la sartén a buena lumbre, en aceite con cebollas y charlotas picadas. Agregar a los pocos minutos medio vasito de coñac y otro medio vasito al breve rato con una cucharada de puré de tomate, tres o cuatro de salsa española (de vigilia), una pizca de pimienta de Cayena y un ramito compuesto. Hacer que se reduzca la salsa a lumbre viva. Servir inmediatamente.

LANGOSTA.--Lo mismo entera que cortada a pedacitos o ruedas, se mete en agua hirviendo unos minutos, cuidando de quitar bien la veta y que no pierda el jugo. Aparte se rehoga en aceite o manteca de vaca zanahoria y cebolla, se une a la langosta, poniendo todo en una cacerola con una copa de jerez, se tapa bien y se hace cocer; a la mitad de la cocción se agrega el caldo necesario para terminar de cocer.

Cuando la langosta está cocida se pone en la fuente, sirviéndose con mayonesa, salsa verde o como más guste.

LANGOSTA COCIDA.--En una olla se pone agua y sal; cuando empieza a hervir se pone la langosta bien atada, dejándola hervir media hora; se saca y deja enfriar, quitándole la concha y veta, preparándola a ronchas en una fuente y cubriendo ésta con mayonesa o poniéndola en una salsera.

**LANGOSTA EN SALSA.**--Sin quitarle la concha se corta a pedazos una langosta, se le quita la veta, cuidando no pierda el jugo, se hace una mezcla con cebolla, ajo y perejil, todo muy picado, se añade queso Gruyere o de Parma. Se coloca en una cacerola una capa de la mezcla, otra de langosta, añadiendo pimentón, nuez moscada, pimienta inglesa, vino blanco y aceite, se pone a fuego lento, y cuando esté a punto, se sirve.

**ALMEJAS SENCILLAS.**--Las almejas se lavan siempre con bastante agua, hasta conseguir que suelten bien toda la arena; una vez limpias se fríen con pimentón molido y cebolla picada, y cuando han abierto, se sirven.

**ALMEJAS AL MINUTO.**--Al tiempo de ir a servir las almejas, se ponen en una cacerola, después de bien limpias, con aceite o manteca de vaca muy caliente, zanahorias y cebolla; cuando han abierto se riegan con zumo de limón, y se sirven en seguida.

**ESCABECHE.**--Para escabechar cualquier pescado se fríe entero o a rajas, según sea, y se coloca en una olla de barro; en el aceite que se ha frito se fríen cabezas de ajo y perejil, se machacan en el mortero, se agrega pimienta molido y vinagre, se mezcla bien todo, se pone al barril y se cubre de buen vinagre de vino.

**LAMPREA.**--La lamprea tiene que lavarse muy bien con varias aguas y abrirla por debajo de la cabeza, haciéndole unas rajas para sacarle la tripa, cuidando de recoger la sangre y ponerla en la misma cacerola que la lamprea, con sal, vino blanco (un vasito), una jícara de aceite, cebolla bastante y el hígado de la lamprea; se pone un papel de estraza al taparla, cociendo unas dos horas; el hígado y la cebolla se aplastan y pasan por un colador para espesar la salsa.

**TRUCHAS.**--La trucha se cuece como los demás pescados cocidos, poniéndola después con salsa verde, vinagreta o mayonesa.

**TRUCHAS AL HORNO.**--En una cacerola se colocan las truchas, haciéndoles unas cortaduras al sesgo e introduciendo en cada una de éstas una rajita de limón; se agrega caldo o agua, aceite y pan rallado, perejil picado y mantequilla, y se meten al horno.

**TRUCHAS EN SALSA.**--Se ponen después de limpias las truchas con pimienta inglesa y sal; se colocan en una besuguera; en aceite bien caliente se echa cebolla, un manojito de hierbas; con mantequilla, se tienen un ratito al horno, y al servir las se rocían con zumo de limón.

**TRUCHAS CON JAMÓN.**--En aceite fino se fríen un poco unas magras, se sacan, y en aquella grasa se fríen truchas después de limpias, se sacan, haciendo en aquel aceite una salsa de pasta de tomate; se sirve, poniendo las truchas a lo largo en una fuente, alrededor las magras, y todo ello rociándolo con la salsa de tomate.

**CALAMARES o CHIPIRONES.**--Hay que distinguir bien los calamares de las jibias, y poner los calamares cuando son pequeños en su tinta, y cuando son grandes, rellenos y en salsa.

**EN SU TINTA.**--Se les quita la cabeza y la bolsita que contiene la tinta,

metiéndola en una jícara, aprovechando las barbas, antenas y películas para picarlas; se les quita la espina larga y se cortan en pedazos, friéndolos, así como el picado, y colocando todo en una cacerola; en el mismo aceite se fríe una cebolla picada, se tuesta harina, se deshace con caldo y se echa a los calamares, se deshace la tinta con un poquito de caldo, y se vierte sobre los calamares.

**CALAMARES RELLENOS.**--Se lavan bien y preparan como los anteriores; al picado de antenas y demás se agrega cebolla y jamón; con este picadillo se rellenan y da un punto, y se atraviesa la parte de arriba con un palillo de dientes o algo análogo; el objeto es que no se salga el relleno.

Después se fríen en aceite y se colocan en una cacerola, echándoles otro poquito de cebolla dorada y caldo suficiente para que cuezan. Puede ponerse una salsa de tomate, aunque para calamares lo mejor es su tinta.

**LUBINA ASADA.**--Limpia y sazonada se pone en una cacerola con pimienta inglesa y mantequilla, metiéndola al horno; a medio asar se saca, se pone bien por encima perejil picado y se riega con zumo de limón, poniéndola otra vez al horno hasta que termine de hacerse; al servirla estará bien con huevo duro y muy picado.

**LUBINA COCIDA.**--Limpia y sazonada se cuece, pudiendo servirla con salsa mayonesa, y mejor todavía con salsa a la vinagreta.

**RODABALLO.**--Si son pequeños estos pescados se sirven fritos y asados; siempre hay que lavarlos, limpiarlos y desbarbarlos con mucho cuidado; se les abre el dorso de la cabeza a la extremidad y se quita la espina sin estropear la carne; se colocan en un plato con sal, pimienta, perejil en rama, tomillo, laurel, aceite fino y jugo de limón; se da vuelta a menudo con este aderezo, y antes de ponerlos a cocer se dejan escurrir media hora.

