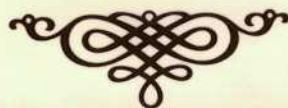


ARTE CULINARIO MEXICANO

^{siglo}
XIX
RECETARIO



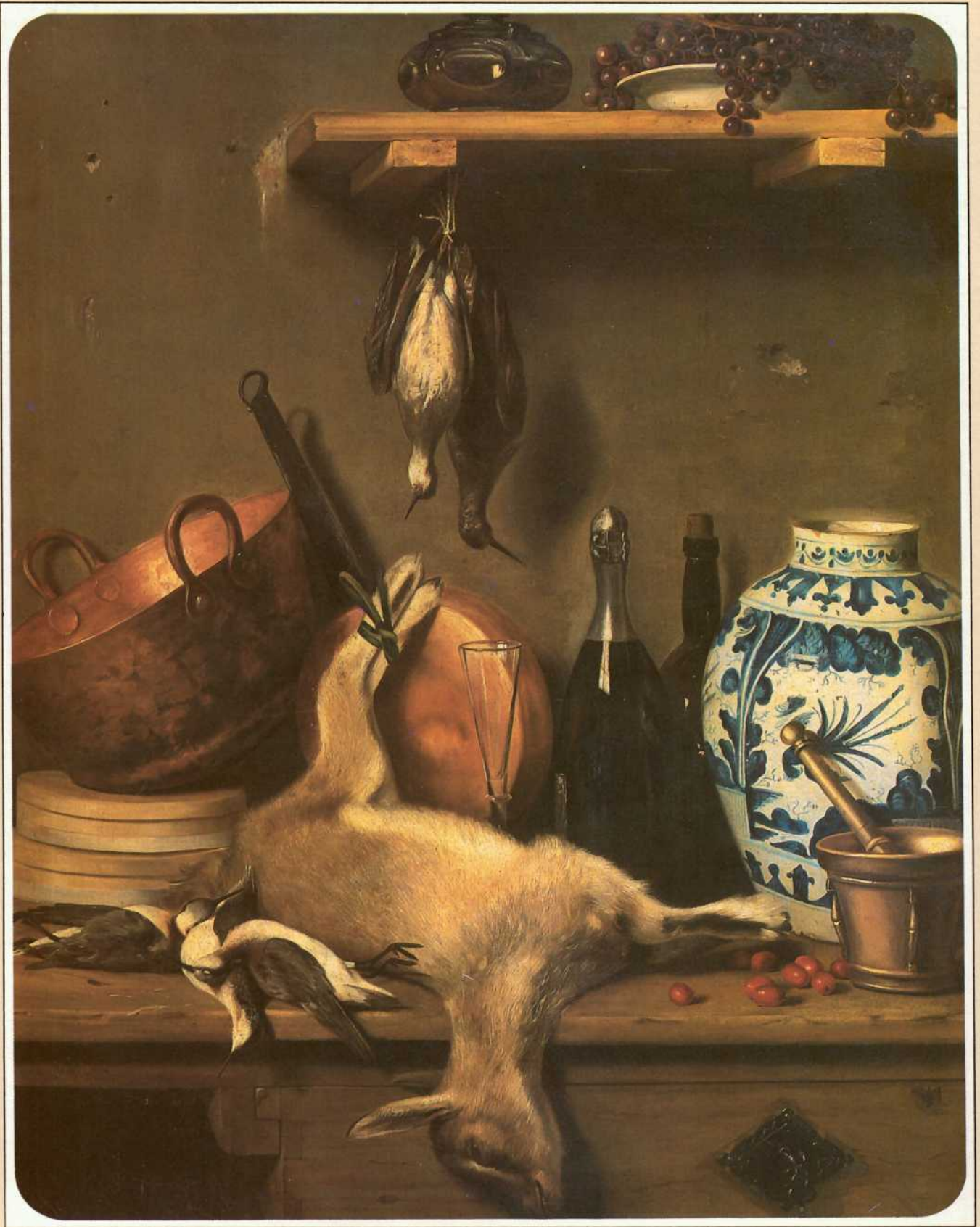
CLEMENTINA DÍAZ Y DE OVANDO
LUIS MARIO SCHNEIDER



*Bodegón con calabaza,
pan, frutas, flores y perico.*
Oleo sobre tela.
Agustín Arrieta.
Colección particular.



ARTE CULINARIO
MEXICANO
Vol. **XLX**
RECETARIO



ARTE CULINARIO
MEXICANO
XIX^{siglo}
RECETARIO

Prólogo de
CLEMENTINA DÍAZ Y DE OVANDO

Recopilación, advertencia e indizado de
LUIS MARIO SCHNEIDER



FUNDACIÓN DE INVESTIGACIONES
SOCIALES, A.C.
Francisco Sosa 230,
Coyoacán
04000, México, D.F.

Presidente Ejecutivo
VALENTÍN MOLINA PIÑEIRO

Patronato de la Fundación

Presidente: **NAZARIO ORTIZ GARZA**
ANTONIO ARIZA
EMILIO AZCÁRRAGA MILMO
GUSTAVO DE LA SERNA
JUAN DIEGO GUTIÉRREZ
VALENTÍN MOLINA PIÑEIRO
OTHÓN VÉLEZ
JUAN GRAU
ISAAC CHERTORIVSKI

Página IV

*Bodegón con cabrito,
cazo de cobre,
chichicuilotes, agachonas y
conservera.*

Oleo sobre tela.

**Srita. Juliana San
Román.**

Colección particular.

Fotografía: *Flor Garduño*
Diseño: *Ricardo Noriega, Glypho, taller de gráfica, S.C.*
Formación: *David Martínez, Pedro Valdez, Glypho, taller de gráfica, S.C.*
Corrección: *Elvia de Angelis*
Tipografía: *Tipografía Computarizada, S.A. de C.V.*
Impresión: *Consortio Editorial Comunicación, S.A de C.V.*

DR © *Fundación de Investigaciones Sociales, A.C.*
Impreso y hecho en México.
ISBN 968-6115-01-3

ÍNDICE

IX

Agradecimientos



XI

Prólogo



XLV

Advertencia



XLVII

Apéndice



LII

Conversiones de
pesas y medidas



1

Semanario Económico
de México
(1810)



11

Semana de las
Señoritas Mexicanas
(1851-1852)



23

El Diario del Hogar
(1882-1909)



493

Indice de recetas



*Banquete ofrecido al
General León en Oaxaca.*
Oleo sobre tela.
Anónimo.
Colección: Museo
Nacional de Historia,
INAH.

Página X
*Bodegón con liebre, pato,
sandías y tibor de china.*
Oleo sobre tela.
Srita. Josefa San Román.
Colección particular.

AGRADECIMIENTOS

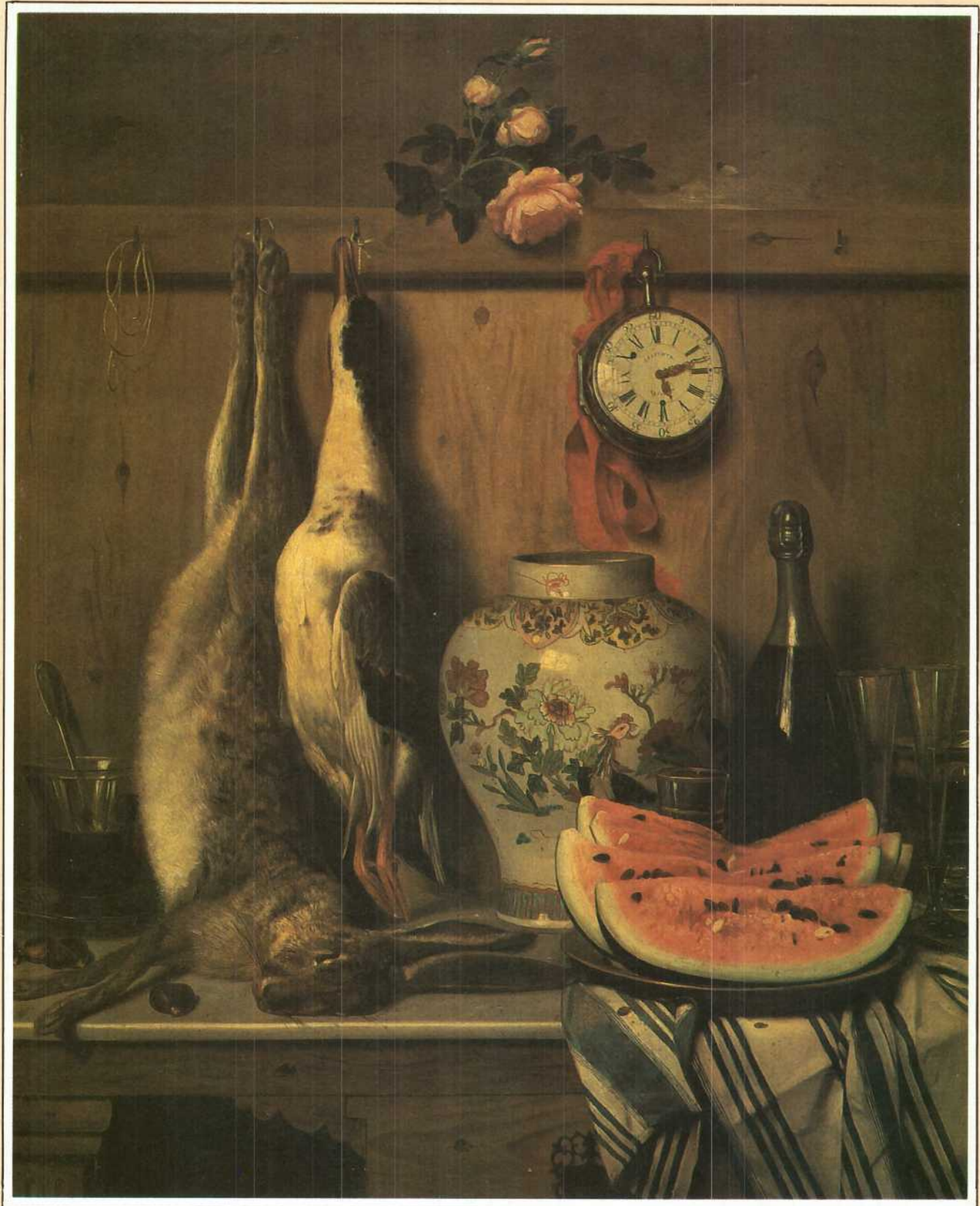


QUEREMOS EXPRESAR NUESTRA GRATITUD POR EL APOYO QUE nos ha prestado para la publicación de este libro a la *Fundación de Investigaciones Sociales, A. C.*, y de modo particular, a su *Presidente Ejecutivo el Doctor Valentín Molina Piñero*.

También hacemos presente nuestro reconocimiento al Museo Nacional de Historia, INAH, al Museo de Arte José Luis Bello y González y a Fomento Cultural Banamex, A. C., por el permiso que nos concedieron para fotografiar y reproducir aquí algunos de los cuadros.

Igualmente, quedamos muy reconocidos al Doctor Raoul Fournier y Carolina Amor de Fournier, al Doctor Roberto Islas, al Señor José Antonio del Pozo y Sra., a la Doctora Elisa García Barragán, al Licenciado Carlos de Ovando y Carmen Pérez Salazar de Ovando y otros coleccionistas que muy gentilmente nos permitieron la reproducción de las obras que son de su propiedad.

Asimismo nuestro agradecimiento al Instituto de Investigaciones Bibliográficas, UNAM, en especial a su directora María del Carmen Ruíz Castañeda.



ACERCAMIENTO

A LA HISTORIA CULINARIA DE MÉXICO



YA DESDE EL SIGLO XVIII CON LA ILUSTRACIÓN, EL HOMBRE EMPEZÓ a preocuparse por buscar qué es lo típico del hombre a través de sus variedades, el hombre en general, "la humanidad" y, entre estas variedades ocupa lugar importante lo que come, lo que bebe, pues lo que se come, lo que se bebe forma parte primordial de las costumbres, de la historia, y de la cultura de un pueblo.

En México, los escritores costumbristas del convulso y trastocado siglo XIX hacen historia puesto que nos muestran la vida del mexicano, los ideales estéticos y religiosos, las modas, gustos, sentimientos, el arte y, morosamente se regodean en lo que el hombre de la ciudad de México solía comer y beber.

Por los costumbristas que vienen después de Joaquín Fernández de Lizardi, entre otros Guillermo Prieto, "Fidel", Manuel Payno, José Tomás de Cuéllar "Facundo", cronistas, viajeros, comerciantes, guías de viajeros, artículos, gacetillas, anuncios en la prensa, conocemos qué comían o bebían un día cualquiera, en una celebración de santo o de alguna otra festividad los mexicanos del pueblo, de la clase media o de la aristocracia. También por esos inapreciables informantes sabemos qué se servía en los cafés de postín, en los del tres al cuarto, en las modestas fondas, en los restaurantes elegantes y, de paso nos revelan las influencias que penetran para tomar carta de ciudadanía en el arte culinario de México.

Al principiar el siglo XIX la cocina mexicana tenía ya una larga y robusta tradición sustentada en las recetas indígenas que reconocían su antecedente prehispánico, en las españolas, en las del Caribe y Africa, en las orientales, pasadas por el tamiz de la Colonia; toda una aleluya de maravillas en las que sorprendía entre otras muchas, el inefable mole de guajolote. De algunas de estas recetas que provenían de la Colonia más adelante se hará mención.

PARA NUESTRO PROPÓSITO, ENTERARNOS DE QUÉ SE COMÍA EN EL SIGLO XIX, en esos años en que México buscaba afanosamente afirmar su ser histórico, su identidad nacional, acerquémonos a los costumbristas, cronistas, viajeros y traigámoslos aquí una vez más a colación como indispensables por su valía documental.

Guillermo Prieto que anduvo por barriadas, por arrabales, plazas, mercados, que entraba y salía como Pedro por su casa en vecindades, accesorias, que disfrutó fandanguos, bodorrios, fiestas de compadres y convites populares en *Memorias de mis tiempos (1828-1853)*, solazándose en sus recuerdos nos da noticia de lo que comía y bebía la clase media que tenía un buen pasar, la que no era tan favorecida y, también, el yantar del común de los mortales.

Los mexicanos que tenían la fortuna de comer bien más de tres veces al día —precisa Prieto— al despertar tomaban chocolate en agua o en leche, o atoles como el champurrado, el antón parado (atole muy espeso) o el chileatole o bien simple atole blanco con un pedazo de panocha amelchochada o acitrón.

El chocolate debía de ser de trestantos: uno de canela, uno de azúcar y uno de cacao, sin ayuda de bizcocho o de yema de huevo. De cuando en vez, el desayuno se engalanaba con café con leche, tostadas y molletes; bizcochos, huesitos de manteca, hojuelas, tamalitos cernidos y bizcochos de maíz cacahuatzintli.

A las diez de la mañana se almorzaba asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobo o estofado, o alguno de los muchos moles o de las tortas del amplio saber y entender de la cocinera y, desde luego, frijoles.

Si alrededor de las once de la mañana llegaba una visita, se le obsequiaba —siendo señora— con vinos dulces: Málaga, Pajarete o Pedro Ximénez (vino español), con sus correspondientes puchas (bizcochos en forma de rosquilla bañados en azúcar, para tomar con ellos vino o chocolate), rodeos (“bizcochos de trigo o de maíz, con estos se rodeaban las tazas de chocolate o los vasitos de vino”), mostachones (“variación de los mazapanes, cuya pasta se hace de almendra, azúcar y especias, dándoseles diferentes formas”), soletas y tiritas de queso fresco. Los señores se conformaban con el vino llamado catalán o judío por no tener marca; estar reñido con el bautismo.

La comida entre la una y las dos de la tarde se componía de caldo con su limón exprimido, chile verde estrujado, sopas de arroz y fideo, tortilla, puchero rebosante de nabos, coles, garbanzos, ejotes, jamón, espaldilla, etcétera, etcétera.

Otros guisados eran el pollo almendrado con pasas, pequeños trozos de acitrón y alcaparras, o pichones en vino y liebre o conejo en pebre —seguramente el común— el sazonado con el caldillo de pimienta, azafrán y otras especias.

No se desdeñaba el turco (“especie de timbal de maíz o de otras masas con diferentes rellenos”); la torta cuajada, las patas en cuñete, los guajolotes rellenos y deshuesados, éstos últimos obras de arte de las cocineras de alta escuela.

Como tente-en-pie entre las cuatro y las cinco de la tarde, después de rezar el rosario, no estaba por demás un chocolate. A las diez de la noche la cena: asado con ensalada o mole de pecho.

En una fiesta de familia o de confianza se ofrecían sopas de ravioles, de arroz con sus rueditas de huevo cocido y sesos fritos. Seguían el mole poblano, el de pepita o verde, los manchamanteles.

Para un día de santo, ese en que se echa la casa por la ventana, el plato favorito era la olla podrida, a la que Prieto consideraba como el fandango y el cataclismo gastronómico.

En ella —nos dice— se ponían carnes de carnero, de ternera, cerdo, liebre, pollo, espaldillas, lenguas, mollejas, patas, jamón, sesos, coles y nabos, garbanzos, habichuelas, zanahorias, chayotes, peras, plátanos y manzanas.

La olla podrida se servía en dos enormes platonos: en uno las carnes y en otro las verduras. En medio de estas fuentes las grandes y profundas salseras con la salsa de jitomate y tornachiles, cebollas, aguacates; la salsa de chile solo o con queso y aceite de comer —el de olivo— de la hacienda de los Morales.

La comida se acompañaba de vino tinto cascarrón, sangría en vasos de pepita y los guisos se servían en lindísima loza de Sajonia o de China, y no faltaba algún cubierto o salero de plata.

Si la olla podrida era plato excepcional, lo maravilloso, las exquisiteces inimaginables venían a ser los postres: encoletados, cocada, cubiletes, huevos reales, zocoxtles rellenos de coco; zapote batido con canela y vino, la garapiña.

Para tranquilizar el estómago después de tan regia comida se bebía té de salvia, muite [o muicle, mohitli], cedrón o yerbabuena.

Todo lo anterior, informa Prieto, representaba la alimentación ideal, pues para la clase media de menos posibles, lo cotidiano era el chocolate de oreja, el atole; el anisete a las once, una sopa de pan, arroz o tortilla, un lomo de carne anémica, con unos cuantos garbanzos, salsa de mostaza, perejil o chile. Como principio rabo de mestiza, chilaquiles, calabacitas en diferentes maneras, quelites, verdolagas, huauzontles, nopales, tortas de papa, de coliflor, pantallas y carnitas de cerdo. El frijol, el frijol patrio ocupaba el sitio de honor y se condimentaba con cebolla picada, queso, aguacate, salsas.

La cena se reducía a un mole de pecho, un lomo frito salvado a duras penas del puchero, con tres o cuatro hojas de lechuga y el parraleño (“frijol rayado de rojizo y amarillo muy apreciado en el comercio”).

La clase pobre se contentaba con frijoles, tortillas y chile y, en los días de buena suerte con el nenepile, la tripa gorda, el menudo y otras cosas que ponían temor a cualquier estómago.

Prieto no se deja en el tintero lo que se vendía en las fondas: pollo asado con ensalada, chiles rellenos, mole y frijoles refritos. Guisos anematizados en 1833 —comenta Prieto— por el general Martínez, alias el Macaco, gobernador del Distrito, pues con motivo del cólera morbus que hizo su aparición en ese año de 1833, fulminó en un bando con tremendas prohibiciones a los figones, las frutas, los alimentos, como propiciadores del mal. En ese bando había asimismo un anatema contra los chiles rellenos que producía calosfrío.

En las fondas y bodegones al aire libre que se localizaban en el Portal de las Flores se

pregonaban chorizones, pollo, fiambre donoso (carnes frías con tamales calientes), pasteles y empanadas.

El pueblo se allegaba a fonduchas o comedores al aire libre en el callejón de los "Agachados" Porta-Coelh (Pino Suárez) y Balvanera (Uruguay) para comer motes, arverjones, frijoles y magras carnes. En las pulquerías que en la época de Prieto se llamaban "Las cañitas", "Los pelos", "Nana Rosa", "Tío Aguirre" la enchiladera no se daba abasto para cumplimentar a su clientela.

Tampoco olvida Prieto las delicias que se hacían en los conventos de monjas. Pero de éstas nos otorga una lista más amplia el Calendario de Cumplido para el año de 1837 en "Labores de monjas. Curiosidades que se elaboran en los conventos de monjas de esta ciudad para el público".

En Regina hay polvos particulares para purgas, y se da gratis una agua eficaz para el mal de ojos. — En la Concepción, escapularios de la Purísima, palabras de la misma, toda clase de flores y empanadas. — En Jesús María, exquisitos dulces, especialmente imitando toda clase de guisados. — En San Jerónimo, calabazates. — En la Encarnación, chicha y la mejor agua rosada. — En San Lorenzo, alfeñiques y caramelos particulares. — En San Bernardo, tostadas para enfermos, conservas y cajetas. — En la Enseñanza nueva, se hacen comidas y se muele chocolate. — En el Colegio de Belén también se hacen comidas y se muele chocolate.

Ser invitado a comer a un convento de monjas era una gran distinción, de esta preferencia nos dejó su testimonio Frances Erskine Inglis, Marquesa Calderón de la Barca, quien en abril de 1840 fue obsequiada en el convento de La Encarnación — el más rico y suntuoso de los conventos de México, con excepción del de la Concepción — con una cena. En la gran sala, cuenta la Marquesa se encontraba una mesa muy bien puesta e iluminada en donde resaltaban, como es lógico los postres: pasteles, chocolate, helados, cremas, flanes, tartas, jaleas, arroz con leche, naranjada, limonada y otros manjares profanos adornadísimos con banderitas y recortes de papel dorado.

Volviendo a Prieto menciona también los paseos y lo que en ellos se vendía. En el Paseo de Belén o en el Pradito de Belén, tamales de chile, de dulce, de capulín, tapabocas y bollitos de a ocho, charamuscas y muéganos.

En los pueblecitos que rodeaban a San Angel, famoso por sus tejocotes, manzanas, peras y perones, como por ejemplo el Cabrío — en aquel entonces sitio arbolado y de cascadas saltarinas sobre las rocas volcánicas, ahora parte de la Ciudad Universitaria — los paseantes compraban quesos y panochitas de leche. Los que iban a Santa Anita merendaban tamales y atole, bebían sangría, anisete, ponche y saboreaban los rodeos.

En los días de campo "el día predilecto del año para las familias mexicanas más célebre en sus anales que el Corpus Christi, la Virgen de Guadalupe o la Pascua del Espíritu Santo", al decir de otro cronista, Marcos Arróniz, las familias que iban a dis-

traerse a la Viga, orilla del gran canal que va a Chalco, a la Piedad, Chapultepec, la Villa de Guadalupe, Tacubaya, Mixcoac —conocido por sus lindas rosas—, Santa Anita o Mexicalcingo, comían a dos carrillos los platillos que cada familia había preparado y bebían vino de Burdeos, del Rhin, champaña.

Algunas familias dándose las de elegantes hacían el viaje hasta San Cosme, precioso lugar lleno de árboles y de jardines florecidos para tomar “un déjeuner francés que ya requería —escribe en 1851 Marcos Arróniz— la adición de una costilla y un par de huevos, amén de un partido de bolos y un ramito de violetas para llevar a la dómina”.



POR SU PARTE, MANUEL PAYNO EN SU NOVELA LOS BANDIDOS DE RÍO Frío (Barcelona-México, 1889-1901) que relata sucesos acaecidos en torno al año de 1835 nos describe otro aspecto de la gula mexicana.

Un hacendado, don Pedro Martín de Olañeta al abrir los ojos a las cinco de la mañana, se hacía llevar a su lecho un chocolate espeso y caliente con un estribo o rosca. A las diez en punto almorzaba arroz blanco, un lomito de carnero asado, un molito, frijoles bien refritos y un vaso de pulque. A las tres y media estaba pronto para comer: caldo con limón y chilitos verdes, sopas de fideo o de pan, que mezclaba en un plato; el puchero con una calabacita de Castilla, albóndigas, torta de zanahoria u otro guisado, sin que faltara la fruta comprada en la plaza del Volador: naranjas, limas, plátanos, manzanas. A las seis de la tarde se le traía su chocolate y, a las once la cena.

En la mesa de un rico hacendado y, además conde, se lee en Los bandidos de Río Frío, no se prescindía del puchero y ¡oh Dios qué puchero! “gallinas enteras, bien cocidas y humeantes, jamón, trozos de ternera que daban tentación, garbanzos, todo género de verduras matizando los platonos con sus variados colores y llenando el comedor con sus perfumes”.

La frutera Cecilia, otro de los personajes de la novela, era una experta en preparar huevos con longaniza fresca de Toluca, aderezados con rajadas de chile verde, chícharos tiernos y tomate, rebanadas de aguacate; huevos que se gozaban con tortillitas calientes y con el imprescindible pulque, mejor, si era curado.

Otro guiso que figura en Los bandidos era el que, según Payno, “un francés llamaría horrible revoltijo de salvajes”, pero que, en verdad, podría calificarse como guiso glorioso: huesos de manitas de carnero, de toro, de puerco, pies y alones de pollo con su carnita adherida al hueso, bien condimentados con culantro, habas verdes, aguacate y tornachiles.

“El aroma de por sí alimentaba y los pedacitos de carne pegada a cada huesecillo eran de los más tiernos y sabrosos. Este guisote complacía mucho a los pulqueros de México”. Para comerlo los comensales no usaban ni tenedores ni cuchillos sino sus manitas.

En nuestros días este peculiar y exquisito platillo ha sido recreado por Elena Quinta-

nilla de Lelo de Larrea, y se consigna en “La cocina mexicana II”, Artes de México, 1968, año XV, núm. 107, p. 54.

Otro plato que alaba Payno es una ensalada de calabacitas con sus granos de granada y también elogia unos frijoles con chicharrón espolvoreados de queso añejo, hojas frescas del centro de la lechuga y rabanitos.

Por esos años en que se desenvuelve la novela *Los bandidos de Río Frío* —asegura Payno— se advertía ya la influencia europea, las personas que se sentían de una clase superior como el licenciado Bedolla, al despertarse tomaban té a la inglesa, pues reputaban el champurrado como bebida indigesta y grosera. Por vulgares se les hacía asimismo el feo a las enchiladas. En algunas casas de buena posición estaban proscritos el chile y el pulque. Pero esta bebida para la mayoría de los mexicanos seguía siendo el néctar más estimado, y al que hasta poesías se le dedicaban como ésta titulada *Variaciones sobre el pulque*, de José María Moreno.

¡Blanco, espumoso pulque!
 ¡Consolador, festivo!
 ven, y amigo refresca
 mi labio desequido.

Por tí el duro trabajo
 del bochornoso estío
 soporta con paciencia
 y aun con placer el indio...

¡Mira qué fresco y lindo,
 qué espumoso, qué blanco,
 bulle el divino pulque
 en el profundo vaso!...

Algunas familias ricas —sostiene Payno— habían abominado del pulque y pensando, que era signo de buenas maneras y distinción, bebían Chateau Margaux, champaña viuda de Clicot y otros licores extranjeros.

Arturo, personaje de otra de las novelas de Payno, *El fistol del diablo* —Novela de costumbres mexicanas (1845-1846)— educado en Europa al regresar a su país, desestimaba los guisos de su tierra. Payno en *Los bandidos de Río Frío*, se duele de semejante menoscabo en este párrafo: “la sociedad dice que el chile, las tortillas, los chiles rellenos y las quesadillas son una comida ordinaria y nos obliga a comer un pedazo de toro, porque tiene nombre inglés”, para esos años ya habían hecho su entrada a la comida mexicana el beef-steak y el rojo roast-beef, no sin la protesta de algunos mexicanos. Payno, uno de ellos, escribe que con los misteses y rosbises como se llamaba a la carne cocinada a la mo-

da inglesa, nada tenía que ver la frutera Cecilia, pues se pintaba sola para condimentar los guisos nacionales tanto “que si los probase San Pablo no comería en el cielo más que comida mexicana”.

Don Carlos María de Bustamante en Mañanas de la Alameda de México (1835-1836) “obra escrita para facilitar a las señoritas la historia de su país”, se complace en contar cómo una dama mexicana rechaza cortésmente, la invitación a almorzar que le ha hecho una miladi, pretextando no tener dientes, ni digestión para comer alimentos a medio cocer, y por preferir, sinceramente, el pipián de guajolote.

Sin embargo “la influencia maligna de la comida inglesa” iba haciendo de las suyas, Melchor Ocampo confiesa que esta influencia lo llevaba a gustar del roast-beef tierno y sangrante.

Y volviendo a Payno nos revela en Los bandidos de Río Frío como el rosbif, se iba popularizando, Mateo, el cochero mestizo, educado por Manuel Escandón, fundador con algunos cocheros yanquis de la “Casa de las Diligencias” había aprendido a beber cerveza en sustitución del pulque y a comer el rosbif casi crudo con pocas tortillas.

A mediados del siglo el bistec figuraba ya en los menús de las fondas como uno de los platillos más solicitados, y también en los manuales de cocina.

Por 1884, Manuel Gutiérrez Nájera en su poesía la Duquesa Job, hace jubilosa alusión del bistec que embaulaban los domingos él y su “duquesita”.

*Toco; se viste; me abre; almorzamos;
con apetito los dos tomamos
un par de huevos y un buen beefsteak,
media botella de rico vino,
y en coche, juntos, vamos camino
del pintoresco Chapultepec.*

Al correr el tiempo el bistec sería muy apreciado por nosotros, se le nacionalizó. ¿Qué mexicano no se relame con unos tacos de bistec dignificado éste con salsa roja o verde? ¿O con un bistec acompañado de picantes chilaquiles? ¿Qué taquería que se respete no ofrece taquitos de bistec? Y más de algún restorán sugiere como apetitosa cena, el bistec.



ANTONIO GARCÍA CUBAS A QUIEN PODEMOS SEÑALAR COMO UNO DE los cronistas de la ciudad de México, en El libro de mis recuerdos (México, 1904) en el apartado “México de noche”, lleva a su lector, transportándolo a otro tiempo, a caminar en una noche de luna de 30 de noviembre de 1852, por algunas de las calles más concurridas de la ciudad de México; lo entra al teatro, a fondas y cafés, lo hace disfrutar del

Paseo de las Cadenas y, gracias a este romántico recorrido, nosotros los de hoy, nos enteramos lo que los vendedores ofrecían para comer y beber a los paseantes. Algunos voceaban castaña asada o cocida, dulces, pasteles, empanadas. Otros gritaban tamales de chile y los riquísimos de capulín. Una india aturdía con su canto: "No tomarán pato cocido o tortilla con chile"; la de más allá, "No mercarán juiles asados".

En el quicio de una puerta la tamalera enaltecía sus tamales cernidos de chile, de dulce y de manteca. Y en la esquina de la calle de Vergara (Bolívar) se vendían exquisitas gorditas de cuajada.

Una gran variedad de dulces podían comprarse en el Portal de Mercaderes, pues allí los dulceros habían colocado sus mesillas frente a las puertas cerradas de las sombrererías. Para los que quisieran dulces diferentes a los de los dulceros ambulantes estaban la dulcería de Reynaud, la famosa dulcería francesa "El paraíso terrestre", la de Devers y Gramont.

Los que salían de la ópera —sigue informándonos García Cubas— se iban a cenar a la fonducha del "Conejo Blanco", en el Callejón de Bilbao, situado en la medianía del Portal de Agustinos (donde se levantó el "Centro Mercantil" y hoy se encuentra el hotel "Gran Ciudad de México"). En el "Conejo Blanco" se cenaba pollo asado, medio dorado con su ensalada de lechuga muy bien picada; ricos pescados blancos de la laguna de Chapala, que se servían empanizados, frijoles bien refritos, por lo que se llamaban "chinos", acompañado todo de sabrosos peneques y con rábano escamado, y tortillitas recién salidas del comal. La especialidad del "Conejo Blanco" era el fiambre donoso. Algunos de los parroquianos se hacían servir el vino español "Carlón" y otros un buen neutli. Por lo que cuenta García Cubas los elegantes lo mismo concurrían a los cafés pomadosos que a las fonduchas, siempre y cuando la cena fuera tan rica como la que nos ha descrito.

Todo cambia con el tiempo, para 1881 la fonda del "Conejo Blanco" había pasado por muchas manos y cambiado de sitio, en ese año se encontraba en la calle del Coliseo, convertida en un cafetín de mala muerte en donde se expedían, sin obedecer las disposiciones, bebidas embriagantes hasta la madrugada, y se reunían mujeres de vida más que dudosa y truhanes, mujeres y hombres armaban unos escándalos fenomenales que no podían aplacar los agentes del orden. Los vecinos por medio de la prensa, pedían al gobernador del Distrito que con su energía acostumbrada pusiera coto a tanta inmoralidad.

Otras fondas de los años cincuenta fueron "El moro de Venecia" en la calle de Tlapaleros número 18 (16 de septiembre), en donde los viernes de Dolores y Semana Santa se podían comer sabrosas empanadas de pámpano de Veracruz, y los domingos sopas de ravioles y mondongo a la andaluza. En la "Fonda del Turco" asimismo se podían pedir empanadas de pámpano en Semana Santa y los domingos sopa de ravioles, olla podrida, bacalao a la vizcaína y comidas al estilo mexicano, español, francés e italiano. En estas fondas el almuerzo con huevos, bistec, algún guisado de chile, frijoles, un vaso de pulque o café con leche valía dos reales. La comida abundante y variada: caldo, sopa de

pan, arroz o masa, puchero de ternera o carnero, un guisado, un asado de carne con ensalada; postres de dulce o fruta costaba tres reales.



De la Marquesa Calderón de la Barca

ENTRE LOS EXTRANJEROS QUE MIRARON LA VIDA MEXICANA con un mayor detenimiento y sagacidad es quizá, la ya mencionada Frances Erskine Inglis de Calderón de la Barca, uno de ellos. En las cartas que forman su libro *La Vida en México*, durante una residencia de dos años en ese país, (Boston, 1843) manifestó sus observaciones, sus reflexiones, no dejando sin comentario, por supuesto, la comida.

Cuando la marquesa Calderón de la Barca visitó las haciendas, las casas de campo de sus amigos ricos y aristocráticos, no le quedó más remedio, según sus cartas, que apechugar con lo que allí se comía, pues se respetaba la tradición: mole, nopales cocidos, plátanos fritos, chile verde, frijoles, tortilla y, por estar en el campo, el pulque era obligatorio.

Las tortillas para la Marquesa resultaron insípidas, apenas pasables si estaban acabadas de sacar del comal, bien calientitas.

En ese yantar campirano no faltaba — escribe — el puchero, compuesto de carnero, de carne de res, tocino, aves, garbanzos, calabacitas, patatas, peras cocidas, guisantes y muchas legumbres, todo servido junto y acompañado de una salsa de hierbas y tomate.

Uno de los guisos que por ese entonces en que la ciudad de México estaba rodeada de agua — se comía con bastante agrado — era el de los huevos de mosquitos; Don José Gómez de la Cortina, conde de la Cortina a quien, por lo visto, mucho le gustaba ese platillo, deseando que Madame Calderón disfrutara de vianda tan singular, prometió — recuerda la Marquesa — enviarle una caja de huevos de mosquito, con los que se preparaban unas tortillas consideradas como bocado exquisito y añade, “tomando en cuenta que los mosquitos son unos pequeños caníbales con alas la idea me produjo una sensación de repugnancia, pero pretenden que éstos que vienen de la Laguna, son de una especie superior y no pican. En realidad, los historiadores españoles mencionan el hecho de que los indios comían pan elaborado con los huevos que un mosco llamado axayacatl pone en los juncos de los lagos, y que ellos (españoles) tenían por muy sabrosos”.

Si en verdad, el caballeroso conde de la Cortina cumplió su promesa de mandarle los huevos de mosquitos a Madame Calderón, qué cara pondría. ¡Imaginémosla, de

horror! La misma cara de circunstancia que muchas personas, hoy día, ponen al ver comer gusanos de maguey, huevos de hormigas, las llamadas escamoles, los chapulines o las hormigas chicatanas con las que se hace una sabrosísima salsa.

Las frutas de las que hace memoria la Marquesa son las chirimoyas, granaditas, capulín o cereza mexicana, mango, chayote, zapote blanco y negro. La Marquesa indica que de éstas frutas prefería la chirimoya, las granaditas y el zapote blanco.

Madame Calderón también recogió en su libro la diversidad de gritos callejeros que se oían por toda la ciudad, los que empezaban al amanecer y terminaban por la noche; pregones que anunciaban apetecibles cosas de comer: mantequilla, tejocotes que se trocaban por venas de chile, gorditas de lomo caliente, pasteles de miel, queso, miel, requesón, melado, fruta cubierta, merengue, tortilla de cuajada, nueces y toda clase de caramelos.

Este repertorio de pregones registrados por la Marquesa —advierte Felipe Teixidor— fue repetido sin variación alguna por Marcos Arróniz en su Manual del viajero en México (1858).

En el medio aristocrático en el que se movía la Marquesa Calderón, los ricos y aristócratas muy viajados y educados en el extranjero comían, naturalmente a la francesa; los cocineros eran franceses, hinchados de pretensiones y, se dejaban pedir por sus habilidades, un ojo de la cara. El servicio de mesa en esas casas era magnífico, todo, hasta los platos, eran de plata: enormes capitales —reflexiona la Marquesa— se han tragado los diamantes y las vajillas en este país”.

La influencia europea, en unos años después sería aún más notoria con la Intervención francesa y el Segundo imperio.



De libros y recetas

MARCOS ARRONIZ AFIRMA QUE “EL LIBRO DE LA VIDA ES EL DE LA cocina, libro preferido en las bibliotecas de la época y el más estudiado por la humanidad civilizada”. ¿Qué libros de cocina se consultaban en el México independiente, para hacer más variada, más succulenta la comida, para aprender a guisar a la europea, o de manera más económica y, además presentar una mesa bien dispuesta?

Uno de los libros más leídos relacionado con el arte culinario fue la Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía transcendente, de Anselmo Brillat-Savarin,

(París, 1825), obra traducida por primera vez en México en 1852 por Eufemio Romero, colaborador distinguido de la Semana de las señoritas mejicanas. Brillat-Savarin señala que la gastronomía es una ciencia de gran trascendencia. En sus "meditaciones", entre otros muchos temas se detiene largamente en el gusto, en la gastronomía y sus relaciones con la historia natural, la física, la química, la cocina, con el comercio y la economía política; reitera que la gastronomía rige la vida entera; señala que los que se indigestan o se emborrachan no saben ni comer ni beber. Da santo y seña de la utilidad de los conocimientos gastronómicos, la importancia del arte de preparar los platos y hacerlos agradables al gusto; distingue entre "el placer de comer" y "el placer de la mesa". Brillat-Savarin sublima el arte de la gastronomía y sentencia que "el descubrimiento de un nuevo plato hace más en beneficio del género humano que el descubrimiento de una estrella". Su lema viene a ser "dime lo que comes y te diré quién eres".

Salvador Novo en su deliciosa *Cocina Mexicana* o historia gastronómica de la Ciudad de México, Editorial Porrúa, México, 1967, apunta que es en los libros de cocina donde se puede ver claramente la influencia francesa en las mesas mexicanas del siglo XIX. "La advertimos no sólo en la confección de las portadas: sino en la novedosa preocupación de instruir 'a las señoritas mexicanas' en el arte de disponer con gracia y elegancia la mesa, y en el no menos importante del trinchado de carnes y aves".

Entre los libros citados por Novo se encuentra *El Cocinero Mexicano*, o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa. Tomo I, México: 1831, Imprenta de Galván a cargo de Mariano Arévalo, Calle Cadena [Venustiano Carranza] Núm. 2".

El Cocinero Mexicano de 1831, como su nombre lo proclama, es el paladín de la cocina del país. Vaya como muestra, esta apología y bizarra defensa del pulque y del chile ante el embate de los europeos, que se halla en el apartado "De los almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla o masa de maíz".

Estos son verdaderamente nacionales, y parece que por sí mismos están llamando al pulque. El paladar de los europeos que pasa por delicado, no puede soportar el chile, que es reputado entre los más exaltados de ellos como un veneno; pero comen con bastante apetito mil guisos cargados de ajo, de mostaza y sobre todo de pimienta picantidísima que disponen los paladares para sufrir, no ya el chile de nuestro país, sino aun cuchillos amolados. Los españoles por el largo tiempo que han vivido entre nosotros, ya no le hacen tanto fiero y muchos lo comen con gusto, bebiendo con apetito el pulque, después que han observado ser lo único que les restablece su salud, cuando en su edad avanzada son molestados con diarreas, que sin este recurso, los llevarían ciertamente al sepulcro. Sea dicho esto con paz de los médicos modernos, que habiendo ojeado malamente algunas obras francesas, han declarado la guerra a los estimulantes, principalmente al chile, que según su método nuevamente estable-

*cido, debía desaparecer de entre las plantas vivientes. Dios nos libre de sus manos. Amén.**

También Novo hace referencia al “Novísimo arte de Cocinar o excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana, inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo del país. Lleva añadido lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar, etc., con dos preciosísimas estampas que aclaren mejor este último tomito, dedicado a las señoritas mexicanas, México, Impreso en la oficina de C. Alejandro Valdés, 1831”.

“El Manual de la Cocinera, o colección de las mejores recetas de guisos y todos dulces, se expendía a tres reales en la Alacena No. 10 del Portal de Agustinos y en la Imprenta de la calle de San Felipe de Jesús, junto al número 16”.

En 1834 se publica El Cocinero Mexicano. Refundido y considerablemente aumentado en su segunda edición. Méjico, Imprenta de Galván a cargo de Mariano Arévalo, calle Cadena núm. 2, Tomo II.

Sonia Corcuera en su sugerente libro Entre gula y templanza. Un aspecto de historia mexicana, México, UNAM, 1981, anota el Nuevo y sencillo arte de la cocina por una mexicana. Forma parte de los anuncios de la Vida de Jesucristo de Bossuet, publicado por entregas en la imprenta de Vicente García Torres, 1842.

En 1856 se publicó en París por Rosa y Bouret, calle de Savaie 5, la tercera edición del Novísimo arte de cocina aumentado. “Excelente colección de las mejores recetas, para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo americano. Lleva añadido lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería; la conservación de las legumbres y viandas; el arte de trinchar, y de servir las mesas. Con láminas”.

En la Advertencia de los editores, se indica el propósito de la nueva edición francesa de 1856,

aunque los achaques más comunes a una obra de este género sea el de excitar a la gula, nos será permitido decir, antes de aventurarnos más lejos, que en esta nueva edición no escacearemos esfuerzos para no incurrir en él, habiendo sido nuestro afán incansable aliar la economía con la sencillez y mérito superior de los alimentos; y nos li-sonjeamos que el público ilustrado a que nos dirigimos, apreciará nuestro esmero en no omitir cosa alguna que pueda contribuir a la riqueza y mérito intrínseco de la nueva edición que damos a luz, aumentada, con El modo de conservar las legumbres y viandas, el Arte de trinchar, y el de servir las mesas.

** Citado por Felipe Teixidor en El fin de nada y el principio de todo, México, Calendario de Porrúa Hnos. y Cía. para 1957, MCMLVI, p. 34.*

Por la palabra servicio enseña el libro,

entendemos únicamente el orden, el arreglo y disposición particular según los cuales se colocan y se quitan los manjares que deben permanecer en la mesa. También podría comprenderse el modo de recibir las visitas y agasajar a los convidados; pero esto no incumbe a nuestras atribuciones.

En el Novísimo arte de cocina se incluyen las recetas más conocidas y apreciadas de la cocina mexicana, algunas como el tradicional clemole se encuentra aderezado con ingredientes españoles y recibe el nombre de Clemole-castellano, cuya receta transcribo como un ejemplo del mestizaje culinario.

Se toma una gallina, un real de lomo de puerco, longaniza, chorizo, morcón (embutido de tripa): se tuesta en manteca medio real de chile pasilla desvenado: se tuesta un poco de ajonjolí, almendras con cáscaras, pepitas de calabaza mondadas y cacahuates: esto se frié en manteca hasta que salga; entonces se le echa el chile bien molido: luego que esté todo frito se le pone dentro la gallina, el lomo, etc., caldo, sal y se sazona.

En las recetas de bebidas se dan las de la chicha, nobleza, Operpope, pero no figura ninguna para curar el pulque. El novísimo arte no consideró a la bebida nacional digna de su formulario en el que abunda la de cocina europea y además, deben haber pensado los editores, como que el pulque no daba mucho prestigio.

El libro que más ediciones tuvo en el siglo XIX fue El Cocinero Mejicano, publicado por primera vez en 1831. ¿Sería el salido de la imprenta de Galván y el que más adelante, dado su éxito como el Novísimo arte de cocina aumentado se editaría en París? A saber.

En 1845 Ignacio Cumplido edita el Diccionario de cocina o el Nuevo Cocinero Mexicano. En forma de diccionario.

En 1855 apareció otra edición del Cocinero Mejicano de 1831, cuyo anuncio se insertó en el periódico El Omnibus de 2 de marzo de ese año.

Diccionario de cocina. O el nuevo cocinero mejicano. Que comprende todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina, la lista normal de los platillos que deben comprender las distintas comidas que con variedad de nombres se hacen en el día, el método de aderezar los platos y disponerlos en los diferentes servicios de una mesa, las más selectas artes del pastelero, del bizcochero, del confitero, del destilador, del nevero, con todo lo relativo a la repostería. Encontrándose además artículos muy importantes de las mejores obras de esta clase.

Consta de un tomo de 4º mayor, grueso, adornado con 7 láminas. Su precio diez pesos, véndese en la librería de la calle del Arzobispado [Moneda] junto al número 10.

Otra edición del Cocinero Mejicano se publicó en 1858, por la Librería de Rosa y Bouret de París, calle de Savaie 5, y en México por la Librería Mejicana, esquina de los Portales de Mercaderes y Agustinos.

El libro se ilustra con preciosas litografías. En una de ellas se ve al cocinero haciendo sus compras en el mercado. El medallón se enmarca con los utensilios de cocina y un asador. En otra, están los cocineros y sus ayudantes en pleno trabajo. Una más, reproduce la mesa del convivio. Damas y caballeros brindan muy satisfechos después de haber disfrutado de los ricos manjares, seguramente tomados de las recetas del libro.

El prospecto del Cocinero Mejicano de 1858, asegura que desde su primera edición en 1831 no había cesado de incluir los guisos más exquisitos, así como lo más útil para la economía de los gastos, indicados tanto por la experiencia del editor como la de las señoras curiosas “dedicadas a sostener el buen tono de sus casas y el bienestar de sus familias” las que, gentilmente, habían colaborado con el Cocinero proporcionándole apuntes y avisos oportunos.

Nuestra cultura progresiva —sostenía El Cocinero— por otra parte, que estimulándonos a obsequiar con gusto, finura y delicadeza a los que por conexiones de familia, o por alguna de las muchas relaciones que nos unen, nos dispensan la honra de acompañarnos a la mesa, estrechando así los vínculos sociales, hace ya indispensable una obra de esta clase, no sólo en las casas de las personas mejor acomodadas, sino en las de mediana fortuna, y hasta en las de la clase más reducida.

El editor se ufana y, con razón, de que tres mil ejemplares de las dos ediciones del Cocinero Mejicano se hubieran vendido en poco tiempo sin que le hicieran competencia en la venta las dos ediciones de La Cocina, ni las muchas que en castellano y en francés llegaban del extranjero. Estas consideraciones eran más que suficientes para recomendar al Cocinero Mejicano, además, no se trataba de una reimpresión sino que había variado completamente, mejorado en lo sustancial y en la forma tanto, para la utilidad de los compradores, como para que la obra fuera digna de ellos y del siglo XIX.

Se habían suprimido muchas recetas, bien por no ser del agrado del país, o por su difícil ejecución. El Cocinero añadía muchos guisos saludables, sabrosos y exquisitos, algunos facilitados al editor por varias señoritas mexicanas a quienes rendía público reconocimiento.

Y como la comida francesa, sus condimentos, su esmerada finura en la disposición de los platos iba invadiendo los comedores mexicanos, se habían incorporado varios artículos del Cocinero Real, de las obras de Beauvilliers, de los excelentes tratados del célebre Careme, del Diccionario de M. Burnet, obras maestras en la materia, y de otras, como La Nueva Cocina Económica, que por su sencillez, claridad y economía, era preferible en muchos casos. Las recetas tomadas de esos tratados franceses se habían mexicanizado, adaptándolas con las menores variaciones posibles al gusto y paladar mexicano; “de modo que aún los más apegados a nuestros antiguos usos no se desdeñen en la

mesa de hacer honor a los platos dispuestos según las reglas de los maestros consumados de la Francia". Esas adaptaciones se habían hecho cuidando de no menoscabar las virtudes originales de una y otra cocina. Para facilitar el manejo del Cocinero, las recetas se habían reunido en forma de diccionario.

Contiene cuanto bueno se halla en todas las obras de la materia que se han publicado en castellano, y otra multitud de artículos nuevos que no se encuentran en ninguna. Y aunque se han conservado en él muchas de las recetas que forman el fondo del Cocinero Mejicano, con tantas y considerables variaciones debe con razón considerarse como obra nueva, necesaria aun a las personas que conservan ejemplares de aquella, justificando esta consideración la verdad y exactitud de su segundo título de Nuevo Cocinero Mejicano en forma de diccionario.

Y finalmente, para que nada le falte de lo que es capaz de hacer recomendable una obra, se ha dispuesto de modo la impresión, para ponerla al alcance de las personas de poca fortuna. Si se ha hecho en esto un servicio al público mejicano, él mismo lo calificará y lo manifestará al recompensar nuestros trabajos.

El Nuevo Cocinero Mejicano incluye las tradicionales recetas en sus infinitas variaciones; allí figuran las diferentes maneras de guisar los ajolotes, la apipitzca, el chichicuilote, el alcaucil, el anautle, la ensalada de cacaloxochitl. A algunas de las recetas nacionales se les ponen reparos como a los tamales de capulín y de frijoles "que no son del mejor gusto, ni suelen servirse en las mesas decentes, sino es muy rara vez, por capricho y de los mismos que hacen los indígenas, sin que nuestras señoritas los dispongan por sí mismas, como acostumbran hacerlo con los de otras clases".