Para servirlos fritos se rebozan en harina, huevo batido y miga de pan, friéndolos hasta que estén dorados. Cuando son asados se unta bien con aceite la parrilla, poniéndola sobre fuego bastante vivo; se les da vuelta con cuidado para que no se estropeen; la parrilla se unta segunda vez y cuando están a punto se colocan en una fuente con salsa de tomate.

**RODABALLO EN CALDO CORTO.**--Después de quitadas las agallas, se le hace una abertura en el vientre por el lado negro, y quítense las tripas de dicho lado; por medio de una incisión que se le hace en el lomo, se le saca un nudo de la espina dorsal y se le cortan las demás espinas transversales que se puedan; córsasele la boca con una aguja y frótese con zumo de limón.

En seguida se pone en una cacerola a propósito; se cuece en agua ligeramente salada; se espuma y añaden uno o dos litros de leche; se hace hervir en buen fuego, que se irá cubriendo poco a poco, cuidando que no hierva a borbotones, porque se haría pedazos cuando estuviese cocido. Se escurre un cuarto de hora antes de servirlo; se le descose la boca; se pone sobre una tabla cubierta con una servilleta; se guarnecen las partes defectuosas con perejil en rama, y se sirve, sea con una salsa blanca de alcaparras o anchoas en la salsera o simplemente con aceite y vinagre.

PASTEL DE RODABALLO.--Se limpia el pescado; se deja cocer a medias; se sazona y echa hierbas finas; se pone en la pasta con manteca fresca, yemas de huevos duros y cebollas picadas; se cierra la pasta y se pone al horno.

LENGUADOS FRITOS.--Se limpian y envuelven en huevo y pan molido, si no, en harina solo, friéndolos en cualquiera de los dos casos en aceite muy caliente.

Para esto se emplean los lenguados pequeñitos.

LENGUADOS CON ALMEJAS.--Después de limpio un lenguado se le quita la piel, se reboza con pan molido y huevo y se fríe. Aparte se ponen almejas bien limpias a cocer, y cuando han abierto se rellenan las conchas con un picadillo de jamón, perejil y pan tostado y molido; este picadillo se fríe primero. Se coloca el lenguado en una besuguera con su jugo, se ponen las conchas alrededor, y se sirve en la misma. Puede ponerse un poco, al horno.

LENGUADOS A LA MARGUERY.--Se deshacen dos onzas de mantequilla buena. Añádase una cucharilla de postre de harina de arroz. Mézclese. En seguida échese una taza (de las de té) de leche no cocida. Muévase hasta que se forme una crema. Luego se ponen en esta salsa almejas, una docena de ostras y de langostinos. Cuando se hayan mondado o limpiado los langostinos se cuecen las cabezas y colas, y póngase un poco de esta agua así como de las ostras y almejas en la salsa. Mézclese todo ello, y cuando los filetes de lenguado estén cocidos, sírvase en una fuente, esparciendo la salsa por encima.

LENGUADO A LA ESPAÑOLA.--Limpios y sin espinas, se cortan en filetes, se ponen en una besuguera con caldo y manteca de vaca; cuando están a medio hacer, se les echa una salsa de tomate y champiñons cocidos y pelados, y si no, tomate solo.

LENGUADO AL PLATO.--Se unta con manteca un plato que resista al fuego, y se espolvorea con cebollas y setas picadas; se ponen encima dos lenguados limpios sin piel negra y abiertos por un lado, uno junto a otro; se echa medio vaso de vino blanco, dos cucharadas de caldo, setas picadas, pan rallado y un poco de manteca derretida.

Se coloca el plato en el horno a fuego moderado; diez y ocho o veinte minutos bastan. Servirlo en el mismo plato.

LENGUADOS AL "GRATÍN".--Una vez limpio el lenguado, se le despoja de la piel negra y se le echa sal fina, colocándolo en una cacerola alargada y plana; cúbrase con pan molido, perejil picado y queso de Gruyere rallado, con los cuales se habrá hecho una mezcla, y sobre ésta se pone mantequilla; riéguese con aceite fino y zumo de limón y téngasele en el horno diez minutos. Al tiempo de servirlo añádasele un poquito de caldo.

LENGUADO A LA RUSA.--Se limpian los lenguados, despojándolos de la piel negra, se salan y colocan en la misma vasija en que han de servirse a la mesa.

Se hace una salsa con harina, manteca y leche (una bechamelle fina); se vierte sobre el lenguado y se guarnece con langostinos y almejas, cociéndolo todo luego a horno suave.

**LENGUADO A LA FRANCESA.**--El lenguado, después de limpio, se adereza con sal fina y pimienta inglesa (ésta en reducida cantidad) y se coloca en una cacerola alargada y un poquito honda. Se fríen unas rajitas finas de cebolla y se agregan al pescado con un poquito de aceite; pónganse unas variantes picadas, perejil y alcaparras también picadas y un poquito de mantequilla; téngase al horno quince minutos, rociándolo con limón al tiempo de servirlo, y, si estuviese seco, añádase caldo.

**SARDINAS REBOZADAS.**--Después de limpias se dejan abiertas y se rebozan con harina y huevo o con pan molido, huevo y pan otra vez.

**SARDINAS CON TOMATE.**--Limpias y preparadas como las anteriores, se ponen por capas, una de sardinas, otra de tomate, hecho con perejil y cebolla, cociendo a fuego muy lento.

**SARDINAS RELLENAS.**--Después de limpias se rellenan con pan molido, cebolla picada y huevo batido; se ponen en una cacerola con tomate y se hacen como las anteriores.

**SARDINAS FRITAS.**--Lávense bien las sardinas, quíteseles la cabeza y sazónense de sal fina; séquense con un paño y fríanse.

**SARDINAS ASADAS.**--Se les quita la cabeza y la espina, se envuelven en hoja de parra y se asan.

**PESCADILLAS A LA PARRILLA.**--Se les hace unas ligeras incisiones y se escabechan con aceite, perejil, cebollino, charlotas picadas, sal y pimienta.

Se ponen en la parrilla a un fuego fuerte, rociándolas con el resto del escabeche. Cuando están en punto se sirven con salsa blanca de alcaparras.

**PESCADILLAS AL "GRATÍN".**--Vacíense, ráspense, lávense y enjúguense. Hágaseles unas incisiones y sazónense con sal; úntese con manteca una cacerola plana, echando un fondo de cebolla, setas y perejil picados; unas cucharadas de jugo concentrado frío. Agréguese las pescadillas, cubriéndolas también de cebollas, setas, perejil picado, y luego, con miga de pan rallado. Sazónese con sal, rocíese con manteca, mójese con un poco de vino blanco. Hágase hervir y cocer quince minutos al horno o entre dos fuegos. Sírvese caliente.

**PESCADILLAS FRITAS.**--Límpiese bien cuatro o cinco pescadillas, quitando las tripas, dejándoles el hígado; désele cuatro o cinco ligeros cortes en cada lado; hecho esto, se rebozan con harina, se fríen sobre fuego vivo, y se sirven encima de una servilleta doblada y adornada de perejil en rama, espolvoreándola con sal.

**TRUCHAS CON LIMÓN.**--Échense en agua caliente después de limpias y se dejan hasta que estén cocidas; luego se sacan y rocían con zumo de limón y un poco de pimienta. Se sirven adornadas con rajitas de limón.

TRUCHAS A LA "CHAMBORD".--Después de limpias, se les quita la piel por un lado y se mezclan con tocino y trufas cocidas; se colocan en una fuente al "gratín" guarneciendo el fondo con verduras cortadas delgadas; se rocía con manteca, se sazona, se cubre con lonchas de tocino, se moja con vino tinto y se pone a cocer al horno.

Se prepara una guarnición de trufas y setas cocidas, que se pone aparte. Se hace una salsa con el cocimiento de la trucha; se coloca ésta sobre la fuente, adornándola con cangrejos, trufas y setas picadas, echando un poco de salsa por encima, y lo demás en la salsera.

TRUCHAS A LA PARRILLA.--Tomemos dos truchas de mediano tamaño, que estén bien frescas; vaciense por las agallas; córtense por ambos costados trazando varias líneas desde el lomo al vientre, sazónense, úntense de aceite, colóquense sobre la parrilla una al lado de otra, sin tocarse; ásense a buen fuego, volviéndolas oportunamente; colóquense sobre un plato caliente y aderécense con salsa mayonesa.

TRUCHAS RELLENAS.--Lavados y limpios cuatro pescados de igual tamaño, se escurren bien y se llena el tronco con una especie de albondiguilla preparada con carne de carpa, trufas o criadillas de tierra y setas; se atan las cabezas de las truchas y se cuecen éstas en medio caldo. Terminada la cocción se sacan aquéllas, se ponen a escurrir, se prepara dos veces huevo, se fríen hasta conseguir que adquieran buen color, y se sirven con salsa de tomate.

CARPA A LA ALEMANA.--En una cacerola se pone la carpa bien limpia y escamada con sal, pimienta, especia y cebollas cortadas en ruedas delgadas; cuando está todo bien frito se añade cerveza hasta que lo cubra, dejándolo cocer hasta que vayan embebiendo la sal, y se sirve.

RAYA A LA CASERA.--Después de bien lavada la raya en agua fría, sacado su hígado, que se separa, y cortadas las aletas en pedazos, póngase a cocer en una cacerola o perol con agua, vinagre, cebolla y un poco de sal; se la deja dar dos hervores para que no esté demasiado cocida; sáquese luego y échese en una fuente para pelarla; póngase después en la hornilla con medio caldo; cuando se vaya a servir se escurre, se coloca con su hígado cocido por encima y se rocía bastante con salsa blanca.

RANAS CON HUEVOS.--Se pone a cocer en una vasija ancha agua con sal, perejil y ajos fritos con todas especias; cuando esté cociendo se echan las ranas para cocerlas y cuatro o seis huevos estrellados, esparciéndolas, y sirviéndolas muy calientes.

FRITO DE RANAS.--Sólo las ancas, después de despellejadas y bien limpias, se cuecen con sal, perejil, ajos fritos y todas especias. Después de cocidas se rebozan con huevo y harina, y se fríen en aceite o manteca de cerdo.

ANGUILA EN SALSA.--Para guisar como es debido una anguila se la pone en la parrilla, envuelta en papel untado de aceite o manteca de cerdo; una vez hecha, se divide por el lomo al tiempo de servirla; para que esté mejor, se rellena con una masita hecha de manteca de vaca, hierbas finas

y pan rallado. También se puede hacerle un guiso de salsa blanca que se sirve en la salsera aparte y la anguila en otro plato.  
El zumo de limón es casi indispensable para este plato.

OTRA FÓRMULA.--Limpías las anguilas, y después de arrancarlas la piel, se sazonan con sal fina y se fríen enroscadas en aceite caliente; cuando están fritas se les añade una salsa de harina tostada, ajo y perejil picados y un poquito de pimienta, adicionando otro poquito de caldo. Una vez junto todo se revuelve la cazuela para mezclarlo bien.

ANGUILAS FRITAS.--Limpías y quitada la piel se sazonan y fríen en aceite caliente. Puede freírse también envolviendo cada trozo en harina.

ANGUILAS ASADAS.--Limpías y sazonadas se les quita la piel, y enroscadas y enteras se les echa por encima harina tostada con cebolla, también dorada en el mismo aceite, y con un poco de caldo; se meten al horno y se asan.

ANGUILAS GUIADAS.--Una vez fritas y colocadas en una cacerola se les echa cebolla frita, harina, pimienta y caldo y se hierve todo un rato.

ANGUILAS CON TOMATE.--Limpías, sin cabeza y piel, se sazonan y fríen a trozos; se les agrega una salsa de tomate y cebolla dorada, y a fuego lento se cuece hasta que estén en su punto.

ANGUILAS CON GUISANTES.--Limpías, sin cabeza y piel, se sazonan y fríen a trozos; se les agrega una salsa de tomate y cebolla dorada, y se les mezcla guisantes, que estarán cocidos y escurridos.

ATÚN FRITO.--Después de limpio y partido a rajas se pone con sal, como una hora. Después se seca con un paño limpio y se fríe en aceite muy caliente.

ATÚN ASADO.--Se prepara y limpia como el anterior y se pone a asar en aceite muy caliente y cebolla, y, si se quiere, se le agregan patatas moldeadas.