De las recetas francesas el Cocinero colecciona, por ejemplo, los distintos modos de preparar el cordero, la liebre, las alcachofas, quenelles, el bisque "sopa o guisado de un gusto exquisito", el fricandó, el fricasé, la mayonesa Beauvilliers y Perigord, las elaboradas y difíciles salsas y, en cuanto al ramo de pastelería, proporciona una gran variedad de postres. De la cocina inglesa inserta el ya aceptado bistec: a la inglesa, saltado con aceitunas, con vino madera, a la parrilla con papas, o a la maitre d'hôtel; muchas clases de puddings, de pancakes, el flaon.

De la cocina española hay también copiosas recetas muy conocidas en México. Los gazpachos no dejan de consignarse aunque, con este comentario: "especie de sopa cruda, que comen los andaluces con cuchara, como muy refrigerante y saludable en su ardiente clima, donde se usa mucho si no por gusto, a lo menos por fantasía".

También recoge el manual recetas polacas, holandesas y alemanas. Dos apéndices se agregaron después del recetario. El primero "sobre el servicio de la mesa en las distintas comidas que se hacían al día". En el desayuno —la comida más ligera— se recomendaba chocolate, café con leche, té, molletes, bizcochos; frutas de sartén, huevos duros, vinos generosos, y una que otra botella de aguardiente para los que desearan mezclarlo con el café; lo que generalmente no era bien visto por las personas de buen tono, el

aguardiente por lo tanto no debía ponerse en la mesa. El almuerzo cotidiano, el de confianza, seguía siendo más o menos el mismo que el descrito por los costrumbristas: chiles rellenos, mole de guajolote, pipián verde, huevos revueltos o en tortilla, una o dos cabezas de carnero al horno, pescados blancos, enchiladas, tamales, frijoles refritos o compuestos, algunas botellas de vino o cerveza y unos vasos de pulque de Apam. Este almuerzo permitía aguardar con paciencia la hora de la comida. En las casas en donde no se acostumbraba el chile —las menos— los asados y caldillo de jitomate susituían a los platos nacionales, pero jamás se omitían los frijoles, signo característico de la mesa mexicana.

El almuerzo —comida a la extranjera o de etiqueta, eso era otra cosa. El Nuevo Cocinero puntualiza lo que debía servirse en una comida de 16 a 20 cubiertos, de 25 a 30, de 15 a 20, de 8 a 12 y de 40. Tomemos la lista o pormenores de un almuerzo de etiqueta de 20 cubiertos.

SERVICIO DE MESA EN EL ALMUERZO

En medio de la mesa: una cabeza de ternera rellena. Cuatro gruesas piezas frías, un jamón en vino, un pastel de pollonas cebadas, una lengua de buey forrada. Una galantina de caza. OCHO ENTRADAS: un banquillo de carnero con nabos, piernas de pollona empapeladas, un fricandó de cardos de España, un pato con aceitunas, una landrecilla de ternera a la burguesa, pichones a la craupandina, un pecho de cordero relleno. Una marinada a la alemana. OCHO PLATILLOS SUPERNUMERARIOS (Hors d'oeuvre), budín de salchichas, pastelillos al natural, riñones en vino de Champaña, dos embuchados a la parrilla, pies de puerco rellenos con criadillas de ternera, a la Santa-Menehould, conchas encostradas, ostras saltadas a la sartén, una anguila gruesa a la tártara. OCHO PLATILLOS CORRIENTES: pepinillos en vinagre, mantequilla fresca pasada por jeringa o amoldada, anchoas en canapés, atún marinado en aceite, cerezas gordales o un equivalente, rabanitos redondos y largos, ostras marinadas, aceitunas rellenas con alcaparras y anchoas. A LAS DOSEXTREMIDADES DE LA MESA: un melón superior de la costa, otro redondo y mediano. DOCE PLATILLOS DE ULTIMO SERVICIO O POSTRE: un bollo de torta de buen tamaño, un plato de peras, otro de uvas, otro de tunas de Alfajayucan, otro con bizcochos grandes, una compota de peras a la parrilla, otro de masa de queso a la borgoña, otro de perones o buenas manzanas, otro de nueces verdes, otro de frutas del tiempo, otro de bizcochos de cuchara, una compota de manzanas o perones a la portuguesa. VINOS: doce botellas de vino Macon, cuatro de Burdeos, cuatro de Baune, cuatro de Chipre, cuatro de Lunel, doce de Chablis, cuatro de Clos-Vougeot, cuatro de San-Peray, dos de Málaga, una de Rivalsato.

Esta lista como podía advertirse —explicaba El Cocinero— no se presentaba sino en un solo servicio y, por lo mismo, debía disponerse como ambigú, y ampliarse o disminuirse a voluntad y según el número de los convidados.

“Un almuerzo, comida como la que se había descrito —se lee en El Cocinero—, co-

mienza entre la una y las dos de la tarde, y suele prolongarse hasta la noche: se toma en él café con leche, y no es raro que termine con helados. El café y los licores siempre se ponen en la mesa. Los platos de postre pueden variarse con las frutas de la estación, pudiéndose al mismo tiempo servir quesos de los mejores". La lista de este servicio de mesa —señalaba El Cocinero— podía ser aplicable también con algunas modificaciones a los almuerzos de las casas ricas del campo donde se hacían reuniones numerosas. Por ejemplo, las cabezas de ternera rellena, "en el campo pueden reemplazarse con una lonja de ternera fría y montada con jaletina bien clarificada y transparente, lo que hace un centro sólido y que agrada generalmente. En ese caso se añaden dos abundantes ensaladas, la una de ave en mayonesa y la otra de hortaliza que le hacen muy buena compañía".

La comida —afirma El Cocinero— "es la cosa más importante de cada día y la que se desempeña con mayor celo, placer y apetito; solamente los necios y los enfermos no le dan todo el interés que merece". El Cocinero suministra las reglas necesarias para el éxito de una comida de postín según el número de cubiertos. Enseña que en las comidas de doce cubiertos para arriba, la mesa debe estar adornada con un ramillete colocado en el centro, el que permanece en todos los servicios. En una comida de cuarenta cubiertos, de las pormenorizadas por El Cocinero, el primer servicio comprendía cuatro sopas, cuatro relevos (1 cabeza de ternera en tortuga, 1 pieza de buey en escarlata, 1 de rosbif de cordero mechado y 1 de rodaballo), diez y seis entradas. El segundo servicio cuatro intermedios gruesos (pastel de perdices rojas, jamón nevado, bizcocho de Saboya, Montón de cangrejos), ocho platos de asado, diez y seis intermedios (pepinos rellenos, chícharos a la francesa, lechuga a la española, ejotes o habas verdes a la inglesa, coliflores en mantequilla, artaletes fajados, espinacas en costra da, buñuelos franceses de frutas, habas a la ajedrea, huevos estrellados en escancia, jaletina de naranja en corteza, manjar blanco de chícharos, celosías, espárragos en mantequilla, hundidos en caja, buñuelos de arroz, cuatro ensaladas.

El tercer servicio, el de los postres, la parte más brillante de la comida, la que demandaba la reunión de muchos a la vez —ya que en un banquete se apreciaban las habilidades del confitero, del repostero, del decorador— según El Cocinero, para un auténtico gastrónomo este servicio pasaba a segundo término pues "como habla más bien a los ojos que a otros sentidos, el verdadero y fiel gastrónomo se contenta con admirarlo, y un pedazo de queso alternante o aperitivo es para él más precioso que todas esas brillantes y pomposas decoraciones".

El Cocinero incluye otra mesa de cuarenta cubiertos para invierno y la lista detallada para mesas de cuarenta, 24 a 30, de 16 a 20, de 8 a 12 cubiertos para un día de vigilia. En la de menos cubiertos se servían una sopa, un relevo, seis entradas, dos platos de asado y seis intermedios.

También El Cocinero da la lista de los vinos para "preparar mejor una mesa, con expresión del servicio en que deben usarse". En esta lista de 138 diferentes clases de caldos franceses, españoles, portugueses, griegos, italianos, alemanes, el Shiras de Persia,

el Constanza y el Madera de Africa, se registran tres de México: uno de las Californias, el de Parras y el Paso del Norte, los tres para el tercer servicio o “como lo llaman los franceses dessert, y que se compone de todas las golosinas, y de vinos superiores y generosos”.

La cena —aclara El Cocinero— se distingue de la comida en la falta de sopa y cocido. En la cena el primer servicio debía tener una pieza grande de carne, por lo común de ternera, dos fuertes entradas comunes y seis supernumerarios. “Elasado —proseguía El Cocinero— y los intermedios son absolutamente lo mismo que en la comida, como también el último servicio o postre; pero los helados son aquí de estricta obligación. Lo mismo que en la comida se sirven licores y café; pero éste debe de estar más cargado con respecto a la hora, pues siendo el caso de tener en vela a los convidados es más fácil lograrlo con un buen café que con una buena conversación”.

Para El Cocinero el ambigú, especie de comida tolerable, lo era sólo para bailes y festines “en que comer largo y detenidamente no es el principal negocio, y por esto es que los que son verdaderamente gastrónomos no asisten a ellos, sino cuando absolutamente no pueden excusarse”.

En el Apéndice segundo se dan las instrucciones “sobre el modo de trinchar en la mesa las diferentes viandas que se presentan en ella, y de hacer platos a los convidados”. Al final se encuentran las láminas que enseñan a disponer las mesas en los distintos servicios, y cómo deben trincharse las carnes, las aves, los pescados.

El Nuevo Cocinero Mejicano que entregaba a las señoras y señoritas mexicanas los secretos de la cocina nacional y universal; la manera de presentar con elegancia y distinción una mesa, el modo de trinchar con arte los manjares, gozó de una gran popularidad hasta principios del siglo XX, pues gracias a los libros de alta cocina como El Nuevo Cocinero se podía recibir en México como en las mejores casas de Europa, se estaba a la altura de las naciones civilizadas.

*No es posible dejar de mencionar aquí las recetas que las señoras y señoritas mexicanas iban reuniendo para integrar esos inapreciables recetarios caseros, orgullo de las familias y, que como se ha visto, las tan hacendosas señoras y señoritas proporcionaban algunas de estas recetas a los editores de los manuales de cocina. Me place escoger de entre estos recetarios caseros el Libro de cocina del uso de la señorita Guadalupe de Ovando. (1857).**

Este copioso recetario manuscrito contiene muchísimas recetas —más de quinientas cincuenta y tres— y en él se encuentra una gran variedad de sopas de ravioles, también se incluyen rellenos para ravioles, sopas italianas, de albondiguitas, de azúcar, de ostiones, de albóndigas de sardinas, de pata de carnero, de macarrones con jocoque; infinidad de guisos como la olla podrida, cebollas rellenas, bistec con papas, un buen bistec, rosbif, mole de chipotle, mole de guajolote gallego, guajolote en escabeche, jamón en pulque, conejo en pulque; guisados de conejo, de liebre, de pichones, de nabos para

** Agradezco al licenciado Carlos de Ovando ya Carmen Pérez Salazar de Ovando el haberme permitido consultar el recetario de la señorita Ovando.*

patos; escabeches de conejo, de pollo, de chiles, chiles rellenos de sardina, lomos rellenos, pescado en chilpachole, pipianes, pollos en adobo; el fricasé, el fricandó; los antojitos mexicanos: chalupas, enchiladas, tostadas, toda clase de tamales; maravillosos bizcochos, tortas, pasteles: bizcochos de maíz, de cacahuete, de almendra, besos, rodeos, mostachones, pan de nido, chicharrones. No menos de ochenta y cinco dulces, algunos con nombres por demás lindos: pan de rosa, espera y calla, chiqueos de niño, chuchulucos, huevos reales, arequipas, antes, alfeñiques, dulces morelianos. Un amplísimo repertorio de licores, varios de éstos llevan nombres del mundo clásico: Amaltea, Olimpías, otros se titulan Angélica, Cuatro Flores, Lecho de Viejos, el muy afamado Perfecto Amor.

Recetas que reiteran el que en la mesa de las familias mexicanas el condumio se servía a la europea ya la mexicana, que gustaban del buen comer y del buen beber, y así mismo como muchos platillos pregonaban a voces su sabroso mestizaje.



De fondas y cafés

DE LOS CAFÉS Y FONDAS QUE TANTA IMPORTANCIA ALCANZAN EN la vida social, política y cultural de una ciudad, se ocuparon asimismo costumbristas y cronistas. Guillermo Prieto en sus ya nombradas Memorias de mis tiempos da santo y seña del “Café del Sur” donde se reunía gente de trueno, actores, bailarinas, y también del “Café del Aguila de Oro”, mentidero político, donde abundaban los afiliados a la logia masónica escocesa, bebiendo fósforos o fosforitos (café y aguardiente a partes iguales).

El “Café del Cazador” en la esquina de Plateros (Francisco I. Madero) y Portal de Mercaderes fundado en 1835 y que cerró en 1900, era frecuentado por escribanos, agentes de negocios, empleados pobretones, jubilados, caballeros de industria, desocupados, buscadores de trabajo y payos que venían a la capital, de negocios o de paseo.

Payno menciona en El Fistol del diablo el “Café de Veroly” en la calle del Coliseo Viejo (16 de Septiembre) y Coliseo Nuevo (Bolívar), propiedad del italiano Veroli quien “mejoró —nos dice Payno— el ramo de helados, pues antes de él sólo se conocía la nieve rosa y de limón de la antigua nevería de San Bernardo; nieve áspera y cargada de azúcar”.

También se acuerda Prieto del “Veroly”, reseña que a este café asistían los “nenes”

aprendices de hombre de mundo, asaz chochantes, creídos y ridículos; cócoras ("persona molesta e impertinente en demasía"), galanes, milites belicosos, abogados habladores, tahures, periodistas, payos, bolsistas, viejos rabo verde, literatos de renombre y "niños finos" que se embelesaban exaltando sus aventuras amorosas.

Haciendo un paréntesis traigo a cuento a Enriquez Fernández Ledesma, escritor del siglo XX, pues en Viajes al siglo XIX. Señales y simpatías en la vida de México, (México, 1933) recrea el ambiente del "Veroly" en donde los concurrentes gustaban: soletas, puchas, rodeos, tostadas avalinas, huesitos de manteca, bizcochos de Ambriz, tamalitos cernidos y bebían chocolate de tres tantos, café con crema a la vainilla, Pajarete o Málaga y licores Curiñena y el Perfecto Amor. De este último licor El Nuevo Cocinero Mejicano de 1858 ofrece la receta en la sección "Aceite, nombre con que se conocen varios licores untuosos que son la delicia de los buenos e inteligentes catadores". Receta que no resisto el deseo de copiar.

ACEITE DE PERFECTO AMOR. Se dejan macerar por algunas horas al calor de la atmósfera, en diez y seis cuartillos de aguardiente, dos onzas de cáscaras descarnadas de limón, otro tanto de las de cidra y un adarme de clavo; se destila en baño María y se obtiene la mitad del licor. Se disuelven a fuego suave cuatro litros de azúcar en ocho cuartillos de agua, y así que se haya enfriado perfectamente, se mezcla muy bien con lo destilado: se le da color rojo con la tintura de grana, se filtra por la manga y se guarda en botellas bien tapadas.

El Cocinero consigna otra receta relacionada con el amor, el licor: Aceite de Venus.

Otros parroquianos del "Veroly" —al decir de Fernández Ledesma— pedían miel perfumada con cáscaras de naranja y algunos las confituras de los conventos de monjas.

Retomando a Manuel Payno —éste nos asegura— que Veroli una vez que se hizo de un buen capitalito se fue a su tierra. El café pasó a ser por 1842 la "Sociedad del Progreso" con café, nevería, fonda, hospedería, billares y carteadas. "El café del Progreso" es escenario de uno de los episodios de El fistol del diablo.

Fernando Orozco y Berra en "Revista del desayuno, Progreso al amanecer", La Ilustración Mexicana, México, 1851, Tomo II, p. 42-45, hace una pormenorizada relación de todo lo que pasaba en el "Café del Progreso". Por esa década de los cincuenta —según Antonio García Cubas— los parroquianos del "Progreso" iban a tomar nieve de limón con soletas, helado de zapote o de fresa, o bien tazones de café con leche, tostadas de pan con mantequilla y jaletinas.

Otro café muy concurrido fue el de "La gran sociedad", esquina de la calle del Espíritu Santo (Isabel la Católica), y Coliseo Viejo (16 de septiembre), lugar al que acudían empleados de categoría, oficiales del ejército, hacendados, comerciantes ricos y "niños de casa grande" sin oficio ni beneficio. Por 1858 estos "niños" que presumían de aristócratas, para acompañar los pasteles bebían en "La gran sociedad" champagne, sauterne, ponche y, algunas veces tomaban amantecados.

El 18 de marzo de 1849 abrió sus puertas el “Café Sociedad de El Bazar” (calle del Espíritu Santo número 8), en la casa que fue de los Condes de Miravalle, una de las casas palaciegas más antiguas de la ciudad de México del siglo XVII, y cuya hermosa y suntuosa fachada constituye una excelente muestra de la modalidad tablerada de nuestra arquitectura barroca civil. (Esta casa en la actualidad lleva el número 30 de la calle de Isabel la Católica).

Fue deseo del dueño del “Bazar”, Estanislao Lanit —comenta Fernando Orozco y Berra— el que el café estuviera en lujo y servicio a la altura de los mejores de Europa, así como traer las novedades culinarias del Viejo Mundo.

El domingo 14 de septiembre de 1851 en El Siglo Diez y Nueve, el “Bazar” anunciaba un novísimo helado que tomaría carta de mexicano el día 16 de septiembre, fasto de la Independencia de nuestro país.

ASOMBROSO HELADO

Pío - Pío - Pío de Italia.

Tal es el nombre de ese magnífico helado, recientemente inventado y cuya receta han recibido los dueños del café del BAZAR. Este helado de nueva especie ha causado un gran efecto tanto en ITALIA como en PARIS; y bien pronto lo causará en MÉXICO; ha tomado su nombre del Papa Pío IX que se deleita gustándolo. Se servirá por primera vez el próximo 16 de septiembre, aniversario de la Independencia, y que será por lo mismo el día de su naturalización en México.

El café del BAZAR posee el primer nevero mexicano de toda la República, el señor Barrera, cuyos productos nacionales causaron la envidia y los celos de los concurrentes del antiguo mundo. Los que deseen gozar de este helado delicioso no deben perder la oportunidad asistiendo al café el mencionado día 16.

Otro helado que tuvo mucho éxito en los días del Pío - Pío - Pío fue el conocido como Musulmana.

El boato de que hacía gala “El Bazar” ponía de manifiesto la influencia europea. En febrero de 1855, el dueño del café, Julio Coquelet, comunicaba las grandes reformas que había realizado en el salón adornándolo con el mayor gusto y prometiendo que la clientela sería servida con esmero, limpieza y prontitud. Los caballeros que acompañaban a las señoras y no quisieran comer en el salón principal, podrían disfrutar de intimidad en los gabinetes particulares. El 18 de febrero de 1855 se abriría un magnífico café y se servirían helados y bebidas, uno de los primeros neveros de la capital tendría a su cargo la dirección; el ramo de pastelería se confiaría al mejor de los reposteros. Por lo que se refería a los vinos se encontraría en el café y en la fonda, un escogido surtido de caldos extranjeros traídos de Europa, sin ninguna mezcla o composición. Por lo mismo en este café de tipo internacional el italiano podría beber su rossaglio, el inglés su brandy y el francés su cognac endulzado. Mozos serviciales y atentos estarían prontos a acudir al llamado de los parroquianos.

La concurrencia más selecta —nos entera García Cubas— se daba cita en “El Bazar”, pues era el más decente de la capital. El cronista describe puntualmente el café. El patio de esta casa de los Condes de Miravalle, aunque pequeño estaba arreglado como un precioso jardín con plantas muy escogidas; aromadas flores hacían más grato el ambiente, numerosas fuentejillas proporcionaban alegría con sus vistosos juegos de agua; los kioskos en sus arcos principales exhibían bellos faroles chinescos. El salón tenía mesas con cubiertas de mármol y, frente a él estaba una lujosísima sala con divanes forrados de brocatel, consolas y enormes espejos en los que se reflejaban las luces de los muchos candelabros.

En “El Bazar” el desayuno era a la europea: café con leche en muy poca cantidad, mantequilla bien lavada, pan caliente, jaletinas, panqués, y como novedad el vaso de agua ostentaba trozos de hielo; se habían desterrado el atole, los tamales y los pambazos.

Y aunque García Cubas no lo diga, por otros cronistas sabemos que, por las tardes al regresar del Paseo de Bucareli, las señoritas hacían detener sus cupés parisinos o sus landós Wilson frente al “Bazar” para tomar un vasito de fresa helada. No faltaban las que en un acto de heroísmo bajaban al café para verse a escondidas con el novio. Algunas señoras de no muy buena reputación, pedían que se les llevara al democrático simón en que iban, unas copitas de licor.

Monsieur Coquelet como burlaría la sátira liberal en tiempos de la Intervención francesa, estaba empeñado en civilizar a sus parroquianos sirviendo en su fonda o restaurant de “El Bazar” guisos europeos en detrimento de la cocina mexicana.



De como se quería civilizar el gusto

SO COLOR DE CIVILIZARNOS, DE INCORPORARNOS A LA ÓRBITA DE la cultura latina y, como un privilegio acceder así a la universalidad, Napoleón III propició la Intervención francesa y, más tarde, el imperio de Maximiliano de Habsburgo, pero a decir verdad, lo que pregonaba como el pensamiento más grande de su reinado, era tan solo el mañoso disfraz que encubría su ambición política y económica.

Con motivo de la agresión de la soberbia europea a nuestro país, surgió una copiosa prensa satírica para salvaguardar la integridad nacional, prensa que hizo chungu de franceses y mexicanos intervencionistas y, con singular gracia y agudeza, los puso como chupa de dómine.

Guillermo Prieto en uno de sus más zumbones romances, el llamado “¡El Imperio!” de fecha 28 de mayo de 1864, aparecido en *El cura de Tamajón*, vaticinaba cómo se afrancesarían nuestras costumbres, cómo muchos mexicanos renegarían de sus tradiciones con tal de obtener por parte de los invasores el título de civilizados. Lo primero para ese fin —al decir de “Fidel”— sería abandonar la lengua española y hablar en gachacho y, a seguidas olvidar el sonsonete del catecismo del padre Ripalda para solazarse en las atrevidas novelas de Paul de Koch, a las que ahora consideraríamos por su ingenio picor erótico como novelitas color de rosa.

Las modas, los bailes, las comidas, todo seguiría el patrón dictado por la Francia invasora, anunciaba el chinacate Prieto,

*vendrán de París las modas,
los libros, la ilustración...
peluqueros a bandadas
cocineros a montón.*

Como preveía Prieto, con la Intervención y el Imperio llegaron a México muchos cocineros, entre otros, el húngaro Tüdos encargado de la cocina imperial que asombraría con las minutas y cenas, y Agustín Dalobelle que haría las delicias de los elegantes del Tívoli del Eliseo. También arribaron heladeros, confiteros, mozos de cocina.

Uno de los cafés de selecta concurrencia era el de “Fulcheri” que se distinguía por su afrancesamiento y en donde los criados, de acuerdo con las circunstancias, servían a la clientela como si fueran de casa real: con casaca, pantalón a la inglesa, chinela y collar blanco.

Los asistentes en 1865 al “Café de la Bella Unión” podían saborear la crema chantilly recientemente conocida en México y, asimismo, los ricos helados napolitanos que Fulcheri había introducido al país. En este café también los parroquianos paladeaban los vinos y licores de casa “Fokin” de Holanda.

Otra novedad que llegó con los invasores fueron las aguas minerales y las gaseosas de limón, naranja, fresa, grosella y piña que fabricaba el boticario L. Pauer, bebidas que, además de su rico sabor tenían la propiedad de conservar y clarificar la voz de cantatrices y cantantes.

Los satiristas —como ya se dijo— ante la sumisión de los desarraigados a los extranjeros se mofaron de su tarea por europeizarse y, desde luego, aludieron al empeño de los cocineros recién venidos que pretendían civilizarnos por medio de su cuisine, por otra parte, ya muy conocida en México. Baste citar el fricandó y el fricasé que ya se preparaban desde fines del siglo XVIII.

Juan Antonio Mateos bajo el embozo de su seudónimo “Mefistófeles”, el 6 de enero de 1865 publicó en *La Sombra*, periódico jocoserio, ultraliberal y reformista, el romance “Un año de intervención” en el que pinchaba a aquellos que anhelaban volverse franceses, maldiciendo los platillos nacionales por considerarlos ordinarios, detestables, viandas que los simpatizadores del Imperio pronunciaban dizque en francés.

Quién toma le huajolot,
 ni ese picante chilé
 ni esas bebidas malditas
 le pulquit, el atolet.
 Manitas en escabeche.
 ¡Qué horror! Papas en puré
 esas que llaman poteitas
 en la jerga del inglés.
 Desde hoy mi estómago acepta
 el método Coquelet.
 Rábanos diminutos,
 remolacha y el bistec.
 Los huevos condimentados
 por el sistema Loshé.
 La bebida boticaria
 de moda ¡viva el absent!
 Si no martirizo el vientre
 y me enfermo suerte infiel.
 ¿Qué dirán la culta Francia
 y el ejército francés?

Lo que seguramente desconocía este cursi aspirante a refinado europeo era la ponderación que del denostado guajolote había escrito Brillat-Savarin en su "Meditación 6º" estimándolo, entre otras cosas, como el más hermoso de los regalos que América había dado al Viejo Mundo, como la más exquisita, sabrosa y fina de las aves que tenía el privilegio único de reunir en torno suyo a todas las clases de la sociedad, y de lograr que hasta los más adustos diplomáticos se alegraran ante la perspectiva de un pavo trufado.

Si Brillat-Savarin aseguraba que el pavo trufado era casi manjar de dioses, el barroco mole de guajolote, para nosotros los mexicanos, no se queda atrás de esa especialidad francesa, pues las salsas del molli fraguadas en México y el pavo al que bañan, para Salvador Novo, "elevan el acto zoológico del comer a rango divino de la obra de arte".

El comer el tan traído y llevado bistec, en 1865 era para Guillermo Prieto signo inequívoco europeizante, tal burla en la Marcha de Juan Pamuceno que cantaban las tropas liberales, marcha dedicada a uno de los más fervorosos intervencionistas, el general Juan Nepomuceno Almonte, a quien se le echaba en cara olvidarse de su origen insurgente e indiano.

...Corriendo el tiempo creció el piltoncle*
 se puso fraque, comió bistec,

* "Niño de poca edad".

*indio ladino vende a to patria
y güiri güiri con el francés.*

La Orquesta, uno de los periódicos que más vapulearon a los invasores y a los mexicanos, sus seguidores, que puso a ambos como lazo de cochino, el 25 de abril de 1866 en "Los mexicanos civilizándose" decía que, los dandies, en su empeño de ser europeos en el café "La Concordia" bebían a las once de la mañana ajeno, a las doce vermuth, coñac a las tres de la tarde, madera o champagne por las noches.

Y algunos elegantes en el "Hotel de Iturbide" libaban gincocktails o sherry cobbler.



De los territorios a la gula

CON LA CAÍDA DEL IMPERIO EN 1867 SE FUERON TAMBIÉN FORMAS DE vida que nos eran extrañas, pasadas de moda; no más corte, ni damas de honor, ni chambelanes; sin embargo, aunque México regresó a la sencillez republicana, la influencia europea no desapareció, antes bien, se consolidó y fortaleció con el porfirismo; marcaría con su impronta el arte, la arquitectura, las costumbres, la cultura. La época porfiriana permaneció fiel a la "muy francesa historia del coñac".

Los banquetes de la mayoría de las personas adineradas y los oficiales se sirvieron con platillos y vinos europeos, los menús se presentaban casi siempre en francés. Las tiendas más acreditadas como "El Borrego", "La Ciudad de México", "El Universo", "El Globo", "La Montaña de Nieve", uno de los establecimientos franceses más antiguos de México, anunciaban en la prensa periódica toda clase de productos alimenticios europeos y los vinos y licores de las primeras bodegas de España y Francia. "El Gran Mississippi" pregonaba su especialidad: la "salsa endiablada" y "La Numancia", el riquísimo y puro vino de Alella, sin rival para la mesa, premiado en París y en España, además recomendado por los médicos.

Las dulcerías y pastelerías seguían siendo en su mayor parte propiedad de los franceses, una de las más conocidas era la de "Genin". Como ya se dejaba sentir la influencia norteamericana ofrecían a su clientela sandwiches y lunches. La sucursal de la "Dulcería y Pastelería de la Viuda de Raynaud e hijos", llamada "Al buen gusto", abierta al público el 11 de mayo de 1875, tenía un espléndido Bar-room, donde se encontraba toda clase de bebidas y refrescos de moda.

Por 1874 se estableció la “Dulcería de Celaya” que en un tiempo estuvo frente a la “Concordia” y después, en la Avenida 5 de mayo donde aún se halla y, en cuyos aparadores de vidrio biselado se exhibe la taumaturgia de la golosina mexicana, la tradicional y la de hoy.

Muchos de ese “montón de cocineros” europeos venidos a nuestro país con la Intervención francesa y el Segundo imperio, se avecindaron en México y se hicieron cargo de los restaurantes de postín o de los medianitos, y de las cocinas de las casas de la alta sociedad. Los dueños de restaurantes del último tercio del siglo XIX son las más veces franceses, vayan unos cuantos: Courtine, Michaud, Lesieur, Tradere, Récamier.

Entre los restaurantes más conocidos en esas últimas décadas del siglo XIX están Fulcheri y Cía., con el “Gran restaurant del Bazar” y su Cuisine Universelle; el “Antiguo café y restorán Fulcheri”, el “Guillow”, el elegante “Café de la Concordia”, propiedad de Antonio Omarini, (esquina de Plateros y San José el Real, frente al templo de la Profesora), en donde se podían comprar pasteles de ostiones y vol-au-vent sobre pedido. El orgullo de Omarini era que su establecimiento tanto en comodidades como en adornos, servicio —se comía en finísimas vajillas y los vinos se escanciaban en delicado e importado cristal— estaba a la altura de los mejores de Europa. En cuanto a la comida, pocas fondas podían competir con sus sopas italianas, asados a la inglesa, sopas de ostiones, de “samboyanes” y, como platillos y salsas excepcionales, degustados por los parroquianos, la vida y milagros de los ciudadanos más conspicuos de aquellos días. Por los años ochenta, si se tenía prisa, en “La Concordia” los jeuners a la fourchette resolvían el problema de no perder el tiempo. ¿Serían un antecedente del quick lunch yanqui?

Dada la magnífica situación de “La Concordia gran café y restorán” fue el sitio preferido de los dandies, gomosos, leones, lagartijos, de famosas cocottes; de damas elegantes que iban de compras a las tiendas de Plateros, a las joyerías, a casa de las modistas más renombradas, mesdames J. Marnat y Hélène Kossut. En la “Concordia” se dieron cita periodistas, literatos, políticos, en suma, el todo México de aquel entonces. “La Concordia”, víctima del progreso desapareció en enero de 1906. En el lugar donde estuvo, el ingeniero Gerardo Alcorta construyó (1906-1908) el edificio de “La Mexicana”.

Otro restorán concurridísimo fue el “Restaurant de Iturbide” que estaba en el hotel del mismo nombre, soberbio edificio barroco, hoy conocido como “Palacio de Iturbide”. (Francisco I. Madero número 21). En este distinguido restorán los clientes gozaban de un bello jardín. En 1882 se había instalado un espléndido café alrededor del kiosko. El servicio y la limpieza no dejaban nada que desear. El “Iturbide” tenía también un bar internacional y magnífica comida francesa; entre otras especialidades estaban los ostiones “gordos y frescos” que, según las malas lenguas, a media mañana se enviaban al Palacio Nacional al presidente Sebastián Lerdo de Tejada, más preocupado por la buena mesa que por el bienestar de la República.

Por los setenta, al decir de José Tomás de Cuéllar en Ensalada de Pollos (1871), los ostiones eran el chic. Pío Blanco uno de los pollos de la novela sentencia: “los ostiones son la comida favorita de los hijos del placer, de los hombres de gusto, de la gente que

comprende los deleites gastronómicos; el mundo elegante los refuta desde la más remota antigüedad, como el platillo de los enamorados."

El 5 de febrero de 1877 para conmemorar el aniversario de la Carta fundamental de los Estados Unidos Mexicanos, el "Iturbide" estrenó servicio de porcelana, cristal, plaqué y mantelería, importado todo directamente de Europa.

El restorán "Iturbide" estaba a cargo del francés Carlos Récamier, reconocido por el "Duque Job" como el más admirable fondista de México, un verdadero artífice. Tal afirma en una de sus prodigiosas e inimitables crónicas, "Ecos de Salón. Cosas del Mundo" (El Nacional. Literario, 11 de agosto de 1880).

El Enrique V de la cacerola es Récamier. El doctor Veron podría comer en esa casa si resucitara, mano a mano con Brillat-Savarin. Porque Recamier es un verdadero artista. Tiene la erudición del arte culinario. Sus pequeñas obras que pasan desapercibidas por las academias científicas y literarias, merecen una medalla de oro con el busto de Heliogábalo grabado.

Y en 1882 el sibarita "Duque Job" concede a Récamier el honor de ser el primer Cordon bleu de México. En 1893 llevado de su fascinación por este restaurateur firmará sus alegres y humorísticos artículos "Plato del día" con el apellido Recamier, usado como uno de sus muchos seudónimos.

En el "Plato del día" titulado "Recamier el apócrifo y D. Carlos Récamier" (El Universal, 21 de junio de 1893) pone de relieve el papel decisivo que la gastronomía y sus ministros —los creativos cocineros y restauranteros— tienen como civilizadores, como apaciguadores de la violencia, y como exponentes de la cultura de un país.

"Usted, [Carlos Récamier] contribuye más al progreso de la República que los ideólogos constitucionalistas del partido liberal y los teólogos de la Voz [de México]. Usted enseña el arte de comer ignorado por nosotros, y más indispensable que la instrucción obligatoria y laica; usted ayuda al gobierno, porque la buena calidad, el buen sazón y la salsa incitante predisponen a la benevolencia y a ver todo color de rosa, disipando el mal humor opositorista... Un consomé de usted es más trascendente que un editorial del Siglo XIX; y una ensalada rusa es más poética, más fresca, más despertadora del sentido estético que las poesías rurales de nuestros vates urbanos".

Carlos Récamier era dueño en 1893 de otro restorán muy afamado que llegó hasta principios del siglo XX, la "Maison Dorée", frente al "Hotel de Iturbide". La "Maison Dorée" abrió sus puertas el 25 de marzo de 1882 y fue el restorán favorito del "Duque Job" y de los gastrónomos. ¿No sería aquí donde Manuel Gutiérrez Nájera en "dulce charla de sobremesa" trazó el retrato imperecedero de la "Duquesa Job"?

En la Maison Dorée se encontraba "la cantina más hermosa de la capital". La cantina de "Plaisant" también, era una de las más frecuentadas.

Otra de las cantinas elegantes fue “La Palestina” en la segunda calle de Plateros número 11, de Iñigo Noriega, que ofrecía a su clientela el rico néctar cold water soda; aguas gaseosas de todas clases y un gran surtido de licores. Su dueño obsequiaba a su clientela con elegantes tarjetas cromolitográficas llenas de flores y figuras originales, o con abanicos anunciando en verso los efectos de la casa.

Otros cafés y restaurantes se fueron estableciendo en los últimos años del siglo XIX y principios del XX, como el “Café Colón”, el “Café - Restaurant - Chapultepec” el rendez-vous de México, preferido por la high-life, con su cocinero traído de París; el “Salón Bach”, el “Gran restaurant y cantina Gambrinus”, el “Sylvain” que se anunciaba como “el único lugar en México donde se sirve al estilo parisiense”. Todos estos restaurantes de tipo internacional fueron muy concurridos por su buena comida y en ellos se hablaba inglés, francés, alemán e italiano.



De necesarias recuperaciones

EN ESTE REPASO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA DEL SIGLO XIX —en el que quedó mucho por anotar— podemos conocer lo que comían y bebían los mexicanos de ayer, constatar que nunca renunciaron a sus platillos tradicionales, y que, si bien aceptaron el saber culinario de otros países, principalmente de Francia lo hicieron con sus asegunes, como puede comprobarse con lo declarado por los editores de los libros de cocina ya citados, los que se vieron obligados a variar las recetas europeas, aplicándolas al gusto y paladar mexicanos. Y aunque la alta sociedad se jactara de comer a la francesa, cuando la ocasión lo ameritaba no hizo remilgos a la tradición.

Un mayor conocimiento de la comida de México a fines del siglo XIX y principios del XX lo entrega el periódico El Diario del Hogar.

En el mes de septiembre de 1881 empezó a publicarse en la ciudad de México un nuevo periódico El Diario del Hogar. Periódico de las familias, dirigido por Filomeno Mata, y que sería uno de los opositores más sañudos y tenaces del régimen de Porfirio Díaz. Dejó de publicarse en 1912 casi en los inicios de la Revolución Mexicana.

El Diario del Hogar al igual que otros de sus colegas, publicaba los domingos una sección consagrada primordialmente a las lectoras que comprendía: “Revista de la semana” —en la que por muchos años “Titania”, seudónimo de Fanny Natalie comentó la hebdomadaria vida social y artística. También en esa sección aparecieron las nove-

dades de la moda, poesías, artículos sobre diversos temas, pero, a diferencia de otros periódicos, El Diario del Hogar se preocupó por algo tan importante para sus lectoras como era ayudarlas en la cotidiana tarea de contestar la pregunta ¿qué comeremos hoy? y con ese objeto empezó a publicar todos los días, desde 1882 hasta 1909, recetas de cocina con el título "Menú del Diario del Hogar"; publicación que le valió no pocas burlas de sus cofrades, pero que, a la postre lo imitarían, por ejemplo, el periódico de Ireneo Paz, La Patria. Diario de México.

La inserción de recetas de cocina en El Diario del Hogar tiene como novedad en el periodismo mexicano el haber sido sistemática, pues no fue este periódico el pionero en la divulgación de recetas culinarias. En la prensa nacional las primeras recetas las encuentro en El semanario económico de México de abril a mayo de 1810, publicado por Juan Sánchez de la Barquera.

Este Semanario en el tomo II, el jueves 19 de abril de 1810 en su apartado "Alfabeto de las artes. Cocina." incluyó algunas apreciaciones acerca de las bondades del arte culinario, su definición, así como su utilidad para la mujer que quisiera manejar bien su casa, recibir a sus invitados como mandaba la etiqueta. Como comprobación de su dicho dio a conocer varias recetas proporcionadas y experimentadas por una hacendosa señora, fórmulas muy distintas de las compiladas en los extravagantes libros de cocina que a la hora de la verdad no daban el resultado apetecido.

Después de esta explicación El Semanario económico de México facilitaba las recetas de los guisados prometidos; prosiguió con recetas de guisados los jueves 26 de abril y 3 de mayo, los jueves 10 y 17 de mayo consignó los postres. Algunas de estas recetas como propias de la Colonia denuncian por sus ingredientes la influencia oriental; pero en casi todos los guisados está omnipresente el chile. Otras recetas pregonan ya, en esos inicios del movimiento insurgente, una decisión de mexicanidad: "el mexicano", "potaje chichimeco", etcétera. Estas recetas con las que principia el siglo XIX, dado su interés aquí se recogen y se publican.

Parece ser que la publicación de recetas en El Semanario económico de México motivó algunas chanzas, pues al final de las recetas de postres, El Semanario le rezongaba a un tal Mismo del Diario de 17 de mayo de 1810, diciéndole que el ensartar pepitorias y guisotes no iba en mengua de la seriedad de lo económico de sus pliegos, ya que no lo hacía a favor de las muchachas porfiadas o las madres de tierno corazón,

que lo quieren hacer todo de una vez por complacer su curiosidad o su gula, sino para que una madre económica, tenga en que escoger para saber mandar, según hemos indicado.

Y, a mayor abundamiento —machacaba El Semanario— "no es remedio contra los golosos el dejar de imprimir libros de cocina".

A mediados de siglo los grandes editores del XIX como Ignacio Cumplido, Vicente García Torres, Mariano Galván, Juan R. Navarro, con muchas zalemas dedicaron a las

señoritas mexicanas esos primorosos alardes de la tipografía de nuestro país: Presentes amistosos, Calendarios, Panoramas, Semanarios con la intención de cultivar al bello sexo del que se mostraban devotísimos y, con ese fin, pusieron a su alcance amenidades ligeras, arte epistolar, artículos literarios e históricos, morales, biografías, novelas acordes a la sensibilidad femenina y al gusto del tiempo y, para más halagar a las señoritas, algunos "figurines" de modas, en grabados que, a gran costo, se ejecutaban en París y se traían a México.

Juan R. Navarro editó la preciosa Semana de las señoritas mejicanas. México 1851-1852, para llenar un gran vacío en la cultura y educación de tan románticamente idolatradas señoritas.

Una publicación dedicada exclusivamente al bello sexo —aseguraban los redactores en la Introducción— hacía grande falta ciertamente; y en los estrados y en las salas de labor era sensible la carencia del mensajero de las ocurrencias del día, del cronista de los inventos nacionales y extranjeros, del compilador de las perlas de la literatura, en sus dos fases de amenidad e instrucción; del almacén de producciones originales de nuestros ingenios, que manifestase a los claros talentos y perspicacia de nuestras bellas paisanas el movimiento intelectual del país.

No se contentaron los redactores de la Semana de las señoritas mejicanas con educarlas, cultivarlas sino, también, pensaron que la educación de sus lectoras sería más completa y provechosa si conocían cuanto se relacionaba con la dirección adecuada de una casa y, para cumplir con ese designio, introdujeron en la Semana una sección de "Economía doméstica" en la que se daban nociones de higiene, remedios caseros; póciones, bálsamos, recetas para conservar y limpiar ropa, muebles, cristales, mármoles, joyas, para hacer cosméticos: obtener un lindo cutis, teñir el cabello —recetas que hoy nos ponen los pelos de punta— aguas para perfumar, para limpiar los dientes, etcétera, etcétera. Consejos para tener buenas maneras, recibir con distinción, por ejemplo se enseñaba lo que debía servirse en un almuerzo de boda:

gallinas y caza fiambres, pasteles, empanadas de masa fina formando fuentes, etc., pernil, lengua, fruta, etc. Las jaleas y otros dulces deben servirse en la comida. A un lado de la mesa debe ponerse el té y el café. Pueden usarse cubiertos grandes y chicos.

En esta amplia gama de consejos y recetas ocupan sitio bien principal las recetas de cocina, pues como se lee en el artículo "Manejo y gobierno de una casa", que figura en la Semana,

debe la ama de casa estar persuadida de que con unas mismas cosas puede hacerse una buena o mala comida según la manera con que se guise y si la ama de casa está en la obligación de cuidar la ropa de su familia, ¿cuánto más lo estará de atender a sus

alimentos? Con este fin debe estar a la mira de excelentes recetas de cocina, eligiendo los que en su combinación concilien el buen gusto y la buena digestión.

Siguiendo al pie de la letra estos lineamientos la Semana de las señoritas mejicanas proporcionó recetas para conservar las legumbres, las frutas, los quesos, la carne; para hacer jarabes, licores, ponches, conservas, alimentos para convalescientes; guisos, pasteles y dulces exquisitos, ya mexicanos, ya europeos. Recetas que se incluyen también en este libro.

No se me escapa que debía investigarse en las muchas revistas consagradas a mujeres y escritas por ellas durante el siglo XIX, cuantas hay, que como El Correo de las señoras, semanario escrito expresamente para el bello sexo (1883-1893) insertan en sus colaboraciones temas sobre puericultura, medicina o higiene domésticas, jardinería y las muy importantes notas relacionadas con el arte culinario en su sección "Economía doméstica".

El Correo de las señoras aparecía todos los domingos; durante los años de su publicación intercaló una gran cantidad de recetas de cocina francesas, inglesas, italianas, españolas y mexicanas, entre éstas últimas no faltan la ensalada de Nochebuena, las nogadas negras, de nueces y cacahuates, los nopalitos, las aves en pipián, los chiles rellenos veracruzanos o en "salmónico"; y entre las golosinas los rodeos de maíz cacahuatzintli. Para celebrar la fiesta nacional del 5 de mayo de 1862, El Correo de las señoras convidaba el domingo 27 de junio de 1886 a preparar la "Mayonesa 5 de mayo" con la ostentación de los colores nacionales los que se lograban con aguacates, jitomates, nabos o huevos cocidos y el número cinco con un betabel de los más grandes. Esta receta la había publicado antes el 5 de mayo de 1886, El Diario del Hogar.

Haciendo un paréntesis en la década de los ochenta, un curioso aviso aparecido en el Diario del Hogar de 29 de julio de 1886: "Consultas a domicilio sobre guisos", manifiesta el interés que había por parte de las amas de casa por guisar y recibir bien. ¿Será este anuncio un precursor de las muchas academias de cocina que hoy día proliferan?

Por lo que respecta a la prensa periódica es hasta fines del siglo XIX cuando ésta vuelve a publicar recetas de cocina. Las que se insertan en El Diario del Hogar constituyen un copiosísimo repertorio de la tradicional cocina mexicana: moles, chiles rellenos, nogadas, pipianes, adobos, nopales, frijoles, tamales, pies de cerdo, guajolotes, pescados, ensaladas de Nochebuena, manchamanteles, tostadas; no menos de trece maneras de curar el pulque, jarabes de diversas frutas, postres como el "Bien-me-sabe que en la cocina se llama a cierta colección de dulces preparados de una manera especial y de exquisito gusto". Asimismo figuran los antes y el arequipa "delicadeza propia del bello sexo justo apreciador de las más imperceptibles minuciosidades". Los antes y arequipas eran ya muy apreciados en México desde el siglo XVIII. También se encuentran recetas para guisar platos franceses, ingleses, españoles, italianos; las muchas salsas de la cocina internacional; a veces se dan las explicaciones sobre lo que es el consomé, las "sustancias", etcétera, etcétera.

Varias de las recetas proporcionadas por El Diario del Hogar están tomadas del Cocinero Mejicano que volvió a publicarse en 1883 por la Librería de Ch. Bouret, París, 23 calle Visconti y Librería de Ch. Bouret, México, Calle de San José el Real núm. 18. Esta edición es exactamente igual a la de 1858, en realidad viene a ser una reedición con un único cambio: las litografías. Las recetas presentadas por El Cocinero Mejicano de 1883, que repetía las de 1858 seguían siendo todavía del agrado de los mexicanos.

En 1867 se publicó en París Le livre de cuisine par Jules Gouffé. Librairie de L'Hachette et C^{ie}, Boulevard Saint German No. 77. Este manual fue traducido al español: "Libro de cocina" por Jules Gouffé, antiguo jefe de cocina del Jockey Club de París. Primera edición mexicana. Esmeradamente traducida de la última edición francesa e ilustrada con numerosos grabados. Contiene la cocina casera y la gran cocina y un trabajo especial de la cocina mexicana formado expresamente por una cocinera poblana. Editores Rodríguez y C^o, calle del Refugio núm. 15. Impresores. Ed. Dublán y Comp. Calle del 57 núm. 7.

El apéndice del Libro de cocina de Jules Gouffé, lleva como se anuncia un formulario de cocina mexicana y española, tales las recetas de los principios que se acostumbraban servir en las mesas mexicanas: guisos, caldo de culantro verde, sopas, raviolos con jitomate y chile verde, jamón en pulque, jamón con tepache; la impresionante variedad de chiles rellenos; manchamenteles, arroz a la valenciana, al que se le añaden chiles poblanos o tornachiles; doce maneras de curar el pulque; postres. De este libro de cocina también El Diario del Hogar copió algunas recetas.

Otro libro muy popular en las postrimerías del XIX fue El Cocinero práctico. Nuevo tratado de cocina. Repostería y pastelería. Con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura. 12a. edición aumentada e ilustrada con 380 grabados. Madrid. Saturnino Calleja. Campomanes, 8. Librería y México. Guillermo Herrero y Compañía. San José el Real, 3, librería. 1892.

El cocinero práctico decía describir minuciosamente el servicio de mesa, el arte de trinchar, y todo lo referente a la cocina económica y a la de lujo de todos los países civilizados. Contiene gran número de interesantes fórmulas de fácil ejecución y recomendadas por los afamados cocineros nacionales y extranjeros, después de aquilatarlas en la práctica... Comprende un manual de economía doméstica, en el que se expone la manera de conservar las sustancias animales y vegetales.

Es muy probable que de este Cocinero práctico, El Diario del Hogar haya reproducido algunas recetas. No debe haber olvidado a la Cocinera poblana. Sexta edición corregida y aumentada que Herrero Hnos. publicó en 1901, y otros muchos manuales de cocina, ya que existía una abundante bibliografía.

ELRICO Y VALIOSO MATERIAL CULINARIO APARECIDO EN EL DIARIO del Hogar ha sido recopilado por el escritor Luis Mario Schneider quien, consciente del interés que el “arte de cocina y bodega” alcanza como documento histórico, social y aun etnográfico para una nación, con gran paciencia revisó día por día los muchos años de la publicación del periódico para reunir este copioso e inapreciable recetario, gracias al cual podemos enterarnos de lo que se brindaba a la clase media, de lo que comían y bebían los mexicanos de la época porfiriana, los ingredientes más utilizados; así como la evolución y progreso de nuestra cocina, su afirmación en la tradición culinaria de México, la sabiduría gastronómica extranjera admitida las más veces —insisto— una vez modificada para imponerle el sabor y sello nacionales.

Esa cocina mexicana del siglo XIX compilada por Luis Mario Schneider que abarca las tradiciones heredadas y lo advenedizo, es no sólo nacional sino que se proyecta hacia lo universal, y viene a ser junto con las recetas del El Semanario económico de México, las de la Semana de las señoritas mejicanas —y otras que una investigación más extensa proporcionarán— uno de los fundamentos de la que ahora, traspasando nuestras fronteras figura en la gastronomía internacional como una de las más originales y gustosas del mundo.



ALFONSO REYES EN SUS MEMORIAS DE COCINA Y BODEGA. FONDO DE Cultura Económica. Tezontle. México, 1953, libro amenísimo y apretado de sus andanzas gastronómicas por el mundo, de su amor por nuestra cocina, hizo esta declaración dogmática,

hoy día se habla mucho de la historia de la cultura y se la pone muy por encima de antiguos relatos de batallas y genealogías monárquicas, y no veo por qué la historia de la cultura, si se ocupa del mueble, o del vestido no haya de tomar en serio la cocina.

Como se dice en el habla llana, Alfonso Reyes tiene la boca llena de razón, el arte culinario mexicano es acreedor a tomarse no sólo en serio, sino muy en serio y de ocupar el sitio preeminente que le corresponde en la cultura nacional. Por lo mismo, la “Fundación de Investigaciones Sociales, A. C.” deseosa de que no se pierdan nuestras tradiciones, ha considerado imprescindible rescatar y divulgar la refinada experiencia del arte culinario del siglo XIX, gajo importantísimo en la vida, en el arte —no perdamos de vista los hermosos bodegones— en las costumbres y en la cultura de México.

Clementina Díaz y de Ovando.



*Bodegón con frutas, flores
y pescados.*

Oleo sobre cartón.
Carlos Villaseñor.

Colección: Dra. Elisa
García Barragán.

ADVERTENCIA



SIN NINGUNA DUDA EL RECETARIO gastronómico más monumental del Siglo XIX y comienzos del XX en México, es el que publicó durante 27 años *El Diario del Hogar*.

La primera receta aparece el 17 de enero de 1882, a escasos cuatro meses de haberse fundado el periódico, y la última el 19 de septiembre de 1909. En total son 3033 recetas. En esta recopilación se suprimieron las repetidas, es decir que el índice culinario de *El Diario del Hogar* da un total de 2793 recetas originales. Los lectores observarán recetas casi idénticas; el criterio de incluirlas está basado en que la supresión de un ingrediente o la forma de cocción o preparación las hace diferentes.

El recetario de *El Diario del Hogar* no era totalmente regular, solía saltarse días, semanas y a veces hasta meses. Más aún, el número de las recetas era variable: un mismo día aparecían una o a veces hasta cuatro.

La sección se titulaba “*Menú de El Diario del Hogar*” y precedía siempre a la receta una carta gastronómica que no necesariamente tenía que ver con las recetas presentadas. Me pareció oportuno dar una muestra de dichos menús así como de la pastelería que se consumía en los locales especializados.

La ordenación de las recetas propiamente es cronológica. Por cuestiones de espacio y para hacer más ágil esta ordenación se eliminaron las descripciones hemerográficas.

Algunas veces en lugar de recetas se insertaban recomendaciones o se daban indicaciones

para la preparación de comidas o de comportamiento para el buen comer, atenciones de comensales, preparación de una mesa, etc. Todos estos textos se reúnen en un “Apéndice”. Creí importante su elaboración, pues en cierta forma colabora a complementar el conocimiento del arte culinario en México. Necesario me pareció incluir una pequeña tabla de conversiones de pesas y medidas para que el simple lector o el cocinero actual pueda captar en términos modernos la métrica utilizada en las recetas.

Se acompaña al recetario de *El Diario del Hogar* los de otras dos revistas, *Semanario Económico de México* de 1810, pionero del arte culinario en México, y *Semana de las Señoritas Mejicanas* de 1851-1852. Las recetas de estos dos periódicos preceden y vienen indizados por separado, y en números romanos. El de *El Diario del Hogar* en numeración arábiga. El consultor localizará la o las recetas — dentro de un total de 2944 — a través del número que acompaña al título de la misma.

Con el objeto de que esta recuperación conserve también el sabor lexicográfico de la época se optó por no corregir ningún aspecto gramatical, inclusive guardar la composición tipográfica original.

Por último, mi agradecimiento a Manuel Rojas, Mercedes Silva y Olga Martha H. de Gómez por la ayuda prestada a esta obra.



ESTE TRABAJO DE RECOPIACION ME obliga a ampliar aunque sea superficial-

mente, ciertos detalles marginales. Cualquiera que repase el recetario se dará cuenta que es una obra que mucho tiene que ver con el *arte* culinario, sinónimo en este caso de antigüedad, de cosas de antaño y que están íntimamente unidas a un sentido ya mítico de la cocina.

¿Es posible en la actualidad elaborar muchos de estos platillos dentro del espacio y de los recursos de nuestro confort contemporáneo? La imaginación se pierde en la basta parafernalia de las casonas del Siglo XIX con patios especiales para corrales, para gallineros y donde los sacrificios de los animales se hacían en rastros particulares. Se pierde en las huertas individuales, muestrario de verdor y sabores. Se pierde en los recintos de las cocinas decimonónicas cuyos azulejos de talavera se opacaban con vajillas de barro o de cerámicas importadas, con fogones de leña alineados como centinelas, o con una cristalería y mantelería que hoy forman parte de exposiciones o museos. Tam-

bién con una enredada muchedumbre de cocineros, de pinches, de galopinas, de servidores y mayordomos.

Muchas de estas recetas son testimonios de un mundo que la economía contemporánea, que el plástico y el factor humano, también el factor tiempo nos hará leer, donde la voluntad las reducirá sólo a literatura.

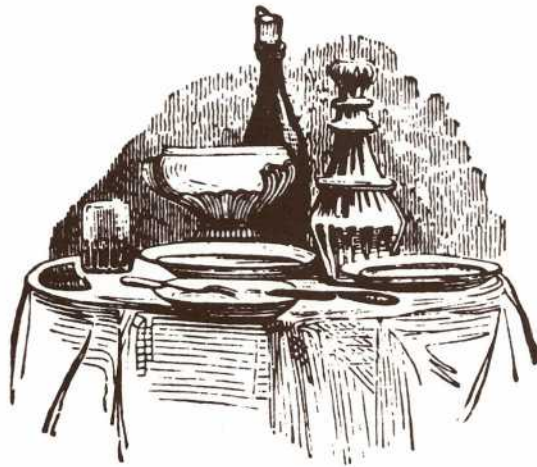
Maravilloso, espléndido universo que el presente ha anulado del ámbito familiar el sentido de la comida diaria que tenía que ver más con la alquimia que con la necesidad.

Repito: esta recopilación está instalada fundamentalmente en el arte, en la historia de la cultura, quizás también en alguno de esos días en que una comida de restaurante es un antojo, o que un día domingo, frente al tedio, se nos ocurra recuperar algo del pasado.

Luis Mario Schneider.



APÉNDICE



Reglas útiles para el servicio de una mesa.

A fin de poner á nuestros lectores al tanto de poder por sí mismos disponer convenientemente el servicio de una mesa ò banquete, damos las siguientes reglas que creemos indispensables, pues que no en todas partes ni todas las personas saben tan importante asunto.

Servicio de la mesa

Por servicio se entiende, el número de platos servidos en un almuerzo ò comida, diferenciándose el primero de la segunda en que aquel generalmente comienza con un plato de huevos, y ésta con la sopa, hasta terminar en el postre y café que vienen á cerrar el servicio.

Almuerzo. — Compónese éste generalmente de pocos platos condimentados à la ligera y no pesados, para facilitar la digestion en las pocas horas que trascurren de intermedio entre el almuerzo y la comida.

Un almuerzo bastante bien dispuesto puede contener el siguiente servicio:

1° Un platillo de huevos al gusto.

2° *Hors d'œuvre*, ó sean platillos supernumerarios compuestos de rabanitos, mantequilla, sardinas, aceitunas, pepinos, tajaditas muy delgadas de lengua fría, jamon, salchichon, etc., bastando una media docena de los enumerados para formar un platillo que se sirve á la vez en un solo plato è inmediatamente despues de los huevos ó ántes, si así conviene, pudiendo variar los *Hors d'œuvre* hasta lo infinito con los abundantes recursos de que bien puede disponer un buen cocinero ò cocinera.

3° Un plato de pescado (frito es más conveniente, pero puede servirse guisado), y en caso de que no haya éste, *Vol*

au vents ó sean pasteles pequeños rellenos de ostiones, salmon, carne, etc.

4° Beefsteack, costillas de carnero ó ternera, entrecote ú otra carne de distinto animal, pero análogo á lo anterior.

5° Un guisado, bien de aves ó de caza, como venado, liebre, etc., pero que sea caldoso.

6° Un asado con alguna ensalada ó con legumbres.

7° Postres: cuya denominacion la forman las frutas, pasteles, dulces y demás golosinas que, segun el capricho, entran como el especial y más lujoso adorno de una mesa.

8° y último. El café ò té y los licores, puros y cigarros, que es con lo que viene á cerrarse el servicio de un almuerzo.

Respecto á vinos, queda á discrecion del anfitrión el servicio y la distribucion de ellos, siendo tantos y tan variados los gustos del día que es imposible reglamentar este servicio, pues algunos hacen uso del champaña desde el principio hasta el fin de un almuerzo, y otros prefieren variar las clases, reservando aquel exclusivamente para los postres, siendo esto último lo más generalmente admitido.

Comida. — La comida es uno de los actos más importantes de la vida, el placer más apreciado de cada día; desde el momento en que el mayordomo de una gran casa se presenta con su servilleta al brazo, ostentando la mayor pulcritud y limpieza, anunciando estar la sopa en la mesa, vuelve con estas palabras mágicas á cada convidado la serenidad, el espíritu alegre y el buen humos que iban decayendo en conversacion tardía; en esos momentos se ve pintado en todos los semblantes el apetito, y recuperan su alegría todos los corazones; la algazara y tumultosa impaciencia con que cada uno va á tomar posesion de su asiento son una señal manifiesta de universal aprobacion.

Después de pasadas ciertas ceremonias de etiqueta, que las personas cautas deben tener el cuidado de abreviar por fastidiosas é inútiles en esos momentos; colócase con anticipacion sobre cada cubierto una tarjeta en la que se halla inscrito con clara y buena letra, el nombre de cada convidado. El lugar se le designa según sea la categoría que en sus relaciones sociales tenga con el dueño de la casa, reservando el centro de la mesa para éste, el del lado contrario para la señora o jefe de la casa, y á cada lado de ambas las personas de mayor consideracion y respeto, viniendo primero á éstas y luégo siguiendo el servicio por uno y otro lado en sentido inverso, de manera que quede cerrado éste á la vez; y todo lo que se ofrezca á los comensales debe ser servido por el lado izquierdo para que con comodidad pueda pasarse con la mano derecha.

Debe de todo punto proscribirse, porque es de muy mal gusto, el uso que se va generalizando de ceder á un convidado el plato de las viandas para que éste distribuya las porciones destinadas á cada comensal. Esto es de muy mal gusto y una molestia penosa para la persona á quien se obliga á desempeñar tan fastidiosa comision.

Si fuesen piezas grandes las viandas que deban presentarse en la mesa, deben anticipadamente ser divididas en porciones regulares por la persona encargada del servicio.

Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa

Cocido. — Después de haber elegido y separado la parte más gruesa del trozo de vaca que se sirve, y haberlo despojado de todos sus alrededores tendinosos y grasos, se cortan lonjas más ó ménos gruesas al través de las fibras musculares, se colocan en un plato en suficiente número para cada uno de los que estén en la mesa; se pone en el plato un tenedor, y se hace que circule.

Lomo de vaca. — Se levantan los magros interiores y exteriores, se cortan al través y en lonjas más ó ménos gruesas, haciendo tantos trozos como hay convidados: se colocan con simetría en un plato, y puesto en él un tenedor, se hace circular.

El *paladar*, así como la *lengua*, de cualquier modo que estén cocidos, se cortan en lonjas más ó ménos gruesas, y siempre transversalmente para servir las como se ha dicho de las anteriores; pero como las partes que se hallan en medio se consideran las mejores, porque realmente son más tiernas, se ofrecen regularmente á las personas á quienes se desea manifestar alguna atencion.

Ternera

Cuarto de ternera. — Se levanta desde luego lo magro, después el riñon, se corta en trozos, así como las costillas; y las vértebras, á las que están unidas, deben cortarse siempre al través, y esto se hace muy fácilmente por medio de un trinchant: y presentarlas inmediatamente á la eleccion de

los convidados en el plato aparte que se ha dicho, y se hace circular.

La *cabeza de ternera*, de cualquier modo que se haya aderezado ántes de servirse á la mesa, tiene entre sus trozos mejores y que deben preferirse y ofrecerse en primer lugar, los ojos y sus ruedos y circunferencia, y las quijadas, subiendo hasta las orejas. Se separan en seguida los huesos, se descubren los sesos, y se sirven con una cuchara sobre cada uno de los trozos cortados, á medida que se hayan presentado.

La *lengua de ternera* debe cortarse como el cuarto; es decir, primero en hebras, luego en lonjas más ó menos gruesas.

El *cuarto* se sirve también en trozos más ó ménos considerables, sea la que quiera la figura que tenga.

El *pecho.* — Después de separar los tendones, para cortar los trozos según el grueso conveniente, se multiplican á medida de las personas á quienes ha de ofrecerse.

Carnero

Pierna. — Se toma con la mano izquierda el cabo, que en su extremidad debe estar envuelto en una hoja de papel; se coloca delante, y con la mano derecha, armada de un cuchillo largo y bien cortante, se divide perpendicularmente, empezando por abajo, y se hacen otras tantas tajadas delgadas, cuantas se pueda á lo largo y á lo ancho; después se quita la porcion muscular de la pierna, y se le da vuelta para concluir la como por un lado, cuando se quiere dejar el hueso limpio.

Espaldilla. — Cortándola en trozos más ó ménos gruesos: debe advertirse que la parte más unida á los huesos, así como la que está en el hueco del omóplato, es siempre la mejor y la más tierna, y que por consecuencia debe servirse la primera á las personas de alguna distincion.

El *cuarto* se trincha y sirve de la misma manera que la ternera asada.

Cordero

Cuando es entero, se divide en dos parte iguales á lo largo; se separan las costillas; pasando el cuchillo por entre cada una de ellas; y en cuanto á las piernas, después de cortadas sus articulaciones, se hacen tajadas más ó ménos gruesas, dejándolas cubiertas con su pellejo tostado.

Jabalí y Marrano

La *cabeza*, que regularmente se sirve entera, se parte al través, empezando un poco más encima de los colmillos; se cortan después lonjas delgadas á lo ancho, así por arriba como por abajo, después de haber reunido las partes que quedan una contra otra para impedir el contacto del aire, y mantenerlas en su calor.

Cochinillo de leche. — Se separa la cabeza y se corta el

pellejo tostado lo más delgado que sea posible, para servirle en porciones más ó ménos anchas. Hay algunos que no comen sino esta parte del cochinito, porque generalmente sus carnes son insípidas y poco agradables al gusto: aunque esto depende muy á menudo de la manera como se guisa.

Jamon. — Grande ó pequeño, se corta siempre en lonjas delgadas y lo más cortas que se pueda, pero de lado y á lo ancho, sólo debe observarse que tengan la misma parte de magro que de gordo.

La Liebre y Conejo

Cuando se sirven enteros, se levanta lo magro que cubre el lomo á lo largo de la espalda, empezando por los lados para bajar hasta las piernas. Debe cortarse en trozos más ó ménos gruesos al través, se levanta por un lado la parte más espesa que cubre los gruesos de la pierna, se desprende de sus articulaciones, pónese aparte la cola y lo que está á su circunferencia, á fin de presentarlo á aquellos á quienes se debe alguna atencion.

Cuando no se presenta á la mesa sino la mitad, como siempre es el lomo, debe procederse respectivamente como se ha dicho.

Pavo ó Pava

Después de haberlo puesto de lado, se le mete el trinchante en lo fuerte de los músculos situados al rededor del ala: con la mano derecha se apoya con alguna fuerza el cuchillo, introduciendo su hoja cerca del mango hasta la articulation, de modo que prolongando la cortadura sin dejarlo, se puede conseguir levantarlo todo en una pieza: despues se introduce el trinchante en la parte más espesa del anca, para llegar, pasando el cuchillo debajo, hasta la articulation con la rabadilla; se levanta y se acaba de desprenderla de lo que la tiene por encima; despues de haber operado lo mismo por ambos lados, se levanta toda la rabadilla á lo largo del esternon: se separa la rabadilla en dos ó tres partes, y se rompe el caparazon, si se juzga oportuno.

Para dejar intacta la mitad del pavo, se le pone en el plato de lado, haciendo una cortadura paralela á lo largo entre las dos ancas; y prolongándola hasta el obispillo ó rabadilla, se vuelve la pieza y se levanta con el trinchante, apoyándole con el cuchillo en medio de la espalda; se separa su parte inferior, y se hace lo que vulgarmente se llama mitra.

Venado

Para que la carne del venado adquiriera el sabor reelevantante de que es susceptible, es preciso dejarlo *manir* ó pasar por dos ó más días, conservándolo en una solucion de vinagre con sal, pimienta y laurel, empleándolo despues en las diversas preparaciones que se dirán en seguida:

Reglas generales para la fabricacion de los pasteles

Las ruedas de vaca, las piernas de carnero, los cuartos de venado, las perdices, becazinas, lomillos de liebre, pollos, guajolotes y toda clase de aves grandes ó pequeñas, deshuesadas y guarnecidas con vaca, de cierta manera, hacen excelentes pasteles, especialmente si estos tambien se guarnecen con pescados ya frescos, ó bien conservados. Cualquiera que sea la vianda empleada para rellenarlos, quedarán mejores si se adicionan con pulpa de vaca. Para las aves pequeñas, se usa antes vaciarlas y aplanarlas con un aplanador de hierro hasta desquebrajarles los huesos, se hacen medio asar sobre las brasas ó bien se cocinan de la manera que mejor agrade (procurando conservarles siempre su sustancia para formar la salsa del pastel), se lardean con tiras de jamon y mechadas si son grandes, rellenas si son pequeñas, agregándoles en este caso especias finas mezcladas con cebolla y perejil picados.

Preparada la masa, como luégo se explicará, se divide en dos partes una de las cuales se redondea con las manos enrollándola sobre una mesa, en seguida se aplanan con el palote hasta quedar de una ó dos líneas de grueso, se pone extendida sobre un papel untado de manteca ó mantequilla; sobre ella se pone la vianda bien apretada, sazonada con sal y especias finas, se le ponen encima tajadas de jamon y bastante mantequilla, cubriéndose con la otra parte de masa tambien extendida, se humedecen las orillas y se aprietan con los dedos para unirlas, plegándolas sobre si mismas; ántes de hacer esta operacion se humedece toda la superficie de la pasta que debe quedar por el lado interior y se cubre prontamente ántes de que se pueda romper al levantarla, plegándola como se dijo ántes.

Se agujera en la parte superior para formarle una especie de respiradero y evitar que al cocerse el vapor interior rompa el pastel, se le barniza á éste la superficie con huevo batido y untado con una brocha, se coloca en una hoja untada de mantequilla y se mete al horno; echando, si se quiere, por el agujerito un poco de rom ó bien de catalan, lo cual le da un gusto más delicado.

Es necesario dejar el pastel por lo ménos dos ó tres horas dentro del horno para su perfecto cocimiento, procurando que el fuego no sea demasiado fuerte ni tampoco suave, sino un término medio, y segun la espesura del pastel.

Cuando se trate de hacer una pieza moldeada, se fondea primero el molde segun sus dimensiones y formas, se va adaptando la pasta por las paredes primero, luégo por el fondo, cuidando de untar ántes el molde con mantequilla y colocando en seguida las capas.

Una vez fondeadas las paredes del molde se rellena colocando en su centro las viandas, se cubren éstas con una tapa de pasta replegada por los bordes y abierta en el centro por un agujero; se deja cocer por el tiempo suficiente, se saca en seguida y se vacia el molde sobre un platon; si se quiere, se barniza el pastel por encima con el huevo, como se

dijo antes, y se sirve frío ó caliente, segun agrade.

La masa para pasteles puede variarse de diferentes modos, agregándole esencias de plantas aromáticas ó polvo fino de ellas, usando prudentemente de estos medios, á fin de no hacer su sabor fastidioso, ó bien quitarle á la pasta su elasticidad natural, especialmente para las harinas de maíz, garbanzo ú otras que no tienen la correa que la harina de trigo.

Los pasteles hojaldrados se forman extendiendo la masa sobre la mesa, del grueso de dos líneas, doblándose una tercera parte sobre el centro, en donde se pondrán pedacitos de mantequilla ó manteca, diseminados, endurecida de antemano en agua ó hielo para que no se corra, después se reparten otros sobre la hoja que se dobló; se cierra, por fin, con la otra hoja que queda sin doblar y se corre suavemente el palote por encima; despues se dobla del mismo modo el largo de la hoja sin olvidar los pedacitos de mantequilla y se vuelve á extender la masa, repitiendo esta operacion cuatro ó cinco veces.

Además de las pastas de harina se forman otras con las de maíz, garbanzos, etc., pero éstas no teniendo la elasticidad suficiente de aquélla, no se pueden extender ni contener los rellenos, y por consiguiente se necesita de un molde para contenerlos.

En este caso, se prepara la masa agregándole una pequeña cantidad de harina de trigo, y se fondean los moldes cuidando ántes de untarlos con mantequilla, y cubriendo el suelo y paredes de éste con hojas de la pasta que se prepare; en seguida se rellena el molde y se cubre con una tapa, no olvidando hacer el agujero para que respire.

Como las hojas de estas pastas suelen no poder extenderse con el palote, se hacen bajándolas en un metate, y cómo se forman los totopos se van sacando lo más ancho posible y colocándolas en el molde.

Hay masas, como la de la polenta, que ni aún así se pueden sacar; pero entonces se cortan por medio de un alambre estirado y en un instrumento como el de que se sirven para cortar el jabon, cuidando de recibir la hoja de modo que no se quiebre.

Masa fina para pequeños pasteles, empanadas, etc.

A una libra de harina flor se le ponen cuatro yemas de huevo, tres onzas de mantequilla y sal suficiente; se amasa bien rayándole un polvo de nuez mozcada, y cuando ya esté bien trabajada se extiende formando una capa de tres cuartos de línea de grueso ó más delgada si se trata de hacer pequeños pasteles ó empanaditas; ya en este caso, se cortan discos con un molde circular como de cuatro pulgadas de diámetro, se coloca el relleno en el centro y se plegan sobre sí mismos, humedeciéndoles la orilla con agua y apretándolos ligeramente para que no se abran al tiempo de cocerlos, lo cual se hace al horno, ó bien se frien en manteca, que es más sencillo. Si se trata de hacer pastelitos rellenos, se les da la figura al capricho, siguiendo las mismas instrucciones.

Masa de maíz y harina de trigo

Dispuesto el maíz como para tortillas, se lava y despunta, se pone á secar, se desquebraja en seco y se le echa una poca de agua con sal, suficiente azúcar, clavo y canela, unas yemas de huevos duros y una poca de manteca; se muele todo bien para formar una masa, uniendo un tanto igual de harina flor, y extendiéndola con un palote sobre la mesa se forman las capas del grueso necesario.

Masa real

Se pone una libra de harina, dos yemas de huevo crudas, manteca ó mantequilla y sal suficiente, se le raya la cáscara de tres limones, se le añade polvo de azúcar y canela, al gusto, vino generoso cuanto sea necesario para que la masa quede blanda, se amasa todo bien, y extendida con un palote se forma el pastel.

Masa agridulce

Se amasa una libra de harina con dos onzas de mantequilla, sal competente y polvo de azúcar tamizado, el jugo de una naranja agria suficiente para ablandar la masa, que amasada á puños se extiende despues con el palote.

Nota

Dadas las principales reglas para formar las masas, éstas pueden variarse de innumerables maneras y al capricho del operador.

En seguida daremos recetas para formar los rellenos que contendrán los pasteles.

Rellenos

De aves. — Cocidas ó asadas préviamente las aves, tales como pollos, pichones, tórtolas, codornices, etc., ó bien de una sola de dichas clases, se deshuesan cortando las pechugas y muslos y aprovechando las partes más macizas que contengan; se utilizan tambien las menudencias, como los higaditos, mollejas, etc.; se pica todo finamente, agregando hongos y trufas; aparte se frien gitomates picados, cebolla y poco ajo, perejil, alcaparras y chilitos en vinagre si gustan, si no, se suprimen; todo esto debe freirse en buen aceite de olivo. Estando bien frito este recaudo, se mezclan las carnes del picadillo, sazónándolas con sal, pimienta y vino Jerez ó Málaga, se deja consumir lo bastante, á fin de que queden embebidas del caldillo y se pasan al pastel, que estará en prevencion para recibir las, cuidando que no contengan mucho caldo, pues podria reventarse; se aprieta ligeramente y se cubre con la tapa, cuidando no olvidar la precaucion de hacer encima el respiradero de que ya hemos hablado.

Se deja el pastel en el horno durante el tiempo suficien-

te para que se cueza y se le consuma el caldo completamente; cuando se considere que está seco se saca y se pasa á un platon redondo ó largo, segun sea la forma del pastel.

Relleno de vaca

Se quitan á una libra de mollejas de vaca ò ternera los pellejos que las cubren, se hacen cocer luégo en agua con sal, y entretanto se pican menudamente dos libras de gordura de la misma vaca, y en estando cocidas las mollejas se agregan y se pican nuevamente ambas cosas, sazónándolas con sal y pimienta, añadiendo de tiempo en tiempo un huevo crudo, hasta incorporarles tres. En este estado se pasa todo á un mortero ó se muele en un metate muy limpio añadiendo dos huevos más, y cuando ya no se distinga la grasa de la carne se le mezcla un poco de agua, siguiendo la molienda hasta que quede bien mezclada.

Entónces se encierra esta masa en un cotence bien tupido, se sazona nuevamente con hierbas finas, pasas y almendras picadas, cebollitas, etc., y se pone á cocer en agua hirviendo apretando bien los hilos del cotence, y despues de algun tiempo en que se considere que está bien cocido, se separa del agua y se usa como relleno, rociándolo con vino Jerez, y colocando de trecho en trecho dentro del pastel tajadas muy delgadas de jamon gordo. Se mete por último al horno procurando quede lo más seco posible.

Recomendaciones

Los vinos enfriados

El ingeniero señor Quinet recomienda el siguiente procedimiento para mejorar la calidad de los vinos y asegurar su conservacion. Se coloca el vino de dos meses en unos cilindros metálicos que se someten á una temperatura baja, la cual determina la formacion de cristales de hielo de agua pura en el seno del líquido, los cuales pueden separarse, y así resulta el vino de mayor riqueza alcohólica. De lo contrario, no se modifica en nada su composición, pero el vino resulta á las veinticuatro horas limpio y con más aroma, notándose que en el fondo se depositaron principios albuminoides y pesados, así como varios principios fermentables que el frio destruyó.

Recomendaciones

Hongos

Es necesario tener un cuidado excesivo en la eleccion de los hongos, entre los cuales hay especies sumamente venenosas: lo preferible es, si no hay un gran conocimiento en los del país, tomarlos en latas que vienen del Extranjero en lo cual no hay peligro de ninguna especie, porque en Francia especialmente se tiene un gran cuidado en su recoleccion.

Recomendaciones

Colección de Conservas

Conserva.—Se da este nombre al almíbar en que se cuecen varias raíces, flores y la mayor parte de las frutas que produce nuestro suelo; dándole al almíbar su punto alto para que se pueda conservar por mucho tiempo, y aunque este tiempo sea corto, principalmente cuando se expone al contacto del aire y con particularidad en tiempo de aguas.

Si el almíbar queda muy bajo de punto, se agria, y si muy subido, se azucara; pero en ambos casos pueden componerse las conservas para que duren algunos días más, poniendo en el primer caso más azúcar, y en el segundo, azúcar y agua, dándoles en el fuego el punto nuevamente necesario.

Por un error se da en México el nombre de conserva al dulce que dura ménos tiempo conservado, pues este nombre debería aplicarse a las cajetas que, como es sabido, duran mucho tiempo sin alterarse.

Jaletinas

Manera de darles gusto y color — Adornos y colocación en moldes de gran tamaño

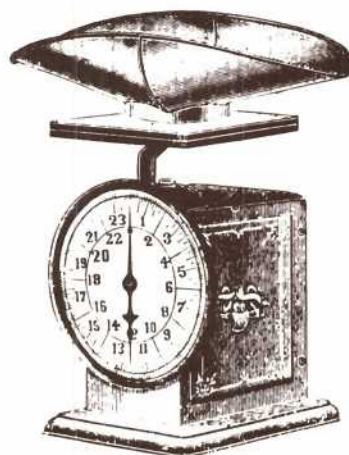
Preparada y clarificada cola de pescado, como se ha expresado, se divide la cantidad en tantas porciones cuantas sean las clases de jaletinas que se deseen presentar.

Las más usuales son de grosella, de kirsch, de marrasquino, de almendra, de chocolate, etc., pudiéndose variar al capricho, segun se quiera. Basta para darle el gusto de cualquiera de las sustancias expresadas, mezclar la cola con el licor ó sustancia que se elija, fundiendo la cola, endulzándola con jarabe muy bien clarificado y hecho con la azúcar más blanca y añadiéndole cierta cantidad de licor ó sustancia aromática, probando si ésta ha comunicado su sabor, en cuyo caso se vierte en el molde y éste se coloca entre la nieve para que se cuaje y endurezca lo suficiente, á fin de que al sacarla del molde conserve la forma de éste y tenga suficiente resistencia para que el calor no la deshaga y pueda así presentarse como uno de los más bellos adornos que pueda contener una mesa bien servida.

Puede adornarse una jaletina de marrasquino, por ejemplo, bien con pequeñas flores naturales, tales como pensamientos, claveles, etc., vertiendo en el molde una cierta cantidad de líquido no muy caliente, á fin de llenar cerca de una pulgada ó ménos, y en seguida se colocan las flores tomándolas por el tallo y sumergiéndolas en el líquido. Cuando ya hayan quedado adheridas a él y se haya enfriado la primera parte, se cubre enteramente el molde con el resto, dejando cerca de media pulgada abajo de la orilla para que al sacar la jaletina se pueda sacudir suavemente, á fin de que salga con facilidad.

CONVERSIONES DE PESAS Y MEDIDAS

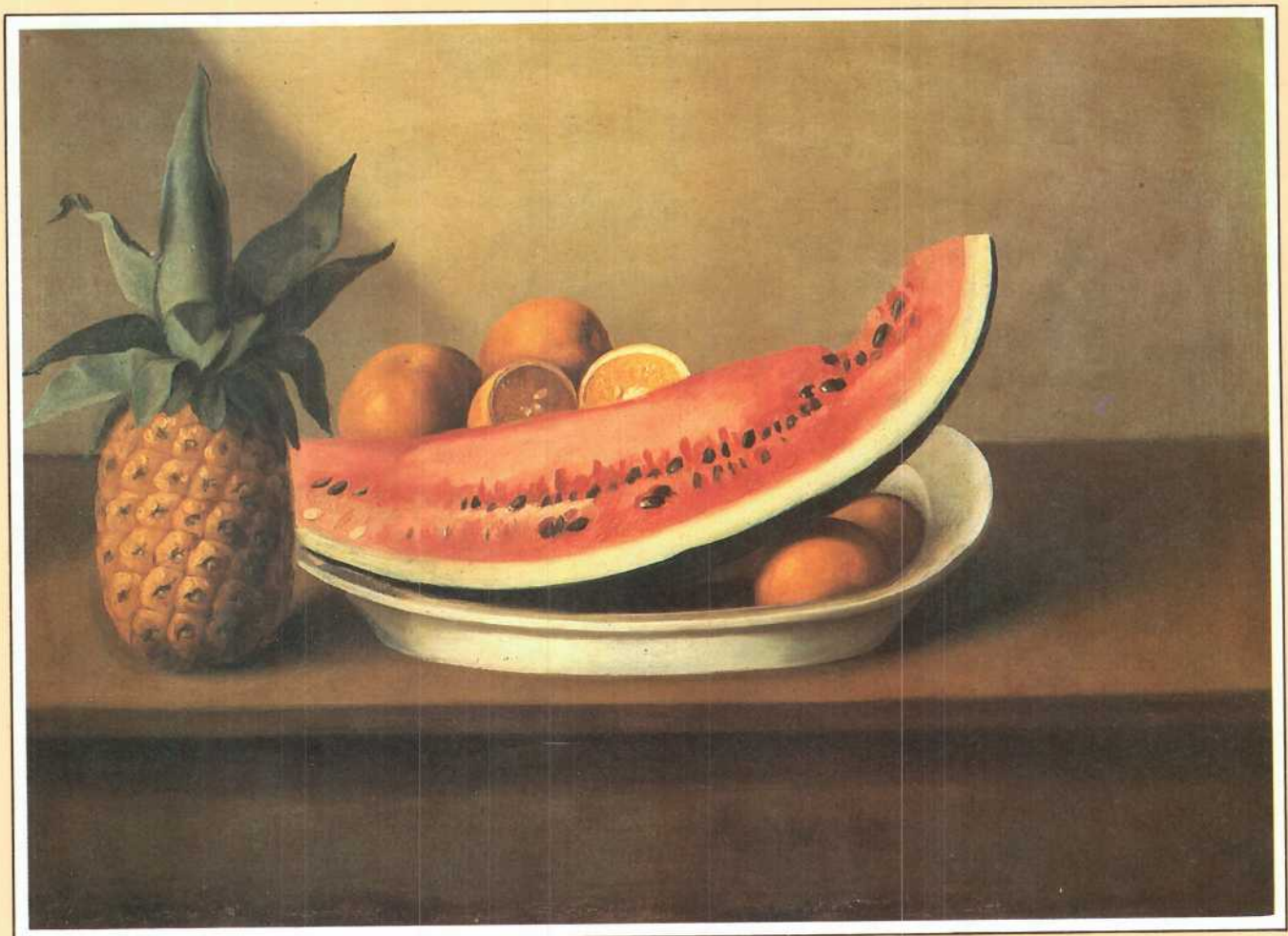
- Arroba:** Equivale a 11 kilogramos 506 gramos.
Cuartillo: Equivale a 1 litro y poco menos de 9 cedímetros.
Decagramo: Equivale a 0,021728 de libra.
Decigramo: Equivale a 2,03 gramos.
Dracma: Equivale a 3 gramos y cerca de 6 centigramos, o sea 3,594 gramos.
Gramo: Equivale a 20,03 gramos.
Hectogramo: Equivale a 3,476 onzas.
Hectolitro: Equivale a 219,171597 cuartillos.
Jarra: Equivale a 8 litros y una fracción, o sea 8,212752 litros.
Kilogramo: Equivale a 2.173 libras.
Libra: Equivale a 460 gramos y una fracción, o sea 460,24634 gramos.
Litro: Equivale a 2,191716 cuartillos.
Miligramo: Equivale a 0.02 gramos.
Onza: Equivale a 28.7654 gramos.
Quintal: Equivale a 46,024634 kilogramos.



SEMENARIO
ECONÓMICO
DE
MÉXICO

(jueves, 19 de abril
-jueves, 17 de mayo de 1810)
Recetario





*Bodegón con sandía,
naranjas y piña.*
Oleo sobre tela.
Anónimo.
Colección: Lic. Carlos de
Ovando y Carmen Pérez
Salazar de Ovando.

COCINA.

EL ARTE COCINA HA SIDO BASTANTE FUNESTO al género humano, dice un filósofo de nuestros tiempos. ¿Pero qué cosa hay que no le sea funesta quando abusa de ella? Los placeres mas inocentes pueden acivarse quando la moderacion no los dirija hasta aquel medio que forma la virtud. Convenimos en que el arte de cocina ha sido peligroso à los golosos é imprudentes *cujus deus venter est*; ¿pero se negará que es muy interesante este artículo à una muger económica que quiere dirigir su casa, aunque no sea mas que en un día de boda ú otro en que quiera obsequiar alguna persona dentro de los límites de la razon y la urbanidad? El arte de cocina no es otra cosa que el arte de sazonar nuestros alimentos, y seria un disparate creer que esto es funesto, mucho mas quando debe tratarse de la salubridad de los ingredientes que halagan el sentido del gusto. En esta suposicion daremos nosotros en este artículo una coleccion de guisados y postres para poder cubrir una mesa regular, con eleccion de la variedad que presentamos con la recomendación de haberlos practicado una señorita que nos hizo favor de franquearnos este pequeño fruto de su economía. Hay muchos artes ó libros de cocina, pero algunos tan extravagantes que faltan por lo regular en la practica. Las recetas que presentamos son claras y experimentadas en este reyno. Vamos primero con los guisados.



I

Gallinas borrachas

Asada la gallina se echa en una cazuela al fuego con la siguiente composicion: à una poca de agua cantidad suficiente de vino y azucar, un poco de nuez moscada, canela y pimienta, pasas, almendras y acitron; y para sazon del caldillo unos gitomates molidos.

II

Guiso genobés

Se cuecen la gallina y rebanadas de jamon y chorizos, y se parten las presas ó pedazos, se rebanan cebollas, no à lo largo sino à lo corto, y mucha yerba buena, perexil deshojado, pimienta, clavo, bastante canela, culantro tostado y nuez moscada; todas estas especies se muelen juntas en polvo y se van poniendo capas de gallina y jamon, y otra de cebolla; à cada capa se le echa de las especias y porcion de vino o vinagre, aceyte y manteca.

III

Albondigón frito

Se pone la carne picada y se muele: se le echan los huevos que necesita, migajon de pan desecho con todas especias, pasas, almendras, piñones, huevo cocido hecho pedacitos, y jamon; se tiene agua con todas sus especias, y se hacen unas bolas como metlapile y se pone à cocer: ya que están cocidas se saca y se frie con huevos batidos; ya que es hora de comer se hace rebanadas, y se da con caldillo de ángeles, espolvoreado un poco de ajonjolin.

IV

Pollos chambergos

Se unta una cazuela de manteca y hecho quartos el pollo, se pone una capa de estos y otra de gitomates rebanados, cebollas rebanadas, chilchotes, orégano y pedazos de jamon, aceytunas, perexil, todo junto: luego otra capa de pollos y otra de lo dicho hasta que en este órden se llene la cazuela, à dos fuegos se cuece, y ya cocido se le echan especias, pimienta, clavo, y aceyte: luego, que pongan la mesa.

V

Torta seca

Hagase picadillo como para pastel con pedazos de pollo, pedazos de jamon; ya hecho y con especias y vinagre, se unta una cazuela con bastante manteca y se echa todo en dicha cazuela, y bien puesta se le pone por encima perexil, aceytuna, tornachiles, huevos duros, y se baten huevos para echarle por encima, y cocerlo à dos fuegos.

VI

Chanfaina

Se echan à remojar unos chiles anchos y se muelen con ajos, cominos, pimienta, canela, clavo, un poco de pan re-

mojado y molido y bastante orégano; luego se frie con bastante manteca y vinagre sin agua; despues se pican los bofes, higados, chorizos, longanizas y jamon: se puede echar tornachiles, aceytunas, pasas, almendras, y despues que se baxe se le echa el aceyte; puede quedar seco ó con caldo.

VII

El mexicano

Póngase à cocer un lomo de puerco y despues se corta en rebanadas, se echan à remojar unos chiles anchos conforme la cantidad del lomo: esto se muele con clavo, canela, pimienta, unos gitomates crudos y un migajon de pan: así que esté molido se deshace todo con el caldo del lomo y se echa este: aparte se cuecen unas cebollas en gajos y se le echan con vinagre.

VIII

Pollos quajados

Se ponen à cocer los pollos en pedazos menudos, y así que estén cocidos se frien en otra cazuela ajos y gitomates y se echan allí los pollos, se le muele todo género de especias, se le echa perexil, chilchotes, alcaparras, aceytunas, limon ó vinagre; se baten unos huevos conforme la cantidad de todo, se unta una cazuela de manteca cruda y se revuelve con los pollos, y à dos fuegos mansos se van cociendo.

IX

Agridulce

Asados los pollos se muele todo género de especias, y en una cazuela con el mismo caldo del pollo se le echa como media libra de azucar, vinagre, pasas, almendras y ajonjolí tostado.

X

Enyerbado

Se toma bastante perexil, bastante orégano y otra tanta yerba buena y hojas de lechuga: todo esto picado con bastante gitomate, cebollas rebanadas y chilchotes; la cazuela untada con manteca, se pone una capa de yerbas y lomo sancochado todo, y así se va poniendo hasta que se llene la cazuela, y se cuece à dos fuegos con harta manteca: ya cocido se le echa pimienta, clavo, aceyte, vinagre y un poco del caldo en que se cocieron los pollos.

XI

Guisado blanco

Se ponen à cocer pollos ó lomos con manteca y sal, y aparte se ponen à cocer cebollas en gajos y chilchotes; ya cocida la carne se le echa pimienta, clavo, orégano, y las cebollas cocidas, aceyte y vinagre.

XII

Envinado

Se echa mucho jamon y se pican unos ajos, las pollas

asadas y en caldo de gallina se echa canela y todas especias, menos cominos, vino, vinagre, pasas, almendras y ajonjolí.

XIII

Lampreado

Dos libras de jamon se cuecen la noche antes y despues se hace rebanadas y se frie à dos fuegos con pan rebanado, y ya frio se hace el caldo de una libra de azucar, y todas especias, menos cominos, y se le echan pasas, almendras, vinagre, medio quartillo de vino, y se le da un hervor antes de echarlo en el caldo: se le echa ajonjolí tostado.

XIV

Plato regalado

Se pican bastantes ajos, gitomates y jamon, y allí se echan las gallinas en pedacitos, y sus especias; despues de sazonados se le echan yemas de huevos batidos con vinagre y sumo de limón.

XV

Potage chichimeco

Se muelen unos pocos de ajos y los higaditos: se hace el caldillo con todas sus especias menos azafran ni cominos: todo se hace conforme la cantidad de gallinas, y se le echa medio quartillo de vinagre si es muy fuerte, y un quartillo de vino, pasas, almendras y ajonjolí tostado, avellanas molidas, cebollas cocidas: las gallinas se frien sin huevos y se echan en el caldillo, y al echarla en los platos se le ponen almendras y ajonjolí tostado.

XVI

Guisado prieto

Se sazonan los pollos con todas sus especias y mucho jamon picado y ajonjolí, menos azafran, y para espezarlo se tuesta un pedazo de pan muy dorado.

XVII

Gallinas á lo morisco

La gallina en quartos con lonjas de jamon puestas à cocer de por sí, medio de zanahorias picadas, despues de cocidas echarlas á las gallinas, y un quartillo de vino blanco y se echan todas especias.

XVIII

Gallinas rellenas

Pélese las gallinas en seco el dia antes, se baten los huevos con claras y yemas, los que parecieron necesarios segun fueren las gallinas, se le echan à cada dos huevos, un vizcocho molido, ajonjolí y bastante azucar; pongase una porcion de manteca a calentar y en ella se pone à cocer esta masa, y en estando muy bien cocida se le echan pasas, almendras, clavo, canela y agua de azar, y se van rellinando las gallinas y se echa muy poquito en los platos.

XIX

Pollos hereges

Se pone una cazuela con manteca y un ajo à freir, y así que está bien frito se saca de la manteca, se muelen ocho gitomates para un pollo con clavo, pimienta, canela agengibre, y se echa à freir en aquella manteca de donde se saca el ajo, y así que está muy bien frito, se echa un poco de vino y azucar y estando ya el pollo muy bien dorado se echa en aquel caldillo, y da un hervor corto; se le echan sus pasas, almendras y ajonjolí tostado; ya que está para ir à la mesa se le echa un poco de vinagre.

XX

Jardín

Muelense unos gitomates encarnados, clavo, pimienta, y canela; se echa à hogar en una cazuela con su manteca y sal; y así que esta muy bien refrito se desata con un poco de vinagre y caldo; se le corta un poco de jamon menudo y los higaditos de la gallina; se le echa harto perexil, alcaparras y alcaparrones, chiles, aceytunas y un terron de azucar, pasas, almendras, piñones, y se dexa muy espeso; y despues perexil por encima.

XXI

Pollos rellenos de mole que llaman oaxaqueños

Se asa para cada pollo medio de lomo, y luego se va poniendo en pedacitos muy pequeños; se tuesta el chile desvenado y se muele con tres dientes de ajo, tantitos cominos, canela, clavo y poca pimienta, y el tomate crudo, manteca bastante, ajonjolí, sal, y se pone al fuego hasta que se sazona; con esto se rellenan los pollos crudos, se cuecen con hilo y en el horno, untando la cazuela con manteca.

XXII

Cochinito en salchichon

El cochinito limpio, se deshuesa, que no quede mas que la carne y el pellejo, y se tienen molidas todas especias y sal, menos azafran, se va sajando, que no pase la sajada el pellejo; se tiende y se rocia con vino, se le meten las especias bastantes en polvo, se van envolviendo como quien hace un puro y amarrándolos con un torzal, se pone un lebrillo con poca agua y un poco de vino en que se cuecen, ya estándolo se hacen rebanadas.

XXIII

Monjibelo

Ocho pies de puerco bien limpios se cuecen y se deshuesan: la carne hecha pedacitos se pone à hervir con una rajita de canela y un poco de pastilla*: concluido este li-

* En *El Cocinero Mejicano* de 1858, página 617 encontramos a qué se daba el nombre de pastilla. ¿Sería esta pastilla la misma de 1810? Parece que sí. Copio lo que dice *El Cocinero Mejicano*: "Se da el nombre de PASTILLA a una especie de pasta azucarada, en la que entran diferentes sustancias, de las que toman su nombre. Se hacen pastillas para co-

gero hervor se escurren y enxugan para echarlos en quatro tazas de leche y veinte yemas de huevo bien batidas, y todo incorporado se echa en una cazuela embarrada de manteca y se mete en el horno hasta que cueza; despues se le echa pastilla por encima y que pongan la mesa.

XXIV*Pollos tapados*

Zancochados los pollos en caldillo de tomates, gitomates y todas especias se ponen unas capas de presas de pollo y otra de rebanadas de pan rociadas con vino y vinagre, y así se van cubriendo las presas de pollos con las rebanadas de pan y se ponen á dos fuegos.

XXV*Mole poblano*

Se toma una libra de chile ancho y media de pasilla: se tuesta y se muele en los términos regulares con proporcionada sal, despues se muele una tortilla tostada y una taza caldera de ajonjolí tambien tostado, con unas pocas de pepitas del mismo chile. Se muelen tambien suficientes tomates, quince clavos, un poquito de culantro, ajo, comino, canela y nuez moscada: se pone á hervir esta composicion en suficiente cantidad de agua y manteca, y se echa en ella el guajolote que debe estar cocido de antes: se echan tambien sus pedazos de lomo y papada de puerco; y al tiempo de ponerlo en los platos se espolvorea un poco de ajonjolí y se tiene un plato regalado.

XXVI*Fricandado*

Pónense á cocer unas cebollas, despues se hacen pedacitos, se ponen á freir unos ajos en pedacitos, jamon, perejil, alcaparras, aceytunas, clavo, pimienta y canela; se pone en una cazuela manteca, asi que está bien caliente se echa la arina, y se está meneando hasta que toma color de oro subido, y entonces se le echa el caldo de las gallinas.

XXVII*Giacó*

Fríanse unos ajos picados, cebollas picadas y enteras; se muele gitomate y se echa á freir, se le echa el caldo de la carne, se cortan unos huevos en vinagre, y se le echa alcaparras.

XXVIII*Estofado de tablilla**

Se muele culantro tostado, clavo, pimienta, canela,

mer y para perfumar. Las pastillas se componen de azúcar purificado o de Holanda, en polvo, y un poco de mucílago de goma de tragacanto, para hacer una masa con ella, que se aromatiza con toda especie de olores". A continuación se dan las recetas para hacer pastillas de azahar, rosa, café, de clavo, vainilla, canela, jazmín, violeta, frías de licor, marrasquino de zara, de rosolí, cordiales, agua de barbas, escubac, de espíritu de Venus, de obispo y espíritu de Canela.

* En *El Cocinero Mejicano* de 1858, página 848 se lee: "TABLILLA. Se

unos ajos, un pedazo de pan tostado en manteca, una tablilla; vino ó vinagre, un pedacito de azúcar, piña, plátano y manzanas enteras, chiles y aceytunas.

XXIX*Otro*

Fríanse los ajos en manteca hasta que toma color de oro subido: se muelen dos ó tres tablillas, clavo, canela, pimienta, manzanas enteras, y piña, vino tinto y vinagre.

XXX*La viuda*

Tuéstase un pedazo de pan en manteca, se asan los gitomates, se muele clavo, pimienta y canela; alcaparras molidas y enteras, se le echan unos garbanzos gordos, chiles y aceytunas.

XXXI*El en nuezado*

El dia antes se limpian las nueces y se echan en agua, se muelen con un gitomate, un pedazo de pan tostado, pimienta, clavo y canela; alcaparras, cebollas cocidas, chiles y aceytunas.

XXXII*Pastel cubote*

Se unta de manteca una cazuela extendida, se cubre de papel y se vuelve á untar, se muele vizcocho duro como para alfajor y se despolvorea por encima del papel, se echa una capa de caldillo de gitomate y otra de picadillo, una de vizcocho y otra de huevo batido, así se van alternando hasta que se llena la cazuela, y á lo último se le pone huevo batido y ajonjolí, fuego vivo arriba y abaxo: para mojarlo un caldillito de ángeles, y se tendrá un buen bocado.

XXXIII*Pastel de requesón*

Se parten unas vizcotelas y se pone una capa de ellas en una cazuela untada de manteca; se toma un poco de requesón, se le echa manteca y cebollas cocidas con suficiente sal, y se echa sobre aquellas vizcotelas, se coxe otra capa de vizcotelas y una poca de lechuga picada como para ensalada y cocida se sazona con azúcar, canela, clavo, y agua de asar, y se echa sobre las vizcotelas y se cuece á dos fuegos; y luego se compone el platon con pasas, almendras, piñones, acitron, y un poco de canela por encima.

XXXIV*Ante de mantequilla*

La mantequilla hilada se derrite, se echa en agua fria y

llama así una de las porciones o partes en que se divide una libra de chocolate, sea de cualquier peso, tamaño y forma; pero cuando para algunos guisados o dulces se dice aquí se pondrá una tablilla de chocolate, se entiende que debe ser de una onza, o lo que es lo mismo, de las diez y seis en libra.

se va hilando por sobre el mamon; se le echa miel de punto por encima, y polvos de pastilla colorada.

XXXV

Modo de hacer gaznates

Tómense dos yemas de huevo y una cucharada pequeña de manteca, échesele la sal necesaria: que esté bien cernida una libra de harina, se amasa hasta que se embeba todo: se extenderá con el molde como una tortilla, y entonces se le harán las labores que se quieran; se dexarán secar por un rato y despuesse freirán en manteca con algun cuidado para que no se quiebren, y en estándolo se les echa un poco de miel por encima.