ATÚN GUIADO.--Limpio y sazonado como los anteriores, se fríe envuelto en harina, se dora bien, se dora cebolla, y se le echa caldo, pimienta molida, se deja hervir un rato y se pasa la salsa.

ATÚN CON TOMATE.--Se toma un buen trozo de atún, se limpia y pone a cocer con agua y sal; después se pone en agua fría, y en aceite caliente se fríe, se fríe cebolla, se echa salsa de tomate; cuando está casi hecho se le agregan tiritas de pimienta.

BONITO CON TOMATE.--Después de limpios se toman trozos regulares y se pasan por aceite muy caliente, colocándolos en una cacerola. Se fríe aparte cebolla y perejil picados; se hace tomate, y todo junto se vierte sobre el bonito, dejando que hierva a fuego lento hasta que esté en su punto.

RELLENOS

CONCHAS RELLENAS.--Preparada la pasta como para hacer croquetas, se rellenan las conchas, se espolvorean de pan rallado y se meten al horno hasta que se doren.

PIMIENTOS RELLENOS.--Se toman unos pimientos pequeños, se les quita la parte de arriba con las semillas y se rellenan con un picadillo de ajo, perejil, sal, ternera, jamón y cebollas, agregando también un huevo batido; después de rellenos los pimientos, se van rehogando y colocándolos en una cacerola, haciéndoles la salsa de harina o de tomate. Lo mismo pueden rellenarse los calabacines.

HUEVOS RELLENOS.--Después de cocidos se sacan, pelan y parten por la mitad a lo largo; se sacan las yemas y se aplastan bien en el mortero; se reúnen con un picadillo de carne, lomo y jamón; se rellenan las claras, se rebozan en miga de pan y huevo batido, se fríen en aceite o manteca muy caliente, y se sirven con una salsa de tomate.

PATATAS RELLENAS.--Después de peladas las patatas se les hace un hoyo con un aparato a propósito; se rellena el hoyo con un picadillo; se rebozan en harina y huevo batido y se fríen en aceite muy caliente, hasta que estén doradas; se colocan en una cacerola y en el aceite que se han frito se echa cebolla picada y se dora la harina, poniendo, si se quiere, pimentón encarnado; se hacen hervir lentamente hasta que estén blandas.

ALCACHOFAS RELLENAS.--Limpias y cocidas con agua y sal las alcachofas, se escurre toda el agua y se rellenan con un picadillo de carne y jamón; se rebozan en huevo batido y se fríen con manteca bien caliente; se les hace la salsa como a las patatas rellenas, adornando la fuente con unos picatostes.

CALABACINES RELLENOS.--Se quita la piel, se quita una de las puntas, y con el aparato de las patatas se vacían, dejando un hueco; se rellena ese hueco, siguiendo en todo el mismo procedimiento que en los otros rellenos.

LOMO RELLENO.--Se abre el lomo y se estira bien con el mazo, rellenándolo con aceitunas picadas, tiras de tocino y jamón, un poco de pimienta y de nuez moscada; se ata, y con agua y sal y despacio se cuece tres horas. Se sirve frío, cortado en ruedas.

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO.--Se abre y extiende como el otro; se rellena con tiras de jamón, huevos duros y tiritas de puerro y cebollas; se ata fuerte y sazona de sal y zumo de limón; se pone en una besuguera donde habrá manteca bien caliente, dorándole por los dos lados, y mezclando a la grasa un picadillo de cebolla. Se corta en ruedas y se pasa a la salsa.

MORCILLA BLANCA O RELLENOS A LA NAVARRA.--Se baten doce huevos, se mezcla un cuarto de kilo de arroz cocido antes, doscientos gramos de sebo fresco de carnero, cortado a pedacitos, perejil, cebolla y ajo picados, canela y azafrán molidos; una vez hecha la pasta con todo esto y sazonado de sal, se rellenan intestinos bien limpios, se llena un poco más de la mitad y se pone en una olla para que cuezan lo mismo que las morcillas, cuidando de pinchar a menudo la tripa para que salga el aire y no se revienten; después de fríos se cortan a ruedecitas y se fríen, haciéndolos con sangrecilla frita con cebolla y una salsa de almendra o de tomate.

CONSERVAS

TOMATE AL NATURAL.--Se lavan los tomates, se secan, y muy apretados se

colocan en botes de hoja de lata. Después de bien llenos se sueldan y cuecen cuatro horas al baño maría.

**RECETA MÁS PRÁCTICA.**--Se escaldan y pelan los tomates, pasándolos por un tamiz; después, bien disueltos y muy bien mezclados, se pone por cada litro de líquido un gramo de ácido salicílico, se baten mucho y se vierten en botellas de cierre automático; se ponen unos dos centímetros de aceite de oliva en cada botella.

**PASTA DE TOMATE EN BOTES O BOTELLAS.**--Se hierven un momento los tomates; se pasan bien exprimidos por un colador. Se llenan de esta pasta unas botellas negras, dejándolas un poco vacías; se tapan con un corcho que se tendrá remojando desde el día anterior; se ata fuerte con un alambre y se lacran. Se cuece cuatro horas al baño maría; si son latas soldadas.

**TOMATES EN SALMUERA.**--Se frotran bien con un paño tomates maduros y muy sanos, y se ponen en frasco de cristal de boca ancha. Se prepara una parte de sal, otra de vinagre y cuatro de agua; se vierte sobre los tomates, echando por encima aceite de olivas, como dos centímetros antes que el tapón.

**PIMIENTOS ENCARNADOS.**--Se asan pimientos morrones muy sanos, se pelan y limpian las semillas, se ponen en latas, se sueldan y cuecen dos horas al baño maría.

**GUISANTES.**--Se desgranán, y sin sal se les da un hervor, se escurren bien, se llenan las latas, se sueldan y cuecen al baño maría.

**HABAS EN VAINA.**--Se despuntan, se parten a lo largo por la mitad y se hace todo como los guisantes.

**ESPÁRRAGOS.**--Se procura cortarlos iguales y se colocan todas las puntas hacia arriba, procediendo para su cocción y cierre como en los anteriores.

**FRITADA.**--Escaldados y pelados los tomates, se parten menuditos; se cortan a tiras pequeñas pimientos verdes; se fríe (sin sal) todo junto; se llenan las latas, se sueldan y cuecen tres horas al baño maría.