XXXVI

Buñuelos de asiento de atole

Se ha de tomar un poco de nixtamal, labarlo muy bien, molerlo como para atole, colarlo y cocerlo en una olla: dexarlo asentar de un dia para otro. Luego se le va quitando el agua de encima con mucho tiento, y aquella masa que queda asentada se echa en un cacito, y despues dos tazas de leche, un poquito de anis, un terron de azucar y dos cucharadas de manteca medidas con una cuchara chica, se pone à cocer hasta que se despegue del cazo. Quando esté bien cocido ha de oler à masa de tamales: luego se quita del cazo, se echa en una cazuela y se dexa enfriar; se toman seis huevos, se echan en dicha masa tres con claras y tres sin ellas, y si acaso estuviere dura echarle otros dos, y batir la masa muy bien. Póngase un cacito con manteca à la lumbre, untarse los manos con una poca de manteca, é ir haciendo los buñuelos como unas balitas; echarlos en el cazo, y con una cuchara se le va poniendo por encima de la manteca derretida para que se abran con facilidad: no estará la manteca muy caliente porque no se chamusquen. Aparte se tendrá un poco de almibar de punto y bien clarificado, con agua de asar, se van enmielando los buñuelos y poniendolos en el plato, echarles pastilla encarnada y gragea por encima.

XXXVII

Torta de arroz

El arroz se lava y se asolea, despues de seco se cuece con suficiente leche, se le echa mantequilla para que cueza: despues de cocido se le echa el dulce competente, ya que está espeso se dexa enfriar hasta otro dia. Se le echa la cantidad de natas que se conozca necesarias, y lo mismo de huevos, solo con la distincion de unos con claras y otros sin ellas: se le echan piñones, ajonjolí, y pedacitos de acitron: despues se revuelve, se unta una tortera con mantequilla y se echa todo, se pone à cocer con fuego arriba y abaxo; y para comerlo se echa en los platos con azucar, canela y pastilla colorada.

XXXVIII

Manjar real

Se toman quatro libras de azucar y se clarifica, una de

almendra pesada, se muele sin cáscara con agua de asar, una pechuga de gallina cocida aparte como para manjar blanco: se echa esta composicion à cocer en la almibar con un poco de vizcocho molido, que se vaya incorporando todo hasta que tome un buen punto: se baxa al suelo y se le echa olor, y colocarlo en los platos.

XXXIX

Torta celeste

Se toman veinte huevos y se le quitan las claras, quatro de estas batirlas aparte y revolverlas con las yemas: se pesan quatro onzas de almendra, se pelan, se muelen con agua de asar y se echan en los huevos. Se clarifican dos libras de azucar, y en estándose se echan en una cazuela y les da punto: se echa la composicion referida con olor de pastilla, almizcle y agua de asar; se va cociendo à fuego manso arriba y abaxo para que no se quemé, en estando quajada se adorna con almendras partidas, pasas y piñones.

XL

Otra

Se pone una capa de mamon mojado en leche y otra de natillas, una de mamon y otra de huevos moles añadiéndoles almendras molidas, una de mamon y otra de natillas como las primeras: despues se martaja una poca de almendra y se rocia por encima la pastilla con agua de asar; se le ponen dos claras de huevo por encima, y cocerlo à dos fuegos.

XLI

Huevos moles

A cinco libras de azucar clarificada se le echa agua de asar, almizcle y pastilla. Se toman tres libras de almendra, se tuesta y se muele con agua de asar, y se pone à cocer en el almibar; así que están cocidas se baxa el cazo: se toman doscientas yemas de huevos y bien batidas se van poniendo poco à poco en la pasta de almendra, meneándolo con viveza para que no se hagan tolondrones; antes que se enfrie y estando bien incorporado se pone al fuego, meneándolo sin cesar hasta que tome punto de manjar blanco, y entonces echarlo en los platos.

XLII

Pan vital

Se toman quatro onzas de arroz, se muele y se cierne, quatro de almendras, se pelan y se muelen, quatro onzas de azucar, y siete claras de huevos, todo batido y bien revuelto: se le echa agua de asar y demas olor que pareciere necesario, se va echando en unos caxetos, que no estén muy llenos para que no se derramen, y meterlos en el horno hasta que se doren.

XLIII

Suspiros

Se toman doce yemas de huevo, una libra de azucar, un

poco de almizcle y de pastilla, esto molido y cernido se revuelve con las yemas, con una ó dos gotas de limon, se bate muy bien con una cuchara de plata hasta que haya crecido, y luego se va poniendo aquel huevo en papeles pequeños; se meten en el horno que estará ya bien templado para que queden blancos los dichos suspiros.

XLIV

Buñuelos de viento

A una taza caldera de arroz seis huevos, tres sin claras; se cuece primero agua con anís, sal y manteca, despues se echa harina, se está meneando, se le toma el punto con la mano, que en estando ya no pega: despues de acabada la masa se pone á enfriar, y se tapa; en estándolo se le echan los huevos, se revuelven bien, y desbaratada la masa se comienza á freirlos á fuego manso; se hace almibar y se le echa azucar, canela ó gragea.

XLV

Rosquetes de maíz

Se muele maíz de cacahuazintle y se cierne por un tamiz; esta flor se echa en una olla vidriada untada de manteca, se tapa y se mete al horno á que esté un rato. A diez y ocho huevos bien batidos se le echan dos libras de manteca, medio quartillo de vino caliente y medio de agua de asar. En esto se ha de desbaratar levadura como el tamaño de un huevo, y á dos libras de harina seis de maíz y su respectiva sal; se amasan hasta que esté en disposicion de hacer los rosquetes, y puestos en papel ú oblea meterlos al horno.

XLVI

Ante de camote

Se muelen los camotes y se deslien en leche con bastante agua de asar, y azucar, se cuecen como atole, se ponen á enfriar en los platos y se le pone azucar y canela por encima.

XLVII

Buñuelos de camote

Se cortan rebanadas de camote, se ponen á freir con huevo hasta que levanten, y se dan en almibar con gragea por encima.

XLVIII

Torta inglesa

Se toma libra y media de miga de pan bueno: se cuece en quartillo y medio de leche con un poco de nata, un quarteron de mantequilla fresca, y seis onzas de azucar, se dexa reposar esta mezcla, se deslien cinco yemas de huevo con una cucharada de agua de azahar, se baten muy bien las claras, se mezcla todo, y se pone en un plato dentro de la tortera.

XLIX

Torta de requesón

Se baten claras de huevo, se revuelve una mantequilla

derretida, se pone una capa de requeson y otra de mantequilla, otra de requeson y otra de azucar, y así se va alternando hasta que se llene la cazuela; y se pone á cocer á dos fuegos.

L

Torta de damas

A seis libras de azucar, media de almendra: la azucar clarificada y que esté de punto; se baxa y se le echa la almendra molida y dos docenas de yemas de huevo; se pone en la lumbre y se está meneando hasta que tome punto de manjar blanco; olores bastantes y ponerlo en los platos.

LI

Torta de natas

Se pone á cocer la leche con azucar y se le van sacando las natas; se pone una capa de estas y otra de mamon rebanoado, una de canela y otra de pastilla, y la última de pastilla colorada.

LII

Xigote nevado

Se cuece la leche con suficiente azucar, y se le quitan las natas; se pica una pechuga de gallina para que salga bueno, y se deshace en agua con poco dulce y canela; se van poniendo una capa de mamon y otra de xigote: si está muy espeso se le revuelven las natas.

LIII

Huevos tornasoles

Se hace almibar de medio punto, se le echa un poco de vino, se baten los huevos con claras y yemas, se echan en el almibar aguado, se le pone mamon por abaxo y por encima azucar y canela: se echa el vino y los huevos quando el almibar está hirviendo.

LIV

Postre de requesón

Se deshace el requeson en almibar de medio punto, se unta una cazuela con manteca, se pone una capa de mamon ó vizcotela y otra de requeson, otra de mamon por encima; y entre éstas, pasas, almendras, ajonjolí y olores: si está muy espeso se le echa un poco de almibar por los lados y se pone á cocer á fuego manso.

LV

Pastel de harina

A dos libras de harina dos docenas de yemas de huevo, una libra de azucar molida, una poca de lebadura, se amasa esta composicion; ya que esté bien suave se extiende con el palote, se hacen las hojas delgadas, se unta la pieza de manteca, se le echa hoja de masa; y se hace el caldillo con los pollos, sesos, tuétanos, criadillas, lengua y mucho culantro verde; todo esto se pone á cocer con agua y se le echa una lon-

ja de jamon: ya que esté cocida se le exprime un real de limones y unas yemas de huevo, se bate con el zumo de limon y se le echa; todo junto se menea à toda prisa con todas sus especias, se aparta de la lumbre; ya que esté frio se echa y se le van poniendo arriba sus hojas de la masa mas delgada y se mete en el horno, en estándolo ya se le echa azucar por encima.

LVI

Ante

A una poca de conserva de piña bien cocida se va poniendo una capa de mamon y otra de pasta de almendra, y encima otra de la misma conserva y pastilla encarnada: el mamon se mojará antes en almibar, y colocarlo en los platos.

LVII

Manjar blanco

A seis libras de arroz ocho de azucar, treinta quartillos de leche y una pechuga de gallina: lavado y asoleado el arroz y la pechuga bien desengrasada, envuelta en una hoja de tamal ó un pedazo de papel mojado se mete en el rescoldo, que no se queme ni se reseque; despues se muele y se desbarata en una poca de leche, todo junto se pone à cocer, ya que está para tomar punto se le echa medio quartillo de agua de azahar, se le dará el punto como es corriente y quanto mas caliente se pueda se pondrá en las caxetas para que no se quaje.

LVIII

Xigote de natas

Para un plato regular se toman dos libras de azucar clarificada, se cuecen dos pechugas de gallina, y despues de bien cocidas, limpiadas y despellejadas que no les quede cosa ninguna de grasa, se pica el gitomate, y van poniendo una capa de mamon y encima otra de xigote: de este modo alternativamente las demas; el xigote seco y despues el almibar con pastilla blanca.

LIX

Buñuelos de almidón

Se muele en polvo el almidon y se cierne por un tamiz; se miden tres tazas de almidon y se pone à el fuego à que cueza de suerte que se saque en la mano y no se pique: así que esté bien cocido se envuelve en una servilleta mientras se parten los huevos, que de estos se echan à cada taza seis yemas y una clara, se bate de modo que no le quede ningun granito y se incorpora todo; se pone à fuego manso una cazuela con manteca y se van friendo, se hace el almibar con olores y se le echa por encima con gragea.

En las palabras CONFITERO, CONSERVA, CREMAS, HUEVO, MAZAPANES, MERENGUES, MOSTACHONES, y VIZCOCHOS darémos otras recetas muy curiosas, que no juntamos aquí por no fastidiar. Por bien que nuestras suscriptoras, que es para quien se escribe esto, lo tendrán todo en la obra.





*Bodegón con florero,
canasta y gallo.*
Oleo sobre tela.
Agustín Arrieta.
Colección particular.

SEMANA
DE LAS
SEÑORITAS
MEJICANAS
(1851-1852)
Recetario



LX

Pastel de queso

Tómense 4 huevos, 4 cucharadas de queso Suizo (gruyère) rallado, 4 cucharadas de nata de leche bien espesa. En una fuente o ensaladera, bátanse la nata, las cuatro yemas de huevo y el queso. Echense en otra fuente las cuatro claras de huevo, bátaselas hasta que alcen espuma y revuélvanse prontamente todo. Amásese así mezcladas y échesele una poca de sal en caso de que el queso no lo haya bastante salado.

Tómese un traste hondo que pueda entrar a la lumbre y derrámese en él la arriba dicha mixtura: mientras una con tapadera de tortera que con tiempo se había tenido el cuidado de calentar por dentro, tápese el trato referido y póngase a fuego suave, echándosele rescoldo sobre la tapadera.

Un cuarto de hora basta para que se cueza. Apártese y sírvase para intermedios.

LXI

Conserva de piña

Tómese una piña que esté precisamente bien madura y muy jugosa y después de mondarla, rállese o macháquese en un mortero: luego pésese y hiérvase a fuego lento con su propio jugo por espacio de unos cuantos minutos. Por último, mézclesela con azúcar muy refinado en polvo, en cantidad igual al peso de la piña y déjesela hervir por veinte o treinta minutos.

LXII

Beefsteake caldeado*

De un par de libras de delicada pulpa de la anca, quitad todo lo que tenga de gordura y pellejo y partid la carne como para una empanada: zampuzadla no mas en agua, ponedla en un plato, sazonalda con sal y pimienta, espolvoreadla bastante harina por ambos lados, ponedla luego compactamente en la olla, la cual se enjuagará primero con agua fria. Echad tres ó cuatro cucharadas de agua sobre la carne, sacudid suavemente la olla para que se revuelva bien la harina con el líquido, pegad con engrudo y atad la tapa como de costumbre y poned á cocer en horno la carne, muy suavemente, por dos horas, ó por cortos minutos mas si el horno estuviere muy flojo. Siempre queda muy tierna la carne cuando así se prepara y con un jugo sabroso y abundante, quedando por el contrario reseca y dura en cociéndose en un horno muy caliente. Puede agregársele una puntita de especias en la cantidad que abajo se dice, y los retazos de liebre asada ú otra caza cocida hasta que suelte toda su sustancia y escurrida esta sobre la carne en lugar de agua, le da un olor admirable.

Este plato puede hacerse sumamente delicado agregándole tres ó cuatro cebolletas finamente picadas y revueltas con legumbres aromáticas. Capas de setas (hongos co-

* *Beefsteake* (pronunciado *büfstéc*): voz inglesa que significa *torrezno* (steak) de *buey* (beef).

mestibles), brotes ó faldas revuelto todo con el beefsteake, le hacen sabroso al paladar de muchos: por último, poniéndosele por encima y por debajo, ostiones perfectamente limpios de arena, con su propio licor colado antes, sabrá muy bien.

NOTA. — A cada libra de carne, destituida de gordura y pellejo, una cucharadita de sal, y la mitad menos de nuez moscada, macias y pimienta, todo revuelto, ó solamente la mitad de pimienta. Caldo ó agua, la cuarta parte de un cuartillo. Cocedlo á fuego suave en horno por dos horas.

LXIII

Lomo de vaca de cocinera

Tómese un pedazo de lomo de vaca, méchese con jamon revolcado en perijil picado, sal y pimienta. Atesele con un hilo, póngase en una caserola el resto del jamon, con zanahorias, nabos, cebollas, sal, pimienta, nuez moscada y clavos. En medio de todo esto póngase el pedazo de lomo, échele vino blanco y agua en cantidad suficiente para cubrirle, tápese bien la caserola, póngasela en un hornillo y déjesela cocer á fuego lento durante tres horas. Móndense doce papas amarillas, échense en el fondo de la caserola, que se volverá á tapar bien, y déjesela hervir durante una hora; lo que viene á ser cuatro horas. Sáquese el lomo, póngase en un plato, compónganse las legumbres al rededor, póngase este plato sobre ceniza caliente y tápesele de manera que lo que contiene no se enfrie; desgrásese el fondo de la caserola, hágase que se consuma á fuego vivo la mitad del caldo, y pásese por un cedacillo, derramándole sobre el lomo.

LXIV

Macarrones

Pélese y macháquese, con la clara de cuatro huevos, una libra de almendras largas ó de cáscara. Revuélvase con esto dos libras de azúcar blanca y macháquese estos ingredientes hasta formar una pasta. Tómense después ocho claras de huevo, y mézclese todo bien; llénese con esto ya revuelto todo una jeringuilla de hacer bizcochos y despídanse con ella los macarrones sobre papel de estraza y pásense ligeramente por horno puesto en una hoja de lata.

De la misma manera pueden hacerse los bollos de ratafia (licor de guinda y otros ingredientes aromáticos), empleando la mitad de almendras amargas. A falta de jeringa, se puede partir cuidadosamente con un cuchillo la pasta.

LXV

Puchero de gallina y caldo de ostras

Para preparar esto, es muy útil tener preparada una vejiga grande, hervida en agua de carne. Sazónese bien la gallina, revuélquese un pedazo de mantequilla del tamaño de una avellana en la cuarta parte de una nuez moscada rallada; esto, una pulgarada de macias en polvo y la gallina

échese en la vejiga; luego échese también una docena de ostras (*ostiones*) con todo y su propio licor; déjese suelto el cuerpo de la vejiga, pero átese muy bien la garganta. Hecho esto, póngase á cocer la vejiga en un cazo con otras carnes, por el espacio de veinticinco minutos ó media hora. Téngase á la mano un plato hondo y cuando se saque la gallina, se verá qué sabrosa salsa de ostras sale.

LXVI

Pudin de maíz

Téngase tres horas remojando el maíz en leche fresca, después de lo cual cuézasele á fuego lento hasta que esté blando. Bátanse las yemas de seis huevos frescos con una poca de harina, unas gotas de jugo de limón y un vaso de aguardiente. Endúcese con azúcar, cuézase luego, y se tendrá un saludable y sabroso pudin.

LXVII

Guisado de aves

Las aves pequeñas pueden guisarse así: Descañónense y destrípanse perfectamente; séquense con un paño, y sazónense con pimienta, sal, y macias. Pónganse en una vasija con mantequilla; cúbrase la vasija con un papel bien amarrado en la boca, y pónganse á cocer en el horno á fuego moderado. Cuando se aparte, quítese el jugo ó caldo, y pónganse las aves en vasijas, echando á aquellos por encima, mantequilla clarificada; tápese muy bien, y además de lo exquisito que quedan, se verá cuánto tiempo se conservan así.

LXVIII

Masapanes.

Tómese una libra de almendras dulces, macháquense y cuando estén escaldadas y mondadas, rocíense con tres claras de huevo machacándolas; revuélvase luego con mermelada de albaricoques (*chabacanos*) ú otras confituras que no sean líquidas, azahar confitado y machacado. Cuando esté todo bien revuelto, pónganse las almendras en una caserola, con azúcar en polvo, y hágase que se sequen en la lumbre, poniéndolas después en una mesa y amasándolas con azúcar fina, hasta que ya no se pegue la pasta en las manos: hágase luego con ella el masapan de la figura que se quiera. Tómense seis claras de huevo, bátanse sin que haga mucha espuma, y revueltas que estén con limón verde picado, empápanse en esto los masapanes, revocándolos después en azúcar fina; extiéndanse en unas hojas de papel blanco que se pondrán sobre unas hojas de lata y déjense cocer en horno, á fuego suave.

Para conocer si el horno está de buen punto, póngase una poca de la pasta en una carta y si esta toma color es señal de que está demasiado caliente el horno.

LXIX

Límones en vinagre

Divídanse en ocho partes y átense de manera que con-

serven su forma natural; échense en sal, restregándolos con ella unas veinticuatro horas, para que pierdan el amargo de la cáscara; póngase á hervir vinagre con un poquito de pimienta (*chile*), especias, jengibre, una escalona (si es que agrada su olor) y viértase sobre los limones; ténganse dos ó tres días en la estufa hasta que estén blandos; córtense los hilos al cabo de este tiempo y luego guárdense en botellas de *encurtidos* ó en tarros, para tomarlos cuando se quiera.

Alimento para convaleciente

En lugar del atole de *arrurrú*¹ con leche, que es dispendioso y poco nutritivo, hágase lo siguiente: échese una cucharadita de pimienta, con dos trocitos de azúcar en una taza de chocolate, con unas gotitas de vino de Málaga ú otro vino dulce; mézclase bien todo y váyase agregando á poquitos vino hasta que tome la mezcla una consistencia pastosa. Puesta cerca de la lumbre, viértasele poco á poco agua hirviendo, cuidando de estar meneando la pasta mientras esté cayendo el agua, hasta que quede la mezcla completamente trasparente.

LXX

Buñuelos

Dos libras de harina, mézclense con dos huevos, dos onzas de mantequilla derretidas en un cuartillo de leche y cuatro ó cinco cucharadas de jiste (espuma de cerveza que sirve de levadura); bátase muy bien todo y déjesele levantar por dos ó tres horas. Háganse luego con esto bollos chatos y pónganse estos á cocer en un brasero caliente, teniendo cuidado de voltearlos á medida que se vayan cociendo.

LXXI

Para salar mantequilla

Salitre (ó nitro que es lo mismo) y azúcar blanca, una onza de cada uno; sal muy buena, en polvo muy fino, dos onzas. Revuélvase todo muy bien, y luego con cada libra de MANTEQUILLA revuélvase muy bien una onza de esta mezcla; después derrámese la MANTEQUILLA en jarros de barro vidriados, de suerte que no haya huecos vacíos y así puede guardarse muchos años, en un paraje frío, para el uso.

LXXII

Salmuera para tocino

Sal, seis libras; azúcar, una libra; salitre (o sal que es lo mismo), cuatro onzas. Hiérvase en treinta y dos cuartillos (ocho azumbres que es lo mismo) de agua, espúmese y déjese enfriar. Cuando en esta salmuera se sumerja el TOCINO, póngasele una tabla ú otra cosa de peso, encima. Hirviéndose de vez en cuando con una poca de sal fresca, se conservará un año.

¹ Llámase generalmente y conócese con el nombre de *arrurrú* una sustancia vegetal que los ingleses denominan *arrow-root* (raíz de flecha ó saeta) y con que se hace un *atole* para los convalecientes. —RR.

LXXIII

Vino de huevo

Un cuartillo de vino de Jerez, tres huevos, dos onzas de azúcar y un poco de nuez moscada y jengibre. Rómpanse los huevos en la mitad del vino, agréguese el azúcar y bátase bien esto; póngase al rescoldo, caliéntese hasta que esté para hervir, meneándole sin cesar; luego revuélvase la otra mitad del vino y las especias, y revuélvase bien todo. Cuídese que no hierva, para impedir que se cueza el huevo.

LXXIV

Merengues italianos

Azúcar, una libra; agua, un cuartillo; claras de huevo, seis; fuego muy ligero, veinte ó treinta minutos ó más. Hiérvase el azúcar en el agua hasta que se ponga blanca y empiece á escurrir en copos de la espumadera; los huevos muy bien batidos hasta formar una espuma sólida, ténganse listos para cuando se necesiten, y cuando ha hervido dos ó tres minutos mas el azúcar, y se ha revuelto bien á los lados de la vasija, mézclense (los huevos) gradualmente pero con brevedad con ella, para que la masa salga suave é igual; sígase mezclando hasta que se advierta la consistencia necesaria para que conserven bien los MERENGUES su forma, cuando se amolden con una cuchara de tomar té, extiéndanse sobre un papel y pónganse en un horno á lumbre tan suave que endurezca sin dar color. Pueden añadirseles tres ó cuatro onzas de almendras machacadas, pero entonces debe dejárseles cocer mas tiempo y tomar un ligero color oscuro. Al mandarlos á la mesa, llénense de jalea de naranja, crema, ó cualquier ácido. Puestos sobre papel blanco y bien tapados, pueden durar un mes.

LXXV

Limonada de suero para enfermo

En leche que esté hirviendo échese de jugo de limon lo suficiente para poner enteramente dura una corta cantidad, dilúyase con agua caliente hasta que tenga un ácido grato al paladar y póngasele una poquita de azúcar. Esta bebida es menos cálida así que si se hiciera con vino, y sirve muy bien para promover la traspiracion.

LXXVI

Pan de soda

Ocho libras de harina, repártanse en dos partes; mézclase una de estas partes con agua en que se hayan disuelto dos onzas de bicarbonato de soda ó sosa, y la otra de las mismas dos partes, después de habersele agregado una onza de ácido muriático revuélvase con aquella primera parte. Cuando cada masa esté bien amasada y tenga la debida consistencia, mézclense perfectamente y lo mas presto posible; háganse tortas y pónganse á cocer en el horno. Este PAN es sumamente sano, y no contiene levadura. Los panaderos emplean el alumbre para blanquear el pan, en la proporcion de una onza de este en cada fanega; pero siendo su-

perior la harina, no hay necesidad de alumbre para hacer un pan muy blanco, esponjado y sabroso.

LXXVII

Pudín de pasas

Pan rallado, manteca y pasas con hueso, cuatro onzas de cada cosa, revuélvase y mézclase con dos huevos bien batidos, tres ó cuatro cucharadas de leche y una poquita de sal; póngase todo á hervir cuatro horas: una cucharada de aguardiente con azúcar y nuez moscada, en mantequilla derretida, puede servir de salsa.

LXXVIII

Manjar blanco

Hiérvase una onza de cola de pez partida en pequeños pedazos, hasta que se haya deshecho completamente en un cuartillo y medio de leche muy buena y espesa; añádase la corteza de medio limon, la mitad de una raja de canela machacada, una poquita de macias y dos y media onzas de azúcar blanca molida en polvo muy fino: móndense y macháquense en un mortero diez almendras amargas y media onza de almendras dulces, batiéndose luego en una cucharada de agua rosada. Cuando todavía esté bien caliente la leche, revuélvase todo aquello con ella y déjese hervir suavemente por diez minutos. Pásese por un cedazo fino, déjese reposar media hora y viértase en un molde.

LXXIX

Pastelillos de azahares

Harina con acitron seco y rallado, dos cucharadas; azahares tostados y machacados y un dedalito de sal: póngase todo en una caserola; pónganse á deshacer dos onzas de azúcar en un cuartillo de buena leche, desliéndose en ella tres huevos. Cuézase todo junto menéandolo sin cesar, por media hora. Cuando esté frio, espolvoréesele bastante azúcar y póngase sobre una hoja, para hacer con ello tortas y pastelillos.

LXXX

Biscochos amerengados

Tres claras de huevo, seis onzas de azúcar en polvo, y otro tanto de almendras; amásese durante tres cuartos de hora, hasta que se vuelva una pasta. Háganse cajoncitos de papel, y poniéndose en ellos la pasta, aplíquense al horno al tiempo que saquen el pan, y después de una hora de cociamiento, sáquense.

LXXXI

Pudín inglés

Un cuartillo de buena leche póngase á hervir con media corteza de limon, una poquita de canela, y una hoja de laurel. Hiérvase suavemente cinco ó diez minutos, endúlcese con un pilon de azúcar; pónganse en un lebrillo cinco yemas y tres claras de huevo, bátanse bien, y agrégueseles la leche; bátase todo junto muy bien y pásese por un cedazo ó

tamiz; córtense una rebanadas muy delgadas de pan y mantequilla, póngase una capa de esto en una empanadera y luego una capa de pasas de Corinto, y así sucesivamente hasta casi llenar el plato; luego viértase la crema tostada por encima y cúezase al horno media hora.

LXXXII

Bollo escocés

Azúcar fina pasada por cedazo, una libra; huevos muy bien batidos, una libra: mézclese y bátase bien, veinte minutos; désele olor con limon rallado y canela; espolvoréense tres cuartas partes de una libra (doce onzas) de harina cernida. Este es un BOLLO muy ligero, que se cuece muy pronto: puede nevársele ó espolvoreársele azúcar cernida antes de pasarle por el horno.

LXXXIII

Para estofar sardinas, y arenques

Lávese y séquese el pez, y extiéndase en un lebrillo, formando capas: en medio de cada capa pónganse tres granos de pimienta, y otros tantos pimientos (*chiles*), con unos cuantos granos de sal; cúbranse por encima con vinagre y estófense una hora en fuego suave, cuidándose mucho de que no hiervan.

LXXXIV

Ponche inglés

Aguardiente francés, cinco azumbres (veinte cuartillos); cáscaras amarillas de quince naranjas y quince limones; déjense en infusión estas cosas doce horas, revuélvanse siete y media azumbres (treinta cuartillos) de agua fría, ocho libras de azúcar de pilón, y el jugo de las naranjas y los limones; revuélvase bien, cuélese por un cedazo, revuélvasele media azumbre (dos cuartillos) de leche fresca y embotéllese después de seis semanas. Este licor se conserva bien.

LXXXV

Salsa de apio

Tómese lo de adentro de dos ó tres cabezas de APIO, lávese bien y córtese atravesado en tiras de cosa de la cuarta parte de una pulgada; luego hiérvase cinco minutos y escúrrasele el agua. Bátase un pozuelo de natas, dos cucharaditas de harina y dos onzas de mantequilla; cuando esté caliente esto, échesele al punto el APIO y téngase á la lumbre, meneándolo bien, por diez ó doce minutos. Esta salsa es muy buena para gallina ó pavo cocido.

LXXXVI

Para clarificar el caldo de puchero

Póngase en una vasija ancha de barro vidriado limpia, quíebrese la clara y cáscara de un huevo, bátanse ambas muy bien, échense en el CALDO, revuélvanse bien con él batiéndolas, déjense hervir unos minutos, y cuélese luego por un tamiz.

LXXXVII

Mantequilla encantada

Huevos muy cocidos, ocho; almendras dulces, dos onzas; poco menos de media libra de mantequilla; azúcar, al paladar; macarrones, media libra, puestos en el fondo del plato y remojados en vino blanco. Los huevos, las almendras, la mantequilla y el azúcar revuélvanse batiéndose y machacándose en un mortero.

LXXXVIII

La gelatina

Hácese con huesos machacados ó cola de pez. La de los franceses se hace con almidón; dándosele el color rojo con remolacha, el verde con jugo de espinacas y el azul con sulfato de añil.

LXXXIX

Pan de sagú

Sagú perla de la mejor calidad, y harina de trigo, partes iguales: deshágase el sagú en agua tibia por tres horas, mézclese como todo pan, y cuézase dos horas en un horno flojo.

XC

La mermelada

Para hacer la MERMELADA, es indispensable guardarse de emplear mucha azúcar. Catorce onzas de azúcar para una libra de pulpa de cualquiera fruta, es lo suficiente para conservarla.

XCI

Ensalada de langosta

Las yemas de dos huevos que se hayan cocido hasta quedar duros, mézclense con una cucharada de leche ó natas; añádase después á esto dos cucharadas de aceite; revuélvasele poco á poco una cucharadita tetera de sal, y otro tanto de mostaza; añádase poco á poco tres cucharadas de vinagre, revolviéndole con los demás ingredientes: sáquesele á la LANGOSTA la carne de las tenazas y el cuerpo, córtese en pedazos y mézclese con endivia (especie de escarola) picada y lechuga. La parte suave del pez puede revolverse con la ensalada, que se pondrá en el centro del plato, no moviéndolo todo sino hasta la hora de ir á servirle. Los cangrejos se guisan muy bien así.

XCII

Excelentes macarrones

Tómense los MACARRONES, hiérvanse en leche, y ya que estén bien tiernos escúrraseles el líquido, es decir la leche; pónganse en el plato que se intente mandar á la mesa, arrimense junto á la lumbre mientras se les unta mantequilla por encima, cubriéndose luego la superficie de ellos con queso de Parma rallado, hasta levantar cosa de una pulgada. Hecho esto, pónganse en un horno por diez minutos antes de que vayan á la mesa.

Hay otro modo de condimentarlos, el cual consiste en ponerlos á cocer en caldo de ternera, cubrirlos con queso rallado y cubrir este con cortezas de pan; luego derrítase bien una poca de mantequilla, viértase por entre una coladera de barro por encima de las cortezas del pan y pónganse los MACARRONES así preparados, á que se doren en un horno. Por via de mejora puede agregárseles la yema de un huevo, batido con leche y mantequilla.

XCIII

Quesadilla de manzana

Móndense doce MANZANAS chicas y gruesas, cuézanse hasta que queden muy blandas, pásese la pulpa por un cedazo y endúlcese con azúcar, al paladar. Espésese inmediatamente media azumbre (dos cuartillos) de leche fresca, con harina fina; bátanse ocho huevos con una poca de nuez moscada rallada, macias en polvo, una cucharadita de sal y un vaso (de los de tomar vino) de aguardiente, revolviéndose bien todo. Póngase la sartén en la lumbre y luego que esté muy caliente derrítasele dentro una cuarta de libra (cuatro onzas) de mantequilla; póngase el batido (es decir la mezcla hecha con la leche y la harina, los huevos, la nuez moscada, las macias, la sal y el aguardiente) en la sartén, en porciones separadas de cosa de dos cucharadas cada una; póngase una cucharada de la pulpa de manzana en cada porción, cubriéndose con dos cucharadas mas de mantequilla. Rállese por encima azúcar y sírvase el platillo con limón fresco.

XCIV

Zanahoria en conserva

Búsquense unas ZANAHORIAS amarillas, háganse raer bien, pártanse en mitades y córtense luego en pedazos pequeños. Medio cuézanse con sumo cuidado, sin dejar que se revienten ó pierdan su figura; escúrraseles bien el agua y manténganse toda la noche en el revés de un cedazo. A otro día pésense y pónganse en una cazuela con su propio peso de jarabe de jengibre y déjesele consumir suavemente por espacio de cuatro horas, á fuego manso. Llénense las conservas, cuidando de repartir la zanahoria y su caldo en buenas proporciones. Amárrase con vejiga y déjense en paraje frío las jarras por espacio de un par de días. Esta conserva se mejora mientras mas se guarda.

XCV

Jiste ó levadura para el pan

Tómese una libra de buena harina, una cuarta (cuatro onzas) de azúcar parda ó terciada y media onza de sal en cuatro azumbres (diez y seis cuartillos) de agua, cuézase todo por espacio de una hora; ya que esté cási frío, embotéllese y tápese muy bien con corcho, pudiendo usarse á las veinticuatro horas. Con un cuartillo pueden hacerse ocho libras de pan.

XCVI

Pudín del cura

A una libra de papas amasadas, mientras estén calientes, agréguese cuatros onzas de manteca y dos onzas de harina, una poca de sal y la suficiente leche para dar la consistencia de un pudín de manteca. Póngase en un sopero ó hágase como á modo de morcilla y cuézase al horno hasta que tenga un ligero color de tostado.

XCVII

Manjar blanco de arrurrú

Tómense dos onzas de arrurrú, bátanse con una poca de leche hasta darle la consistencia de una crema; luego échense poco á poco tres cuartas partes de un cuartillo de leche hirviendo, revolviéndosele sin cesar el arrurrú mientras se le esté decantando esta leche; aromatícese con esencia de almendras amargas y endúlcese con azúcar, al paladar; hiérvase ó cuézase diez minutos, batiéndole todo el tiempo que esté á la lumbre, y por último, échese en moldes. Este MANJAR debe hacerse la víspera de haber de servirse.

XCVIII

Nevado de papas

Escójanse unas PAPAS (patatas) de las mas blancas, póngase en agua fría, y cuando comiencen á reventarse escúrraseles el agua, pónganse en un lebrillo cerca de la lumbre hasta que estén completamente secas y deshaciéndose; restrégueseles en un rallador sobre el platillo de pescado con que se quiera servir.

XCIX

Para conservar las naranjas sevillanas

Ráspense ó móndense muy bien las NARANJAS, quitándoles solamente la parte exterior de la cáscara; córtese un pedazo del tallo, haciendo con él una pequeña incisión; exprímase el jugo, y guárdese en una vasija con su respectiva pulpa. Pónganse las NARANJAS en agua fría, déjense allí tres días, renovándole dos veces el agua; luego hiérvanse en otra agua hasta que estén muy tiernas, poniéndolas después á escurrir. Hágase jarabe con azúcar y agua suficiente para cubrirlas y déjense en este jarabe dos ó tres días y escúrranse bien después; luego, tómense dos tantos del peso de la pulpa y el jugo, de azúcar; hiérvase hasta que ya no levante espuma, entonces pónganse dentro las naranjas y déseles otro hervor. Cúbranse con este jarabe. Pasada una semana, ya están buenas.

C

Sopa de guisantes

El caldo en que se haya cocido una pierna de carnero ó una cabeza de ternera, póngase á hervir, póngasele dentro un tronco de apio, una zanahoria, un nabo, con dos cebollas; hiérvanse los guisantes en agua cruda, echando estos cuando esté en todo su hervor el agua, y ya que estén para

hacerse una masa, revuélvanse con el caldo con un pedazo de costra de pan. Téngase después cociendo media hora, pásesele por un cedazo y sazónesele.

CI

Biscochos de mantequilla y huevo

Tómense las yemas de ocho huevos y las claras de dos huevos, mézclense con cuatro onzas de mantequilla á medio derretir, y con esta amásese una libra de harina y cuatro onzas de azúcar, hasta formar una pasta. Háganse unos bizcochos gruesos con esta pasta; picotéense y pónganse á cocer en hojas de lata.

CII

Esencia de clavo

Esta se hace poniendo los CLAVOS en infusion en espíritu de vino.

CIII

Papas á lo galopín

Hiérvanse las PAPAS y déjense enfriar; luego córtense en rebanadas tal cual gruesas. Tómese un trozo de mantequilla fresca, póngase en una sartén y agréguesele una poca de harina, cosa de una cucharadita de las de tomar té, para un sopero mediano. Cuando ha hervido un rato la harina en la mantequilla, agréguesele poco á poco una taza de caldo ó agua, ya que se haya cocido esto incorpóresele las papas con perejil picado, pimienta y sal. Déjense estofar unos cuantos minutos las papas, apártense de la lumbre, y ya que no hiervan absolutamente, agréguesele la yema de un huevo batido con un poquito de zumo de limon y una cucharada de agua fria. Cuando se haya asentado el caldo ó salsa pónganse las papas en el plato y sírvanse.

CIV

Mantequilla alemana

Desháganse dos onzas de colapez o colopiscis en un cuartillo de agua, con la corteza de un limon; añádasele un cuartillo de vino blanco, el zumo de tres limones y las yemas de ocho huevos bien batidos; endúlcese al paladar. Caliéntese muy bien, pero sin que hierva. Cuélese y póngase en moldes.

CV

Potaje de harina de avena

Tómense cuatro cucharadas (con cucharas grandes) de la mejor HARINA DE AVENA, humedézcase poco á poco con leche caliente hasta que se haya absorbido media azumbre (dos cuartillos) y luego muévase apresuradamente en media azumbre (dos cuartillos) de agua hirviendo, dejando hervir todo junto hasta que haya quedado espeso. Muévase mientras está cocándose para que no se llene de grumos.

CVI

Ensalada de naranja

Tómese una docena de naranjas finas y maduras, córtense en rebanadas sin mondarlas, dejando que las rebanadas vayan cayendo en una vasija ancha que resista el fuego. Espolvóreeseles lo que de canela en polvo quepa en una cuchara de tomar té y tambien cuatro onzas de azúcar de pilon. Encima de las naranjas así dispuestas viértase un cuartillo de aguardiente coñac; préndase fuego á este y menéese sin cesar cuanto tiempo dure ardiendo, y luego que se haya apagado la llama, sírvase caliente.

CVII

Sopa de espárragos

Cuézanse los ESPARRAGOS hasta que se hayan puesto tiernos, después córtenseles las puntas y restréguese la mitad del vegetable contra un cedazo, y córtese la otra mitad en pedazos de cosa de una pulgada de largo: después sírvase el todo en una sopa de buena ternera. Para hacer dos cuartillos de esta sopa debe haber un cuartillo de cabezas ó troncos para endurecer y medio cuartillo para cortar, cuidando que los últimos estén verdes. Excútese toda mezcla de cebolla ú otro olor cualquiera.

CVIII

Cuajada y suero

Tómese un vaso (de los de tomar vino) lleno de leche, agréguesele seis granos de ácido cítrico, y se tendrá una excelente y sabrosa cuajada y un suero muy bueno.

CIX

Piernas y alones de ansar asados

Lávense en dos ó tres aguas tibias, únteseles aceite, cúbranse con pan rallado, y ténganse media hora en la parrilla, sirviéndoles después en una salsa de mostaza.

CX

Biscochos de mantequilla

Una libra de harina, media libra de mantequilla, las yemas de dos huevos sin batir: redúzcase á una pasta muy espesa con agua fria; ruédese sobre una mesa, redúzcase á bolas, achátense, y cuézanse en hojas de lata.

CXI

Exquisito modo de hacer café con leche

Hiérvase una cucharadita de CAFE molido en cosa de un cuartillo de leche durante un cuarto de hora; luego échesele una ó dos dracmas de colapez y clarifíquese. Déjese hervir unos cuantos minutos, y póngase al lado de la lumbre para que se perfeccione. Endúlcese con buena azúcar.

CXII

Panecillos franceses

Tómese una onza de mantequilla y revuélquese en una

libra de harina, mézclase un huevo batido, un poco de liste ó levadura que no esté amarga y tanta cantidad de leche cuanto baste para hacer una masa que tenga un cuerpo regular; bátase bien, pero no se amase; déjesele crecer y cuézase en hojas de lata.

CXIII

Lechecillas ó mollejas de ternera

Para hacerlas en cualquier guiso deben prepararse sancochándolas y poniéndolas después en agua fría: esto las pone mas blancas, mas macizas y jugosas. Para asarlas, méchense y pónganse al horno con mantequilla y salsa de setas (hongos comestibles).

CXIV

Té de vaca

Tómese una libra de vaca magra, y córtese en pedazos muy pequeños. Viértasele por encima un cuartillo de agua hirviendo para levantar la espuma, espúmese, cuélese y déjesele sentar; después decántese para que quede limpia y póngasele sal y pimienta.

Este caldo es un excelente alimento para un estómago débil.

CXV

Tarta de limon

Recórtense algo grueso las cortezas de cuatro limones, las cuales se hervirán hasta que se ablanden en dos aguas, y bátanse bien. Agréguese cuatro onzas de azúcar de pilon, y una poca de corteza rallada. Hiérvase hasta que tenga el punto de jarabe, y ya que esté frio póngase en una tartera de hoja de lata, cubierta de una rica pasta delgada. Póngase en el horno.

CXVI

Vino de grosellas

Quiébrese y exprímense las grosellas; para una azumbre (cuatro cuartillos) de jugo y una azumbre (cuatro cuartillos) de agua pónganse tres libras y media de azúcar. Mezclado esto, póngase en un barril ó cuba sin apretar mucho el bondon ó tarugo sino hasta después de dos ó tres días, para que el aire pueda escaparse durante la fermentación. Ya que la mixtura esté completamente fermentada, tápese bien. Si hubiere frambuesas en sazón será muy bueno poner la mitad de estas y la otra de grosellas. El aguardiente mejora el vino, pero es necesario emplearle como las proporciones dadas antes se mezclen al componer el licor. No debe tomarse sino hasta después de uno ó dos años.

CXVII

Manzanas flamantes

Tómense unas manzanas camuesas, móndense, vaciense, háganse hervir en una poca de agua, con una corteza de limon y azúcar rallada. Cuando estén cocidas, rellé-

nense con confites ó mermelada; rocíense bastante de rom y al ponerlas en la mesa, déseles fuego.

CXVIII

Bolas de nieve

Tómese media libra de arroz y bátase en agua con la corteza de un limon hasta que esté tierno y escúrrase: Divídase en cinco partes, y revuélquese una manzana mondada, descorazonada y rellena con azúcar y canela en cada monton, atándolas luego muy apretado en puños separados. Hiérvanse una hora y sírvanse con caldo de pudin.

CXIX

Esencia de clavo

La esencia de clavo se hace poniendo el clavo especia en infusion de espíritu de vino.

CXX

Bollos perpetuos

A dos libras de harina, una libra de azúcar y una onza de alcaravea, mézclase con cuatro ó cinco huevos y unas cuantas cucharadas de agua hasta formar una pasta tiesa; hágase con esto un rollo delgado y córtese dándole cualquiera figura. Cuézase en hojas de lata ligeramente despolvoreándolos de harina. Mientras esté cociéndose, hiérvase una libra de azúcar en un cuartillo de agua hasta que se forme un jarabe ligero; y el jarabe mientras los bollos están calientes, váyanse sumergiendo los bollos en el jarabe y luego pónganse al horno en hojas de lata para que un corto rato se sequen, y cuando el horno esté más frio vuélvanse á poner en él y ténganse allí cuatro ó cinco horas.

CXXI

Vaca de Hamburgo

Tómense unas costillas de vaca y ténganse tres semanas en una salmuera compuesta con una y cuarta libras de sal, una libra de metole (miel de caña) y una y media onzas de salitre, bien untada, después de lo cual séquese al humo de leña. La mixtura en las proporciones expresadas, basta para quince ó diez y ocho libras de vaca.

CXXII

Mazapan de jengibre

Tómese: de melote (miel de caña), tres cuartas de libra (doce onzas), y de mantequilla fresca, media libra (ocho onzas); derrítanse ambas cosas juntas y viértase caliente la mezcla sobre una libra de harina mezclada con media libra (ocho onzas) de azúcar y tres cuartas de onza (tres adarmes) de jengibre. Cuando la pasta ó masa esté enteramente fria, ruédese con la cantidad de harina puramente necesaria para que no se pegue aquella. Cuézanse los mazapanes en un horno que no esté muy caliente. Puede agregársele limon rallado.

CXXIII*Café de gloria*

Hágase un poco de café tan espeso y claro cuanto se pueda; endúcese en la taza con azúcar blanca hasta ponerle casi como jarabe; luego, tomándose una cuchara, téngase encima de la taza y viértasele dentro un poco de aguardiente refino, préndasele fuego con un pedazo de papel, y ya que el aguardiente esté al consumirse, apáguese la llama y bébase caliente el café.

CXXIV*Molletes para servirse con queso*

Tómese del horno una torta medio cocida de pan y despedácese en porciones pequeñas con un par de tenedores; pónganse dichos pedazos en una hoja de lata y vuélvanse al horno, teniéndolos allí diez minutos. Si al intento se hace una ligera torta con dos onzas de mantequilla y leche fresca, se tendrá una cosa semejante á las de municion.

CXXV*Excelente refresco*

Tómense seis onzas de azúcar de pilon, y de la corteza de un limon grande y fresco extráigase la esencia estregando aquella contra el azúcar; póngase esta en un jarro grande y añádasele el zumo colado de un limon y medio. Ya que esté deshecha el azúcar, viértase encima una botella de buena cidra, y tres vasos grandes (de los que se usan para beber vino) de vino de Jerez; añádasele cosa de la mitad de una nuez moscada ligeramente rallada y sírvase con unos ramitos de borraja ó sin ellos. Tápese muy bien y póngase en hielo antes de tomarlo.

CXXVI*Pudín de Gloucester*

Tómense tres huevos, pésense con cascara y todo, tómese después de harina y mantequilla el tanto de su peso de los dichos huevos, tómense luego doce almendras amargas y cinco onzas de azúcar machacada; bátase todo junto durante media hora y póngase la mixtura en *pudíneras*, llenándolas hasta la mitad solamente. Cuézanse al horno durante una hora.

CXXVII*Fresas a la luculo*

Tómese una naranja, quítese la cáscara y las pepitas, sepárense los gajos, los cuales se picarán con un cuchillo de plata, mezclándose después con las FRESAS: espolvoréesele azúcar.

CXXVIII*Jarabe para licores*

Póngase media azumbre (dos cuartillos) de agua en un cazo pequeño y váyase dejando caer en ella, á pedazos, una libra de azúcar de pilon. Cuando ya esté disuelta la azúcar, déjese hervir otra vez y póngase á enfriar en un plato ancho; cuando esté frio el jarabe puede hacerse uso de él.

CXXIX*Salmon cocido en horno*

Póngase al pescado en un cazo hondo y úntesele bastante mantequilla. Sazónese con todas especias, macias y sal; y por dentro úntesele un poco de lo mismo con que se ha sazonado. Debe embarrarsele de vez en cuando lo que se quede en el plato. Siendo pequeño el pez se puede espetar con la cola vuelta hácia la boca. Es un platillo excelente y se come en frio.

CXXX*Pudín de Súsex*

Tómese una libra de harina, revuélvase con tres onzas de sebo de vara y jamon bien picado; añádasele una cucharadita de sal; redúzcase todo á una pasta con agua fria; átese en un lienzo, hiérvasele durante una hora; córtese en rebanadas de cosa de media pulgada de grueso y arrímese á la pringuera, debajo de la carne hasta que se ponga moreno.

CXXXI*Licor de almendras
llamado noyau (noíó)*

Tómese media azumbre (dos cuartillos) de ginebra inglesa, pónganseles tres onzas de almendras amargas mondadas, y picadas, y las cortezas de tres limones. Téngase esto tres dias arrimado al fuego agitando la botella dos ó tres veces al día. Luego añádasele una libra de buena azúcar de pilon; déjese deshacer esta, sacudiéndose con frecuencia durante el dia ó los dos dias que necesitará para deshacerse. Filtrese por papel secante.

CXXXII*Asados*

El asar requiere propiamente mas cuidado del que comunmente se pone en ello. Las parrillas deben estar completamente calientes (lo que es obra de cinco minutos de calor) antes de que se ponga alguna cosa sobre ellas. Ya que están calientes es necesario untarles una poca de grasa fresca para impedir que la carne se pegue á las varillas: para el pescado, engrásense con greda (tiza) las varillas. Los mejores torreznos son los de la parte de adentro de las parrillas. La lumbre debe ser viva y clara y la carne debe estarse volteando cada rato con tenazas.

CXXXIII*Ensalada de langosta*

Hágase una mezcla batiendo dos huevos duros con dos cucharadas de aceite y una de mostaza seca; añádase á esto vinagre y sal, al paladar. Entresáquese con esmero la carne de una langosta; córtese menudamente y revuélvase con lechuga blanca y endibia si se quiere; por encima de la ensalada viértase la mezcla, y sírvase en un plato hondo, no en fuente. Puede hacerse uso de una gallina fiambre ó de lenguado en lugar de la langosta. Tambien se puede hacer con

langostinos. El aceite y el vinagre debe verterse en la mezcla poco á poco y todos los ingredientes deben mezclarse con el mayor cuidado.

CXXXIV*Tarta de limon*

Azúcar blanca, una cuarta de libra (cuatro onzas); mantequilla fresca, una cuarta de libra tambien; zumo de tres limones y la corteza rallada de dos; huevos, cuatro; leche, dos cucharadas; y una poca de azúcar candi en polvo.

CXXXV*Sagú con vino*

Después de lavado el SAGU con agua hirviendo, deslíase ó deshágase en agua. Ya que esté bien deshecho añádasele de buen vino blanco una cantidad igual á la del agua que se haya empleado, y la cantidad de azúcar que se crea necesaria. Póngasele á la lumbre y déjese dar unos cuantos hervores; al irlo á servir póngansele unas yemas de huevo.

Puede aromatizarse con corteza de limon ó canela ó con agua de azahar. Las dos primeras sustancias se revuelven con el agua en que ha de deshacerse el SAGU; el agua de azahar, con las yemas de huevo.

CXXXVI*Crema de arrurrú*

Dos cucharadas de *arrurrú* revuélvase con medio cuartillo de agua; ya que esté bien reposado escúrrasele el agua. Hiérvase una azumbre (cuatro cuartillos) de leche fresca, y añádasele la corteza de un limon y algo de canela; esto hirviendo viértase sobre el *arrurrú*, moviéndolo bien y sin cesar hasta que se enfrie.

Esta crema se come con las conservas de frutas.

CXXXVII*Zumo de limon purificado*

A media azumbre (dos cuartillos de zumo de limon) añádase una onza de carbon en polvo. Después de tenerle así doce horas fíltrese (el zumo) por un papel blanco de añafea ó secante. Tapándose bien ya embotellado, puede durar muchos años.

CXXXVIII*Cerveza de jengibre*

Tómese una onza del mejor jengibre machacado, y una y media libras de azúcar de pilon, una onza de crémor tártaro, dos limones cortados en rebanadas. Sobre estos ingredientes viértanse diez y seis cuartillos de agua hirviendo, muévase bien y déjesele reposar hasta que esté tibio; entonces añádasele dos cucharadas de jiste (espuma de la cerveza). Déjesele estar hasta otro dia y entonces embotéllese, cuidando de tapanlo bien.

CXXXIX*Pasta de dátiles*

Dátiles, media libra; goma del Senegal, una y media libras; jarabe de azúcar de pilon, una libra; agua de azahar, dos onzas. Macháquese y ciérnase la goma y revuélvase con el agua, deshágase y evapórese á un fuego suave, hasta que tome la consistencia de la miel.

CXL*Pan italiano*

Tómese: doce cucharadas de harina fina, seis de azúcar en polvo, tres huevos, las raspaduras de un limon y dos onzas de mantequilla fresca. Mézclase todo en una sarten, con una cuchara de madera hasta formar una pasta, la cual si no quedare bastante firme, añádasele mas harina y azúcar. Sáquese después, amásese bien con la mano, córtese en forma de bizcochos redondos y largos, barnícense estos con clara de huevo y cuézanse en un horno caliente.

CXLI*Tortilla de huevo soplada*

Quiébreñse seis huevos y pónganse las claras y las yemas en sartenes separadas; bátanse las yemas con una poca de azúcar y sal, y las claras hasta que hagan una espuma sólida; mézclense las claras y yemas así batidas, aromatícense ya mezcladas, con una cortecita de limon. Derrítase un pedacito de mantequilla en una tortera puesta á la lumbre, póngase en la misma tortera la tortilla y ya que por un lado esté bastante cocida para contener la parte líquida voltéese en el plato y hágase cocer en el horno. Cuando esté bien esponjada, mándese á la mesa.

CXLII*Rico bollo de almendras*

Móndese una libra de ALMENDRAS dulces y cuatro libras de almendras amargas; macháquense en un mortero con una poca de agua de rosa hasta que se haga una pasta, y añádasele una libra de azúcar de pilon y un poco de aguardiente; luego tóñense las yemas de treinta y las claras de veinte huevos y bátanse por separado las yemas y las claras; añádanse las yemas á las almendras, y azúcar, viértanse poco á poco las claras y mézclase bien todo; engrásese de mantequilla una sarten de hoja de lata y viértase en ella el bollo; espolvoréese por encima una poca de azúcar y póngase á cocer por una hora en un horno bien cargado.

CXLIII*Almendras azucaradas*

Móndese y límpiese una cantidad cualquiera de ALMENDRAS, y fríanse ó cuézanse en horno con mantequilla hasta que estén doradas; límpiense con una servilleta y viértaseles por encima jarabe de la consistencia de un hilo y agítase hasta que esté frio.

CXLIV*Lengua cocida*

La mejor manera de hacerla consiste en arrollarla como un filete de ternera antes de hervirla.

CXLV*Pudín de Eva*

Pélense y macháquense seis manzanas; tómense seis onzas de corteza de limon rallada, otro tanto de pasas bien limpias y gruesas, y seis onzas de azúcar de pilon, una cucharada de sal, la cuarta parte de una nuez moscada rallada, seis huevos bien batidos, una cucharada de zumo de limon y un vaso grande de aguardiente. Estos ingredientes, cuando estén bien mezclados deben hervirse en un lienzo durante seis horas.

CXLVI*Pasta de almendra y miel*

Media libra de miel de colmena clarificada de antemano por medio del fuego; media libra de polvo blanco de almendra, una libra de aceite de olivo, aromatizado con la esencia que mas agrade, y las yemas de tres huevos. Bátase muy bien en un mortero la almendra y la miel, y luego váyasele echando poco á poco el aceite y las yemas de huevo juntos.

CXLVII*Crema de anís*

Tómense: de granos de anís, una cuarta de libra (cuatro onzas); de azúcar, una libra; de aguardiente, poco menos de media azumbre.

Cuézase el azúcar en dos vasos de agua; cuando esté cocida échesele el anís, luego el aguardiente, y póngase en infusión en un cántaro durante seis semanas.

Fíltrese después.

CXLVIII*Ratafia de azahar*

Tómense dos onzas de azahares mondados; pónganse en poco menos de media azumbre de aguardiente blanco, déjese en infusión cuatro horas, pásese por tamiz y añádasele una libra de hermosa azúcar.

Al cabo de ocho días, estando ya bien deshecha la azúcar, pásese por filtro, tápese muy bien y sírvase el licor después de seis meses.

CXLIX*Jarabe de ponche*

Ron de primera calidad, cuatro onzas; Aguardiente de 36 grados, cuatro onzas; Jarabe de azúcar, una y media libras; Espíritu de limon, dos dracmas; Acido cítrico y tartaroso, cuarenta granos.

Disuélvase en el ron el ácido, mézclese bien todo, y viértase en una botella muy limpia y secada de antemano.

Este jarabe se conserva mucho tiempo.

Cuando se quiere preparar ponche se toman dos dracmas de buen té, lávase con una poquita de agua fria que se tira, después se le pone en una tetera; luego se hace hervir poco menos de dos cuartillos de agua, la cual se vierte dentro de la tetera; después, al cabo de quince minutos se pasa el té y se le añade el jarabe de ponche suficiente para que tenga buen gusto para las señoras.

Hay personas que en lugar de té hacen una infusión de café; este ponche de café es tambien muy sabroso.

CL*Papas fritas*

Tómese una poca de harina, dos huevos batidos con una poca de agua, una cucharada de aceite, una poca de sal y pimienta, y hágase con esto una pasta delgada y suave. Lavénse y móndense unas papas crudas y después de partidas en ruedas delgadas, sumérjanse en la pasta, y cuézanse en manteca hirviendo, hasta que estén con un buen dorado. Antes de servir las, lo cual será lo mas caliente posible, espolvoréeseles una poca de sal.

CLI*Huevos encurtidos*

Hiérvanse en agua dos huevos hasta que estén duros, quítenseles las cáscaras y luego hiérvanse por diez minutos en vinagre de vino blanco y especias; hecho esto, pónganse en un tarro con el vinagre y la especia y unos pedazos de betarraga.





*Bodegón con gato negro y
cortes de carnes.*

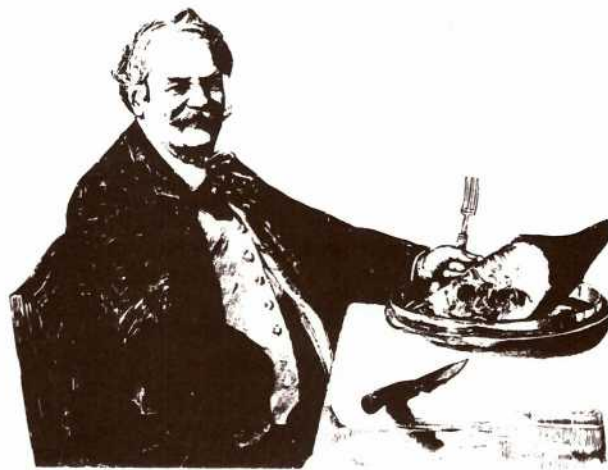
Oleo sobre tela.

Anónimo.

Colección: Sr. Antonio del
Pozo y Sra.

EL DIARIO
DEL HOGAR
(1882-1909)

Menús y recetario





DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"

(Convite)

SOPAS.

Menestra de verduras, de lechugas, Arroz con garbanzos,
Bisque de Cangrejos.

VINO

Madera y Jerez Seco.

HORS D'OEUVRE.

Bacalao fresco á la Santa Menehould, Salchichón,
Pepinillos, Melón.

VINO

Arbois Pouilly.

ENTRÉE.

Salmón á la genovesa, Costillas de carnero,
Pastel caliente de codornices,
Alones de guajolote en marinada, Pierna de
anzar con navos.

VINOS

Barsac, Cahors, Beaune, Avallon.

ASADOS.

Faisán, Pierna de javalí,
Cordero Machacado.

ENSALADAS.

Chiles valencianos, Escarola, Romanita.

LEGUMBRES.

Espárragos en salsa blanca, Alcachofas á la
Vinagrete,
Coliflores con mantequilla, Espinacas á la crema.

VINOS

Chambertin, Chateau-Grillé, Clos-Vougeot, Latour

QUESOS.

Queso á la crema, Roquefort, Gruyère, Toluqueño.
Buñuelos almendrados, Compota de peras, Guayabate.
Frutas del tiempo.

Volnay espumoso, Champagne rosado.

Café y licores.





DEL
 "DIARIO DEL HOGAR"
 ALMUERZO PARA DIEZ PERSONAS

Señor N. ... N...

LISTA

Adornos de mesa.

Rabanitos.
 Mantequilla.

Pepinos.
 Sardinias.

Primer servicio.

Huevos revueltos á la francesa.

Entradas.

Huachinango á la holandesa.

Beefsteack á la inglesa.

Fritura de ostiones.

Filete a la jardinera.

Costillas de carnero á la Perigueux.

Ponche á la romana.

Asado.

Roastbeef á la inglesa.

Ensalada de cresson.

Postres.

Frutas de la estación.

Puding bon crema.

Final.

Café. — Té. — Licores.

N.N.

México, Enero de 188

Huevos revueltos á la francesa.

En una sartén se disuelve como dos onzas de mantequilla y se apartan diez y seis yemas de huevo que se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se añade como un cuartillo de leche, batiendo todo junto, se pone en la sartén á fuego manco, meneándolo continuamente y procurando que no se pegue.





DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"

COMIDAS DE VIGILIA

Sopa de acederas.
Vol au vent de ostiones.
Mayonesa de camarones.
Zanahorias á la crema.
Guachinango au gratin.
Frijoles á la veracruzana.
Crema de chocolate.
Fruta.

Sopa de pan con queso y chile.
Picadillo de ostiones.
Pámpano en caldillo de jitomate.
Habas verdes á la francesa.
Mero frito.
Ensalada de Langosta.
Guayabate moreliano.
Fruta.

Sopa de cebollas.
Empanadas de pescado. (1)
Pescado blanco de Chapala en escabeche.
Macedonia de legumbres.
Cangrejos á la Gascona.
Ensalada de papas.
Fruta.



(1) Se recomiendan las que están de venta en la Dulcería del Aguila de Oro.



DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"

Sopas.

Arroz en salsa bermeja de ternera.

Jerez y madera.

Hors D'oeuvre.

Lengua empapelada, rábanos, aceitunas, Rol
pince.

Montarchet.

Entrée.

Codorniz en costra, rodaballo en mantequilla,
filete en vino madera, pollo á la reina.

Pomard.

Chambertin.

Saint Gilles

Punch au Champagne.

Asados.

Pavo trufado, liebre asada.

Ensaladas.

Escarola y betavel.

Legumbres.

Macedonia á la bechamel, chícharos á la inglesa.

Barsac.

Segur.

Postres.

Gruyère, Chester.

Carlota rusa.

Frutas y dulces.

Champagne.

Thé y café.





DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"
(BANQUETE)

Sopa de Rabioles.

Madera y Amontillado ámbar.

Hors D'oeuvre.

Mantequilla, rabanitos, aceitunas, mortadella.

Entrée.

Bagre empapelado, Mole verde de guajolote,
Costillas de venado en salsa picante.

Macon.

Côte — Saint — Jacques.

Saint — Estephe.

Meursault.

Punch de Marrasquino.

Asados.

Pierna de carnero. Faisan trufado.

Ensaladas.

Romanitas y Berros.

Legumbres.

Alcachofas rellenas, Espinacas á la crema.

Richebourg.

Chambertin.

Leoville.

Latour.

Quesos.

Toluqueño y Roquefort.

Postres.

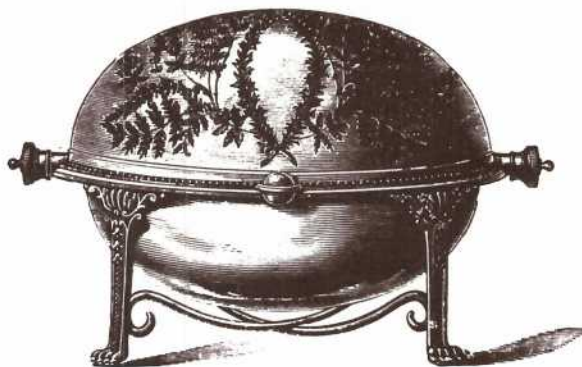
Frutas secas, Compotas de albaricoque y naranja.

Fruta del tiempo.

Volnay espumoso.

Champagne rosado.

Café y Licores.





DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"
MENU DE CONVITE.

Macon.

Sopa de pastas de Italia con salsa de jitomate.
Madera y Jerez.

HORS D'OEUVRE.

Anchoas, pepinillos, salchichón, aceitunas.

ENTRÉE.

Pies de puerco trufados.

Mayonesa de ave.

Bacalao á la bechamel.

Pecho de ternera relleno, con chícharos.

Medoc, Haut, Brion y Latour.

Punchs de Marrasquino.

ASADOS.

Pierna de carnero y Pavo trufado.

ENSALADA.

Escarola.

LEGUMBRES.

Puré de chícharos, Col rellena.

Chateau-Neuf du Pape

QUESOS.

Frutas y dulces.

Champagne.

Café y licores.





DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"
(CONVITE)

SOPAS.

Arroz, Purée de zanahorias, Rodaballo con salsa de ostras.

Jerez y Amontillado ámbar.

HORS D'OEUVRE.

Mantequilla, Rabanitos, Anchoas, Pepinillos.

ENTRÉE.

Pastel caliente de codornices, Costillas de carnero á la Zubiza.

Gallina con consumados, Ave con trufas en salsa suprema,

Filetes de perdiz salteados.

Chateau-Laffite, Pomard,

Saint Gilles,

Chambertin, Punch de Marrasquino.

ASADOS.

Gallina trufada.

Pierna de cannero.

ENSALADAS.

Lechuga.

Escarola.

LEGUMBRES.

Coliflor en salsa, Nabos rebozados, Espinacas.

Richebourg. Chateau La Rose.

QUESOS.

Gruyère.

Brie.

Roquefort.

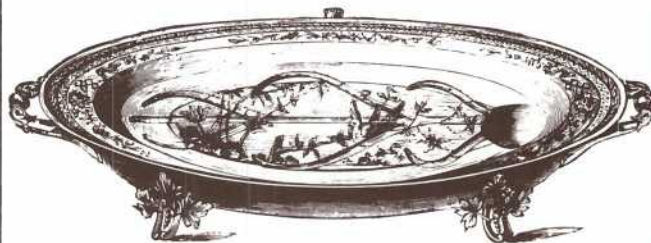
POSTRES.

Sultana á la Chantilly, Gelatina de Marrasquino,

Queso de leche y Compota de peras.

Fruta del tiempo.

Champagne, Café y Licores.





DE
 "EL DIARIO DEL HOGAR"
 (CONVITE)

SOPAS.

De coles á la aldeana. De arroz en salsa bermeja.
Saint-Estephe.

HORS D'OEUVRE.

Salchichón, truchas, mantequilla, lengua.

ENTRÉE.

Salmón á la genovesa, Costillas de carnero con lechugas,
 Alones de guajolote en marinada.

Avallon

Chasagne

Barsac

Cahors

Borgoña.

Burdeos.

ASADOS.

Lengua de buey ahumada.

Roastbeaff.

ENSALADAS.

Betavel.

Escarola.

LEGUMBRES.

Espárragos.

Coliflor á la crema.

Calabria, Picoli, Lacrima Christi, Frontignan.

QUESOS.

Brie,

Gruyére,

Chester.

POSTRES.

Conserva de higos,

Tirilla de prisco.

FRUTAS DEL TIEMPO.

Champagne espumoso. — Volnay espumoso.

Café y Licores.



MENU

DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"
 (CONVITE).

Sopa de pasta de Italia.
 Sopa á la Condé.

Jerez seco. *Madera.*
 Antes de la Sopa: — *Absynthe y Vermouth.*

HORS D'OEUVRE.

Anchoas, pepinillos, sardinas, melón.
Chablis y Montrachet.

ENTRÉE.

Pastelillos á la bechamel, Mollejas de ternera
 mechadas.

Filetes de ave con trufas, Conejo con setas.

Tonèrre. *Coulange.* *Petit-Medoc.*
Beaune. *Punch de Ron.*

ASADOS.

Perdices mechadas. Pavomechado. Javalí.

ENSALADAS.

Chiles valencianos. Lechuga. Pepinos.

LEGUMBRES.

Espárragos en salsa blanca. Fondos de alcachofa.

Pomard.
Romanée Conti, *Richebourg,* *Margaux.*

QUESOS.

Brie, Chester, Gruyère.

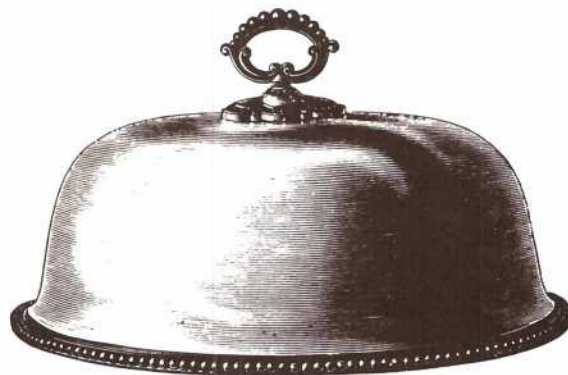
FRUTAS DEL TIEMPO.

Compotas de chabacanos. De manzanas.

Champagne rosado. Romanel espumoso.

Café y Licores.

Chypre, Calabria, Lacrima Christi.





DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"
(Comida de diez cubiertos).

SOPAS.

Arroz. Purée de Zanahorias, Rodaballo con salsa de ostras.

Chateau quèlle, Chablis, Pouilly.

HORS D'OEUVRE.

Mantequilla, Rábanos, Anchoas, Pepinillos.

ENTRÉE.

Pastel caliente de Codornices, Costillas de carnero á la Zubisa,
 Cartuja de legumbres, Gallina con consumados,
 Aves con trufas y salsa suprema, Filetes de perdiz salteados.

Saint Estephe.

Petit Medoc.

La Chainete.

Tonèrre.

ASADOS.

Pato silvestre, Gallina trufada, Roastbeaff.

ENSALADAS.

Chiles valencianos, Pepinos y Romanita.

LEGUMBRES.

Espárragos á la crema, Chiles rellenos,
 Coles de Bruselas.

Chícharos con mantequilla.

Juranzon,

Margaux,

Pomard,

Hautbrion.

QUESOS.

Toluqueño, Brie, Roquefort, Chester.

POSTRES.

Gelatina de Marrasquino, Queso *bavarois*,
 Compota de castañas, Compota de peras.

Mangos de Manila, Piña,
 Duraznos, Peras duquesas, Uvas, Perones.

Vino del Rhin, Romanel espumoso.

Café y Licores.





DE
"EL DIARIO DEL HOGAR"

Adornos de mesa.

Aceitunas, anchoas, pikles, mantequilla.

SOPAS.

Alemana, Del cazador.

ENTRADAS.

Huachinango á la italiana.

Beefsteack á la holandesa.

Conchas con camarones.

Filete con hongos.

Vol-au vents de surtimiento.

Pichones al sol.

Ponche á la romana.

ASADOS.

Pieza de ternera asada.

Pavos al horno.

LEGUMBRES.

Chícharos. Ejotes.

DULCES.

Queso de Roquefort.

Jaletinas de almendra.

Mermelada de peras.

Requesón en Bella Vista.

Fresas en vino Burdeos.

Trufas de la estación.



REPOSTERIA DE HOY.

L.G. PEREZCANO.

Portal del Aguila de Oro, núm. 4.

México, Mayo 27 de 1883.

Brioches, mañana y tarde. — Venecianas. — Pan inglés.

Berlinas. — Saint Honorés. — Tartas de fresas.
— Idem de chavacanos. — Idem de zarza. — Genoises,
crema de mantequilla.

Feuilletée, surtido.

Petit fours.

Pequeñas tartas de fresas. — Idem de chavacano. — Idem de
frangipan. — Primavera. — Eclairs. — Choux
pralinée. — Idem á la crema. — Panequeck.
Vol-au-vents de ostiones y á la financièrè. — Pasteles de
liebres. — jamón de Westphalia. — Idem en
vino. — Galantina trufada.
Salchichón, Ternera prensada, Crepinetas, Queso de
puerco, etc. etc.



JULES COURTIN.

Segunda de San Francisco núm. 11.

México le 27 Mai 1883.

Entremets.

Vienois. — Bombes café. — Martinique. — Oriental á la
crème. — Soupirs. — Ecosais. — Saint
Honoré. — Savarins. — Tartelettes fraises, abricots,
amendes, pommes.

Feuillettée varié.

Fours amendes variés.

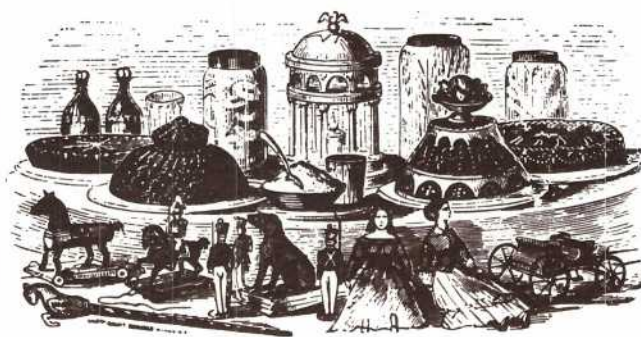
Fours glacés variés.

Hure de Sanglier. — Pâté de Gibier de Chartres, Foie Grass
de Strasbourg.

Vol-au-vents aux huitres, Idem Saumon. Idem
CEPS. — Merengues. — Oranges & fraises glacées.

Capoul, Théo, Berthe.

Piezas montadas á toda hora.



M. DEVERDUN.

Puente del Espíritu Santo, núm. 2.

México, Mayo 27 de 1883.

Brioques. — Babás. — Feuilletés assortis. — Choux á la crème. — Tartelettes de fraise, abricots, frangipane, á la crème, aux peches, etc., etc.

Mokas. — Eclairs. — Glacés. — Creole. — Mascotte. — Cornets á la Crème. — Bouchées aux noix. — Neignets abricots. — Petits fours assortis. — Timbales au riz.

Entremets.

Richelieu. — Ananas. — Baquets Macedoine. — Gateaux de noix. — Tartes aux fraises, aux abricots, aux pêches. — Pithiviers. — Savarins. — Soupirs. —

Flans au riz. — Gaulois. — Charlott russe. — Nids. — Manchons. — Cotelettes milanaise.

Bonbons du jour.

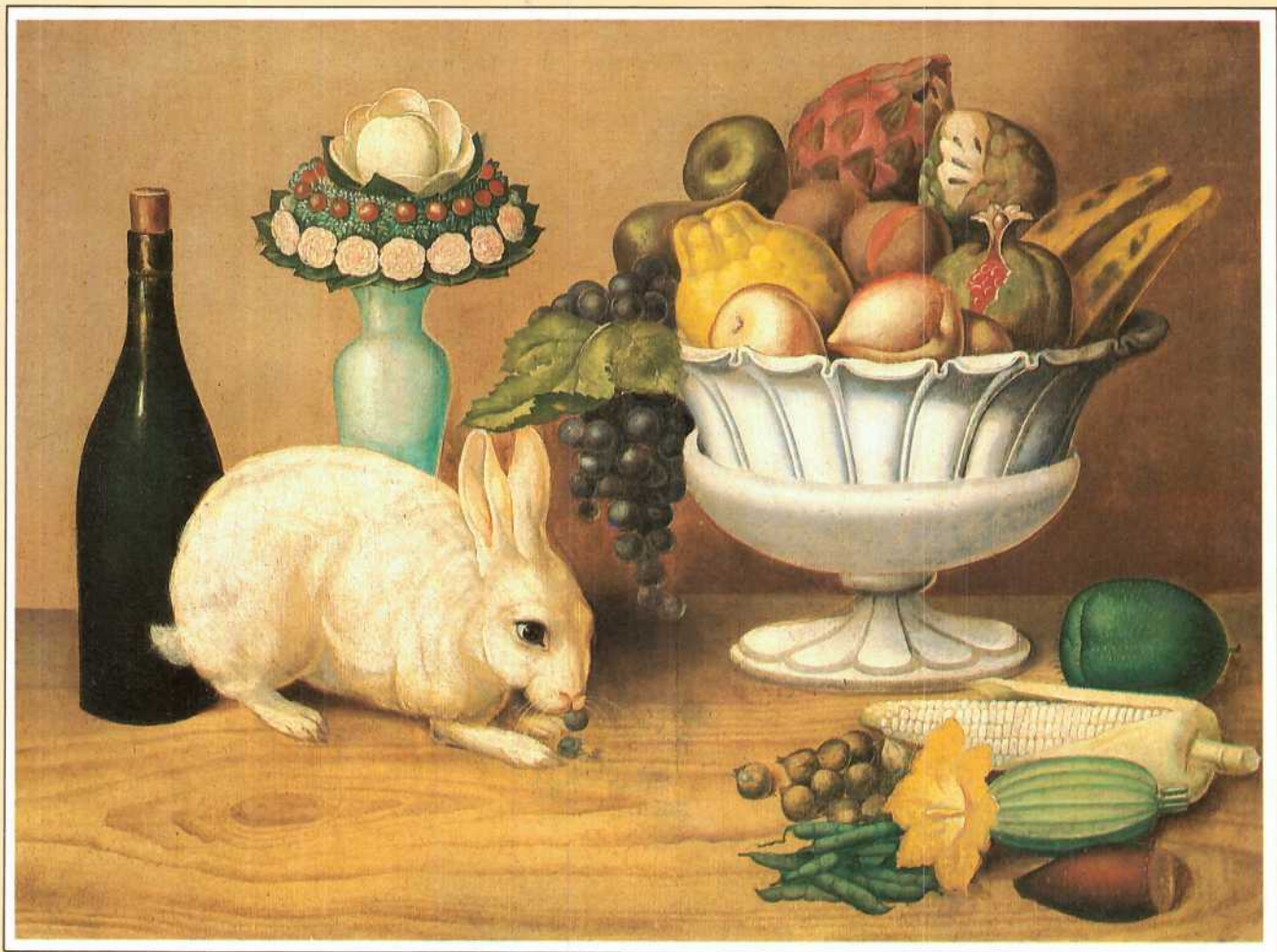
Berthe. — Théos. — Marjolaine. — Fédora. — Abricots glacés. — Fraises glacées.

Cuisine et viandes froides.

Galantine truffée. — Petits patés de viande. — Paté de volaille truffé. — Vol-au-vents de ostiones y de Salmon. — Vol-au-vents á la finacière.

Jambon glacée.





*Bodegón con conejo
blanco, frutero y botella de
vino.*

Oleo sobre tela.

Anónimo poblano.

**Colección: Dr. Raoul
Fournier y Carolina Amor
de Fournier.**

1

Lomo á la flamenca

Se mecha la parte más carnosa del lomo con gruesas tiras de jamon, se adereza el lomo con sal y pimienta y se frie en manteca, teniendo cuidado de volverlo de uno y otro lado para que se dore bien por todos lados; se cubre con un hornillo portátil y se le echa lumbre, dejándolo cocer dos ó tres horas a fuego lento. Por otra parte se cuecen zanahorias y el corazon de una col, con caldo. Cuando la carne está cocida, se coloca en un platon, alternando al rededor las zanahorias y pedazos de col; en la salsa que queda en la cazuela se le agrega media taza de caldo y media copa de vino blanco, se deja hervir un poco y se vierte por encima del lomo y las le-gumbres.

2

Costillas á la Zubiza

Se hace preparar y golpear por el carnicero unas cuantas costillas no muy delgadas; se mechan con tocino; se cubre el fondo de la cazuela con dos lonchas de ternera magra y una de jamon; se ponen encima las costillas mechadas y se les añade dos ó tres clavos, una ó dos zanahorias, una hoja de laurel, sal, pimienta: se cubre todo con una buena rebana-da de tocino y se le vierte por encima una taza de caldo cola-do; se cuece á fuego lento durante dos horas y media ó tres; así que están cocidas, se tienen en un platon cerca del fuego, se desengrasa la salsa, se ponen las costillas en forma de co-rona en el platon, colocando en su centro un purée de ce-bollas vertiendo la salsa por encima.

3

Espinacas con jugo

Cuando están ligeramente hervidas se pican las espina-cas, se enfrian y se echan en una cazuela con un pedazo de mantequilla y media taza de caldo; cuando hayan adquiri-do el grado de consistencia deseado, se le echan algunas cucharadas de jugo de carne asada desengrasado ó de fri-candó, y se sirven con círculos de cortezones de pan.

4

Tostadas con vino Madera

Con miga de pan ó pan de huevo, se hacen unas rebana-das de tres centímetros de espesor sobre seis de ancho, se les da la forma que más agrada y se frien en miel clarificada; se colocan despues en una lata y se les echa azúcar por encima, se meten al horno, adornándolas con frutas confitadas, co-

mo peras, ciruelas, etcétera; se colocan despues en un platon y se ponen en una cazuela cuatro onzas de azúcar en polvo, un vaso de vino de Madera y dos ó tres cucharadas de mer-melada de chabacano; se deja hervir un instante, esta mezcla, meneándola hasta que forme una salsa unida, y se vierte por encima de las tostadas sin desarreglar los adornos, y se sirve todo caliente.

5

Lengua en salsa de jitomate

Se echa la lengua en agua fresca unas veinticuatro ho-ras, cambiándole varias veces agua, y despues se pone en agua hirviendo y se saca para rasparle con un cuchillo la piel; se mecha con pedazos de jamon sazonados con pimien-ta, sal, moscada y perejil, y se pone á cocer cinco horas, agregándole pedazos de jamon, especies, unas cebollas y unas zanahorias con medio vaso de vino blanco; así que está cocida, se quita del fuego y se parte la lengua por la mitad sin que quede separada, se coloca en un platon adornándo-la con unas setas cocidas y unos pepinillos en vinagre; se ha-ce una buena salsa de jitomate y se vierte bien caliente por encima.

6

Croquetas de arroz

Se ponen á cocer lijera-mente cuatro onzas de arroz: correspondiente cantidad de buena leche: á la mitad del co-cimiento se le añade un pedazo de excelente mantequilla del tamaño de un huevo, un poquito de sal fina y cuatro on-zas de azúcar en polvo. Se dejan cocer á fuego lento dentro del horno; cuando se haya consumido la leche y estén bien cocidas, se lían con seis yemas de huevo y se les añade un po-co de vainilla en polvo para perfumarlas; se dispone todo en pequeños montones que se dejan enfriar para poderles dar la forma que se quiera, se empanizan con miga de pan muy fina, se frien y se sirven.

7

Huevos revueltos

Se baten los huevos como para una tortilla ordinaria, y se sazonan con sal, pimienta y ralladuras de moscada; se po-nen en un platon que pueda soportar la accion del fuego con un pedazo de mantequilla y se baten sin cesar mientras se cuecen á un fuego moderado; no se dejen cocer demasiado, sino que cuando han adquirido buena consistencia, se aña-de una cucharada de jugo de carne para seis huevos, ó bien puntas de espárrago cuando sea la estación.

8

Coles de Bruselas

Después de haberlas limpiado, quitándoles las hojas exteriores, que no están adheridas al centro, se echan en agua ligeramente salada, y con diez minutos de ebullición bastan para que queden cocidas.

Se escurren y se vuelven a poner en la cazuela con un pedazo de mantequilla, una poca de sal, pimienta y nuez moscada rayada. Se hacen saltar diferentes veces y tan pronto como se haya derretido la mantequilla se sirven muy calientes.

9

Huevos en fricasée

Se corta una miga de pan de un tamaño regular y se pone a hervir en una poca de leche y caldo de pescado, hasta que se haga la miga como pasta; entonces se pone a escurrir y se mezcla con unos huevos, queso rayado y especias. Se bate bien todo, a formar una tortilla de huevo, que se corta en tiras largas, y aparte se hace una salsa con una poca de mantequilla, dos huevos batidos, perejil, tomillo, laurel, sal, especias, jugo y un pedacito de cáscara de limón y una taza de leche; se hace todo hervir un poco y se vierte sobre las tiras de huevo.

10

Liebre asada

Para que una liebre que se debe asar esté bien mechada, hay que pasarla antes por la manteca unos minutos, a que la carne tenga alguna consistencia: se saca de la cazuela y se deja enfriar y escurrir, y entonces se la mecha, se pone en el asador y con una hora basta para que esté asada.

En una cazuela aparte se hace una salsa compuesta de hígado de liebre muy bien picado con dos ó tres cebolletas y un puñado de yerbas finas, dos onzas de mantequilla y una cucharada de harina; todo esto se moja con una taza de caldo, un vaso de vino blanco, se deja reducir y después se le agrega el jugo que la liebre ha dado al cocer; se sirve la salsa en una salsera, y la liebre asada en un platon.

11

Alcachofas rellenas

Se quitan a las alcachofas las hojas de abajo, y se ponen en un cazo tantas alcachofas como personas haya a la mesa; se echa el agua indispensable para que las alcachofas, cabeza abajo, queden cubiertas en un tercio solamente: se tapa

herméticamente el cazo con un trapo y una cubierta de madera y se pone al fuego con mucha lumbre. Antes de que estén completamente cocidas, se sacan de la lumbre y se les quita la peluza, sacando con cuidado el centro de la alcachofa; se hace un relleno con setas, yerbas finas, carne de salchicha y pechugas de ave, sazonándolo con sal, pimienta y moscada rayada; se llena con esta preparación el hueco dejado por la peluza, se coloca de nuevo el centro de la alcachofa, atándolo con un hilo para que no se deforme; al acabar de cocerse se ponen a que se frian, se escurren y se sirven.

12

Buñuelos de manzanas

Se pelan unas manzanas no muy maduras, se cortan en pedazos de un centímetro de espesor, se le quitan las pepitas a cada rodaja, y se ponen los pedazos de manzana en remojo durante dos horas en aguardiente de suprema calidad. Se hace una pasta poniendo en un vaso de porcelana 8 onzas de harina, se le echa poco a poco dos vasos de agua suficientemente tibia para hacer derretir dos onzas de mantequilla muy fresca y se le añade un poquito de sal: tiene que quedar la pasta perfectamente lisa; ni muy clara ni muy espesa, y al tiempo de desleirla se le echa un vaso de vino blanco. Se pasa cada pedazo de manzana por la pasta de los buñuelos y se frien, en una fritura que no sea demasiado caliente; se sirven muy calientes con polvo de azúcar por encima.

13

Pastel de ternera y jamon

Se hace una pasta de harina, huevo, manteca y agua, como para pasteles, dándole la forma por medio de un molde de las dimensiones que convenga: se guarnece el fondo con una loncha de jamon: encima del jamon y en las paredes de alrededor un relleno muy bien picado de ternera y jamon magro en partes iguales: se sazona con sal y pimienta, después se pone un rebanada de jamon y otra de ternera mechada, así hasta llenar el molde, el cual concluye la última capa con el relleno picado: se le pone al pastel su tapa y se hace cocer al horno a un grado de calor no muy elevado; se deja enfriar, se saca del molde y se sirve frío.

14

Pichones a la provenzale

Se vacían, pelan y despluman los pichones que estén en un estado completo de gordura. Se mechan las pechugas con rajitas de anchoas en dos hileras a cada lado. Así preparados los pichones, se ponen a dorar a fuego lento con una rama de perejil, dos docenas de cebolletas y una cabeza de

ajo; cuando estén medio cocidos se les añade media docena de salchichas pequeñas; á su vez bien cocidas estas, se desengrasa la salsa y se sirven los pichones, rodeándolos de las cebollitas y salchichas.

15

Biffstecks á la Chateaubriand

Se cortan los biffstecks de cinco ú ocho centímetros de espesor (siendo filete de buey); se aplanan un poco con el llano de un cuchillo; se sazonan con sal, pimienta, y se les unta mantequilla. En brasas muy ardientes y sin humo se coloca la parrilla, y así que está bien caliente, se ponen los biffstecks teniendo cuidado de no voltearlos mas que una sola vez: así que ya están asados se sirven, y si se quiere, se hace una salsa á la maître d'hotel, que consiste en amasar cuatro onzas de mantequilla con sal, pimienta, un puñado de perejil, una pequeña cantidad de cebolla y unas cuantas gotas de vinagre; despues se sirve.

16

Ejotes á la inglesa

Se ponen a cocer los ejotes muy tiernos en agua hirviendo y salada; así que están cocidos se ponen á escurrir y cuando aun están calientes se pasa en agua hirviendo un platon que pueda soportar la accion del fuego; se coloca en ceniza caliente y se hacen derretir en él cuatro onzas de mantequilla fresca, se echan los ejotes escurridos en la mantequilla pero bien calientes, se menea con precaucion para que todos tomen por igual la mantequilla y se pone al rededor del platon un cordon de perejil bien picado y se sirve.

17

Sopa de purée de castañas

Se cuecen unas castañas en agua salada, se pelan y se machacan la mitad, añadiéndoles igual cantidad de miga de pan remojada en un consomé; se delié todo en el dicho consomé y se tiene cuidado que este purée no sea ni demasiado espeso ni demasiado claro, se pasa por un cedazo y se conserva caliente en un baño de maría, se cortan cortezones de pan frito que se echan en la sopera con la otra mitad de las castañas; se vierte el purée bien caliente en la sopera sobre los cortezones y castañas.

18

Papas á la provenzal

Se pelan y se cuecen unas papas, en una cantidad suficiente de caldo magro, un puñado de yerbas finas, algunas

cucharadas de aceite, sal y pimienta. Cuando están bien cocidas y no queda más que un poco de aceite, se hacen saltar las papas en ese mismo aceite hasta que tomen color y se sirven sin salsa, ó bien rociadas con una salsa de aceite de olivo y llemas de huevo.

19

Carlota rusa con crema

Se llena de bizcochos pequeños el fondo de un molde, haciendo que la parte lisa de los bizcochos toque las paredes del molde; con iguales bizcochos, colocados verticalmente, se revisten las paredes laterales internas del molde. Se pone á hervir un cuartillo de leche con un poco de vainilla y ocho onzas de azúcar; se saca la cazuela del fuego, se tapa y se deja un rato á que la infusion se haga; miéntras, se pone á derretir media onza de gelatina ó cola de pescado en una cazuela con un vaso de agua; cuando esté derretida se junta con la leche, sacando anteriormente la vainilla, se bate con seis yemas de huevo, se pasa la crema por un tamiz en un bote y se coloca encima de hielo machacado, meneando continuamente la crema con una cuchara de palo. Cuando empieza á cuajarse se le añade crema batida como espuma, en cantidad suficiente y así que ya esté completamente hecha la mezcla, se quita el bote del hielo y se llena de esta crema el molde de la carlota, colocándolo despues en el hielo machacado y se cubre con una tapadera. En el momento de servir, se le quita la tapa, y se vacía prontamente en un plato, teniendo cuidado de que no pierda su forma.

20

Coliflor á la Luis XIV

Se lava diferentes veces la coliflor en agua tibia, pero sin hacerla hervir en lo mas mínimo; se pone despues á cocer en bastante caldo de consomé, añadiéndole un poquito de moscada; tan luego como esté cocida la coliflor, se escurre, y cuando aun está caliente se menea en una cazuela puesta al fuego justo el tiempo necesario para hacer derretir é incorporar á la coliflor un buen pedazo de mantequilla fresca, y se sirve tan luego como se ha derretido ésta en la coliflor.

21

Tortilla con trufas á la Richelieu

Se hace una tortilla de doce huevos al natural y se levanta con el tenedor para que no se pegue al sarten; cuando esté medio cocida se le quita una buena parte del centro y se llena el hueco con trufas que se preparan del modo siguiente: Se hace una requemada rubia de manteca, se le añade medio vaso de vino blanco, un poco de jugo de carne, se hacen cocer en esta salsa las trufas necesarias cortadas en pedaci-

tos; la salsa ha de ser escasa; despues de haber rellenado la tortilla, se replega sobre sí misma para cubrir las trufas; se la rocía con la misma salsa de su cocimiento, y unos pedacitos de trufas por encima, y se sirve.

22

Costillas empapeladas

Se preparan las costillas y se les dá una pasada por la manteca, despues se guarnecen por ambos lados con un relleno de una docena de cebollitas que se pican muy finas, dos puñados de setas y uno de perejil; se cuecen en una cazuela ocho onzas de jamon seco picado en cinco onzas de manteca; se le añade el perejil, las setas y las cebollitas picadas cuando esté bien cocido, se le añaden tres ó cuatro cucharadas de aceite y un poco de miga de pan bien desmenuzada; se guarnecen con este relleno las costillas, se unta un papel de aceite, se envuelve cada costilla en su papel y se ponen en la parrilla á que se doren.

23

Arlequin de fruta con jalea

Se tiene un molde de doble fondo, se echa jalea en el molde y se llena de fruta el centro desocupado por el doble fondo; se hace una jalea de marrasquino, y se deja cuajar tres centímetros en el molde que se pone sobre hielo. Se toma una cantidad suficiente de frutas confitadas de toda especie, se cuecen de nuevo estas frutas en almíbar no muy espeso, y así que están cocidas se escurren; se colocan simétricamente en el molde, que se acabará de llenar con la jalea de marrasquino. Cuando ya la jalea esté bien cuajada, se saca del molde, procediendo como con todas las gelatinas, y se sirve el arlequin.

24

Codornices á la financiere

Se hacen cocer ocho codornices; así que están cocidas, se colocan al rededor de una fuente, metiendo entre codorniz y codorniz una loncha de lengua de ternera; se rocían con su propio cocimiento, desengrasado y muy reducido, y se llena el centro del platon con un adobo compuesto de crestas y riñones de gallo, hígados de volatería, setas, mollejas de ternera y de cordero, albondiguillas de volatería y unos cuantos pedazos de trufas, todo cocido á fuego lento en una salsa de vino de madera.

Cuando estén ya bien cocidas estas sustancias, y reducida la salsa, se sirven en el centro de las codornices.

25

Acederas con papas

Hay que cuidar que las acederas no tengan tronco y no

hayan empezado á granar; se les corta el rabo y la espina central de cada hoja, se pican algo gruesas estando crudas, y muy limpias se echan a la cazuela y se ponen al fuego en donde no tardan en derretirse; se esprimen con un tamiz para que suelten el agua que les sobra, y se ponen de nuevo en una cazuela con papas, ya cocidas y cortadas en rebanaditas, con un pedazo de manteca y fuego vivo para que la manteca obre bien sobre las acederas; se menean con una cuchara de palo durante su cocion; se pone en un plato hondo dos cucharadas de harina, y se bate bien hasta que haya absorbido toda la harina, entónces se le mezcla otro huevo que se bate como el primero, sazonándolo con un poco de sal y pimienta y desleido en una taza de buena leche; se echa por partes iguales encima de las acederas; se modera el fuego y se continúa meneando á que hiervan unos diez minutos más: se sirven con cortezones de pan.

26

Berengenas rellenas

Se parten á lo largo por la mitad, se les quita parte de la sustancia interior, y se prepara un relleno del siguiente modo: se pica la parte de carne que se le quitó á las berengenas, quitándoles las pepitas, cuatro onzas de tuétano de buey é igual cantidad de pechuga de ave: se mezclan con cuatro yemas de huevo, dos onzas de miga de pan duro muy bien desmenuzado; se une esto á lo primero, se amaza todo muy bien, se le añade sal y nuez moscada rayada, y se llenan con esto las medias berengenas ahuecadas; se une bien la superficie, pasando por las junturas un poco de yema de huevo con las barbas de una pluma; se ponen las berengenas en un platon que pueda soportar la accion del fuego, y se le derrite por encima el tuétano, pasándolo á través de un lienzo para rociar las berengenas; se pone el platon al fuego y se sirve bien caliente.

27

Sopa de yemas de huevo

Se deshacen en dos cuartillos de caldo, ocho yemas de huevos, y se cuelan en un molde para ponerlo al baño de María, así que esta especie de crema ha espesado, se echa en una soper a el caldo de la sopa; y con una espumadera, se van levantando capas de esta crema y echándola en el caldo.

28

Mermelada de manzanas

Se emplean manzanas que tengan el sabor bien pronunciado; se pelan, se cortan en pedacitos, se les quita las pepitas con sus vainas, y se echan en agua fria; á la cual se le

habrá exprimido el zumo de un limon. Despues se sacan uno por uno los pedazos de manzana, se escurren y se cortan lateralmente en tajaditas muy delgadas, se ponen al fuego en una cazuela sin agua hasta que empiecen á derretirse; entónces se menean sin cesar para que la mermelada no pegue al fondo de la cazuela, y cuando ya está casi cocida, se le echan dos libras de manzana, ocho onzas de azúcar, se sirve fria la mermelada y unos momentos ántes de servirla, se le ponen unos cartoncitos de canela que se quitan á poco rato para que no les comunique demasiado fuerte el sabor.

29

Huevos en leche

Se baten en una ensaladera que pueda entrar en una cazuela de agua hirviendo, doce huevos muy frescos. Aparte se ponen á hervir dos cuartillos de leche con cuatro onzas de azúcar, un granito de sal y la corteza de un limon ó naranja cortada en pedacitos. Así que ya deje de hervir la leche, se cuele y se deja enfriar hasta que quede solamente tibia, entónces se le añaden una ó dos cucharadas de agua de azahar, y se va vertiendo poco á poco sobre los huevos batidos agitando los vivamente para que la mezcla se haga bien; se ponen al baño-maría y cuando hayan tomado alguna consistencia se les echa azúcar acaramelada por encima, se dejan enfriar y se sirven.

30

Orejas de ternera á la tártara

Se pasan por agua hirviendo cuatro orejas de ternera y se completa el cocimiento con caldo mezclado con vino blanco. Cuando estén bien cocidas y frias, se abren en dos por la parte mas gruesa sin separar los pedazos, se sujetan con uno ó dos broches y se pasan por la manteca derretida, bien sazonada con sal y pimienta; despues se las envuelve en bastante miga de pan finamente desmenuzada, se cuecen en las parrillas con poca lumbre, se voltean una ó dos veces rociándolas cada vez con un poco de manteca derretida. Cuando han tomado buen color, se sirven, echándoles un poco de vinagre, perejil y yerbas finas picadas, y unas cebollitas.

31

Ostras marinadas

Se abren una ó dos docenas de ostras, recogiendo con cuidado el agua que contienen; se pasa á través de un lienzo y se calienta sin hacerla hervir; se echan en esa agua las ostras durante uno ó dos minutos, se escurren y se ponen en un platon que soporte la accion del fuego con cuatro onzas de manteca derretida, un buen adobo de cebollitas, yerbas

finas, setas picadas, una cucharada de aceite, pimienta y moscada rayada. Se cubre todo con una capa espesa de pan duro desmenuzado, manteniéndolo en el fuego suave y cubriéndolo con un hornito portátil provisto de lumbre algo viva. Cuando las migas de pan hayan tomado color, se retiran las ostras, se les rocía zumo de limon y se sirven.

32

Sesos á la marinera

Se ponen á cocer los sesos de ternera con una taza de caldo y una copa de vino blanco, á que den un lijero hervor; se escurren, se enfrían y se aderezan con sal y pimienta. En otra cazuela aparte, se pone manteca y se le echa cebollitas y setas cortadas en pedacitos; se le añade una cucharada de harina, un buen sazonamiento de sal y pimienta y se moja con media taza de caldo y media copa de vino blanco. Cuando los sesos están cocidos, se cortan en pedazos y se colocan en un platon que soporte la accion del fuego para añadirles el guiso de cebollitas y setas reduciendo la salsa, la que se sirve por encima bien caliente.

33

Papas en pirámide

Se ponen á cocer unas papas en agua, y despues, se machacan ya peladas como si fueran para pureé; se ponen en una cazuela con un poco de sal, y mantequilla, mojándolas con un poco de leche, hasta que ésta se haya reducido, y cuando ha adquirido buena consistencia, se forma una pirámide, la cual se une bien sobre el plato, se pone á dorar en un hornito casero, y se sirve.

34

Chícharos con crema

Se hace derretir en una cazuela cuatro onzas de mantequilla fresca, mezclada con una cucharada de harina; tan pronto como esté derretida la manteca, sin estar caliente, se le echan dos cuartillos de chícharos, se le añade un poco de perejil y cebolla y se cuecen á fuego lento. Terminado el cocimiento se saca el perejil y la cebolla y se echan los chícharos en un colador para separarlos del caldo, y en el caldo se mezclan dos ó tres cucharadas de crema espesa y una de azúcar en polvo; se hacen saltar los chícharos en esa salsa que no ha de quedar ni clara ni espesa, y se sirven calientes.

35

Sopa de coles

Se usa la col rizada y se pone á escaldar durante diez mi-

nutos en agua hirviendo cortada en tiras y cuidadosamente lavada. Cuando se sacan del agua se ponen á escurrir y se meten en una cazuela con ocho onzas de jamon; se echa encima buen caldo de puchero. Cuando el jamon y las coles están bien cocidas, se cuele el caldo para escaldar inmediatamente las sopas, sobre las que se sirve parte de las coles, cuyo restante debe tomarse con el jamon.

36

Crema batida

Se pone en una gran vasija dos cuartillos de crema, cuatro onzas de azúcar blanca en polvo muy fino, cinco gramos de goma en polvo y una onza de agua de azahar. Se bate largo tiempo esta crema con un batidor de mimbre hasta que se convierta toda en espuma, se deja descansar cinco ó seis minutos, se coloca en pirámide en un platon por medio de una espumadera y se sirve en los postres rodeados de corizas de naranjas ó de limon, confitadas.