**MELOCOTONES.**--Se pelan y quitan los huesos con cuidado y se ponen en latas o frascos de cristal; se echan dos cucharadas de azúcar fina; se suelda o tapa bien y se cuecen dos horas al baño maría.

**GUINDAS EN AGUARDIENTE.**--Se quita el palito a las guindas; se frotran con un paño y se meten en un frasco de boca ancha. Por cada kilo de guindas se ponen doscientos gramos de azúcar blanca, unos palitos de canela, y se llena el frasco de aguardiente seco de primera clase, de modo que queden las guindas bien cubiertas. Pasado un mes pueden servirse.

**ACEITUNAS.**--Después de tenerlas quince días en agua y cambiar ésta una vez al día, se ponen con una ligera disolución de potasa; dos días después se lavan bien con muchas aguas, y vuelven a dejarse cinco días con agua, cambiándola todos los días; pasado este tiempo se ponen en una vasija con agua, sal, hinojo, alcaravea y ajedrea; se tapan bien, y pasados algunos días podrán servirse.

**PIMIENTOS EN VINAGRE.**--Se toman pimientos morrones, se frotran bien con un paño y se ponen en una olla de boca ancha; se rellena con agua y vinagre

en partes iguales, de modo que queden bien cubiertos. (Igual se ponen las guindillas, pepinillos y zanahorias moradas.) Pasados cuarenta o más días pueden principiarse a comerse, sin agua. La vasija ha de ser de cristal con tapón esmerilado y siempre herméticamente cerrada.

## 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, pimiento 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 de 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 CHAMPIÑONS.**--Después de escurridos y lavados con dos o tres aguas los champiñons 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 champiñons, cociendo 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 BECHAMELLE.**--Se hace una bechamelle 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 bechamelle, procurando que la última sea de bechamelle. 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 rajas 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 CHAMPIÑONS.**--Después de asado el solomillo, se echa una salsa de tomate, una lata de champiñons picados y hervidos en caldo, colocando el solomillo en el tomate y alrededor los champiñons.

**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 PAPILLOT.**--Se maceran bien unas chuletas de vaca, se frien 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.**--Soflámese una docena de manos de carnero, suprimase el mechoncito de pelo que tienen en medio de la hendedura 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. Estas 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 BECHAMELLE.**--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 bechamelle 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.

## CARNES DE CERDO GUIADAS Y EN EMBUTIDOS

**TOCINO MAGRO CON TOMATE Y PIMIENTO.**--Se pone aceite en la sartén con ajos partidos, después de fritos se tiran, y se echan los trocitos de tocino; aparte se hace el tomate, se echan pimientos, se mezcla todo, y se deja un ratito rehogando antes de servirlo.

**LOMO DE CERDO A LA JUNCADELLA.**--Se cortan unos buenos filetes de lomo de cerdo fresco y se aplastan, mojándolos con un poco de manteca de cerdo en líquido; seguidamente se pasan por miga de pan blanco rallado, mezclando un poco de ajo y perejil; luego se aplastan un poco y se fríen con manteca de cerdo bien caliente, y retíranse con bonito color dorado. Se prepara una abundante guarnición de berenjenas y pimientos asados en el horno, a los que se les separa la piel y se cortan en pedacitos regulares, salteándolos con un poco de aceite, ajo y perejil. Al servirlos se colocan los filetes en un lado de la fuente, y en el otro lado se coloca la guarnición; se aumenta un poco de jugo, y queda terminado. Es un excelente plato de almuerzo. De igual modo pueden prepararse filetes de solomillo, lomo de vaca, pierna de carnero asada y otras carnes.

**LONJAS DE CERDO CON CEBOLLAS.**--Cortar en ruedas cuatro cebollas. Rehogarlas en la sartén a poca lumbre. Mojarlas con algunas cucharadas de vinagre y dejar que merme casi todo el jugo. Añadir entonces unas tajadas de lomo de cerdo sazonado con sal y pimienta. Hacerlas saltar juntas de diez a doce minutos. Rociarlas con cuatro cucharadas de una buena salsa de tomate, y después servir las.

LOMO RELLENO.--Se abre un trozo de lomo y se estira con el mazo, se rellena con aceitunas picadas, tiras de jamón y de tocino, un polvo de pimienta y un poquito de nuez moscada; luego de relleno se ata con hilo fuerte o se cose y pone a cocer a fuego lento durante tres horas, en agua con sal.

Esta carne se corta en rebanadas, y se sirve fría.

LOMO DE CERDO EN BECHAMELLE.--Córtense unas lonjas finas, fríanse en manteca de vaca o de cerdo después de adobadas; envuélvanse en una bechamelle muy cocida y déjense enfriar; luego de frías rebócense como las croquetas y fríanse.

LOMO CON ARROZ.--Se toma un trozo de tierno, se adoba con sal y ajo y se pone a asar en manteca bien caliente; a medio asar se le separa de la manteca, y en ella se fríe cebolla picada, luego de frita se echa el arroz y se rehoga un rato, añadiendo agua hirviendo, y se deja hervir a fuego vivo; cuando el agua va ya mermando, se corta el lomo en rajas y se mezcla con el arroz, hasta que termina la cocción.

SOLOMILLO DE CERDO.--Después de limpio un solomillo, se sazona de sal y se mezcla con tiras de jamón; se deja unas tres horas, y luego se rocía con jerez, caldo y pimienta inglesa, sirviéndolo entero y guarnecida la fuente.

SOLOMILLO DE CERDO AL HORNO.--Se adoba con sal y ajo un solomillo y se coloca en una besuguera bien rociado de zumo de limón, y cuando esté en su punto se sirve con patatas fritas o picatostes.

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO.--Se abre el solomillo, y bien macerado se extiende; se rellena con tiras de jamón, de puerro, cebolla y huevos duros; se hace un rollo, se ata y rocía con sal y zumo de limón.

Se coloca en una besuguera y se pone a dorar, bien untado con manteca, se echa cebolla muy picada, y se le deja cocer un par de horas.

Al tiempo de servirlo se corta en lonjas, pero sin que pierda la forma; la salsa se pasa.

MANOS DE CERDO EN SALSA.--En una vasija con agua, sal, zanahoria, perejil y cebolla, se cuecen las manos de cerdo; después se sacan y deshuesan, rebozando los trocitos de carne con harina y huevo batido; se pone en una cacerola y se hace salsa echando en la misma manteca una cucharada de harina para que se tueste, y un cacillo de caldo del cocido.

Todo junto se hace hervir un rato.

MANOS DE CERDO REBOZADAS.--Se cuecen muy bien por el mismo procedimiento que en la fórmula anterior, rebozándolas con harina y huevo batido, friéndolas en aceite fino muy caliente, y bien doraditos los trozos se sirven, poniendo una servilleta en la fuente antes de colocarlas.

MANOS DE CERDO CON BECHAMELLE.--Se hace exactamente igual que las anteriores, sino que antes de rebozarlas en pan molido y huevo batido, se envuelven bien en una bechamelle fina.

OREJAS DE CERDO REBOZADAS.--Se cuecen lo mismo que las manos, se cortan a trochos, se rebozan en harina y huevo batido; se sirven también sobre una

servilleta.

**MANOS DE CERDO TRUFADAS.**--Se limpian bien las manos y se sacan los huesos; se hace un picadillo de lomo y jamón, se sazona con especias, se mezcla bien con trufas picadas, se rellenan las manos, que se habrán abierto a lo largo, cosiéndolas y poniéndolas a cocer hasta que estén a punto; después se les hace una salsa, y se sirven.

**PASTEL DE HÍGADO DE CERDO.**--Se pica medio kilo de lomo y otro medio de hígado, perejil, pimienta inglesa, pan molido y huevos batidos; se sazona de sal y se envuelve bien todo.

Se mete en un molde entre el velo de grasa que cubre el hígado, y bien cubierto con el mismo velo se cuece al horno.

**FOIEGRAS DE HÍGADO DE CERDO.**--Se pica muy menudo un cuarto de kilo de hígado y medio de manteca; se sazona con sal y pimienta molida y se capola muy finamente; se agrega una latita de trufas muy picadas; se coloca en un molde entre el velo del hígado y se cuece al baño maría, metiéndole por último al horno para que termine de hacerse.

**CHULETAS DE CERDO.**--Se cortan delgadas, se adoban un buen rato con sal y ajos, y luego se envuelven en pan molido y se fríen o asan en la parrilla.

**JAMÓN FRITO.**--Se cortan las magras delgaditas y se tienen remojando un buen rato, se secan con un paño limpio y se fríen en aceite muy caliente, teniéndolas sólo un momento por cada lado.

**JAMÓN CON TOMATE.**--Después de preparadas y fritas las magras como en la fórmula anterior, se sacan y en la misma grasa se fríe tomate, mezclándolo todo y sirviendo las magras bien colocadas en el centro de la fuente y el tomate alrededor.

**JAMÓN CON GUIANTES.**--Después de preparadas y fritas las magras, se sacan a una cazuela y en la grasa que han dejado se fríe cebolla muy menuda, y se refríen guisantes, que se tendrán cocidos de antemano, dejando que rehogue todo junto.

**JAMÓN CON BECHAMELLE.**--Se prepara el jamón; se envuelve en bechamelle y después se reboza en pan molido, huevo batido, segunda vez pan, se fríe en aceite muy caliente, y se sirve.

**JAMONCILLO TRUFADO.**--El jamoncillo relleno con trufas o sin ellas puede hacerse lo mismo que se hace el solomillo.

**PASTEL A LA ITALIANA.**--Se hace un picadillo de tocino, lomo, ternera, jamón y se hace una pasta con vino blanco y huevos batidos; en un molde de forma bonita se pone tiritas de jamón cruzadas, otra capa de pasta, otra de tiras de jamón, y así sucesivamente, hasta llenar el molde. Después se mete al horno cuidando de ir separando la grasa que vaya sacando, y cuando está en su punto se prensa.

**JAMÓN EN DULCE PARA EL MOMENTO.**--Se cortan unas magras de jamón muy finas y se meten en vino blanco muy azucarado, durante una hora; se seca bien

con un paño blanco y se refrién en manteca de vaca muy caliente, y haciéndole hervir en el mismo vino azucarado donde se ha remojado.

**JAMÓN EN DULCE.**--Tómese un trozo grande de jamón y póngase a remojar un día entero. Después se le quita la piel y la parte grasa, y se pincha mucho con una aguja gruesa, poniéndole a cocer dos horas y media o tres con dos partes de vino blanco y una de agua, echándole hierbas aromáticas.

Se saca y seca bien, rociándolo de jerez y azúcar; se redondea bien y se mete en un molde a propósito, prensándolo en el mismo molde, envuelto en un paño.

Al día siguiente se saca, se espolvorea con azúcar y se tuesta con una pala candente.

**JAMÓN CON HUEVOS HILADOS.**--Se desala, cuece y prepara el jamón, igual que en la fórmula anterior, y cuando se va a servir se corta en lonjas muy finas y se adorna la fuente con huevos hilados.

**OTRA FÓRMULA.**--Con harina y agua templada hágase una masa muy trabajada y fina; póngase en medio un trozo de jamón desalado y sin piel y métase al horno; cuando está cocido se desprende de la masa, se rocía el jamón con azúcar y jerez, se envuelve en un paño y se prensa.

**QUESO DE CABEZA DE CERDO.**--Se cuece la cabeza de cerdo, liada en un paño limpio, hasta que se desprendan los huesos; se deshuesa y la carne se pica muy menuda; se sazona de sal, pimienta y clavillo molido y bastante cantidad de pimienta entera, mezclando todo bien y poniendo esta pasta a cocer en el agua que antes ha cocido. Cuando se conoce que ha cocido bastante, con una espumadera se van llenando con pasta los moldes, teniéndolos al fresco tres o cuatro días con sus noches. Después se sacan de los moldes como el queso helado.

**CABEZA DE JABALÍ.**--Se deshuesa la cabeza, se pone a cocer con despojos de carne de cerdo, especias, cebollas, perejil y sal. Con este condimento se tiene ocho días. Se escurre bien, procurando reunir los trozos de modo que la cabeza no pierda su forma.

Se cose con hilo fuerte, procurando que el hueco que han dejado los huesos quede bien cubierto; se envuelve en paño y se cose muy apretado, poniéndolo a cocer durante ocho horas con agua y vino blanco por partes iguales con sal, tomillo, pimienta, perejil, laurel y zanahorias. Cuando esté cocida se separa del fuego dejándola enfriar tal como está por espacio de un par de horas; se saca, se la quita el paño, se aprieta bien con las manos para que salga el agua, procurando que no pierda la forma antes de presentarla.