37

Ejotes á la inglesa

Se pelan, quitándoles las hebras, y se lavan; se echan en agua hirviendo con sal; cuando están cocidos se quitan del fuego y se ponen á escurrir. Se pone en una cazuela un poco de mantequilla fresca, un poquito de harina, sal, moscada, y un vaso de leche; se hace saltar un momento y se sirve, agregándole unas yemas de huevo batidas con perejil y cebollitas bien picadas.

38

Peras á la Cardenal

Se escogen unas peras grandes, se pelan en crudo y se cortan en pedazos de regulares dimensiones. Se cuecen en una cazuela con vino tinto y azúcar blanca, y uno ó dos clavos de especies, y tanta agua como vino blanco. Para seis ó ocho peras grandes, la cantidad de azúcar es de ocho onzas; la del vino y del agua son proporcionadas al volumen de las peras que han de nadar dentro. Se deja cocer todo durante dos horas, se cuele el jugo haciéndole reducir si es demasiado claro, se pone en infusion un pedazo de canela algunos minutos y se vierte el jugo reducido encima de la compota de pera y se sirve caliente ó fria, al gusto de las personas.

39

Sopa de coliflor

Se escogen unas coliflores chiquitas, se limpian y se cor-

tan en pedacitos. Despues se echan en una cazuela con un pedazo de mantequilla á que estén bien doradas, se las moja con la misma agua en donde se deben haber cocido anteriormente las coliflores y se les agrega un poco de caldo, sazónándolo con sal y pimienta; se ponen á dorar unas rebanadas de pan, las cuales se echan tambien en el caldo, y se deja hervir todo junto hasta que se haga purée y se sirve.

40

Coles á la picarda

Se parte en cuatro una col, sin separar los pedazos; se hace hervir durante un instante en agua, se escurre y se pone en una cazuela con bastante caldo, ocho ó diez cebollas, yerbas finas, sal, pimienta y cuatro onzas de mantequilla fresca. Cuando la col esté medio cocida, se le añaden media docena de salchichas, terminando el cocimiento á fuego lento; se frie una rebanada de pan del grueso de la palma de la mano, se coloca en el centro de un platon, se ponen las coles encima de la rebanada y se distribuyen al rededor las cebollas y las salchichas: se deja reducir el caldo y se cuele, añadiéndole unas cucharadas de jugo de asado y se sirve.

41

Orejas de ternera á la tártara

Se pasan por agua hirviendo cuatro orejas de ternera, y se completa el cocimiento con caldo y vino blanco. Cuando estén cocidas y frias se abren en dos por la parte más gruesa; se ponen á dorar un poco en manteca bien sazónada con sal y pimienta: tan luego como estén cocidas y hayan tomado buen color, se colocan en un platon y se las sirve con una salsa á la tártara, que es la siguiente: Se ponen en una cazuela dos ó tres escalonias (especie de ajo) y perejil, todo picado muy fino con mostaza, sal, pimienta y un poquito de vinagre; se le agrega aceite poco á poco y se menea sin cesar; si acaso se espesase demasiado, se le agrega un poco de vinagre; se prueba, y si está demasiado salada se le agrega otro poquito de mostaza y aceite. Esta salsa no se pone al fuego, así fria se sirve.

42

Pastel de liebre

Se limpia la liebre y se corta como para guisarla, se le quitan los huesos y se ponen á dorar en manteca los pedazos de carne para que tomen consistencia, se ponen despues á escurrir y así que se han enfriado, se mechan con jamon. Por otra parte se prepara un relleno con el hígado de la liebre y los desperdicios de los trozos mechados, cuatro onzas de jamon graso, é igual cantidad de jamon magro; todo muy

bien picado y bien sazonado con sal, pimienta y moscada rallada; se prepara un pastel con masa fina colocando la pasta en un buen molde; el cual se rellena con los pedazos de la liebre y se cubren con trozos de jamon terminando por una capa de relleno, se pega la tapadera, se cuece el pastel en el horno y se sirve frio.

43

Sesos en mayonesa

Se ponen á hervir lijeramente los sesos enteros, y luego se dejan enfriar. Despues se ponen á remojar durante una hora en una marinada de aceite de olivo, bien sazonada con sal y pimienta y una cabeza de ajos; se vuelven de un lado á otro los sesos para que se impregnen bien de marinada, se sacan, se escurren bien, y se cuecen en vino blanco; así que estén cocidos se dejan enfriar, y se cortan en pedazos iguales, colocándolos en un platon en forma de corona; se echa en el hueco una salsa mayonesa, y se adornan los bordes del platon con un círculo de aceitunas desprovistas de huesos.

44

Alcachofas estofadas

Se le quitan á las alcachofas las hojas de abajo y se cortan por la mitad las gruesas que quedan; se ponen en un cazo con agua suficiente para que queden cubiertas en un tercio solamente; así que ya están casi cocidas, se sacan del cazo, se les quita la peluza y se pica finamente una mezcla de hongos, yerbas finas, carne de salchicha, pechugas de ave, con un fuerte sazonamiento de sal y pimienta y moscada rayada; se llena con esta preparacion el hueco dejado por la peluza, se coloca de nuevo el centro de la alcachofa en su sitio, atándolo con un hilo á fin de que no se desforme al acabar de cocer, se ponen en una cazuela las alcachofas así preparadas con ocho onzas de mantequilla, se calientan muy vivamente á fin de que se tuesten bien en la manteca y se termina el cocimiento con poco fuego, se escurren y se sirven muy calientes.

45

Sopa á la Bisque

Se lavan en varias aguas 50 pequeños cangrejos y se ponen á cocer en agua y sal; así que están cocidos, se separa la carne de las colas y de las patas, y el resto se machaca muy fino en un mortero, agregándole un cuarteron de mantequilla y se siguen machacando. Terminada esa pasta, se echa en agua, se hace hervir y se pasa por una coladera muy fina, teniendo cuidado que salga la mantequilla. Se vuelve á poner en una cazuela con unas buenas tostadas de pan bien doradas; cuando el pan está bien cocido, se vuelve á pasar todo

en purée, se hace hervir la sustancia con caldo, se pasan por la mantequilla pedacitos de pan cortados en forma de dados, se echan en la sopera y se vierte encima el caldo á la Bisque, colocando la carne de la colas y las patas por encima del caldo.

46

Crema helada

Se deslie una cucharada de harina de arroz en seis yemas de huevo muy frescas, con cuatro onzas de azúcar en polvo y dos cuartillos de crema, que se añaden poco á poco, meneado vivamente la mezcla. Se pone esta preparacion á fuego lento en una cazuela y se deja cocer durante un cuarto de hora, meneándola sin cesar con una cuchara de palo. Terminado el cocimiento se deja enfriar la crema y se le incorporan las claras de ocho huevos frescos, batidos hasta convertirlos en espuma. Por otra parte, se mezclan en una gran vasija de barro once libras de hielo molido con dos libras de salitre; se mete en la vasija la cazuela que contiene la crema, colocando el hielo al rededor (en verano se necesita hacer esta operacion en un lugar muy fresco). Tan luego como la crema comience á congelarse, se menea con una cuchara de palo hasta que se cuaje por completo sin endurecerse; se coloca en un platon en forma de pirámide y se sirve inmediatamente ántes de que el contacto del aire tenga tiempo de derretir la superficie de la crema.

47

Pasta de freir

Se ponen en una vasija de porcelana ocho onzas de harina, se le echan poco á poco dos vasos de agua suficientemente tibia para hacer derretir dos onzas de mantequilla muy fresca, á la que se le añade un poco de sal. Cuando la fritura esté bien caliente, se le añade clara y media de huevo y se incorpora con prontitud la espuma que forme á la pasta ya dicha; se envuelven en ella las piezas que se deseen freir.

48

Ranas fritas

Se prepara una marinada en cantidad proporcionada al número de ranas que hay que freir, con vino blanco y leche en partes iguales; se le añade á esta marinada perejil en rama, algunos pedazos de cebolla, dos ó tres escaluñas, sal, pimienta y una hoja de laurel; se ponen á remojar en esta marinada los muslos de rana durante una hora, se pasan luego por una pasta de freir mas consistente que clara, se hacen tomar color en esa fritura bien caliente y se sirven con perejil frito: si se quiere, se pueden solo enharinar los muslos de rana, sin pasarlos por la pasta de freir.

49

Compota de manzanas rellenas

Se escojen unas manzanas pequeñas y tiernas, se pelan y se les quita el corazón con mucho cuidado, de manera que no se rompan; se hace una miel espesa de medio punto en la que se echan las manzanas; cuando ya están bien cocidas se sacan y se colocan en un compotero, rellenándolas con la conserva que se tenga más á la mano; se deja jalear la miel y así que ya está de punto se deja enfriar en un plato; después de fría se adornan los compoteros con la jalea.

50

Sopa Parmentier

Se pelan unas cuantas papas amarillas, y se meten, después de haberlas pelado, en una cazuela con agua y sal; se cuecen á buen fuego, y así que están bien cocidas se convierten en purée y se pasan por un tamiz; se echa el purée en una cazuela con un buen pedazo de mantequilla y se machaca con una cuchara, se mezcla con leche hervida y un poco de agua, se vuelve á poner al fuego hasta que hierva, y en el momento de servirle se echa perejil y cortezones de pan fritos.

51

Hígado de ternera asado

Se mecha un hígado de ternera con gruesas tiras de tocino. Se envuelve el hígado mechado en una hoja de papel untada de manteca de cerdo, se pone á asar sin activar demasiado el fuego: así que esté bien cocido, se le quita el papel, se coloca en un platon y se le vierte por encima una salsa compuesta de jugo de carne asada sin grasa, añadiéndole unas escaluñas bien picadas y zumo de limon, se sirve.

52

Camarones á la bordelesa

Se pasan por manteca en una cazuela zanahorias y cebollas cortadas en cuadritos muy finos, se dejan un rato y se mojan con un vaso de vino blanco y un poco de agua: se le añade un puñado de yerbas finas, sal y un poco de pimienta en grano, se les quita la parte negra á los camarones, se lavan bien y se cuecen en la salsa indicada, así que estén cocidos, se saca el ramo de yerbas finas y se sirven.

53

Compota de manzanas á la portuguesa

Se descorazonan con un cuchillo las manzanas que se ne-

cesitan, se colocan en un platon con azúcar molida en el fondo, poniendo en cada manzana un terron de azúcar. Se meten así á cocer al horno, á dos fuegos, y se sirven con azúcar en polvo por encima.

54

Lengua en salsa de gitomate

Después de golpeada con una piedra ó con un palo, y después de bien lavada, se pone á cocer con agua y sal; cuando esté cocida se le quita el pellejo y divide en raciones proporcionadas, que se mechan con jamon cocido. Se frien aparte en manteca unas tajadas de jamon y se sacan cuando lo estén; allí mismo se frien gitomates asados y molidos juntamente con ajos, se echa en seguida el jamon frito, rebanadas de chorizon, clavos, pimienta, canela, pasas, almendras y vino; se pone encima la lengua y se deja espesar el caldo á dos fuegos.

55

Torrijas de huevos molés

Se sirven con rebanadas de limon.

Se muelen unas yemas de huevo cocidas, se mezclan con azúcar, clavo y canela en polvo, bizcocho tostado y molido; se hace una pasta firme que se pueda hacer tajadas, las que se rebosan con huevo batido, se frien y luego se ponen á hervir en almíbar de medio punto hasta que esté alto, después, colocadas en el platon se polvorean con canela.

56

Bacalao á la maître d'hotel

Se hace cocer en agua un pedazo de bacalao convenientemente desalado, que se amarra con un hilo para que conserve la forma, se hace una salsa derritiendo en una cazuela cuatro onzas de manteca y se añaden dos cucharadas de harina, un puñado de yerbas finas muy bien picadas, y medio vaso de leche bastante buena. Cuando la salsa haya tomado buena consistencia, se mete en ella el bacalao cortado en pedazos, ya cocido y cuidadosamente escurrido, se deja algunos minutos en la salsa y se sirve si se quiere, se le pueden agregar papas cocidas en agua ligeramente salada.

57

Albóndigas á la española

Dos tantos de lomo de puerco y uno de pulpa de carnero, se pican y se muelen bien en union de una cuarta de almendra pelada; un pedazo de pan y cuatro yemas de huevo.

Se muele en seco nuez moscada, pimienta, clavo y canela; se amasa todo agregándole un poco de vino jerez y dos huevos con clara; después de bien amasado se forman las albóndigas las cuales se rellenan con pasas, trocitos de almendra, de huevo cocido y jamon; poniéndose á cocer con sal, perejil y yerbabuena, y ya medio cocidas se ponen en un caldillo de jitomate con cebolla, perejil y yerbabuena, chile verde desflemado, y se espesa con almendras molidas; luego que el caldillo está espeso se sirve.

58

Pechugas de gallina á la bechamel

Se manda hacer una galleta de pan que no sea de manteca y de cuatro dedos de alto, que se tiene guardada tres dias envuelta en una servilleta; al cabo de los tres dias se corta en tiras de cuatro dedos de ancho y se le quitan las costras de arriba y de abajo, ahuecándose de modo que el migajon que se le saca pueda servir después de tapa de las cajitas, para lo que se dispone convenientemente; tanto las cajitas como las tapas segun se van haciendo se van dorando en manteca por todos lados, dejándolas escurrir después.

Se pone á hervir leche en cantidad proporcionada, á las cajitas que se han de llenar, con rebanadas de zanahoria que se sacan de la leche tan luego como le hayan comunicado su sabor y se aparta la leche de la lumbre. Se pone una cacerola al fuego con manteca ó mantequilla, y se echa harina como una cucharada, y ántes de que se dore se le vá incorporando la leche y pechugas picadas muy frias que se habrán prevenido de antemano, cuidando de que queden bien blancas, se añade un poco de tomillo desmoronado, con la sal necesaria y se deja cocer todo junto; cuando esté la salsa bien espesa se llenan con ella las cajitas fritas que cubiertas con su tapa se sirven.

59

Buey á la marinera

Se frien en dos onzas de manteca fresca un puñado de cebollitas pequeñas; se les echa encima un poco de harina la cual se moja con media taza de caldo y después con un vaso de buen vino tinto. Por otra parte se colocan lonchas de buey frio en una fuente que pueda soportar la accion del fuego, se echa la salsa por encima, y se deja reducir media hora á fuego lento; se le añade una docena de setas cocidas aparte y cortadas en pedazos, un buen aderezo de sal, pimienta, hoja de laurel, y así que estan bien penetradas las lonchas se sirven en el mismo platon en que se han cocido.

60

Pies de ternera rellenos

Los pies de ternera que se tratan de rellenar, se

deshuesan completamente con la precaucion de abrirlos tan solo por la parte interior y dejarlos tan enteros como sea posible.

Después de haberlos cocido suficientemente, se ponen á escurrir y á enfriar, luego se les llena de pasta de albondiguillas bien sazonada, se amarran los pies de ternera con un hilo para que no se les salga el relleno y se cuecen de nuevo media hora en consomé con vino blanco, al cual se le añade jugo de carne sin grasa; se sirve la salsa muy reducida.

61

Mero en jitomate

Se desala primero el mero y se pone á cocer, dividido en trozos, en agua. Así que está cocido, se revuelcan en harina los trozos de mero, y en una cazuela se pone igual cantidad de aceite y de manteca, se frien en ello dientes de ajo partidos, hasta que se doren; se sacan entónces de la manteca y se echan allí las raciones de mero enharinado, sacándose tan luego como estén fritas; se echan entónces cebollas picadas, jitomates asados y molidos con el ajo frito, clavo y pimienta; se sazona con la sal necesaria y en seguida se ponen las raciones de mero fritas con el agua en que se coció y un poco de vinagre, dejándose hervir hasta que el caldillo tome la consistencia necesaria; al servirse, se le añaden aceitunas y chilitos.

62

Perdices en estofado

Después de haber desplumado y limpiado unas perdices, no muy tiernas, se mechan con tiritas de jamon bien sazonadas con sal y pimienta; se les ata las patas y se colocan de modo que conserven una forma bonita, poniéndose á cocer en una cacerola con lonjas de jamon, tajadas de carne de ternera, algunas cebollas y zanahorias, y un manojito de yerbas finas, humedecido todo con caldo y vino blanco y bien cubierto con una rueda de papel untada con mantequilla. Luego que estén cocidas las perdices, se sacan del estofado, se dejan escurrir, se desatan, se aderezan y se les echa salsa española.

63

Acelgas en jitomate

Fritas en manteca unas tostadas de pan, se sacan, y en la misma manteca se frie jitomate, ajo y perejil, todo picado: (para quienes guste lo picante se le añade chile verde en proporcion). En esta fritura se echan las acelgas cocidas anticipadamente, bien esprimidas y picadas, y con sal suficiente. Estando fritas, se les echa caldo y vinagre con un poquito de azafran molido, clavo, pimienta, nuez moscada, cebollitas

cocidas, garbanzos cocidos y sin pellejo, y los cortezones de pan: cuando todo esto ha sazonado en el fuego se le añade un poco de aceite y se sirve.

64

Cangrejos á la gascona

Se dividen los cangrejos por la mitad y se ponen á cocer con perejil, cebolletas, dos cabezas de ajo; todo picado muy menudo, una cebolla grande mechada con clavo de especia, una hoja de laurel; dos cuartillos de vino Champaña, medio cuartillo de aceite, sal, pimienta, rebanadas de limon: se deja consumir la salsa y quitándose la cebolla mechada, el laurel y el limon, se sirve.

65

Guachinango au gratin

Estando limpio ya el guachinango, se echa en una cazuela, mantequilla, perejil, echalota, hongos, todo picado muy fino; sal, pimienta blanca: se pone el pescado encima de todo esto y se cubre con lo mismo que se puso abajo; se le agrega encima polvo de pan y vino blanco, un poquito de agua en que se hayan cocido verduras (si es vigilia, y si no un buen caldo), se pone el pescado á dos fuegos hasta que se reduzca la salsa, y cuando esté dorado por encima se sirve.

66

Picadillo de ostiones

Se toman como unos cincuenta ostiones que se echan en agua caliente, cuando ya quiere hervir el agua se sacan de ella y se echan en agua fria, se secan y se pican; se le puede agregar carne de bagre, pescado blanco ó cualesquiera otro fresco: se pone en una cazuela la mantequilla, perejil, cebolla y hongos, todo picado; se le da una pasada por la lumbré y se agrega una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco y medio vaso de caldo negro, se pone á cocer en este caldillo el picadillo hasta que se haya consumido toda la salsa, y en el momento de servirlo se le deslié tres yemas de huevo con crema: se sirve.

67

Sopa de tortuga

Se pone á medio cocer en agua con sal, un trozo de la parte superior de la cabeza de vaca ya preparado; despues se corta en forma de dados pequeñitos, y juntándose con perejil, tomillo, laurel, jamon magro, cebollas y hongos; se pone á dorar todo en mantequilla; así que tengan buen color se

sacan de la cacerola, y se hace en ella un caldillo rojo, con harina que se dora allí mismo, y se vuelve á echa: todo lo que se habia sacado y preparado, añadiendo la cantidad de agua necesaria para la sopa, que debe tener la consistencia de un caldo de sustancia; se deja hervir durante dos horas, se pasa luego por el tamiz y se le añade vino de Madera y caldo de sustancia, masa de pastel de ternera, con alcachofas y sesos en bolitas pequeñas, yemas enteras de huevos duros, zumo de limon, pimienta de Tabasco y sal, si el jamon no estuviera muy salado.

En este caldillo se sirven los pedacitos de cabeza de vaca, los hongos con las cebollitas y las yemas sin nada de pan. Esta sopa se sirve muy caliente.

68

Ajiaco habanero

Se frien en competente cantidad, cebollas y gitomates picados groseramente: cuando estén bien fritos se les agregan habas verdes cocidas y peladas, calabacitas chiquitas y ejotes muy tiernos, todo cocido aparte: se le echa caldo del mismo en que se haya cocido un poco de carnero, y se sazona con sal suficiente; se añade un poquito de vinagre y un terroncito de azúcar; se echan entónces en trocitos pequeños los pedazos de carnero cocido, poniéndose tambien rebanadas de manzanas y de algunas otras frutas que se quiera.

69

Salsa periguense

Se emplean para la salsa á la Periguense cuatro onzas de trufas y cuatro onzas de manteca que se divide en dos partes iguales. Con la mitad de la manteca se ponen á cocer las trufas lentamente y cortadas en pedacitos hasta que estén casi del todo cocidas; se les añaden despues á las trufas una taza de consomé y un vaso de vino de madera: se deja consumir la salsa, se desengrasa y se sirve.

70

Hígados á la periguense

Se escogen los hígados de pollas grandes y gordas, y se les quita la hiel y la parte que está en contacto con la hiel. Se ponen á desangrar y se echan despues en agua hirviendo un momento; se sacan y se echan en agua fria á refrescar; se escurren y se mechan con clavos. Se arreglan en una cacerola que tenga en el fondo lonchas de jamon y se le rocía con vino blanco; se le echa un poco de sal, una cebolla, una zanahoria y un manojito de yerbas finas; se cubren los hígados así

dispuestos con lonchas de jamon y una rueda de papel enmantecado y se deja cocer á dos fuegos; con un cuarto de hora basta para su cocimiento, y para servirle se le echa la salsa á la Periguense.

71

Pecho de carnero con navos

Se corta en varios pedazos iguales; se ponen en el fondo de una cazuela cebollas cortadas en lonjas, y encima se colocan los pedazos de carnero con dos ó tres zanahorias, un ramo de tomillo y una hoja de laurel. Se rocía todo con una buena taza de caldo desengrasado y se cuece á fuego lento hasta que la salsa haya desaparecido casi por completo; se moja de nuevo con igual cantidad de agua ó caldo y se deja hervir lentamente durante dos horas, se adereza con sal y pimienta en el momento que se moja por segunda vez; en otra cazuela se doran unos navos largos cortados en tiras, se retira el carnero de la cazuela y se le quitan los huesos más grandes; se pasa por un tamiz el jugo de la cocion, se colocan los pedazos de carnero sobre los navos y se vierte la salsa por encima, sirviéndose muy caliente.

72

Lomo de puerco en adobo

Se desvenan unos cuantos chiles anchos, y la cuarta parte de chiles pasillas; se tuestan en la lumbré. Despues se muelen bien con unas cabezas de ajo, ya limpias; se pone en la lumbré una cazuela con manteca y se fríe allí el chile; se echa el lomo ya cocido con un poco del caldo de su cocion, un poquito de vinagre, sal y pimienta; cuando se sirve se adorna con chilitos en vinagre, aceitunas y rebanadas de cebolla cruda.

73

Sesos en mantequilla negra

Se les quita la sangre cuajada, el pellejito y las fibras que los cubren; se ponen á remojar dos horas en agua tibia y se cuecen en seguida entre dos tajadas de jamon con hojas de laurel, rebanadas de cebolla, de zanahoria, un manojito de perejil y cebollitas, un vaso de vino blanco y caldo de la olla. Se deja hervir media hora á fuego lento y se escurren despues, sirviéndose con la salsa siguiente: se echa en una cacerola medio vaso de vinagre con sal y pimienta, y se le deja dar algunos hervores, se pone al mismo tiempo en otra cacerola media libra de mantequilla, que se deja quemar hasta que esté casi negra; se hace entónces que repose y se le añade á la otra poniéndole vinagre, y se echa bien caliente sobre los sesos.

74

Plum puding

A 16 onzas de pasas se les quitan las pepitas, se toman seis huevos, medio vaso de agua ardiente ó de rum, cuatro onzas de manteca de buey ú otro tanto de mantequilla, diez y seis onzas de harina, dos vasos de leche, dos onzas de azúcar, la mitad de una cáscara de limon bien picada, moscada rayada y un poco de sal, todo se mezcla con bastante miga de pan blanco que no sea caliente, sino de uno ó dos días, para que tenga la mezcla una consistencia conveniente; todo esto se envuelve en un lienzo, se amarra con un hilo y se pone en agua hirviendo, á que se cueza durante cuatro horas, sin que deje de hervir un solo momento. Despues de este tiempo, se saca del lienzo y se sirve en rebanadas bien calientes, se les echa por encima aguardiente ó rum, y se le prende fuego. Si se le quieren agregar al *plum puding* frutas cubiertas, se cortan en tiras largas y se le ponen de adorno.

75

Bagre empapelado

Despues de bien lavado el bagre se enjuga, se pone en una cazuela un papel enmantecado, se envuelve el bagre en pan rallado y se pone sobre el papel, se pican cebollas, jitamate, bastante perejil, y unas hojas de laurel, se revuelve todo muy bien con bastante aceite y se sazona con la correspondiente sal, polvo de clavo y pimienta, se pone á dos fuegos y cuando está cocido se deja reposar al calor, y al servirlo se le echa jugo de limon.

76

Menudo de carnero en especia

Despues de bien lavado y limpio el menudo, se pone á cocer en agua con sal y ajos machacados, dividiéndose luego que esté cocido, en pedazos de un tamaño regular, que se sancochan en bastante manteca; estándolo, se sacan de la cazuela y se echan en ella, con la misma manteca, jitomates asados y molidos, ajos picados, rebanadas de cebolla y chiles verdes divididos á lo largo; así que se haya macerado un poco este recaudo, se añade mucho perejil picado, y se sazona con clavo, pimienta, cominos, azafran y culantro tostado, todo molido, espesándose con pan frito molido tambien; se añaden alcaparras y un poquito de vinagre, y se echa allí el menudo con el caldo en que se coció, dejándolo hervir mucho para que se sazone bien, y al apartarse, se le echa bastante aceite y se adorna con chilitos y aceitunas.

77

Bocado real

Se mezcla una libra de almendra molida, con libra y mé-

dia de azúcar, molida también: se le añade agua de azahar, pastilla de olor y ajonjolí tostado, dejándose la pasta de modo que se pueda estender sobre rebanadas de mamon. Cada rebanada con su pasta se cubre con otra rebanada, y envueltas ambas en huevo batido se frien á modo de torrijas. Se hace un almívar compuesto con miel vírgen, un poco de vino blanco, agua de azahar, pasas, almendras, acitron y ajonjolí tostado. Se acomodan en un platon poniéndose capas de mamon frío y capas de almívar compuesto. Se sirve.

78

Gallinas rellenas en empanada

Después de cocidas las gallinas se rellenan con cualquier picadillo de los usados para rellenar los guajolotes: se untan con manteca y se cubren perfectamente por todas partes con pan rallado: en seguida se envuelven en la masa dispuesta como se dirá adelante, y sobre una hoja de lata se meten á cocer al horno, de manera que dorándose bien la masa quede cocida sin quemarse.

La masa se hace mezclando media libra de harina con un huevo; dos onzas de mantequilla, medio pozuelo de agua de tequesquite asentada, una poquita de levadura disuelta en un pozuelo de vino, el zumo de una lima agria, una cucharada de manteca y el agua necesaria para desleir la harina: se amasa todo hasta que se ponga suave, añadiéndole manteca si la necesita; se extiende con el palote dejándola de un grueso regular, y colocadas encima las gallinas, ya cubiertas con el pan rallado y con suficiente manteca, se envuelven en la masa cortando los pedazos sobrantes; se meten al horno y á su tiempo se sirven.

79

Bobo en la parrilla con salsa de mostaza

Después de limpio y enjugado el bobo con una servilleta, se frie y se envuelve en unos papeles enmantecados para ponerse á asar en una parrilla, cuidando de voltearlo para que no se queme. Se muele la mostaza en agua y se cuele, repitiéndose por tres veces esta operacion mudándole aguas para quitarle lo picante, y en la última se añade un pedazo de pan frío remojado que también se molerá: se le echa sal, aceite y vinagre de modo que esté espeso y revuelto todo; se le quitan al bobo los papeles, se le echa encima salsa con más aceite, y se sirve.

80

Bizcocho de frutas

Se pone en un mortero de piedra un poco de azahar, se le mezcla con dos cucharadas de almíbar de chabacano, onza

y media de azúcar y cuatro yemas de huevo. Se pasa todo esto por un tamiz apretándolo con la mano del mortero; se añade un poco de cáscara de limon en dulce, cortada en tajaditas muy delgadas, se baten cuatro claras de huevo hasta que formen espuma, se las añade á la masa, se pone ésta sobre un pedazo de papel muy fuerte, se le salpica con azúcar en polvo y se le pone al horno, que debe estar á una temperatura muy moderada.

81

Patos rellenos

Se ponen á cocer los patos á que den tres hervores; se les muda de agua y se echan rabos de cebolla, pimienta, ajos machucados; se deja que se cuezan, y entónces se sacan y se les unta ajo, cominos y vinagre. Se hace por otro lado un picadillo de migajones de pan desleido, se le echa cebolla, gitomate, ajo, perejil, alcaparras, y se pone á freir en aceite sin nada de agua; con este picadillo se rellenan los patos y se les unta por encima, se ponen en una cazuela con lumbré arriba y abajo, se hace un caldillo de alcaparras molidas, gitomate, clavo, pimienta: se frie todo en manteca, se ponen los patos en un platon con su salsa, y se adornan con cogollos de lechuga y cebollas picadas, se les echa un poco de aceite por encima, aceitunas, chilitos en vinagre, alcaparras, ahuate y unos chiles anchos, remojados y rellenos con el picadillo de migajon de pan.

82

Chayotes en pipian

Se pican después de cocidos en cuadritos pequeños y se echan en una cazuela. Se tuesta una buena porción de pepitas de calabaza en un comal, que se muelen bien y se hace un bollo con esta masa y se pone á cocer en agua hirviendo. Se desvenan unos chiles anchos y otros tantos mulatos y pasillas; se doran en manteca y después se doran también pepitas del mismo chile, se muelen con él, y esta masa se fríe bien en manteca. Se desace la pepita en una poca del agua en que se cocieron los chayotes, estos se frien con el chile y se les agrega más caldo de los chayotes: cuando haya hervido un poco, se echan los chayotes á que espese un poco la salsa y se sirve.

83

Sopa de anguilas

Se cuecen en caldo de pescado, pequeñas anguilas cortadas en pedazos de seis á cinco centímetros de largo. Por otra parte, se cuecen juntos un puñado de cerofollo, dos puñados de hojas de acelgas y unas hojas de acedera. Cuando se han cocido estas yerbas se escurren y se añaden las anguili-

tas cocidas separadamente. Se le añade un buen pedazo de manteca y dos yemas de huevo, y se echa todo encima de media docena de *biscottes* de Bruselas acomodadas en el fondo de la sopera, (á falta de *biscottes* se doran al fuego rebanadas de pan blanco muy delgadas.) Se sirve.

84

Papas á la parmesana

Se toma un poco más de un cuarteron de manteca de vaca, se bate con una cuchara de madera hasta que adquiera la consistencia de la nata, y se continúa batiéndola añadiendo poco á poco ocho yemas de huevo, sal, pimienta, nuez moscada, una libra de papas, una vaso de leche y un cuarteron de queso de gruyère. Las papas, cocidas del día anterior en agua y sal, se raspan en un rallador, y cuando todo está bien mezclado, se añaden las ocho claras de huevo batidas, y se pone esta masa en un molde para cocerla al baño de maría por espacio de una hora.

85

Crema sin leche

Se pone un cazo grande, y á fuego muy vivo, dos vasitos de agua, el zumo de dos limones y las raspaduras de otro; se añaden siete huevos enteros muy frescos, y media libra de azúcar en polvo. Se bate esta mezcla con un manojo de mimbres desde que se la pone al fuego hasta que sube, formando espuma. Cuando la crema ha subido y formado espuma, se la pasa por un colador no muy fino, y se la deja enfriar en el platon en se haya de servir á la mesa. Puede ponerse también en tacitas á propósito. En verano se enfria sobre hielo.

86

Mermelada de albaricoques verdes

Se refriegan con un cotense los albaricoques verdes para quitarles la peluza, y se ponen á cocer hasta que estén bien tiernos; se sacan y se echan en agua fria, poniéndose a escurrir en seguida; se machucan y se pasan por un cedazo, poniéndose esta masa sobre el fuego para que se seque sin dejarla de voltear hasta que se quiera pegar al cazo; se pesa después esta mermelada y se pone otro tanto de azúcar con un cuarto de agua, se hace hervir dejándose hasta que tenga el punto de quebrar.

87

Espuma de membrillo

Se toman ocho ó nueve membrillos maduros, se les saca

á cada uno una tajada por la parte del tronco, y otra por el lado opuesto; hecho lo cual, se les pone á cocer en agua hasta que estén bastante blandos para pasarlos por un tamiz. Se toma azúcar en polvo de peso igual al de la mermelada que resulte de los membrillos despues de colados, se mezclan el azúcar y la mermelada por espacio de un cuarto de hora para formar un todo bien compuesto. Al mismo tiempo se baten las claras de cuatro huevos y agitándolas siempre en el mismo sentido, se incorpora á la mermelada. Todo junto debe batirse por espacio de una hora cuando ménos y siempre en el mismo sentido. Se toman unos pliegos de papel blanco que sea fuerte, donde se colocan por medio de una cucharita unos montoncitos de esta espuma, no muy cerca unos de otros á fin de evitar que se toquen. Se les seca durante un día entero á un calor suave. Los montoncitos deben desprenderse fácilmente del papel, y si se cuece al calor de una estufa que esté poco caliente se pueden poner á secar.

88

Cangrejos á la bordalesa

Para 20 ó treinta cangrejos hay que picar cierta cantidad de perejil, un poco de cebolla y una buena cantidad de echalota, ó en su defecto, cebolleta y ajo; se añade sal, pimienta, manteca de vaca, tres cucharadas de vinagre, dos cucharadas de vino blanco y chile valenciano; se pone á cocer todo esto á fuego lento por espacio de una hora, se sirve esta salsa en un platon hondo bien caliente; los cangrejos cocidos se colocan encima algun tiempo antes de servirlos, á fin de que tomen bien el gusto de la salsa.

89

Croquetas á la bechamel

Se pone en una cacerola un pedazo de manteca del tamaño poco más ó ménos de una manzana, y una cucharada de harina: se agita con una cuchara y se le añade un poco de caldo y de leche. Se le deja cocer por espacio de un cuarto de hora, añadiendo un poco de ajo picado, cortado en pedacitos muy finos, perejil, sal, pimienta y un poco de raspadura de nuez moscada; se cortan los restos de un asado de ternera en pedacitos un poco largos, se le añade un poco de jamon también en pedacitos, se mezcla todo y se deja enfriar en un platon. Cuando esta especie de masa está fria, se forman con ella unas albondiguillas largas que se mojan en huevo batido, y se cubren de raspadura de pan, se frien estas albondiguillas, y se las sirve sobre un plato de espinacas.

90

Portuguesa

Se hace una mermelada de peras, manzanas, ciruelas,

albaricoques ó melocotones, se le añade vainilla y se pasa la mermelada por un tamiz de cerda.

Se prepara una crema ordinaria que se endulza, y se le echa del mismo perfume empleado para la mermelada. Se prepara un molde con almibar de punto de caramelo, se pone una capa de crema y otra de mermelada y así alternativamente hasta llenar el molde, se pone á cocer al baño María, y se deja enfriar en el molde: se sirve frio.

91

Lengua de carnero en costra

Se ponen á cocer las lenguas con un poco de caldo, un vaso de vino blanco, un manojito de perejil, cebolla, una hoja de laurel, un poco de tomillo y albaco, media cabeza de ajo, dos clavos de especia, sal y pimienta gorda; se dejan hervir media hora á fuego manso y se le echa salsa española. Para la costra, se toma un plato que pueda ponerse al fuego y se le echa en el fondo un relleno del grueso de un dedo, hecho con pan rayado, un poco de mantequilla y jamon rayado tambien; dos yemas de huevo crudas, perejil y cebolla picada, un poco de caldo de sustancia, sal y pimienta gorda; se revuelve todo y se echa en el plato que se pondrá sobre rescoldo hasta que el relleno se pegue; en seguida se le escurre la mantequilla y se sirven encima de esta costra las lenguas de carnero.

92

Mollejas en fricandó

Despues de haber escaldado en agua hirviendo y dejado enfriar la molleja de ternera, se escurre y se pone entre dos tablas con un gran peso encima. Cuando la molleja esté bien aprensada, se le saca de las tablas y se le dá una forma regular; se mecha con tocino: en el fondo de un platon que soporta el fuego, se ponen zanahorias, cebollas cortadas en rodajas, un ramo de perejil y tomillo, y pedacitos de jamon; encima de todo esto se coloca la molleja, la parte mechada hácia arriba. Se moja todo con caldo de modo que lo mechado no nade. Se pone encima de un fuego animado durante un momento y despues se mete en el horno, rociándolo á menudo; cuando el horno está muy caliente se unta un papel de manteca y se le pone á la molleja. Si se quiere puede comerse la molleja con acederas ó achicorias.

93

Patos en vejestoria

Despues de limpiar los patos y cortada la rabadilla, se ponen en infusion de agua de tequesquite y rabos de cebolla por 24 horas. Se ponen á cocer en agua de sal, cuidando de

no echarles mas agua que la necesaria; ya cocidos, se echa un poquito de su caldo con la gordura, y se frie allí competente jitomate maduro, molido con pimienta, clavo, canela y nuez moscada; estando esto bien frito se agrega un poco de vinagre con otro tanto del caldo de los patos y se deja hervir bien, sazónándolo con sal y se aparta. Despues se sazona una ensalada compuesta de zanahoria, betavel, cebolla y tornachiles, todo cocido aparte; se le echa sal, pimienta, aceite y vinagre: á la hora de servirse, se sacan los patos del caldo en que se cocieron, se les echa encima la ensalada y se le agrega el caldillo de jitomates por encima con aceitunas, alcarras y tornachiles.

94

Orejas de puerco á la veneciana

Despues de haber escaldado y limpiado cuidadosamente las orejas, se ponen á hervir hasta que queden medio cocidas. Por otra parte, se pican menudamente cuatro onzas de ternera magra, cuatro de saladillo y un puñado de yerbas finas; se incorpora al relleno perfectamente picado la miga de un panecillo empapado en crema; se sazona bien con sal y pimienta; se llena con esta parte todo el interior de las orejas de puerco, se estiende en un platon una loncha de tocino de grandes dimensiones, se cubre con una capa delgada del relleno precedente, se coloca la oreja rellena encima de la loncha de tocino así preparada, se repliegan los cuatro ángulos de la loncha para envolver completamente la oreja rellena y se sujeta con un hilo; se cubre luego abundantemente la parte exterior de la loncha de tocino con miga de pan bien sazonada con sal y pimienta; se preparan del mismo modo cada oreja y se ponen todas en el asta á fuego moderado á que se cuezan bastante tiempo para que el relleno quede completamente cocido; se rocian con el mismo jugo que dan las orejas y se sirven muy calientes, sin mas salsa que el propio jugo y un poco de zumo de limon.

95

Empanada de familias

Se emplean una libra de ternera y dos libras de lomo fresco. Se recortan estas carnes en tajaditas que se echan en adobo, durante tres ó cuatro dias en vino tinto sazonado con cebollas, clavos de especia, laurel, perejil, pimienta, sal y un poco de ajo. Se prepara la masa siguiente: se ponen sobre una tabla de amasar, dos libras de harina y sal en cantidad suficiente; se corta una libra de mantequilla en pedacitos que se ponen sobre la harina; se amasa ésta con la ménos agua posible á fin de formar una pasta dura y que la manteca se mezcle bien con la harina. Cuando la masa está bien batida se aplasta, pero no se extiende hasta el momento de emplearla; se unta un molde con mantequilla y raspadura

de pan, y se coloca la masa en el molde; se saca despues la carne del adobo y se coloca en el molde apretándola todo lo que sea posible, y cuando ya esté lleno se dobla la masa que sobresale en cuatro dobleces, formando así la tapadera de la empanada; se dora ésta con una yema de huevo y se la pone al horno como una hora y media, hasta que la empanada haya tomado un color moreno. Puede añadirse á la carne de la empanada, jamon, hígado de pato ó pechuga de perdiz. Se sirve frio.

96

Bastoncillos de sesos de buey

Se pone á reducir la cantidad necesaria de la siguiente salsa: se echa en una cacerola un poco de caldo colado y un poco de caldo de la olla; un poco de perejil picado, dos hígados de ave cocidos, una anchoa y alcaparras, todo muy bien picado; tanto como la mitad de un huevo de buena mantequilla, sal y pimienta; se deja espesar esta salsa y se le mezclan criadillas de tierra, hongos, cortados uno y otro en forma de dados: se vuelve á poner á que se consuma hasta quedar reducida á una especie de pasta, y se echan entonces en esta salsa los sesos y mollejas de vaca, cortados como los hongos y las criadillas; se añade nuez moscada, mantequilla fresca, y se amasa todo juntamente, dejándolo enfriar y amoldándolo en bastoncitos pequeños de dos pulgadas de largo; éstos se cubren ó envuelven en pasta de freir y se sirven con perejil frito.

97

Cabeza de ternera á la gallineta

Se pasa por la cazuela, con dos onzas de mantequilla fresca, un buen puñado de yerbas finas picadas, sin dejar que la mantequilla se queme; se deslien en ello dos ó tres cucharadas de harina, sal y pimienta; se la moja con caldo sin grasa, y cuando la salsa es bastante espesa, se le añade la trabazon de tres yemas de huevo y un poco de vinagre. Concluida la salsa, se separan de la cabeza de ternera (que debe estar ya cocida), las partes comibles, que se dividen en pedazos bastante grandes. Estos, así preparados, y que deben ser todos poco mas ó ménos de un tamaño, no conteniendo ninguna astilla de hueso, se ponen á hervir lentamente en la salsa anterior al baño de María, para que la trabazon de yemas de huevo no se eche á perder.

98

Berengenas á la languedociana

Se parten por la mitad las berengenas, se les quitan las

pepitas sin quitar nada de la pulpa en la cual se practican profundos cortes, cuidando siempre de no maltratar la piel; se les echa sal, pimienta y moscada rayada, se ponen á la parrilla rociándolas con aceite de superior calidad y se sirven.

99

Huevos á la española

Se cortan unas rebanadas delgadas de jamon, se frien en mantequilla, y cuando lo estén se acomodan en el fondo de un plato, echándose sobre ellas la mantequilla en que se frieron; se parten y ponen encima los huevos, se espolvorean con sal fina, pimienta y nuez moscada, dejándolos cuajar sobre fuego muy manso, y cuando lo estén, se sirven.

100

Conserva de piña

Se corta una piña en rebanadas, y se pone á clarificar una libra de azúcar; así que la miel está de medio punto, se le echa la piña y se deja hasta que tome punto de espejo.

101

Zanahorias á la poulette

Se limpian bien las zanahorias y se cortan en rebanadas; se ponen á cocer en agua hirviendo con sal y pimienta y se ponen á escurrir; así que ya están cocidas, se pone en una cazuela un pedazo de mantequilla con dos cucharadas de harina, se deja dorar un poco y se le echa caldo; despues que haya espesado se agregan las zanahorias y al tiempo de servir se le deslien dos yemas de huevo.

102

Tamal de bobos chicos

Despues de destripados y lavados, se tuesta una buena porcion de pepitas de chile y se muelen en union de cuatro ó seis chiles colorados con todo y venas con bastantes ajos quemados en aceite: se desbarata todo en un poquito de vinagre aguado, y se sazona con bastante sal y pimienta; se le agrega un poco de aceite y se bate á que quede algo espeso. Se bañan bien los bobos en ese caldillo, se les echa en el centro una rama de epazote, se reunen tres ó cuatro bobos y se envuelven en hojas de tamales remojadas; despues de bien cubiertos se amarran y se ponen al rescoldo á un fuego suave, y cuando ya están asados, se sirven solos ó con perejil, cebolla, vinagre y aceite.

103

Lengua en escarlata

Se toma una lengua de buey á la cual se le quita la parte superior: se pone á asar sobre fuego muy vivo para poderle arrancar toda la piel dura, teniendo cuidado de que no tome sabor á humo; se le quita muy bien la piel y se coloca en una cazuela de barro que tenga una tapadera que cierre bien; se le unta á la lengua pimienta y un poco de salitre, se le pone bastante sal por debajo y por encima y se revuelca bien en ella; se ponen al rededor algunos clavos de especie, un poquito de tomillo y una hoja de laurel; pasadas 24 horas, se la vuelve á frotar con la sal y se deja unos doce ó quince dias, teniendo cuidado todos ellos de echarle mas sal á medida que se vaya derritiendo la otra, y volteando la lengua sin tocarla con los dedos.

Pasados los quince dias se pone la lengua en agua durante dos horas, se enjuga y despues se pasa á una cacerola llena de agua con algunas cebollas, dos clavos, poco tomillo y laurel, pero sin pimienta ni sal; se deja cocer á fuego lento seis ó siete horas, se deja enfriar en su misma salsa y despues se pone á escurrir sirviéndose luego.

104

Croquetas de conejo

Se pone á asar un conejo que sea jóven, y así que está asado se deja enfriar: se corta la carne en forma de dados, se pone á cocer tambien un pedazo de pecho de ternera, el cual se corta de la misma manera y se hace la salsa siguiente: se pone á derretir un pedazo de mantequilla en una cacerola, se le echan dos cucharadas de harina y se menea á manera de no dejar que se dore la harina; se le agrega sal, pimienta, nuez moscada, hongos y perejil picado; se deja dorar todo esto un poco y despues se le echa crema con cuatro ó cinco cucharadas de caldo; se deja que esta salsa espese bastante, se deja enfriar mezclándole la carne de conejo y pecho de ternera, y despues con todo ello se hacen unas bolitas que se empanizan y se revuelcan en la yema y clara de un huevo; se vuelven á empanizar de nuevo para freirlas y se sirven con perejil frito.

105

Pastel de leche

Se muelen dos libras de tuétanos de vaca con bastantes piñones, almendras y avellanas, haciéndose que se forme una pasta; añadiendo cuatro docenas de huevos, se mezcla despues con un cuarto de arroba de flor de harina, dos libras de manteca, otras diez yemas de huevo y doce onzas de azúcar molido, y se amaza todo con un poco de agua. Con esta

masa se forma el pastel que se rellenará con una pasta de huevos helados, hecha de este modo: Se echan ocho cuartillos de leche, y ocho libras de azúcar á que se deshaga el azúcar, se le agregan cuarenta y ocho yemas de huevo, y así que esté todo bien revuelto se pasa por una espumadera haciéndolo caer en el almíbar hirviendo bien clarificado. Se cubre el pastel con la masa dicha y se espolvorea con panecillo, azúcar, canela, todo molido y se mete al horno.

106

Menestra á la bearnesa

Se aperdigan cuatro coles y doce lechugas. Se hacen unas cortaduras á un buen trozo de papada de puerco que lleguen hasta el pellejo, pero sin cortarlo, y se pone con las coles y las lechugas en una vasija, añadiéndose un salchichon, un ajo, dos piernas de ansar marinadas, y un pedazo de jamon bien desalado. Se pone á cocer todo juntamente y se humedece con buen caldo sin sal, poniéndose despues en la misma vasija dos cebollas mechadas con dos clavos de especia, algunas raíces y un manojito de perejil; concluido su cocimiento se escurren las legumbres y las carnes separadamente, y despues de haber pasado el caldo por el tamiz se desengrasa y se clarifica, se cortan rebanadas muy delgadas de migajon de pan, se aderezan en forma de corona las coles, las lechugas, la papada y las rebanadas de pan que se mojarán en la grasa que se quitó del caldillo. En un plato hondo que soporte la accion del fuego se echa en los huecos restantes del plato sustancia verde de chícharos y en los bordes se acomoda el salchichon cortado en rebanadas poniéndose en el médio el jamon con las piernas de ansar; se le hace crear costra sobre una hornilla con fuego manso, y se sirve, poniendo aparte el caldo bien caliente y clarificado.

107

Papas á la barigoile

Se pelan en crudo varias papas que sean medianas y se ponen á cocer en caldo y agua y un poco de buen aceite y otro poco de sal y pimienta, algunas zanahorias, nabos y cebollas, un manojito de perejil surtido; cuando estén cocidas y se haya consumido el caldillo, se dejan freir un momento en el aceite y así que estén de un bello color, se sirven con aceite, vinagre, pimienta y sal.

108

Sopa de arroz seco

Se pone á derretir en una cazuela un poco de manteca; así que está bien caliente, se doran unos dientes de ajo á que queden casi negros; se sacan de la manteca y despues se doran unas dos ó tres cebollas cortadas en rebanadas; ya que

éstas se doraron, se les echa bastante jitomate picado y se deja freir hasta que el pellejo del jitomate se encarruje: entón- ces allí mismo se echa una taza de arroz ya lavado, á que se pase por la manteca, y se le echa una taza de agua y otra de caldo; así que esto se consume se toca el arroz para ver si está cocido, si no lo está, se le echa otro poco de caldo, se le quita cuando ya esté seco la lumbré de abajo y se le pone fuego en- cima en un comal, á que se dore, y se sirve con plátano frito por encima y huevos duros en rebanadas.

109

Menudo con mostaza

Después de limpiarlo y haberlo cocido, se corta en peda- zos cuadrados y se frie en cinco onzas de manteca de puerco sin sal; se le agregan doce cebollitas y se sazona bien con sal y pimienta, añadiéndole bastante caldo para que no quede muy espeso, y al tiempo de servirlo se le echa una buena cucharada de mostaza.

110

Bagre en escabeche

Limpio el bagre y cortado en raciones, se frie en mante- ca con ajo picado y se forma una salsa moliendo unos piño- nes, doce clavos de especie, otro tanto de pimienta fina y otro de la de Tabasco; un trozo de agengibre remolido todo muy bien y deshecho en vinagre y su competente sal: se cuele la salsa, y ya frío el pescado se le echa este caldillo con reba- nadas de limón, agregando en las capas que se pongan de pescado, unos dientes de ajo fritos, sirviéndose después.

111

Postre de almendra y huevo

Se hace almíbar clarificado con tres libras de azúcar, se deja de medio punto, y fuera de la lumbré se le mezcla una libra de almendra remojada y molida y un poquito de canela en polvo, sólo para darle gusto; se pone al fuego, y cuando ya esté espesando se añaden doce yemas de huevo que se me- nean para que se incorporen bien, y se deja hervir hasta que esté próximo á tomar punto; entón- ces se le echa media libra de soletas ó de mamon, y se aparta del fuego: se echa en los platones y con una hojalata ó comal se dora el postre, echán- dolo después un poco de polvo de canela y se sirve frío.