**CHORIZOS PARA EL COCIDO.**--Tómese un kilo de carne de vaca magra, otro de cerdo magro y medio de gordo; píquese con la maquinilla, sazonándolo de sal, pimienta molida, bastante pimiento encarnado, un poco de pimiento picante y orégano. Se deja la pasta veinticuatro horas, dándole unas vueltas a menudo, se rellenan los intestinos y se ponen a ahumar.

**CHORIZOS PARA CRUDOS.**--Para cada kilo de carne magra de cerdo, medio de gordo; se repica bien, se sazona con sal, pimienta molida, pimentón y tres dientes de ajo bien machacados en el mortero. Se deja reposar la

pasta unas quince horas. Se llenan luego los intestinos, haciéndolos del tamaño que se quiera, se ponen en salmuera dos días; después se sacan y ponen a ahumar, guardándolos colgados en sitio fresco.

**SALCHICHÓN.**--Se toma lomo de cerdo, se pica en la maquinilla y se pone con sal, pimienta molida y bastante en grano; a las veinticuatro horas se prensa la carne para extraerle el jugo; se tiene preparada bastante cantidad de tocino gordo cortado a cuadritos muy menudos, se mezclan con la carne y el intestino de ternera, bien limpio; se llenan los salchichones apretando bien la carne y pinchando mucho el intestino; se cuelga en sitio fresco muy aireado.

**SALCHICHAS.**--Se toma lomo de ternera y de cerdo que sean muy magros, se sazona de sal, bastante pimienta molida, nuez moscada y ron; se deja la pasta un par de horas reposando y después el intestino muy delgado se llena, atando de diez en diez centímetros; este embutido es mejor comerlo en el día.

**LONGANIZA.**--Por cada kilo de carne de cerdo picada, un ajo molido, media cucharada de orégano, una onza de pimienta molida y sal. Se mezcla todo bien y se deja en reposo veinticuatro horas; después en intestino de carnero se van haciendo las longanizas, pinchando mucho para que salga el aire.

**BUTIFARRA.**--Se pican con la maquinilla dos kilos de carne de cerdo, grasienta, y se echa en una fuente honda; se sazona de sal, pimienta molida, un poco de clavillo y otro poco de nuez moscada y una copa de vino blanco; se amasa mucho para que se mezcle bien; se cubre con un paño y se deja reposar hasta el día siguiente. En intestino de ternera o carnero bien limpio se llena con un embudo y se ata de trecho en trecho, poniéndolas en agua caliente en un caldero, pinchado, como todos los embutidos, y cociendo a fuego lento; se retira el caldero del fuego y sin sacarlas se dejan enfriar. Después se sacan del agua, se frotran con un paño y se cuelgan en sitio aireado.

**MORTADELA.**--Se toma dos kilos de carne muy magra de cerdo, se limpia de nervios, se pasa por la maquinilla; después, en una tabla se golpea con un mazo de madera para que forme una pasta; se sazona de sal, especia, un poco de sal de nitro, otro de azúcar morena, removiendo la pasta por igual. Se corta un kilo de tocino gordo a cuadraditos; se mezcla en la carne y se echa una cucharada de aguardiente por cada kilo de carne; hecha la mezcla se pone ésta en una bolsa de tela, se ata fuertemente y se deja escurrir un día.

Se rellenan los intestinos de vaca, que se tendrán preparados, cuidando de apretar la masa y de picar el intestino para que salga el aire; se atan a la medida que convenga y se ponen a ahumar; después, en agua templada se acerca al fuego y se retira al romper a hervir, dejándolas en el caldero hasta que se enfrían; entonces se sacan, se aprietan bien y se frotran con un paño.

**MORCILLA BLANCA.**--Se pica gallina, tocino, huevo cocido y perejil, todo muy menudo; se sazona de sal, especias, se deja en reposo unas cuantas horas y se pone la pasta en intestinos, cocidiéndolas como las butifarras;

son para comerlas en seguida.

**MORCILLAS ASTURIANAS.**--Se lava bien la grasa, despojándola de unas vetas que tiene alrededor y se pica. Separadamente se pica también cebolla y se juntan ambos picadillos en una vasija, en proporción de un plato de cebolla por plato y medio de grasa, se añade sal, pimentón, pimienta, clavo, un poquito de canela, otro poquito de pimentón, otro poquito de pimentón picante y orégano. Todo esto se procura mezclarlo bien con sangre de cerdo previamente colada en cantidad de una tacita por kilo de grasa, se agita bastante con la mano, a fin de que quede bien mezclado, dejándolo un rato en reposo para que tome el adobo. Luego, y por medio de un embudo se van llenando las tripas ya preparadas, atándolas con hilo fuerte y pinchándolas con un alfiler para extraer el aire.

Se pone al fuego una cacerola con agua y una rama de orégano y al empezar a hervir sáquese aquél, échense las morcillas dejándolas hervir a fuego suave y sacándolas cuidadosamente se las pincha para ver si sueltan sangre, en cuyo caso es que no se han cocido lo bastante y deben volverse otra vez a la cacerola para acabarlas de cocer, procurando cubrirlas con un paño una vez cocidas. Las tripas se lavan muchísimo en diferentes aguas frías con vinagre y sal.

**MODO DE HACER SALMUERA.**--Para un litro de agua medio kilo de sal corriente; ésta se añade cuando el agua está hirviendo, dejándola cocer y espumándola con frecuencia hasta dejarla clara como almíbar, que es cuando está en su punto; se retira de la lumbre y se pasa por un paño, esperando que se enfríe para verterla sobre los embutidos.

**MODO DE CONSERVAR EL EMBUTIDO.**--El embutido, después de hecho, tiene que ahumarse en cocina de leña si ha de ser para conservar todo el año; después se deja enfriar unos días, se limpia bien y se va acomodando todo en vasijas con gran cuidado para que vayan ajustados los chorizos unos a otros y no se echen a perder, vertiendo sobre ellos la salmuera y dejándolos completamente cubiertos.

Hay otra fórmula de conservar el embutido mucho más costosa; pero no hay duda de que es mejor su resultado, pues conserva el chorizo jugoso y fresco; me refiero a la que se emplea manteca de cerdo; se corta en trocitos desleída sobre la lumbre, y cuando está líquida se vierte sobre el embutido hasta cubrirlo completamente, cuidando tapar la vasija hasta que se haya coagulado la manteca.

## FRITOS

**SESOS FRITOS.**--Se les quita la película que los cubre y todos los hilos de sangre; se lavan en varias aguas y se ponen a hervir en agua con vinagre, sal y cebolla, durante media hora; una vez hervidos, sepárense del agua y córtense en trozos, envolviéndolos en harina y huevo batido y friéndolos en aceite bien caliente.

**SESOS HUECOS.**--Bien limpios los sesos de la telilla que los cubre, se cuecen con agua y sal; se dejan enfriar y se cortan a trocitos; se prepara una pasta con dos cucharadas de harina (flor), dos yemas de huevo, un poco de leche y sal. Cuando se van a freír los sesos, se baten a la nieve las dos claras de huevo y se incorporan a la pasta; se toma una cucharada de ella, se coloca en el centro un trocito de seso y en

abundante aceite muy caliente, se fríe.

Se sirve en una fuente con una servilleta, intercalando como adorno ramitas de perejil o berro; este frito es exquisito poniendo en vez de trocitos de sesos un trocito de pechuga de gallina o de pollo.

**SESOS REBOZADOS.**--Después de preparados y cortados como en la anterior receta, se hace una pasta bastante espesa con harina de flor, dos huevos enteros, una cucharada de aceite, una de aguardiente seco, un poco de agua y sal. Se rebozan los trocitos en esta pasta y fríen en aceite muy caliente.

**FRITOS.**--Se prepara un picadillo de jamón y pechuga de gallina; se pone en una cacerola un poco de manteca de vaca; se echa una cucharada de harina, después una copa de leche y sal; cuando empieza a hervir se echa el picadillo retirándolo apenas se forme una pasta; se va colocando pasta de esta entre dos rebanaditas de pan del día anterior, se envuelve en huevo y miga de pan rallado y fríen en aceite muy caliente.

**BOLADILLOS DE PATATA.**--Para esto se cuecen unas patatas buenas con agua y sal, se pelan y prensan; después se hace una pasta con cien gramos de azúcar fino y cincuenta de canela molida por cada medio kilo de patatas; se trabaja mucho para que quede bien mezclado y después se hace todo como para los sesos, poniendo en vez del trocho de seso como el tamaño de una aceituna de la pasta hecha con las patatas.

**BOLOS DE PATATA.**--Cocidas con agua y sal medio kilo de patatas, se pelan y pasan por el prensa-puré; se baten dos yemas de huevo y una clara; se ponen cuarenta gramos de mantequilla y se trabaja mucho todo junto y cuando se forme una pasta espesa se pone en una jícara un poco de harina y se hacen unos bolitos como albóndigas; se fríen en manteca bien caliente, y se sirven.

**BUÑUELOS DE VIENTO.**--Se pone en una cacerola 100 gramos de harina, 50 de manteca de cerdo, una taza de agua, se sazona de sal y un poco de azúcar. Se acerca al fuego hasta que empieza a hervir, moviendo sin cesar con una cuchara de madera hasta que la pasta esté espesa y entonces se le incorporan tres huevos y raspaduras de limón, trabajando la pasta un buen rato; después se toma pasta con una cuchara y se fríe en aceite muy caliente y muy abundante.

**BUÑUELOS DE BACALAO.**--Se toma un cuarto de kilo de bacalao, se cuece y limpia de piel y espinas, picándolo mucho, y cuando está bien capolado se deja; se deslíen 100 gramos de harina con leche, se une a la pasta, trabajando todo muy bien; se añaden tres yemas de huevo, se trabaja bien y se deja reposar un rato. Cuando se han de hacer los buñuelos se baten las tres claras a punto de nieve y se incorporan a la pasta. Después se toma una cucharada de pasta y se fríe en aceite muy caliente.

**TORRIJAS.**--Se cortan a rebanadas unos panecillos, se empapan bien en leche y se dejan reposar; después se rebozan en huevo batido y se fríen; al servir las se espolvorean con azúcar y canela; también se ponen en una fuente al horno, echándoles, en lugar de azúcar, agua y miel de abejas por partes iguales.

CHANDRIOS.--Se baten dos huevos, y poco a poco se va incorporando 200 gramos de harina buena; se trabajan bien con 100 gramos de manteca de vaca, sal y una copa de ron. Cuando está bien fino se extiende sobre el tablero, y con el rodillo se adelgaza y corta con la rodadera a cuadraditos.

Se fríen con aceite muy caliente y se espolvorean con azúcar y canela.

OTRA FÓRMULA.--En una sartén se pone aceite con una corteza de pan; cuando está muy caliente se quita el pan y se deja enfriar, mezclándola con igual cantidad de vino moscatel y un poco de sal.

Con esto y harina de flor se hace una masa muy fina, extendiéndola con el rodillo, friendo y haciendo todo lo demás como en la fórmula anterior.

EMPANADAS.--Se pone por partes iguales agua, aceite que ya se habrá frito, manteca deshecha y un huevo por cada taza de líquido; se sazona de sal. Cuando está mezclado se va incorporando harina de flor y amasando bien hasta que quede en su punto. Se extiende sobre el tablero y se rellena con picadillo, poniéndolas al horno o friéndolas en aceite muy caliente; si las empanadas quieren rellenarse con pescado se prepara el líquido con tres partes de aceite y dos de agua, poniendo para esas cinco jícaras de líquido dos de zumo de naranja, una copa de vino blanco y tres yemas de huevo.

ENVUELTAS DE PECHUGAS.--Se pican pechugas de pollos asados, champiñons y trufas; se hace una pasta de hojaldre fino; se extiende bien con el rollo; se ponen en forma de pastelillos rellenos de picadillo, y se fríen en manteca muy caliente.

MANZANAS FRITAS.--Después de peladas las manzanas, se cortan a rodajas, aprovechando el redondo, sin el corazón, y se ponen con azúcar y coñac unas diez horas.

Con azúcar, canela, harina y un poquito de cerveza se hace una pasta bastante espesa, se envuelven bien las rodajas en esta pasta y se fríen en manteca de vaca muy caliente, echándoles también por encima para que levanten.