112

Buey en escabeche

Se le quita todo el pellejo y sebo á un pedazo de pulpa de buey; se le echa bastante sal molida y se pone en seco en una

cazuela dejándolo ocho días, teniendo cuidado de voltearla noche y día, y de quitarle la sanguaza que suelte. Pasados los ocho días se pone á cocer con agua y buen vinagre, una poca de manteca, una cabeza de ajo machacada, unas dos ce- bollas cortadas en cuartos, hojas de laurel, tomillo molido con pimienta y clavo; se tapa la olla con un papel y después con una tapadera ajustada; se le echa agua fría á la carne y se pone á fuego manso hasta que se cueza bien la carne, se sa- ca del fuego y al día siguiente se corta la carne en rebanadas gruesas: se pone una olla al fuego con vinagre mediado con agua, se le echa aceite de comer caliente y los dientes de un ajo limpios y molidos; cuando haya hervido se le agrega un poco de caldo en que se coció la carne, y así que haya tomado alguna consistencia se saca del fuego: ya que esté frío se echan las rebanadas de la carne y ésta sirve para mucho tiempo sin corromperse, adornándose los platos al servirlos con aceitunas, tornachiles, chilitos en vinagre, alcaparras y alcaparrones.

113

Pato en salmorejo

Se ponen á cocer en el asador unos patos, y así que están cocidos se quitan las pechugas y las piernas, dividiendo en trozos los armazones para guisarlos del modo siguiente: Se pone en una cazuela un pedazo de mantequilla con harina, se deja derretir y se tiene cuidado que la harina no tome un color muy subido; se le agrega un medio vaso de caldo, otro tanto de vino tinto, dos echalotas, un ramo de yerbas finas, pimienta, sal, y se deja hervir una media hora; en esta salsa se colocan los trozos del pato, se le agrega jugo de un limón, se adorna el fondo de un plato con rebanadas de pan tosta- do, se coloca el pato encima y se cubre con la salsa.

114

Costillas á la Maintenon

Se preparan y se hacen golpear por el carnicero unas cos- tillas no muy delgadas, mechándolas con tocino; se cubre el fondo de una cazuela con dos lonchas de ternera magra y una de jamón: se ponen encima las costillas mechadas y se les añade una cebolla con dos ó tres clavos de especia, dos za- nahorias, una hoja de laurel, sal y pimienta, y una buena ta- za de caldo colado; se dejan cocer á fuego lento durante dos ó tres horas, después se quitan del fuego para envolverlas en el relleno siguiente: se pican muy finamente una docena de cebollitas, dos puñados de setas y uno de perejil; se cuecen en una cazuela ocho onzas de mantequilla, se le añaden las cebollitas y las setas y después el perejil: cuando esté todo ca- si cocido se le echan tres ó cuatro cucharadas de aceite y un puñado de miga de pan bien desmenuzado; se envuelven las costillas por ámbos lados en este relleno, enredando á cada

una un papel untado de manteca; despues se ponen en una parrilla á que se asen, y á un tiempo se sirve la salsa del cocimiento separadamente de las costillas.

115

Sesos en salsa á la aurora

Se limpian los sesos, se perdigan y se ponen á cocer en una marinada de vino blanco; se dividen despues en diez y seis partes, sacándose dos de cada mitad; se aderezan en forma de corona sobre un platon, y se vierte por encima la salsa siguiente: en una cacerola con salsa rizada espesa se echan dos cucharadas, de las comunes, de zumo de limon, pimienta gorda y un poco de raspadura de nuez moscada; se pasan por la coladera ó espumadera cuatro yemas de huevo cocidas que formarán una especie de fideos, y al momento de servir la salsa que estará muy caliente, se echan entónces las yemas, cuidando de que no hierva y de que tenga la sal suficiente.

116

Soplillo de frangipan

Se echan en una cacerola seis cucharadas de agua, en la que se deslíe un huevo completo y otras cuatro yemas; se añaden dos cuartillos de crema ó de leche y tanto como un huevo de mantequilla; se pone todo al fuego meneándolo y volteándolo sin cesar, y ya que esté cocida esta composicion se deja enfriar, echándole seis cucharadas de azúcar en polvo, dos macarrones amargos, otros tres dulces, y un bizcocho tostado, que se habrán machacado dejándolos muy menudos; se añade una cucharada de azahar garapiñado y se mezcla todo, agregándose despues cuatro yemas de huevo ó mas si estuviere muy espesa la mezcla; se baten despues cinco claras de huevo como para bizcochos y se añaden á la composicion, poniendo despues el soplillo en una cacerola: se mete al horno que debe estar suave, y una vez cocido el soplillo, se sirve inmediatamente.

117

Migas á la española

Se ponen á dorar unos dientes de ajo en seis onzas de aceite (bueno), así que está bien dorado se retira y se echan unas migas de pan á que tomen buen color, se le echa doble cantidad de agua de lo que tiene de aceite y un poco de sal, se mezcla y se vuelve á poner al fuego á que dé un hervor, entónces se le agregan dos trozos de pan cortado en forma de dados del grueso de unos chicharos y se está meneando hasta que el pan se impregne bien y se despegue de la caserola: se sirve muy caliente y se espolvorea por encima polvo de pimenton molido.

118

Liebre en envinado

Despues de lavada y cocida se deshuesa sin hacerla pedazos menudos, se asan jitomates y se muelen con canela, pimienta, clavo y azafran. Se frie todo esto bien, se le echa un poco de caldo y la sal competente; se ponen tambien en la carne de la liebre perejil picado, vinagre, pasas deshuesadas, tornachiles, rábanos, aceitunas, dejándose cocer á dos fuegos hasta que se consuma; entonces se le echa vino de Parras ó de Málaga, se deja reposar y se sirve.

119

Fricandó de ternera

Se ponen en el fondo de una cazuela, rebanadas de jamon entreverado; sobre ellas se acomodan rebanadas de ternera mechada con ajos, pimienta, clavo y canela, se rebanan jitomates crudos y se echan juntamente con ajos enteros; se frien trocitos de jamon y se muelen alcaparras con un poco de harina y vino, de modo que el caldillo no quede muy blanco; se le agrega clavo, canela y pimienta molida, alcaparras enteras, aceitunas y hoja de naranjo ó de limon. Hecho ya este caldillo, se pican bastantes tomates y se echan en la cazuela de la carne con un poco de vino; se pone á cocer ésta á dos fuegos, y cuando ya esté todo cocido se le agrega el caldo de harina y alcaparras y se pone á hervir sin echarle manteca alguna. Cuando haya espesado bien, se sirve.

120

Babá (postre)

Se pone una libra de harina sobre la mesa, se hace un agujero en medio, poniéndose allí media onza de sal, cuatro ó cinco huevos, seis onzas de mantequilla, tanto como una avellana de azafrán en polvo, seis onzas de uvas confitadas, dos onzas de pasa de Corinto ó moscatel, y un poco de levadura: se mezcla y deslíe con un poco de agua tibia, dejándose la masa un poco suave y bien ligada, y poniéndola en una budinera untada de mantequilla, donde se deje reposar cinco ó seis horas en el invierno. Cuando haya esponjado; se mete á cocer al horno.

121

Pastel de pámpano

Se prepara masa de ojaladre y se separan dos pedazos, uno para cubrir el fondo de la tortera untada con mantequilla, y otro para cubrir el relleno que se dispondrá de la manera siguiente: se frie el pámpano solo en manteca; en mantequilla se frien ajos, cebollas, perejil y orégano, todo

picado menudito y alcaparras con vino. Después de frito todo, se añade vinagre al pámpano, alcaparras enteras, alcaparrones y aceitunas. Puesto este relleno en la tortera fondeada con la masa, se unta de huevo batido con unas plumas, se cubre con el otro pedazo de masa y se mete á cocer al horno.

122

Zanahorias rellenas

Bien limpias las zanahorias se cuecen con sal, y ya cocidas se parten por la mitad y se les saca el corazón; se muele un poco de queso añejo con un tanto de la carne de las zanahorias cocidas, y con esta mezcla se rellenan, cubriéndose el relleno con la carne de las mismas zanahorias, que se rebosan con huevo batido y se frien; después se sirven secas con sal y pimienta en polvo por encima.

123

Mollejas de ternera á la gallineta

Se ponen las mollejas, durante algunos minutos, en agua hirviendo; después se retiran y se sumergen en agua fría. Por otra parte se prepara una requemada de manteca, á la cual se le añaden yerbas finas picadas y algunas cebollitas con sal y pimienta y un clavo de especia; se cuecen en esta requemada setas, fondos de alcachofa partidos en cuatro pedazos. Se moja todo con media taza de caldo sin grasa; hasta un cuarto de hora antes de la perfecta coción no se echan las mollejas de ternera, bien escurridas y ligeramente hervidas; cuando ya se vayan á servir, se retiran del fuego y se lian con una ó dos yemas de huevo y una cucharada de vinagre.

124

Ternilla de ternera en vino blanco

Se ponen á hervir las ternillas en un poco de agua ligeramente salada; al cabo de unos minutos de ebullición, se retiran del agua hirviendo para sumergirlas en agua fría; después se secan en un trapo limpio, se las saltea en una cazuela con una loncha de jamón y un buen pedazo de manteca; se modera el fuego para evitar que las ternillas tomen el mejor color. Se les añade una cucharada de harina, y en vez de mojarlas con caldo, se mojan con el agua que ha servido para hervirlas; se les añade un ramo de yerbas finas, un poco de sal y pimienta, cebolletas y setas cortadas en pedazos. En el momento de servir, se lía la salsa con dos ó tres yemas de huevo y se echa encima un poco de vinagre, unas trufas cortadas y vino blanco.

125

Berengenas rellenas de queso

Se abren las berengenas y se les quitan los corazones, que se pican muy menudos y se revuelven con queso: las berengenas vacías se sancochan en manteca ó aceite y después se rellenan con el queso: se revuelcan en pan rayado, se cubren con huevo batido y se frien, sirviéndose secas ó en caldillo de jitomate.

126

Ropa vieja

Se toman los restos de carne de buey asado y se cortan en tiras delgadas; se pone en una cazuela manteca, y cuando está bien caliente se doran ajos, cebollas cortadas á pedazos y bastante jitomate; después se le agrega la carne despedazada, se deja hervir un poco y al servirla se le echa un poco de aceite.

127

Croquetas de ternera

Se pone á derretir en una cacerola un pedazo de mantequilla con dos cucharadas de harina, teniendo cuidado que ésta no se ponga oscura; se le agrega, sal, pimienta, moscada, hongos, (cuidando que no sean venenosos) y perejil picado; se dora todo esto un poco y se moja con crema y cuatro cucharadas de caldo, teniendo cuidado que esta salsa salga muy espesa: se toma un pedazo de ternera cocido desde la víspera y se corta en forma de dados, y un poco de mantequilla. Se agrega esto á la salsa y se deja enfriar; después de bien fría se hacen unas bolitas redondas ú ovaladas que se revuelcan en pan molido, se las envuelve después en huevo batido y se vuelven á pasar por el pan friéndose después: en seguida se sirven con perejil frito por encima.

128

Patos en pipián

Se tuesta una buena porción de pepitas de calabaza en un comal, y después se muelen bien, y se hace un bollo con esa masa, poniéndose á cocer en agua hirviendo. Se desvenan dos terceras partes de chile ancho y una de mulato ó pasilla; se doran en manteca y después se doran también pepitas del mismo chile, se muelen con él, y esta masa se frie bien en manteca. Se deshace la pepita en una poca del agua en que se cocieron los patos, se frie con el chile y se le agrega más caldo, y cuando haya hervido un poco se echan los cuartos de pato cocido, y un poco antes de servirlos se sazonan con la sal conveniente.

129

Adobo de carne

Se pone á desangrar la pulpa de buey en agua; cuando ya esté blanca se picotea y se le untan las especies molidas siguientes: clavo, pimienta fina, canela y cáscaras de pimienta de Tabasco, en un poco de buen vinagre se muelen unos dientes de ajo crudos y un chile ancho; se unta con esta masa muy espesita toda la carne y se echa en una olla que tenga la boca bien cubierta: pasadas veinticuatro horas, se voltea la carne y se vuelve á dejar en la olla, y pasadas otras veinticuatro horas se le echa un tanto de agua y dos de vinagre hasta que cubran bien la carne; se le echa unas hojas de laurel y se cubre muy bien la olla, se pone á un fuego lento hasta que se cueza la carne y ya cocida se envuelve en lienzos limpios y se aprensa, haciendo una salsa para adobos y sirviendo en ella el buey.

130

Pecho de carnero con nabos

Se pone á cocer en una cacerola el pecho de carnero con agua, sal, pimienta, perejil, cebolleta, tomillo y laurel: así que ya está cocido se pasa por un poco de aceite con perejil, sal y pimienta; se empaniza y se pone á dorar en la parrilla. Aparte se toman unos nabos que se cortan en tiritas muy delgadas y se hacen hervir, y despues se ponen á escurrir; se echan los nabos en una cazuela con un buen pedazo de mantequilla, sal, pimienta, y se dejan hervir á fuego lento agregándole la salsa del asado; así que los nabos estén en purée, entónces se sirven en un platon, colocando el pecho de carnero por encima.

131

Peronate

Se escogen los perones que no estén muy ágríos y se ponen á cocer; así que estén bien cocidos se pasan por una coladera, y á cada libra de peron se agrega una libra de azúcar en polvo; se revuelve muy bien el peron y la azúcar y se pone en un cazo al fuego; se está meneando constantemente á que no se queme, y cuando se vé el fondo del cazo se quita del fuego y se vacía en los moldes.

132

Pichones empapelados

Se pone á hervir orégano en una poca de agua y al primer hervor se aparta. Se pone á freir en una cazuela bastante ji-

tomate con cebollas y perejil, picado todo muy menudo; rebanadas de jamon y una rama de tomillo; estando bien frito se le echa el agua de orégano, un poco de pan rayado, culantro tostado, azafran, clavo, pimienta, todo molido; se revuelve bien con el caldillo de orégano, y se deja hervir hasta que se espese mucho. Se untan con esta fritura los pichones crudos aún, y bien cubiertos se revuelcan despues en polvo de pan tostado; se van poniendo en papeles untados con manteca y sal suficiente; se envuelven bien sin dejarles mas que las patas de fuera. Despues se ponen en una cazuela con su salsa, á dos fuegos, siendo mas fuerte el de arriba, y así se van cociendo suavemente, teniendo cuidado de voltearlos; en caso de que seque mucho el caldo, se aumenta un poco de manteca y un poquito de salsa de orégano. Cuando estén ya cocidos se les quita el papel y se dejan dorar con solo el fuego de arriba; se sirven con alguna salsa de ave ó la siguiente.

Se tuestan unas cáscaras de almendra y se muelen con hígados de ave; se pica cebolla menudísima y se frie todo, agregándole un poquito de canela y de clavos molidos, la sal suficiente y un poquito de agua.

133

Bacalao en salsa de ajo

Se frie en aceite y manteca perejil, cebollas y ajo picado, muy menudo; se añade un jitomate molido con pan frio y un chile poblano despues de haberse frito y dorado en manteca; en seguida se echa el bacalao desalado y cocido, agregándose el aceite que sea necesario para que el guiso quede cargado de él. Luego que haya dado unos hervores, se aparta y deja reposar, adornándose el platon al servirse con tostadas de pan fritas en aceite, que se colocarán en derredor.

134

Conserva de fresa

Se les quitan los rabitos á las fresas, y por cada libra de fruta se pesa una de azúcar; se muele ésta y se pone en el cazo una capa de azúcar y otra de fresa hasta concluir con una y otra; se deja que tome punto de caramelo y se sirve.

135

Sopa de almejas

Despues de haberse hecho hervir en su misma agua las almejas durante dos ó tres minutos, se ponen á cocer cebollas limpias y picadas en mantequilla muy fresca; en seguida se añade un poco de harina y se humedece todo con el agua que hayan despedido las almejas; y se le ponen tostadas fritas en mantequilla, añadiéndose una liga de yemas de huevo.

136

Costillas á la jardinera

Se preparan unas costillas de carnero á que estén bien golpeadas, quitándoles el pellejo y dejando solo la parte comible: se pone á derretir un pedazo de mantequilla en un platon que soporte la accion del fuego; se colocan las costillas encima del platon, echándoles sal, pimienta y un papel enmantequillado por encima; se coloca el platon en un buen fuego á que se cuezan las costillas de un lado y se voltean del otro para que se cuezan bien; se escurre la mantequilla y se le pone un poco de jugo en el platon ó caldo para despegar lo que tenga pegado; se le echa á las costillas por encima el jugo y se colocan en forma de corona para colocar en el centro verduras á la jardinera.

137

Gallinas nevadas

Bien cocidas las gallinas se hacen cuartos, y se rebana cebolla menuda, tomates, ajos y pera bergamota; se frie un poco de jamon cocido rebanado y se muele una poca de canela, pimienta, los dientes de una cabeza de ajo. Despues se unta una cazuela con manteca y se pone en ella una capa de recaudo rebanado y del jamon; se pone otra de las gallinas, se le echa un poquito de las especies disueltas en agua, se le espolvorea un poquito de harina por encima; así se van alternando las capas de recaudo y gallina, concluyendo con una de jamon y recaudo. Se pone todo á cocer á dos fuegos suaves, echándole un poco de agua; así que se haya consumido y esté cocido el recaudo, se aparta del fuego, se baten cuatro claras de huevo, se echan sobre el guisado y se pone encima un comal con lumbre para que cuaje; despues se le espolvorea azúcar molida y se sirven las gallinas en el mismo trasto sin descomponerlo y adornado del modo siguiente: Se ponen á cocer rebanadas de lengua de carnero en partes iguales de agua y vinagre con su sal correspondiente y se le agregan bastantes ajos, cebolla y pimienta en grano; se tapa la olla y se pone á fuego manso á cocer toda la noche anterior. Se cuecen sesos con sal, y rebanados, se revuelcan en pan rayado friéndose despues con un poquito de sal y pimienta; se ponen sobre la cazuela unas y otras rebanadas y se esparce por encima cebolla desflemada y picada muy menuda sirviéndose despues.

138

Piña cubierta

Se escogen para esto las piñas de buen sazon, grandes y con el cogollo sano y frondoso; se pelan sin quitarles el cogollo y se les sacan todos los clavos negros hasta dejarlas en-

teramente limpias, poniéndose á cocer en seguida en agua hirviendo; se clarifica el almíbar y se echan allí las piñas á que hiervan con él durante cuatro ó cinco dias, por algun tiempo diariamente, hasta que halla penetrado perfectamente el almíbar; pasado este tiempo se le da al almíbar un punto alto, y se dejan allí las piñas durante otros tantos dias, despues se saca y se pone á secar.

139

Sopa de ranas

Se emplean solo los muslos, á los cuales se les quita la piel, y se echan durante una media hora en una vasija con agua fria; despues se ponen en una cacerola con bastante agua, zanahorias, poros, nabos, *panais*, un poco de ápio, una cebolla quemada, sal, un pedazo de jamon, se deja cocer suavemente cuatro ó cinco horas, y se sirve.

140

Camotes rellenos

Se escogen los camotes pequeños, blandos y sin hebras: ya cocidos se dividen á lo largo y entre las dos mitades se pone el siguiente picadillo: Se toma carne de puerco y se pica cruda de modo que no quede muy menuda; despues se pone á cocer con sal fina, y cuando ya lo esté se pica de nuevo muy bien; entónces se pone á la lumbre una cazuela con manteca y en ella se frien unos dientes de ajo, limpios y picados, y cuando se hayan frito un poco se echa en la fritura jitomate y perejil muy picado, dejando que todo esté bien frito; despues se echa un poco del agua en que se coció la carne y se deja hervir el recaudo hasta que se cueza bien, sazonándolo con sal fina; se echa entonces la carne picada y vinagre de castilla con clavo, pimienta y canela, nuez moscada, todo molido, almendras peladas, pasas, alcaparrones, acitron, aceitunas y un trozo de jamon gordo, alcaparras y piñones, picado todo; se hace hervir sazonándose con vinagre, y cuando ya esté queriendo secar, se aparta del fuego, rellenándose los camotes con este picadillo, se rebozan con huevo batido y se frien en manteca: se sirven secos ó en caldillo de jitomate.

141

Risotto italiano

Se pica la mitad de una cebolla, que muy poco á poco se dora en una cacerola con mantequilla, hasta que esté color de oro; se le agrega una libra de arroz y del caldo necesario para que reviente y pueda servirse de una consistencia mas fuerte que para una sopa ordinaria; se le echa un poco de azafran, teniendo cuidado que no se pegue, y cuando ya esté

cocido el arroz se le agrega mantequilla, un poco de queso parmezano rayado y se quita del fuego mezclándolo bien; se le echa despues pimienta blanca, sal y un poco de moscada.

142

Huevos en sorpresa

Se hace un agujero en un huevo con la punta de un cuchillo; se desbarata la yema con una aguja gorda para poderlo vaciar, estando ya vacío se llena el cascaron con la siguiente crema: se toman 12 yemas de huevos frescos, cuatro vasos de vino madera, siete onzas de azúcar y un poco de canela en polvo, se pone todo en una cacerola sobre un buen fuego, y se menea violentamente con un batidor para que haga espuma y así que la cacerola esté llena de espuma, se llenan violentamente los cascarones de huevo.

143

Bacalao á la burgueñona

Se rebanan las cebollas atravesadas para que resulten en anillos que se frien en mantequilla hasta que se doren bien: se saca la cebolla y se deja la mantequilla que siga dorándose bien: cuando ya esté se saca de la lumbre y se echa sobre las cebollas ya fritas, con sal, pimienta, y una cantidad regular de vinagre. Una vez ya cocido el bacalao, se escurre, se enjuga y se adereza en un plato, echándose encima la mantequilla y cebolla dorada; despues se sirve.

144

Pichones borrachos

Se asan unos jitomates bien colorados, y se ponen á freir con un puñado de almendras con cáscaras y un pedazo de pan; se pelan los jitomates y se muele todo junto en un metate. Se frien aparte unos dientitos de ajo chiquitos con un poco de perejil molido, y se añade vino tinto, todo el caldo en que se cocieron los pichones, pasas, pedacitos de acitron, almendras, aceitunas, un poquito de azúcar, canela, pimienta y clavo. De este caldillo se ponen á hervir los pichones y se sirven.

145

Torta de frangipane

Se escojen almendras dulces, y una parte de almendras amargas, se les quita el pellejo en agua hirviendo, se muelen las almendras teniendo cuidado de humedecerlas con agua de flor de naranja, en la cantidad necesaria solamente para evitar que pierdan su aceite, cuando ya estén reducidas á

parte se pesan, y se les mezcla igual cantidad de azúcar en polvo, pasada ántes por un cedazo. Estando hecha la mezcla, se ponen dos ó tres huevos en una cacerola, con dos cucharadas de harina, y estando bien desleado se le agrega un cuartillo de leche; se deja en el fuego un cuarto de hora teniendo cuidado de menear para que no se pegue, se le agrega azúcar, si le falta unos macarrones pulverizados, almendras garapiñadas, machacadas, y se echa todo esto en un pastel hojaldrado.

146

Hongos guisados

Para este guiso es menester conocer cuáles son los hongos buenos y los venenosos; una vez bien escogidos los hongos se separan los mas gordos, se parten en varios pedazos y se van echando en agua fria con un poco de vinagre, lo que impide que se pongan rojos; se ponen á escurrir despues de haberlos dejado una ó dos horas en esa agua: (si entre los hongos que se han escogido como buenos, quedase aún alguna duda sobre alguno de ellos, se les hace hervir en agua con vinagre); así que ya están escurridos se pone en una cazuela un poco de mantequilla, una cucharada de vinagre, perejil picado y cebolleta, sal y un poco de moscada; se echan los hongos en esta salsa, se dejan hervir lentamente, y se sirven revueltos con unas yemas de huevo.

147

Huevos con macarrones

Se toman seis yemas de huevo y tres claras, se ponen en una vasija con dos macarrones de almendra, agua de hojas de naranjo, todo bien desecho, azúcar en polvo, una onza de mantequilla que se hace derretir y se mezcla con los huevos; se bate bien todo junto como para hacer una tortilla, se pone á cocer al baño María en el plato en que deban servirse, y cuando ya están casi cocidos, se doran por encima echándoles azúcar en polvo. Se sirven.

148

Entre-côte á la marselesa

Se pone á fuego muy vivo una entre-côte á que tome un color dorado, en cuatro cucharadas de aceite; despues se pone á cocer á fuego moderado, echándole la salsa siguiente: se ponen á freir en una cacerola con aceite, bastantes rebanadas muy delgadas de cebolla; cuando han tomado buen color, se le echa un poco de vinagre y mostaza, sal y pimienta con un poco de caldo; así que está cocida la carne se sirve.

La espalda de carnero se mecha con perejil y se pone á asar en la cocinera.

149

Salchichas crepinettes

Se toma carne de puerco é igual cantidad de jamon gordo: se pica lo mas menudo posible, y se sazona con sal, pimienta, laurel y tomillo; se hacen montoncitos de esta carne y se forman con ellos unas salchichas, á las cuales se les dará una forma chata; se ponen en la parrilla con un fuego que no sea demasiado fuerte, y así que están cocidas se sirven sobre *choucroute*, ó sean coles en vinagre.

150

Bacalao en braulade

Despues de desalar bien el bacalao, se parte en pequeños pedacitos para poderlos machacar en una cazuela, hasta reducirlos á pasta, junto con lo que se quiera de ajo, igualmente machacado; se mueve mediante cinco minutos, echándole aceite de olivo en chorrito continuo, para que vaya revolviéndose con la pasta del bacalao; entónces se pone á la lumbre sobre fuego muy manzo, y miéntras una persona está meneando, otra sigue echando un poco de aceite, poco á poco, y un poquito de leche hasta que la braula detenga la consistencia necesaria, se le agrega pimienta blanca y perejil picado y un poco de jugo de limon.

151

Patatas de puerco fritas

Se ponen á cocer en una cacerola los pies de puerco, cortados por la mitad, y se dejan cocer 6 ó 7 horas con un buen sazonamiento de sal, pimienta, clavo, cebolla, tomillo y laurel; así que se enfrian un poco se les quitan los huesos y se machacan ò pican pechugas de ave (ó carne de ternera asada en la cocinera), pecho, miga de pan cocida en caldo, fria; trufas, pimienta, sal, moscada, tres ó cuatro yemas de huevo crudas, un poco de crema, y en tripas de puerco se va poniendo una capa de este relleno, encima de la carne deshuesada; se doblan en forma redonda y chata, y así sucesivamente se van formando unas especies de salchichas aplastadas de 18 centímetros de largo sobre 7 de ancho; se meten en mantequilla derretida, se empanizan y se ponen sobre la parrilla con poco fuego á que tomen un color dorado; se sirven muy calientes.

152

Hígado de ternera en papellotes

Se corta el hígado de ternera del grueso de un dedo, y se pone á marinar con un poco de aceite, sal, pimienta, moscada y yerbas finas; se corta papel florete y se embarra de

aceite, colocándose encima una rebanada delgada de jamon, perejil, culantro, una rebanada de hígado, otra de perejil y culantro y otra de jamon: se doblan y se ponen á dorar á la parrilla; se sirve.

153

Pan perdido

Se pone á hervir medio cuartillo de leche á que se reduzca á la mitad con un poco de azúcar, unos granitos de sal y una media cucharada de agua de azahar, un poco de cáscara rayada de limon; se tienen preparadas unas rebanadas redondas de miga de pan del tamaño de un peso y mucho mas altas, se echan en la leche para que se remojen un momento, y cuando ya lo esten se ponen á escurrir; se embarran despues de huevo batido y se ponen á freir, sirviéndose con polvo de azúcar por encima.

154

Orejas de puerco

Despues de haberlas escaldado y limpiado, se ponen á cocer con una cebolla mechada, un clavo, una ó dos zanahorias, un ramo de tomillo, una hoja de laurel y bastante agua para que las orejas queden del todo cubiertas; se sazonan con sal y pimienta y se dejan cocer cuatro horas: despues de enfriadas se cortan á lo largo en pequeños filetes delgados, los cuales se colocan en un platon hondo que soporte la accion del fuego; se hace aparte una requemada de mantecca en que se doran unas cebollas cortadas en pedazos y remojadas con vinagre y una taza de caldo sin grasa; se vierte esta salsa en el platon, encima de las orejas, y se deja un cuarto de hora á un fuego moderado; se sirven hirviendo.

155

Pastel de almendras

Se ponen en una balanza tres huevos con todo y cascarron, y en el otro lado el mismo peso de harina; despues se añade otro tanto de mantequilla é igual cantidad de azúcar en polvo, unos granitos de sal blanca, cáscara de limon rayado: se mezcla todo con los huevos á formar una pasta, á la que se agrega tres onzas de almendras peladas y machacadas; se embarra una budinera con mantequilla, se echa allí la pasta y se deja cocer á fuego moderado por arriba y abajo, sirviéndose con polvo de azúcar por encima, frio ó caliente, al gusto de las personas.

156

Poros en picadillo

Se pela una buena cantidad de poros y se cortan en dos ó

tres pedazos, suprimiendo los tallos verdes que serian duros; se lavan bien y se ponen á hervir estando el agua caliente; al primer hervor se sacan y se ponen á escurrir, y se pican muy menudo. Se pone en una cazuela un trozo de mantequilla y se echan allí los poros con un poco de harina á que se doren un poco; se le agrega sal, pimienta, crema, y se hacen cocer de nuevo mezclándole unas yemas de huevo: se sirven y se adorna el plato con tostadas de pan frito.

157

Menudo en fricasée de pollo

Se raspa con mucho cuidado el menudo, se lava varias veces en agua hirviendo, despues se enfria y se pone á cocer unas seis horas con rebanadas de cebolla, ajo, clavo de especia, sal y unas cucharadas de harina; despues se corta un pollo, ya cocido, en pedacitos cuadrados, así como el menudo, se pone mantequilla en una cacerola con una cucharada de harina, un poco de caldo y se le echan el pollo y el menudo unos diez minutos; se espesa la salsa con dos yemas de huevo, un pedazo de mantequilla, el jugo de un limon y se sirve. Se pueden agregar unos hongos cocidos con anticipacion.

158

Lenguas de carnero en purée

Despues de haberlas puesto á desangrar una ó dos horas en agua fria, se meten en agua hirviendo hasta que se les pueda quitar la piel dura que las rodea: se les corta la parte del gañote, se les hace una abertura á lo largo y se echan á cocer en el cocido; así que estén blandas se escurren, se pican yerbas finas, hongos, jamon, y se pasan por mantequilla en una cacerola; se sazona con sal y pimienta, se echan las lenguas allí durante cinco minutos, y se hace un purée de lentejas ó de espinacas: se colocan las lenguas por encima, adornadas con el mismo recaudo en que se cocieron.

159

Costra de duraznos

Se embarra el fondo de una budinera con mantequilla, se cortan unos pedazos de pan lo mas ancho posible y del largo del fondo de la budinera, cubriendo ésta muy bien con el pan; se cortan dos duraznos bien maduros y se colocan sobre el pan con la piel hácia abajo, el hueco que queda entre los duraznos se llena de azúcar en polvo y de un pedacito de mantequilla muy fresca; despues se pone la budinera sobre un fuego muy suave y se cubre con un horno de campaña: es necesario mas fuego por encima que por abajo; se va echando poco á poco mas azúcar para que no queden ágrisos los duraznos, y así que ya están cocidos se levantan suavemente

las costras de pan y se sirven en el plato en la misma posicion que están en la budinera.

160

Naranjas cubiertas

Se quita con mucho cuidado la cáscara de la naranja, y todos los pellejitos; se abren en gajos con cuidado de no rebentarlas, se pasa un hilo por el centro del pellejito de cada gajo para poderlos suspender con un alambrito delgado al cual se le dá la forma de una S. Se hace almíbar á que esté de punto de bola, y se va mojando cada gajo, con su alambre listo para suspenderlos violentamente en una varita de madera, se sirven en platos así que se enfrian.

161

Gallina con cebollas

Se pela y limpia bien una gallina gorda, se le meten las patas por encima y los alones igualmente; se pone en una cacerola con el agua suficiente para que quede cubierta; se le echa sal, zanahorias, tres cebollas gordas, dos clavos de especia, una hoja de laurel, un poco de tomillo, un pedacito de jamón, y se deja cocer cuatro o cinco horas.

Aparte se pone una cacerola con mantequilla sobre fuego manso, y se echan quince o veinte cebollitas de cambray á que tomen color de oro; así que ya están doradas se agrega un pedacito de azúcar del grueso de una nuez y se le echa un poco de caldo en que se coció la gallina, espesándose con un poco de harina: despues se coloca la gallina en un platon y al rededor las cebollas con su salsa.

162

Escalope de salmon

Se corta en rebanadas redondas y se pasan por la mantequilla á que se medio doren. Aparte se pone en una cazuela un poco de perejil, una echalota, unos hongos (teniendo cuidado que no sean venenosos), todo picado muy menudo, un ramo de yerbas finas, un vaso de vino blanco: se hace reducir y se le echa sal, pimienta y una cucharada de aceite; se hace hervir otro poco y se le agrega caldo ó el jugo suficiente para la salsa que sea necesaria; se deja que acabe de cocer y se le echa un poco de mantequilla y un poquito de ajo, y se sirve la salsa con el salmon por encima.

163

Jitomates rellenos

Se escogen unos jitomates bien redondos y maduros; se



Enchiladas tapadas.

Oleo sobre tela.

Anónimo.

Colección: Lic. Carlos de
Ovando y Carmen Pérez
Salazar de Ovando.

les hace una incision en el centro para vaciarlos sin reventarlos; se pone la carne del jitomate en una cazuela con perejil, cebolla, un diente de ajo, todo esto un poco picado, sal, pimienta y especias; se deja en el fuego á que se reduzca lo mas posible, y despues se pasa por una coladera. Se mezcla á este relleno un poco de miga de pan remojada en caldo y despues, escurrida, se le pone á la salsa para que espese; si esto no es suficiente se le echa un poco de harina: despues se le agrega mantequilla, dos yemas de huevo, un poco de carne de chorizo, (cocida con anticipacion) y yerbas finas; se rellenan los jitomates, se embarra de mantequilla un plato que soporte la accion del fuego y se dejan diez minutos en la lumbre, poniéndole tambien fuego por encima.

164

Pichones con achicoria y lechugas

Se cortan los pichones en cuatro pedazos y se ponen á cocer en una cacerola con cebollas, zanahorias y un ramo de yerbas finas, un poco de caldo, sal y pimienta; despues se dejan enfriar y se revuelcan en pasta de freir; luego se frien á que queden de un color dorado y se les adorna con perejil por encima. Aparte se toman unas achicorias y lechugas, se les quitan las hojas verdes, se lavan bien y se echan con sal en agua hirviendo durante media hora; se sacan despues y se echan en agua fria, se esprimen bien con las manos formando unas bolas gruesas que se pican muy bien, se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla y un poquito de harina, y se le echa caldo, jugo de carne, sal, pimienta y moscada: se añade la achicoria y la lechuga, y al tiempo de servirla se le echa una cucharada de crema: se pone en un platon y se colocan los pichones por encima.

165

Hígado á la marinera

Se pasan por una cazuela cuatro onzas de mantequilla bien fresca; un hígado de ternera de mediana magnitud, cortado en pedazos delgaditos, cuidando de voltearlos una ó dos veces; se empolvan con una buena cucharada de harina y yerbas finas muy bien picadas; se remoja con un vaso de vino tinto, y cuando la salsa haya hervido un rato con el hígado, se retiran las tajadas de éste y se colocan calientes en un platon; se añade á la salsa un buen puñado de setas cortadas en pedazos y cocidas aparte, y tan pronto como haya hervido uno ó dos minutos con la salsa del hígado, se vierte por encima de las tajadas y se sirve.

166

Sopa polenta

Se muele maiz cacahuantzintli hasta que quede tan fino

como una harina y se pueda pasar por un tamiz; se echa en una olla con una poca de agua ó leche con suficiente sal, y se pone en la lumbre meneándose continuamente con un palo redondo hasta que se haya consumido toda humedad y pierda el gusto de harina; entónces la bola de masa que resulta se pone sobre una servilleta limpia y se forma con ella una torta; cuando esté fria se cortará en rebanadas, pasando un hilo para cortarlas. Con estas rebanadas se hará la sopa, disponiendo en el platon una cama de queso de Flandes ó algun otro buen queso rallado, una poca de mantequilla derretida encima, otra cama de rebanadas de polenta, despues otra de queso y mantequilla, y así sucesivamente hasta colocar la cantidad que se necesite; se baña la sopa con caldo de estofado, echándolo muy caliente y se sirve.

167

Ternera en fricandó

Se emplea la parte que se encuentra debajo de la garganta de la ternera, y se pone en agua tibia por lo ménos una hora; despues se echa en agua hirviendo á que esté bastante consistente la carne para que al mechar no rompa la aguja la piel; se mecha con jamon y se prensa bien; despues se ponen en una cacerola zanahorias, cebollas, un ramo de yerbas finas, dos clavos de especia, pedazos de jamon, y se echa allí la ternera mechada, mojándola con un poco de caldo y teniendo cuidado de humedecerla de tiempo en tiempo con la misma salsa de su cocimiento: así que ya está bien cocido, se desengrasa la salsa, se vierte sobre la ternera y se sirve.

168

Croquignoles

Se mezclan en una vasija las claras de unos huevos con ocho onzas y media de harina y una libra de azúcar en polvo, un puñado de *hojas de naranja garapiñadas*, reducidas á polvo gordo; un trocito de mantequilla al tanto de una nuez y un poco de sal: se hace con esto una pasta espesa que se pone sobre un embudo, el cual se coloca sobre unos platonos que puedan meterse al horno; éstos se embarran de mantequilla y á medida que la pasta va saliendo por el embudo, se cortan unas especies de botones con un cuchillo embarrado de clara de huevo; se les pasa yema de huevo por encima con un pincel y se ponen á cocer á fuego lento sirviéndose despues.

169

Hojas de naranja garapiñadas

Se toman unas flores de azahar, las cuales se echan por un momento en agua hirviendo; luego se pone á hervir un

poco de azúcar á fuego suave y se echan las flores de azahar; se dejan hervir suavemente con el azúcar y se retiran del fuego; se menea constantemente hasta que el azúcar se haga como arena y así que se pueda meter la mano sin quemarse, se sacan las flores y se ponen á secar en un papel, y estas flores son las que se emplean para la receta anterior.

170

Bizcocho de Saboya

Se separan con mucho cuidado las yemas de cinco huevos y se echan en una vasija con ocho onzas y media de azúcar y raspando con ésta la cáscara de un limon; despues se muele para reducirla á polvo, se revuelve bien, se le agregan cuatro onzas de harina secada en el horno y pasada despues por un cedazo, se añade agua de azahar y se mezcla todo muy bien; se hace esta mezcla lo más ligero que se pueda para que no quede demasiado espesa y compacta la pasta. Despues se baten las claras de los huevos en otra vasija, hasta que queden tan duras que puedan sostener una peseta encima; se mezclan estas claras poco á poco con las yemas, levantando suavemente la pasta con una cuchara, teniendo cuidado de no batir la pasta; se embarra de mantequilla un molde, echándole azúcar por encima de ésta y se echa allí la pasta, teniendo cuidado de no llenar el molde sino hasta la mitad; se coloca sobre unas cenizas prendidas y se cubre con el horno de campaña, poniéndole fuego encima; se necesita como una hora para su cocimiento. Cuando el bizcocho se pone amarillo y se vé que ha adquirido suficiente consistencia, se quita del fuego y se saca suavemente del molde; cuando ya esté casi frio, y si se quiere, se le echa polvo de azúcar por encima, sirviéndose despues.

171

Rousettes

Se toman dos cuartillos de harina, tres huevos, un cuarteron de mantequilla, un poco de sal, crema, una cuchara de aguardiente y otra de agua de azahar; se hace una pasta de todo esto y se deja reposar tres horas; despues se estiene con el bolillo, á que tenga de grueso medio centímetro, se pone un molde y se corta por la figura que se quiera, ya sea formando pescados ú otra cualquiera figura; se les echa despues azúcar por ámbos lados y se ponen á freir; cuando ya estén fritos, se les echa mas azúcar y se sirven.

172

Sopa estofada

Se pone á freir manteca, segun la cantidad de sopa que se vaya á hacer, y se le echa cebollas rebanadas, ajos enteros,

carnero ó vaca en pedazos menudos, algunos huevos y jamon picado; cuando haya tomado color de asado, se le echa caldo de la olla, chícharos tiernos bien cocidos y algunos trozos de ave, sazonándose con sal; se deja cocer todo á fuego manso, y se le añadirá, poco ántes de quitarla, un poco de canela y clavos molidos, pasándola despues por una coladera. Se ponen las rebanadas de pan en una tortera, y se le echa el caldo colado; luego que hierva un poco, se puede servir la sopa adornándola con pedacitos de jamon magro, de pechuga, menudencias de ave, longaniza, chorizos enteros y culantro en polvo.

173

Bolitas de picadillo de carnero

Se toman dos tantos de pulpa de carnero, uno de lomo de puerco, de cabeza, y uno y otro se pican muy bien; despues de picado se le agrega un trocito de pan remojado en vinagre, y todo junto se muele muy bien, quitándole todos los tendones y pellejos que resistan á la fuerza del metate: ya molidos, se revuelven con clavo y pimienta, canela y azafran; así que esto esté bien molido y triturado, se revuelve con uno ó dos huevos crudos, segun el tanto; se le echa la sal necesaria y todo se revuelve con perejil picado y un poco de bizcocho rayado. Se forman enseguida unas bolas del tamaño de una nuez, poniéndoles en el centro un trocito de huevo duro, ó de sesos, ó de yerbas sazonadas y cocidas, y se echan á cocer en agua hirviendo dejándolas á fuego manso; ya cocidas, se guisan en mole colorado.

174

Frijoles á la brasileña

Se frien en manteca jitomates y cebollas; se muele clavo, canela, cominos, chiles pasillas tostados y desvenados, y unos frijoles cocidos con una poquita de agua. Frito este caldo se le añade vinagre, costillas de puerco, longanizas y chorizos fritos; todo esto se mezcla con los frijoles gordos que se habrán frito aparte con aceite, aceitunas, cebolla cruda picada, y un poco de queso añejo molido.

175

Pastel de huevos

Se toman seis huevos y se separan las yemas de las claras; se baten éstas á que queden muy duras, y se echan en un molde que esté embarrado de caramelo muy espeso, teniendo cuidado de no llenar el molde sino hasta poco más de la mitad. Se pone despues al baño de María con una tapadera y fuego encima; se deja hervir un cuarto de hora y despues se

voltea sobre un platon. Aparte se pone á hervir, como cinco minutos, un cuartillo de leche con un cuarteron de azúcar, vainilla, ó la cáscara de un limon; se deja enfriar un poco y se le revuelven las seis yemas de huevo que se baten ántes de echarlas; se vuelve á poner al fuego para que tome consistencia de crema, se deja enfriar y se vierte al rededor del pastel de huevos.

176

Pollo á la bechamel

Se ponen á cocer dos pollos quitándoles el hueso de la pechuga y embarrándolos por dentro consal y mantequilla: ya que están cocidos se dejan enfriar, se les quitan las pechugas haciendo un agujero ovalado á lo largo del pollo, y se cortan en forma de dados, mezclándoles hongos cortados y tanto como un huevo de ubre de vaca cocida y cortada de la misma manera; se echa todo en una cacerola con cuatro cucharadas llenas de salsa bechamel en la que se habrá deshecho un poco de pimienta gorda, y se mantiene el guiso en baño María para que esté caliente. En seguida se ponen los pollos en una cacerola con un poco de su caldo, y al momento de servirse se escurren, se aderezan en un plato y se pone en la parte interior de los pollos el guiso de sus pechugas, cuidando que no quede aguado, y se sirve una salsa bechamel por encima.

177

Pato en choucroute

Se toma la cantidad que se quiera de *choucroute*, la cual se lava bien y se escurre; se echa en una cacerola con ocho onzas de tocino, un salchichon y seis salchichas largas; se coloca el pato en un platon, (ya cocido anteriormente), las colas al rededor, las salchichas por encima, y se deja el platon cerca del fuego para que no se enfrie; mientras se deja reducir la salsa, se hace una requemada oscura y se rocía con el jugo de ésta la salsa reducida; se deja que espese un poco y se vierte por encima del pato.

178

Sopa rusa

Esta sopa tiene por base en Rusia un género particular de cerveza llamada *kvas*; pero se la puede hacer con cerveza ordinaria. Se echan en la cerveza lonchas de jamon, pedazos de diversas carnes frias, cebolla cruda y picada, una fuerte dosis de escaluñas ó cebollitas, todo picado, granos de trigo macerados, lonchas de pepinillos avinagrados y pedacitos de hielo.

179

Arenques

Se limpian y desalan los arenques echándolos en una poca de agua tibia; despues se ponen á dorar en la parrilla, teniendo cuidado de calentarla bien de antemano, para que no se peguen; despues se sirven en una salsa blanca agregándoles alcaparras.

180

Cabeza de ternera en tortuga

Si cuando se compra la cabeza de ternera no está desangrada, se echa en agua fria durante 24 horas en invierno y durante seis en verano, cambiando el agua; se le quitan despues todos los huesos y se pone en una cacerola con agua fria para ponerla al fuego; se deja hervir diez minutos, se escurre y luego se le echa de nuevo en agua fria; se van cortando pedazos cuadrados, se refriegan con limon y se envuelven en un trapo blanco bien amarrado; se pone á cocer en una cacerola, en la que se habrá puesto manteca, cebollas, zanahorias, yerbas finas, perejil, clavo y pimienta; se deja dorar un poco y se le echa agua en la cual se deslíe un poco de harina y vinagre, y se deja cocer la cabeza en esta salsa. Así que ya esté cocida se sirve una salsa á la financiera, poniendo los pedazos de cabeza en forma de pirámide, y adornando el platon, encima de la salsa, con camarones frescos, pepinillos, tostadas de pan fritas en manteca y despues de esto se sirve muy caliente.

181

Postre de coco, almendra y nuez

Se escojen nueces encarceladas, se pelan y se pesan cuatro onzas; se hace lo mismo con la almendra, de la que se pesan seis onzas y tres de coco; se muele todo muy bien, y aparte se pone á clarificar almíbar con tres libras de azúcar; así que está de medio punto, se aparta de la lumbre y se le echa el coco, almendra y nuez; se vuelve á poner al fuego para que espese, y entónces se aparta de la lumbre para incorporar le cuarenta yemas de huevo; se vuelve á poner en la lumbre y se le dá punto de cajeta, se vacía en el platon, se dora con lumbre arriba y despues de frio se adorna con canela molida.

182

Alcachofas á la barigoule

Se toman tres alcachofas y se cortan derechas las hojas de encima; se ponen á cocer hasta que se les pueda quitar la

estopa que tienen, habiéndolas echado primero en agua fria; se coloca en lugar de la estopa un relleno con picadillo de tocino gordo, hongos, perejil, echalotas, pimienta, todo picado muy fino; se amarran en forma de cruz con un hilo, se pone á calentar un poco de aceite de oliva en un sartén y se bañan las alcachofas por todos lados; se colocan sobre una rebanada de jamon desalado y se le echa un vaso de caldo; se dejan cocer allí con fuego encima y abajo, se sirven sin las rebanadas de jamon y la salsa se espesa con un poco de harina.

183

Carnero á la languedociénne

Se levanta con mucho cuidado la piel seca sin quitarla del mango; se mecha toda la carne con ápio á medio cocer en caldo, y pepinillos cortados en tiras gruesas; se cubre con ramas de perejil y anchoas, todo bien sazonado, se vuelve á cubrir el carnero con la piel, se detiene ésta con un hilo y se pone á asar, sirviéndose con su jugo.

184

Pepinos á la bechamel

Se pelan los pepinos, se parten en cuatro pedazos, se les quita la semilla, se cortan en pedazos del largo de un dedo, y se echan en agua hirviendo con sal; cuando están bien suaves se quitan de la lumbre y se ponen á escurrir un largo rato. Se hace derretir un pedazo de mantequilla en una cacerola con una cucharada de harina, sal y pimienta blanca; se moja con un vaso de leche hirviendo, poco á poco, se meña constantemente, se le agrega perejil picado y se hace hervir; se echan entónces los pepinos en esta salsa y se dejan hervir en ella un buen rato.

185

Espinacas magras

Despues de haber metido las espinacas en agua hirviendo, durante uno ó dos minutos, se sacan con la espumadera y se echan inmediatamente en agua fria. Cuando ya estén frias se sacan del agua y se espresan, para picarlas muy menudamente; se echan en una cacerola con manteca y se ponen sobre un fuego animado para que se evapore el agua que les quede y se penetre bien la manteca: se les añade media taza de crema, se sazonan con sal, pimienta, moscada rayada, y se colocan en un platon dándoles una forma esférica, y adornándolas con varios círculos de cortezones de pan fritos en manteca.

186

Conserva de higos

Se escogen unos higos grandes y que no estén fruncidos,

se les hace una incision en forma de cruz por la parte ancha, y se les corta un pedazo del rabito. Se ponen á cocer en una gran cazuela, cubriéndolos bien de agua y se tapan con paja, poniéndole unas piedras ó ladrillos por encima para que no les dé el aire; con mucho cuidado, por una orilla, se saca uno para ver sí ya están cocidos; así que lo estén se dejan en la misma cazuela bien tapados hasta el dia siguiente en que se les lava bien en varias aguas que tengan el mismo temple de la misma en que están los higos; despues se escurre uno por uno con la mano, para que por la incision en forma de cruz que tiene, le salga toda la agua. Se pesan y por cada libra de higo se le pone libra y media de azúcar; se hace la miel y se echan los higos á que tomen medio punto, y al dia siguiente se vuelven á poner á la lumbre á que tomen punto de espejo.

187

Tortilla de camarones

Se ponen á cocer unos camarones, se les quita la cáscara y se apartan las colas; se pican muy menuditos y se remuele tambien un poquito de las cáscaras para sacar un jugo colorado; se baten bien unos huevos, clara y yema, se sazonan con sal y pimienta, se le agregan los camarones bien machacados, las colas y el jugo encarnado, todo se revuelve y se pone á freir.

188

Faisan en estofado

Desplumado, vaciado y chamuscado á la llama, se le recogen las piernas al faisán y se atan; se mechan por todas partes con jamon sazonado con pimienta gorda, clavo, canela y nuez moscada, cubriéndose todo con una lonja de jamon y se ata con un hilo; se fondea una olla con toda clase de legumbres y un manojo de yerbas con algunas tajadas de ternera; se pone encima el faisán, se cubre con otras tajadas de ternera para que así quede bien estofado, se le echa media botella de vino Madera seco, y cuando esté cocido, lo que se conocerá apoyando el dedo por encima, se saca el faisán, se pone en un plato, se acomoda bien y se le echa el mismo caldillo en que se coció.

189

Macarrones au gratin

Se escogen buenos macarrones de pasta fina, y cuando el agua está hirviendo se echan en ella; así que están suaves se ponen á escurrir, se embarra una cazuela con mantequilla y se le echa una capa de polvo de pan y otra de queso parmesano rayado, y encima otra de macarrones, poniéndoles de trecho en trecho trocitos de mantequilla; se vuelve á poner

otra capa de polvo de pan, otra de queso, y así sucesivamente hasta concluir con el macarroni y con una capa de pan y queso encima; se pone á la lumbre con fuego encima, teniendo cuidado de que no se queme: así que esté muy bien dorado se sirve.

190

Tortilla con jamon

Se fríe en manteca jamon desalado que tenga parte grasa y parte magra; cuando haya tomado buen color se vierten encima los huevos batidos con un poco de agua; la proporcion ordinaria es de cuatro onzas de jamon para cada seis huevos; no se le echa sal sólo se sazona con pimienta, y se hace una salsa picante que se compone de este modo: Se ponen á cocer dos ó tres cebolletas picadas en vinagre hasta que no quede casi nada del líquido, se le echa despues una gran cucharada de caldo y se le añade sal, pimienta, moscada, y se hace hervir durante un buen cuarto de hora á fuego lento, y al tiempo de servir las se le mezclan unas dos onzas de pepinillo en vinagre y hecho pedacitos.

191

Pecho de ternera relleno

Se toma el pecho de la ternera bien cubierto por todos lados con su piel; se le despega despues con cuidado y se coloca encima un relleno de picadillo, cubriéndolo de nuevo con la piel; se cose al rededor con una aguja é hilo y se pone á cocer con tiras de jamon, medio vaso de agua, sal, pimienta, un ramo de perejil, y así que está cocido se sirve en el guiso siguiente: se corta la parte tierna de unos espárragos, á modo de hacer unos pedazos de tres centímetros; se ponen á cocer á medias en agua y sal, se pica muy menudo perejil con unas hojas de lechuga, unas cebollitas tiernas, se echan en una cacerola con mantequilla, sal, moscada, pimienta, un poquito de harina, y cuando ya esto está cocido se echan los espárragos á que se doren, y se sirven con el pecho de ternera.

192

Huevos en matelote

Se echa en una cacerola medio cuartillo de vino y medio cuartillo de caldo, un ramo de yerbas finas, una cebolla, un diente de ajo, sal, pimienta, especias; se hace hervir diez minutos y se le quitan las yerbas y el ajo; se rompen allí unos seis huevos frescos, uno despues del otro, y se van sacando con una espumadera á medida que se van cociendo; se van colocando en los platos sobre costras de pan fritas, se hace reducir el vino y se espesa con un trozo de mantequilla, como el

tanto de dos huevos pequeños y un poquito de harina; así que está se hace reducir la salsa sobre los huevos.

193

Hígados á la provenzale

Se pone en una cacerola mantequilla, que se hace calentar, se le agregan unas rebanadas de hígado sazonadas con sal, pimienta, perejil picado, mezclado con un diente de ajo; se ponen á cocer de ámbos lados durante diez minutos, se despegan bien de la cacerola y se sirven bien calientes.

194

Buñuelos de papa

Se pelan unas papas que se hayan cocido en ceniza ó en el horno; se machacan muy bien en un almirez con sal fina, una cucharada de aguardiente, un cuarteron de mantequilla y una cucharada de crema; se machaca todo esto muy bien y se le va echando de tiempo en tiempo un huevo entero, hasta que la pasta tome la consistencia necesaria para hacer unas bolitas que se enharinan, se frien y se les echa azúcar por encima.

195

Menudillos de ave en fricasée

Se escogen unos pollos tiernos, se limpian y pelan, se les quitan las tripas teniendo cuidado de no reventar la hiel, se limpia el interior del pollo con un trapo y se le dá una pasada por las llamas, cuidando de no ennegrecerlo. Se corta quitando las pechugas, rabadillas, alas, sin romperlo, y cada pedazo de estos se corta en dos; no se emplean ni el hígado, ni las patas, ni el pescuezo, pues podria dár un feo color á la salsa, y lo que debe pretenderse es que tenga una blancura completa; se pone en la cazuela un pedazo de mantequilla y dos ó tres cucharadas de harina, se le echan dos vasos de agua hirviendo, sal y pimienta blanca, un ramo de perejil, cebolla, todos los pedazos del pollo y de pavo si se quiere; se coloca un papel bien enmantequillado por encima, deteniéndolo en la orilla con una tapadera, á medio cocimiento se le agregan doce cebollitas de cambrey y unos hongos pequeños, preparados de antemano y que sean muy blancos; así que ya está cocido se retiran las piezas de ave y se colocan con gusto en forma de pirámide en un platon; se desengrasa la salsa y se le quita el ramo de yerbas que se le debe poner despues; en una vasija aparte se deslien tres yemas de huevo con jugo de limon ó con vinagre y un poco de agua, se mezcla esto con la salsa, se echa por encima del fricasée agregándole las menudencias de las aves, crestas, etc., unos camarones frescos y unas tostadas de pan fritas en mantequilla, al rededor del platon.

196

Chartrèuse de perdiz

Se pelan, limpian dos perdices que se ponen á dorar á la cacerola con un poco de mantequilla, un puñito de harina y tres vasos de caldo; se le agrega cuatro onzas de jamon cortado en forma de dados, un ramo de yerbas finas, y se deja cocer; aparte se pone en otra cacerola una col rizada, con una libra de carne salada, dos cucharadas de manteca, y se llena de agua, dejándola cocer, pero no completamente, para agregarle una zanahoria que se corta en rodajas como pesetas, que esté muy colorada; otra pálida que se corta de la misma manera; se enmantequilla una budinera, se le pone en el fondo y alrededor un papel enmantequillado tambien; se ponen en el fondo las ruedas de zanahoria, mezclando los colores y formando círculos; la carne salada se corta en tiras largas del tamaño de un dedo, y anchas de dos, se van colocando de seis en seis hasta concluir con ellas; la col se esprime perfectamente bien y se echa en la budinera, acomodándola alrededor encima de la carne salada; en el fondo y en medio se colocan las dos perdices y se cubren con más coles; se ponen una hora á cocer al baño María; así que ya está, se voltea en un plato la Chartrèuse, se le quita el papel, se hace reducir el fondo del cocimiento, el cual se vierte encima de la Chartrèuse, y el resto en una salsera, y alrededor del platon se guarnece con cebolletas doradas.

197

Civet de cabrito

Solo la espalda y el pecho se emplean para el *civet*: se cortan en pedazos, se embarran de harina y cada uno se dora en mantequilla; se frien despues unas tiras de jamon gordo y magro y se le echa caldo y agua suficiente á que se bañe el cabrito; se le sazona con sal, pimienta, un ramo de yerbas finas y se tapa muy bien; así que ya está á medio cocimiento se le echa un vaso de vino tinto, un poco de vinagre y doce cebollitas de cambray, que se doran primero. Se tiene cuidado de recoger la sangre del cabrito, la cual se mezcla á última hora en la salsa dejando que hierva un rato todo junto; así que ya está bien cocido se acomoda en el platon y se vierte la salsa por encima.

198

Sesos á la maître d'hotel

Se preparan las dos partes de la sesada, quitando la tercera que se llama nudo; se echan en agua caliente, se les quita el pellejo con los dedos sin romper los sesos y se ponen á remojar en agua: cuando no tengan nada de sangre, se echan en agua hirviendo, donde se tendrán cinco minutos;

despues se refrescan y se ponen á cocer en blanco por tres cuartos de hora; estando cocidos se escurren y se aderezan sobre el plato en que se han de servir. Entónces se echan cuatro onzas de mantequilla fina en una cacerola y se añaden una cucharada escasa de harina y una cantidad regular de yerbas que se emplean en las ensaladas; se amasa todo junto con una cuchara de palo, se le echa sal y pimienta, un chorrito de vinagre, estragon y un poco de agua; se pone la cacerola al fuego, se menea la salsa volteándola para ligarla bien y se cubren con ella los sesos.

199

Salmis de pato

Se despega del hueso, ya estando cocida la carne del pato, y toda la que quede pegada ó se rompa al cortar se muele y á medida que se muele se le echa caldo; cuando ya tenga como un vaso de caldo, se pasa todo por la coladera; se pone en una cacerola un trozo de mantequilla y una cucharada de harina, se menea, se le echa el caldo ya colado, un vaso de vino tinto, dos echalotas, un ramo de yerbas finas y se deja hervir una media hora; se le agregan dos cucharadas de oliva y el jugo de un limon, se ponen á calentar los pedazos de pato sin que hiervan; se ponen á freir en mantequilla unas rebanaditas de pan con las cuales se adorna el platon; en el borde se ponen rebanadas de limon haciéndoles unos piquitos en la orilla con un cuchillo; se colocan los pedazos de pato sobre las rebanadas de pan y se vierte por encima.

200

Hígados de ternera en picadillo

Se toman dos libras de hígado, ocho onzas de tapa de ternera, ocho onzas de filete de buey, ocho onzas de lomo de puerco, cuatro onzas de tocino, un pedazo grueso como una nuez de tuétano de buey, una cebolla, un diente de ajo, perejil, un clavo de especia molido, un poco de moscada, pimienta, sal, y todo se mezcla y se pica muy bien; se le agregan cuatro onzas de carne de salchicha, se envuelve dándole una forma chata con tripa de puerco, se enmantequilla una cacerola, se colocan allí las rodajas de carne envueltas en la tripa y se meten al horno de campaña; así que están cocidas se sirven; se hace una salsa, la que más agrade, y se sirve por encima.

201

Conejo á la jardinera

Se echa en una cacerola un conejo ya trinchado, con un buen sazonamiento de sal, pimienta y un abundante adobo de legumbres frescas, segun la estacion: se llena la cacerola

de agua y se deja cocer su contenido durante tres horas; se sacan despues los pedazos de conejo de la marmita y se dejan escurrir, se frien cuatro onzas de jamon cortado en pedacitos como tambien los pedazos de conejo bien escurridos, hasta que hayan tomado bastante color; se reducen á purée las legumbres cocidas con el conejo, se sazona este purée con el fondo de la cazuela en que se haya frito el tocino y el conejo mojándolo con parte del cocimiento; se colocan los pedazos de conejo con el jamon en un platon y se cubre con el purée de legumbres, sirviéndose muy caliente.

202

Pichones á la crapaudine

Se abren los pichones en dos, se aplastan cuidando de no romper demasiado los huesos; se embarran bien de aceite, sal, pimienta, perejil, cebolleta, todo picado muy menudo, procurando se sostengan la mayor cantidad de estas yerbas; se empanizan y se ponen en la parrilla á dorar, se hace aparte una salsa de vinagre, sal, pimienta, echalotas, un pedazo de mantequilla, todo picado muy menudo, y se colocan los pichones empanizados en un platon y la salsa aparte.

203

Queso á la crema

Se ponen á tibiarse dos cuartillos de buena leche, añadiéndoles como un chicharo de buen cuajo; desleido con la misma leche se hace espesar sobre ceniza caliente; cuando ya esté la leche bien cuajada se echa en un canastito fino de alguna forma bonita y se pone á escurrir; así que ya escurrió bien se saca del canastito volteándolo en un platon y se le echa buena crema por encima con azúcar en polvo muy fino; se sirve.

204

Buñuelos de manzana

Se cortan unas manzanas en rodajas, se les quita la cáscara y las semillas, se echan dos ó tres horas en aguardiente con azúcar en polvo y cáscara de limon; cuando ya estén bien impregnadas se ponen á escurrir y se les dá una pasada por la harina; se ponen á freír á que tomen buen color, se colocan en un platon y se les echa azúcar en polvo por encima.

205

Menudo á la gallineta

Se limpia bien el menudo y se divide en pedazos de cuatro ó cinco centímetros de ancho, poniéndose á hervir en

agua sazonada con sal, pimienta, una cebolla y una cabeza de ajo; despues de dos ó tres horas de hervor, estando bien cocido, se pone á escurrir y se hace la salsa siguiente:

Se pica menudamente un puñado de perejil y cebolleta, se frien en dos onzas de mantequilla fresca procurando que esté moderado el fuego para que la mantequilla no tome color; se añade una cucharada de harina y se sazona con sal, pimienta y un poco de moscada; se le echa una taza de caldo y se deja hervir unos diez minutos; despues se echa allí el menudo á que hierva otra media hora y al servirlo á la mesa se liga con dos yemas de huevo.

206

Costillas á la bordelaise

Se preparan las costillas aplastándolas y dándoles una forma regular; se sazonan con sal, pimienta y moscada; se hace un picadillo con jamon, carne de ternera, miga de pan, echalotas, perejil, todo picado muy fino; se revuelve bien este picadillo con huevo crudo y se pone sobre cada costilla de este relleno; se les unta yema de huevo, se empanizan y se ponen en una cacerola enmantequillada con fuego abajo y encima; se echa en la cacerola un poco de caldo y tantito vinagre para que ésta sea la salsa que sirva con las costillas.

207

Zanahorias a la flamenca

Se cortan las zanahorias en rueditas y se ponen á que den unos hervores durante cinco minutos. Despues se ponen en una cacerola un trozo de mantequilla y las zanahorias con un poco de caldo y un pedacito de azúcar; se deja hervir á que se reduzca la salsa y se le agrega otro pedazo de mantequilla, yerbas finas y una cucharada de jugo; se deja aún hervir unos minutos y se sirve con tostadas de pan fritas.

208

Empanadas de carne

Esta empanada se hace con pasta quebrada, de dos centímetros de espesor. Para cortarla de las dimensiones que convenga, se la extiende por medio del cilindro y se corta circularmente. Encima de esta rodaja y en una anchura de tres centímetros al rededor, se aplica una banda de pasta ojaldrada. Ocupará el centro una pelotita de lienzo, encima de la cual se colocará una tapadera de la misma pasta ojaldrada; se unta el pastel de yema de huevo y se mete en el horno y así que ya está cocido se le quita la tapa, se saca la pelotita de lienzo, se le quita con un cuchillo todo lo que tenga por dentro que no esté bien cocido, se hace un buen pica-

dillo de carne y se va rellinando, ya sea una empanada grande ó chiquita, como se quiera.

209

Perdices á la chipolata

Se ponen á dorar trocitos de tocino cortados en forma de dados, y se ponen tambien aparte á dorar los pedazos de las perdices, se les echa caldo y vino blanco, hongos, jamon y cebollitas de cambray tambien doradas, y unas salchichas quitándoles el pellejo y dorándolas en la manteca; se agregan castañas asadas, trufas, y se pone todo junto á cocer con un ramo de yerbas finas; así que ya está todo bien cocido, se sirve, adornando el platon con rebanadas de pan frito.

210

Perdices en mayonesa

Se ponen á asar unas perdices, y aparte se pone una yema de huevo en una vasija, echándole sal, pimienta, yerbas finas y unas gotas de vinagre; se menea bien y se le agrega buen aceite de oliva, gota á gota, meneando sin cesar, y de tiempo en tiempo un poquito de vinagre; así que ya está bien mezclada, y en cantidad suficiente, si le hace falta vinagre se le echa un poco más; en esta salsa se ponen las perdices, agregándoles para adornar el platon tostadas de pan fritas, aceitunas rellenas, huevos duros, filetes de anchoas, trufas, sirviéndose despues.

211

Costillas de carnero

Se ponen á cocer en una cacerola á fuego manso; cuando están cocidas se escurren para quitarles la grasa, se deja en la cacerola un poquito de ésta, y se le echa caldo, echalotas picadas, perejil, yerbas finas, sal, pimienta, pepinillos en vinagre, se pone todo á hervir, se colocan las costillas sobre un guiso de achicoria, y se echa la salsa por encima de las costillas.

212

Papas á la polonesa

Se cuecen en agua y sal, se pelan y se cortan en rebanadas gruesecitas. Se pone en una cacerola un poco de mantequilla y una cucharada de harina, sal y pimienta blanca; cuando está derretida la mantequilla, se le echa poco á poco un vaso de agua hirviendo y cuando todo está bien desleido se le quita del fuego, se le agrega así que está frio un poco de yema de huevo batida con vinagre, se echan en esta salsa las

rebanadas de papa y se cortan unos pepinillos en vinagre, en rebanaditas, para mezclarlas con aquellas.

213

Berengenas rellenas

Se parten en dos las berengenas y se les quita la mitad de la carne del centro; esta carne se machaca bien con una cuchara de palo, y se le mezcla mantequilla, hongos, miga de pan remojada en leche ó caldo, chalotas, jamon, perejil, sal, pimienta; se empanizan y se ponen á cocer sobre una tortera.

214

Torta de papas

Se ponen á cocer unas papas, se pelan y se pasan por la caldera con cáscaras de limon; se revuelven bien y se le echa un pedazo de mantequilla fresca, un poco de leche, y siempre que se menee se añade un poco de azúcar; se deja enfriar un poco, y se le agregan cuatro yemas de huevo, y cuatro blancos, batidos en nieve, se mezcla todo junto, se enmantequilla un molde, y se le embarra pan molido, se echa en el molde la masa de las papas, se pone sobre ceniza bien colorada; al horno se le echa fuego por encima y se deja tres cuartos de hora; se sirve.

215

Ternera en yerbas finas

Se prepara una marinada con un buen puñado de perejil y de cebollitas picadas, aceite de oliva, sal y pimienta. Se remoja la ternera en la marinada sucesivamente por todas sus caras, de manera que en el momento de ponerla al fuego haya absorbido todo el aceite. Las yerbas finas picadas se extienden por toda la superficie del pedazo de ternera, y se contienen con un papel engrasado y amarrado con un hilo para que no caigan: así que ya está cocida la ternera se le quita el papel, y con cuidado las yerbas, que se ponen en una cacerola haciendo una requemada para formar una salsa, la que se sirve con la ternera.

216

Costra de Madera

Se hacen unas rebanadas de miga de pan, de 7 milímetros; se pasan en la cacerola con un poco de mantequilla muy fresca; se ponen estas tostadas en un plato, en la forma que uno quiera, se hace una salsa con un poco de agua, madera y kirsch, desleido con marmelada de chaba-

canos; se echa marmelada en el centro del platon, y las tostadas de pan al rededor, teniendo cuidado de que cada rebanada esté untada de marmelada, se adorna tambien con frutas cubiertas, como pasas, ciruelas, etc.

217

Liebre en adobo

Se mechan con tocino todas las partes carnosas de la liebre; se corta en dos partes iguales y se mete en una marineta con ocho onzas de muslo de ternera cortado en cuatro pedazos, dos cebollas machacadas con clavos de especias, yerbas finas, una copa de vino blanco, un litro de caldo, sal y pimienta, se deja cocer todo unas tres ó cuatro horas y se sirve frio; se sirve en la misma cazuela y se quita el ramo de yerbas cuando aun está hirviendo porque despues se convierte la salsa en jaletina con el enfriamiento.

218

Langosta

Se repliega sobre sí misma la cola y se ponen á cocer á buen fuego durante 15 ó 30 minutos en un poco de caldo, se dejan enfriar en su mismo caldo y se ponen á escurrir, se frotan con un poco de mantequilla y de aceite para darles un buen color; se les rompen las patas, y se les hace una incision en el centro de todo su largo, por la espalda, se sirven frias, sobre una servilleta, las patas gruesas al rededor; se sirve una salsa en una salsera para ponerle á la langosta.

219

Orejas de ternera en salsa picante

Se preparan bien unas orejas de ternera limpiándolas y echándolas en agua fria, por algunas horas, se ponen á cocer, y así que ya lo están, se dejan que se escurran bien, se amarran las puntas, las que se vuelven hácia atrás; se pone en una cazuela, un vaso de vinagre, tomillo, laurel, un diente de ajo, chalota, pimienta, y se hace reducir á dos terceras partes, se le agrega caldo, jugo, y se vierte encima de las orejas de ternera.

220

Flan

Se deslie en una cazuela dos onzas de harina con huevo, yema y clara, se le añaden seis yemas de huevo y seis onzas de azucar en polvo, una cucharada de agua de azahar, la corteza de un limon rallado, y un cuartillo de leche; se cubre el fondo de una tortera con pasta hojaldrada, se echa encima

el flan, y se pone con fuego abajo y encima; cuándo esté cocido se le echa polvo de azucar por encima, y se le hace tomar color.

221

Costillas de carnero á la víctima

Se amarran tres costillas juntas, poniendo la mejor en medio, se ponen sobre la parrilla y se voltean con frecuencia para que el jugo se concentre en la costilla del centro, cuando las dos que están encima están más que cocidas, se quitan del fuego y no se sirve más que la del centro.

222

Sopa de lengua

Bien limpia la lengua de carnero ó de vaca se pone á cocer con la sal necesaria, y cuando ya esté para acabarse de cocer se echa en cantidades iguales de agua hirviendo, y vinagre de castilla; se despelleja la lengua y se corta en trocitos, de una pulgada, se agregan cuatro ó seis cabezas de ajo, peladas, otro tanto de cebollas, limpias y cortadas en cuarterones, un chile ancho desvenado, lo que se toma con tres dedos de pimienta molida, y otra de canela, unas hojas de laurel y una poca de sal, un trozo de manteca del tamaño de un huevo; se tapa la olla y se deja hervir todo, hasta que esté casi consumido el líquido, y entonces se le echa un cuartillo de aceite de comer, apartándose de la lumbre cuando haya hervido fuertemente; se sacan de su caldo los trozos de lengua, y despues de frios y rebozados con huevo batido, se frien, procurando que no se mezclen unos con otros; se disponen rebanadas de pan tostadas en manteca y se bañan con el caldo de la olla, y del que se coció la lengua en partes iguales, se mezclan todas las sustancias, molidas y coladas; así que se consume, se sirve y se adorna con los pedacitos de lengua.

223

Galantina de ternera

Se deshuesa una espalda de ternera, y una parte de la carne se corta en tiras largas; se le agrega la misma cantidad de jamon y tocino, lengua á la escarlata; se prepara un queso llamado *Godivean*; que se hace para rellenar los *vol-au-vent*; se estiende la espalda de ternera sazonada con sal, pimienta, moscada, se le cubre con una ligera capa de *godivean*; se le agregan las tiras de la carne de ternera, jamon, tocino, lengua y algunas frutas; encima se le pone otra capa de *godivean*, lo que haya quedado de jamon, tocino, etc. Se enrolla todo, se amarra bien, se envuelve en un trapo y se vuelve á amarrar de nuevo. Se echa en una cacerola jamon,

zanahorias, cebollas, un ramo de yerbas finas y clavos de especia: se coloca la galantina, y los huesos de la espalda, una poca de sal, caldo y un cuartillo de vino blanco; se hace cocer cuatro horas á fuego manso; se pone á escurrir y no se quita del lienzo hasta que esté fria.

224

Pato con nabos

Se toma un pato que haya sido asado, se pone á calentar en la parrilla cortando los pedazos en formas casi iguales. Se escojen unos treinta nabos y se pelan, dándoles la forma de peritas; se echan en agua hirviendo, y despues se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla, una cucharada de harina; se hace una requemada blanca que se moja con caldo; se ponen á cocer los nabos, se deja reducir la salsa á que no esté ni muy espesa ni muy aguada. Al tiempo de servirla se le agregan tres yemas de huevo y un pedazo de mantequilla fresca, se colocan los pedazos de pato sobre este guiso.

225

Filete á la bechamel

Se corta en rebanadas lomo de buey, y se colocan sobre mantequilla, que se habrá puesto á derretir en una cacerola, se le echa sal y pimienta y se deja como una hora, al cabo de ella se ponen sobre un fuego vivo, á que tomen un buen color, de uno y otro lado, se pone en la misma cacerola una cucharada de harina, caldo, una poca de leche, hongos y las rebanadas de filete a que se acaben de cocer; se deja espesar bien la salsa, se colocan los pedazos de filete en un platon, se vierte la salsa bien espesa por encima, se rodea de hongos, y se adorna con alcapárras.

226

Mollejas en caja

Se hacen hervir un momento y se enfrian luego en agua fria las mollejas de ternera; se ponen á cocer en consomé con sal, pimienta y yerbas finas, picadas. Cuando las mollejas estén casi cocidas, se colocan aisladamente en cajitas untadas de aceite, se rocian con la salsa de su cocimiento, muy reducida, y algunas cucharadas de salsa española y de jugo de carne asada, mientras se impregnan de la salsa, se empanizan fuertemente con miga desmenuzada. Se colocan entónces las cajas que contienen las mollejas en el fondo de una cacerola bastante grande, pero poco profunda: se pone la cazuela entre cenizas calientes; se rocian las mollejas con mantequilla fresca derretida, y se cubren con un horno de campana, con lumbre encima: cuando ya estén de buen color se sirven muy calientes.

227

Piés de puerco á la menchould

Quando ya están bien limpios, se parten por la mitad, á lo largo, sin separarlos; se envuelven en un trapo, uno tras de otro, pero separados, se aprietan bien y se amarran por las puntas; se ponen en una cacerola, con sal, un ramo grueso de yerbas finas, tres dientes de ajo, y se llena de agua fria. Se aprietan bien los piés con una tira de madera, puesta al través, se espuma, y se le va echando despues agua hirviendo, se dejan cocer cinco horas y se ponen á enfriar, se sacan de la tela, se embarran de aceite, se empanizan y se ponen á la parrilla con fuego muy vivo.

228

Postre de almendra y nuez

Se necesita para un platon regular de postre seis cuartillos de leche, dos libras y media de azúcar, cuatro onzas de almendra, cuatro onzas de nuez y seis yemas de huevo. Despues de peladas las almendras y las nueces, se remuelen muy bien y se deslien en los seis cuartillos de leche, dejando un poquito de ésta y en ella se deshacen las seis yemas de huevo y se revuelven despues con el resto de la leche; se hace la miel con las dos y media libras de azúcar, y así que está de punto de espejo, se le echa la leche ya revuelta con la nuez, almendra y huevo, y se deja, meneando sin cesar de un mismo lado hasta que se vea un hilito en el fondo del cazo: se echa en el platon, y se dora por encima por medio de un comal con lumbre.

229

Pescado en chile

Despues de freir unos ajos se sacan de la manteca y allí mismo se frie el pescado, envuelto en harina. Despues se muele bastante chile ancho, con orégano, ajos y un poquito de pimienta: todo esto se frie, y se echan los trozos de pescado, agregándoles vinagre, aceite, tornachiles, alcaparras y aceitunas; se tapa muy bien y se le echa un poco de agua, dejando que hierva un poco, y se sirve.

230

Tortas de garbanzo

Se ponen á remojar desde la víspera en agua tibia con una poca de ceniza, al otro dia se cuecen en agua de tequezquite, se lavan, de desollejan y se muelen con pan tostado y queso añejo, y revueltos con huevos batidos se echan en una

cazuela para de allí formar las tortitas, las cuales se frien, y se sirven con el caldillo que se quiera.

231

Ensoletado

Una libra de azúcar, doce yemas de huevo, una copa de vino jerez, y soletas. Se pone á clarificar el azúcar, de punto de bola; y mientras, se están batiendo las yemas á que queden duras; así que está la miel de punto, se saca el cazo de la lumbre, y se van echando chorritos de miel en el huevo, y batiendo, á que no se cueza; así que está bien mezclado se vuelve á poner al fuego, meneando sin cesar, y quitando y poniendo el cazo al fuego para que no se quemé: así que se considera que el huevo está cocido se quita de la lumbre y se le echa una copa de vino jerez; se acomodan en un platon las soletas en la forma que se quiera, formando alguna figura bonita, y con una cuchara se le va echando la crema para que no se descompongan las soletas.

232

Caracoles á la borguñone

Se limpian muy bien y las conchas lo mismo; se pica muy menudo perejil, echalotas, ajo, que se revuelve muy bien con mantequilla, sal y pimienta; se mete de esta especie de pasta un poquito dentro de cada caracol, dejándole bien unido y liso. Se colocan unos junto de otros sobre una cazuela en donde se echa un vaso de vino blanco; se hacen cocer una media hora con fuego encima y debajo; se sirven.

233

Jericaya

Se ponen á hervir cinco cuartillos de leche con azúcar y canela, á que quede dulce, y se deja que se reduzcan á dos, pónese despues á enfriar un poco, y se le echan diez yemas de huevo que se habrán desleido anteriormente en un poco de leche, se revuelve bien y se cuele; se hace caramelo con unos terrones de azúcar y un poco de agua para embarrar muy bien un molde, se echa la leche en el molde y se pone al baño María; cuando se mete un popote y sale limpio, está ya la jericaya: se deja enfriar y se sirve.

234

Adobo de ternera

Se desvenan ocho ó diez chiles anchos, se lavan mudándoles distintas aguas, y se muelen con dos ó tres clavos de comer y culantro tostado: se deslíe esta masa en buen vinagre y

se echa allí la carne de ternera, agregando unas rebanadas de limon, un puño de orégano, y bastante sal; al dia siguiente se sacan las pulpas del adobo y se ponen á cocer despues de mechadas con jamon, ajo, clavo y canela, en vinagre bueno, y con todas especias molidas; cuando ya esté para cocerse la carne se espesa el caldillo, y se le echa un poco de vino despues de haberlo quitado de la lumbre.

235

Camarones á la marinera

Se ponen á cocer y aparte se compone una salsa de mantequilla fresca, chalotas, un poco de cebolla, perejil, sal, pimienta, dos ó tres cucharadas de vinagre, y una ó dos cucharadas de vino blanco, todo esto para unos cincuenta camarones que se acaben de cocer con dicha salsa, y se sirven en un plato bien calientes, agregándoles un poco de chile: se sirve la salsa abajo y los camarones por encima.

236

Ante de manzanas y leche

Se cuecen dos cuartillos de leche, con una rajita de canela y dos libras de azúcar; estando espesa se pone á enfriar, y se mezcla con una libra de manzana, cocida, molida y colada, con doce yemas y seis claras de huevo batido y un poco de canela molida. Despues de untado un platon con mantequilla, se pone primeramente una poca de la pasta dicha, encima se colocan bizcochos remojados en leche y esprimidos; despues se pone más pasta, adornada con pasas, almendras, pedacitos de mantequilla, de acitron y de ajonjolí tostados. Han de ser tres las capas de bizcocho; lleno el platon se pone á cocer á dos fuegos muy suaves, sin descuidarse para que no vaya á secarse. Despues de cocido el ante, se adorna con almendras tostadas, pasas y grajea.

237

Muslos de rana á la poulette

Se le quita la piel á los muslos; se echan en agua fria tres horas; se ponen á escurrir, y se echan en una cacerola con un poco de mantequilla; se dejan un instante á que se doren, y se les añade un poco de harina, vino blanco, sal, pimienta, chalotas picadas; y se hace reducir violentamente la salsa; se le agrega unas yemas de huevo, y se sirve.

238

Conserva de tejocotes

Se ponen á cocer los tejocotes, despues se pelan con mucho cuidado dejándolos muy enteros y lisos. Con una

cucharita de hojadelata del tamaño de un hueso de tejocote se deshuesan cuidando de no romperlos, y para cada libra se echa una y media de azúcar; después de clarificada se echan los tejocotes á que se impregnen de la miel; al día siguiente se les acaba de dar el punto.

239

Verdolagas con carne de puerco

Se pone á cocer la carne de puerco junta con longaniza. Las verdolagas se limpian y se cuecen en agua con sal, se ponen después á escurrir en un cedazo, y entretanto se frie en una cazuela con manteca, ajo, cebolla, jitomate y chile verde, todo picado; cuando este recaudo esté medio frito se echan las verdolagas, sazonándolas con sal y dejando se frian juntamente; se echa la carne de puerco, clavo y pimienta; humedeciendo la fritura con el caldo en que se coció la carne de puerco y otro poco del en que se cocieron las verdolagas. Se sirve.

240

Hígado de ternera á la bourgeoise

Se mecha el hígado de ternera con unas tiras gruesas de tocino, y se pone á dorar en mantequilla muy caliente; así que está bien dorado se quita el hígado de la cazuela, y también se quita la mantequilla para echar otra nueva; se vuelve á poner en ella el hígado con un vaso de vino blanco, sal, pimienta, especias, un ramo de yerbas finas, y se deja cocer dos ó tres horas á fuego lento; así que está cocido se desengrasa la salsa, y se sirve.

241

Lechugas rellenas

Se excojen unas lechugas macizas y redondas; se les quitan las hojas más verdes y feas, se lavan y se ponen á dar un hervor por diez minutos; después se esprimen y se medio secan en un trapo, se les corta el corazón, y se hace un buen picadillo de carne, el cual se va poniendo en el lugar del corazón y se amarran bien. En una cacerola se echa manteca, tiras de jamon, zanahorias pequeñas, cebollitas y un ramo de yerbas finas: se colocan allí las lechugas, apretadas unas junto de otras, se cubren con tiras de jamon, se moja con caldo y jugo de carne, se dejan cocer dos horas, y al tiempo de servir se espesa la salsa con un poco de harina.

242

Huevos á la ardennaise

Se baten muy bien las claras de huevo que se necesiten,

las cuales se sazonan como para una tortilla de huevo, así que ya están muy duros de batirlos, se embarra una tortera con mantequilla, y se vierten allí las claras batidas, y se echa también cuatro ó cinco cucharadas de buena crema, y luego á distancias iguales, se ván poniendo las yemas enteras: se hace cocer prontamente con fuego debajo y por encima, pero que no sea demasiado fuerte; se sirven en la misma tortera muy calientes.

243

Ensalada de noche buena

Cocidos aparte unos betaveles y unas zanahorias, se limpian y se hacen rebanadas que se colocan en un platon; después se ponen rebanadas de rábano y lechuga, picada muy menuda; á esto se le echa medio cuartillo de agua de azúcar, un octavo de aceite y una cucharada de vinagre; se adorna y mezcla con rebanadas de naranja, lima, jícama, peron y pepinos, y cacahuates limpios, y confites. Se debe preparar una hora ántes de servirse.

244

Ternilla de ternera á la matelotte

Se cuece la ternilla de ternera y se echa en una cacerola con mantequilla á que tome color; se quitan de la cacerola; y allí mismo se echa un vaso de vino blanco, un vaso de agua, sal, pimienta, clavos de especia, ajo, un ramo de yerbas finas, y cuando ya están casi cocidos, se vuelve á poner la ternilla en la cacerola, se le agrega una cantidad regular de cebollitas, doradas en mantequilla, y unos hongos (bien escogidos), se deja hervir recio; se desengrasa la salsa y se sirve.

245

Tortitas de crema batida

Se cuecen en una hoja de lata una docena de pastelillos hechos con pasta quebrada, y cuando están cocidos se rellenan con la crema siguiente: Se pone en una gran vasija dos cuartillos de crema, 125 gramos de azúcar blanca en polvo muy fino, 30 gramos de agua de azahar; se bate por largo tiempo esta crema con un batidor de mimbre hasta que se haya convertido toda en espuma; se deja descansar cinco ó seis minutos y se llenan los huecos de los pastelillos, poniendo encima unas fresas muy frescas; se sirven.

246

Faisan á la provenzal

Se trinchan unos faisanes asados, y se hacen cocer los ca-

parazonos solos y los despojos con algunas cucharadas de aceite, un buen vaso de vino de Burdeos, una taza de consomé, laurel, ajos, cebollas, una corteza de naranja ágría; así que está la salsa se pasa por un tamiz, añadiéndole unas setas cortadas en pedazos, y un buen puñado de yerbas finas picadas; se vierte sobre los pedazos de faisán, y se sirve.

247

Colas de ternera á la flamenca

Se corta una col en cuatro pedazos, y se pone á que dé un hervor durante un cuarto de hora; se tienen preparadas dos colas de ternera, un pedazo de jamon cortado en pedacitos; se amarra un pedazo de tocino con la col, y se pone todo á cocer con las colas de ternera, en un poco de caldo, un ramo de yerbas finas, sal, pimienta gorda, y se sirven con las coles y jamon.

248

Ternera á la Navarra

Se apalea muy bien la carne de ternera y se clavetea con canela, pimienta, clavos, ajos y jamon, y se echa en una olla proporcionada con una taza grande de zumo de naranja ágría, otra de vinagre de Castilla, otra de vino carlon; se remojan en vinagre cuatro chiles anchos, que se mezclan despues con una cabeza de ajo, un puño de culantro tostado y especias, todas en cantidad moderada, y se añade al lomo todo lo molido, con la sal y agua suficiente, de modo que la carne quede cubierta con el caldillo. Se tiene así en infusion de un dia para otro, y á la noche siguiente se pone á cocer á fuego lento, dejándose sobre la lumbre toda la noche. Por la mañana se vacía la olla sobre una cazuela, haciendo que el lomo se acabe de cocer á dos fuegos, y cuando se vaya consumiendo, se le echa un poco de jitomate y perejil picado por encima, sin menearlo; se sirve adornado de lechugas.

249

Piés de puerco empanizados

Cuando ya están limpios, se les hace una abertura á lo largo y se envuelven bien y se amarran las puntas: se ponen en una cacerola con un ramo de yerbas finas, tres dientes de ajo, y se llena la cacerola de agua fria: se atraviesa un palito en la cacerola, se espuma, y despues que se ha consumido el agua, se vuelve á llenar con agua hirviendo, se deja cocer cinco horas, se deja enfriar á medias, se desenvuelve la tela para sacar los piés, se mojan en aceite, se empanizan y se ponen sobre la parrilla con un fuego vivo.

250

Torta de camarones

Despues de limpiar los camarones se muelen en seco con bizcocho duro, que se les mezcla en poca cantidad, para que sobresalga bien el sabor del camaron; se hacen los trozos del tamaño que se quiera, se rebozan con huevo batido y se frien; se sirven así secos, ó bien se les hace una salsa de gitomate.

251

Galimafré á la moscovita

Se toma una pierna de carnero que haya sido asada al horno, se cortarán unos pedazos gruesos como del tamaño de una nuez, y se mechan mitad de tocino y mitad con jamon; se ponen en una cacerola con medio vaso de aceite, sal, pimienta, y un ramo de yerbas finas. Cuando comienzan á calentarse, se les echa un cuartillo de aguardiente, el cual se enciende, y se está meneando hasta que se apague el fuego; se le agrega jugo de carne, hongos, zanahorias y cebollas; se deja cocer á fuego manso, y se le quita la grasa; si se quiere emplear mantequilla en lugar de aceite, se puede hacer, y para adornar el platon se le echan castañas asadas al rededor.

252

Pankés para thé

Se pone sobre una mesa tres cuartas de harina, se hace un agujero en el centro, se echa un poquito de sal, un poco de azúcar en polvo: ciento veinticinco gramos de mantequilla, dos huevos, y medio vaso de agua; se amasa bien esta pasta siempre hácia adelante, á que quede un poco dura; se extiende hasta dejarla de un centímetro de espesor; se cortan unas ruedas, de seis á ocho centímetros; se les unta agua con un pincel, y se les echa por encima azúcar en polvo, se ponen sobre unas hojadelatas y se meten al horno de campana que esté caliente.

253

Pastel de arroz

Despues de bien lavado se ponen á sancochar en leche doscientos cincuenta gramos de arroz con la raspadura de una cáscara de limon y muy poca sal; se le vá echando leche, á medida que se vá esponjando, pero sin menearlo; cuando ya está bien reventado y espeso, se le agrega un pedacito de mantequilla, si está muy fresca (si no, nó), azúcar en polvo, cuatro huevos enteros, se embarra un molde con mantequilla y azúcar en polvo, se llena las tres cuartas partes del molde, y se pone á cocer al horno una media hora.

254

Bacalao du graten

Se pone á desalar un dia en agua cambiándose en la mañana y la noche; se pone á cocer en agua fria, y cuando quiere hervir, se espuma, se quita del fuego, se cubre y se deja reposar un cuarto de hora, se quita del agua, se le deja escurrir y se pone á cocer en una salsa á la bechamel agregándole un pedazo de mantequilla, perejil, hongos picados, pimienta y moscada; se enmantequilla un platon que resista la accion del fuego, se ponen en el fondo unos pedacitos de migajon de pan, y se coloca allí el bacalao, en forma redonda: se adorna alrededor, con unos trozos de pan, en forma de tapon, los cuales se habian metido en un huevo batido, se vuelve á echar sobre el bacalao trocitos de migajon de pan y mantequilla derretida, se pone á la lumbre con fuego por encima, y poquito por debajo y así que toma un color dorado, se sirve.

255

Pavo trufado

Se pela un pavo bien gordo, se lava, y se tiene cuidado de no reventar la hiel, se lava en tres ó cuatro aguas. Se pelan tres ó cuatro libras de trufas, de ellas se escogen las más buenas, y se pican muy bien; se pica tambien una libra de tocino gordo, y con las trufas enteras se ponen en una cacerola con sal, pimienta, especias, y una hoja de laurel; se deja cocer un cuarto de hora; se retiran las trufas, y se doran, y con ellas y el resto del condimento, se rellena bien el pavo; se cuece y se deja despues de cuatro á ocho dias para que tome bien el sabor de las trufas. Al fin de este tiempo, se mecha con jamon, se embarra un papel con mantequilla, y se envuelve el pavo, para ponerlo á asar al horno; con dos horas basta para su cocimiento: si se quiere se sirve con una salsa á la Perigueux.

256

Conejo en papillote

Se escogen unos conejos muy tiernos, se cortan en pedazos y se ponen algunas horas en una cacerola con perejil, cebolleta, hongos, unos dientes de ajo, todo picado muy menudo, y sal, pimienta y aceite; se echa sobre cada pedazo de conejo un poco de este sazamiento y se envuelve cada trozo en un papel blanco agregándole una rebanada de jamon, se embarra bien de mantequilla el papel por dentro y se pone sobre la parrilla á cocer: se sirve muy caliente.

257

Costillas á la Dreux

Se prepara con cuidado media docena de costillas de

ternera algo espesas, se aplanan ligeramente y se mechan en hileras alternativas de lengua y pedazos de trufas. Se coloca en el fondo de una cazuela dos ó tres lonjas de tocino, se ponen por encima los recortes de las costillas de ternera, dos ó tres zanahorias cortadas en lonjas, otras tantas cebollas pequeñas, un ramo de yerbas finas y un buen sazamiento de sal y pimienta; se vierte por encima una taza de caldo desengrasado y un vaso de vino de Madera; se cuecen en este caldo las costillas durante una hora, se retiran y se dejan enfriar; se cuele la salsa desengrasándola, y se hace reducir, se vuelven á poner las costillas á que hiervan un cuarto de hora ántes de servir las.

258

Fritura de fricasee de poulet

Se cojen los pedazos de pollo que han sido guisados en fricasee, y cada pedazo envuelto en su misma salsa, se empapan en la siguiente fritura:

Se pone harina en una vasija, se hace un agujero, y se echa una ó dos yemas de huevo, una cucharada de aceite y una ó dos de aguardiente, y sal; se menea con la mano, siempre de un mismo lado, echando poquito á poquito agua para que esté de buen espesor. Cuando ya está, se le agrega la clara del huevo batido, se empapan en esta salsa los pedazos del pollo y se frie.

259

Robalo relleno de alcaparras

Despues de limpio y desalado el robalo, se rellena con alcaparras y coliflor cocida, y sazónada con aceite, vinagre y cebolla picada; se ata con un hilo, se envuelve en papel bien untado con manteca y se pone á la parrilla, cuidando de vol-tearlo; cuando ya está bien asado por un lado; en estándolo, se desata y se sirve así, ó se revuelca en harina y se frie en manteca, adornándolo con aceitunas, chilitos y alcaparras.

260

Sopa de liebre

Se trincha una liebre cruda como se trincha una cocida para servirla; se coloca en una gran cazuela con quinientos gramos de jamon magro, cortado en rebanadas muy delgadas, tres cebollas regulares, un ramo de perejil y ocho de tomillo, con seis cuartillos de caldo de buey. La liebre debe cocerse dos horas, contando desde el momento en que el caldo comienza á hervir. Si la liebre es vieja ó dura, se la debe dejar cocer una hora más. Se cuele el caldo; y se muele en un mortero la carne de la liebre desprovista de los huesos, y las tajadas de jamon; se añaden sesenta gramos de raspadura de

pan, y se deslió el purée de la carne y jamon en el caldo en que se coció la liebre; se echa despues un cuartillo de vino de Oporto y se conserva la sopa muy caliente en el fogon durante veinte minutos, se adereza con pimienta de Cayena y sal, y se sirve.

261

Arequipa de piña

Se toman cinco cuartillos de leche, tres libras de azúcar, una onza de almidon, cuatro onzas de almendra y una piña. Se deshacen la azúcar y el almidon en la leche, se cuele y se pone á espesar un poco. Ya que esté algun tanto espeso, se le agrega la almendra, muy bien molida, y se pone al fuego hasta que al batir despegue del cazo. Entónces se le echa el jugo de la piña (que se saca moliéndola y exprimiéndola) y se vuelve á poner al fuego hasta que otra vez despegue del cazo.

262

Pollo á la lauretana

Para esta preparacion los pollos han de ser muy jóvenes, ó de clase muy pequeña. Despues de haberlos desplumado, y limpiado, se les quitan las patas, y se les mete hácia adentro los huesos de los muslos, á fin de dar al pecho una forma convexa; se necesitan tres o cuatro pollos para un plato de regular dimension. Se frota el pecho de los pollos con limon, á fin de que las pechugas sean muy blancas; se envuelve luego cada pollo en una loncha de tocino, se meten así preparados en una cazuela, con una taza de caldo desengrasado, un ramo de yerbas finas, dos ó tres zanahorias, sal y pimienta, se pone todo á cocer á fuego moderado, volteando los pollos para que se cuezan con uniformidad. Al mismo tiempo se frien en manteca unas setas y cebollitas: se hace una salsa rubia.

263

Colas de carnero empanizadas á la inglesa

Se ponen á cocer doce colas de carnero, siendo las más pequeñas las mejores para el caso: se retiran de la cazuela y se dejan enfriar. Se derrite en una vasija mantequilla fresca, se rompen en esa mantequilla cinco ó seis huevos; se baten vivamente á fin de que la mantequilla derretida se incorpore perfectamente á los huevos batidos; se asan las colas, y una por una se va pasando por los huevos así preparadas, y empolvadas con miga de pan finamente desmenuzada con sal y pimienta. Se asan lentamente las colas ya empanizadas en la parrilla, se cubren con un hornillo portatil provisto de lumbre, para que tomen color por ambos lados; así que ya estén de buen color se sirven con la salsa.

264

Fricandó de salmon

Se corta el salmon en rebanadas, y se mechan con tocino, cortado en tiras muy finas, y se pone en una cacerola hasta cubrirla de agua, añadiéndole un pedazo de mantequilla, desperdicios de jamon, sal, zanahorias, cebollas grandes cabezonas, y una hoja de laurel; se deja cocer á fuego manso, tres horas consecutivas. Se echa entónces el caldillo en una cacerola pequeña con una cebolla chamuscada, y se deja consumir hasta el grado de gelatina: se sirve tambien con una salsa de gitomate, de pimienta, ó italiana.

El guachinango se puede hacer con esta misma receta.

265

Ejotes con longaniza

Limpios los ejotes y picados se ponen á cocer en agua con sal, trocitos de jamon y pedazos de longaniza; se frien en manteca ajos y cebollas picadas, chiles verdes en rajadas y jitomates molidos en crudo; cuando todo quede frito, se echan en la fritura los ejotes con el jamon, la longaniza y el caldo en que se cocieron, con especias molidas de todas, ménos canela; tostadas fritas de pan molidas, perejil picado, aceite, vinagre; se deja hervir todo hasta que estén bien sazonados los ejotes y el caldo espeso.

266

Postre de coco y leche

Se hace conserva subida de punto con dos cocos; se baten diez yemas, hasta que estén como para colacion, y se cuecen dos cuartillos de leche como para atole, sin dulce ó con muy poco, hasta que haya consumido una tercera parte ó poco más. Se guardan por separado estas tres cosas hasta el dia siguiente, en que se revuelven las yemas con la conserva y despues ésta con la leche, vaciándose todo en seguida en un platon de metal, que se pondrá á dos fuegos, y se adorna con grajea y canela.

267

Queso bavarois

En una cazuela de barro se pone á hervir medio cuartillo de leche, un pedazo de vainilla, y azúcar; se quita del fuego, y cubriendo la cazuela se deja enfriar. Se deslien en la crema seis yemas de huevo, y se ponen á calentar meneándolas con una cuchara de madera; cuando la crema ha espesado ya, se deja enfriar, y se le agrega una onza de cola de pescado, disuelta como para las jaletinas y crema batida; se echa todo

en el molde y se deja hasta que toma cierta consistencia en el baño maría.

268

Costillas en anteojos

Se mechan las costillas y se ponen á sancochar en mantequilla. Se cortan en ruedas unos trozos de lengua á la esarlata, y de la misma manera se cortan unas ruedas de cebolla grandes, cabezonas, quitándoles la parte interior que se reemplaza con la lengua. Se cubren entónces las costillas con estas rebanadas de lengua embutidas en las cebollas, y se ponen á cocer en tiras de jamon, sal, pimienta, especias de todas, laurel y tomillo; se le echa un poco de caldo, y se deja cocer á fuego manso; se escurren así que están cocidas, se cubre con gelatina todo lo visible de las costillas y la rueda de lengua sin tocar á la cebolla, se adereza en un plato con el caldillo en que se cocieron, que se deja espesar, añadiéndole un poco de salsa española. Se sirve.

269

Gallina en caldo de hígado y yemas

Para este guisado se dividen las gallinas en cuartos, despues de cocidas en agua con sal, se frien las raciones y luego que estén doradas, se sacan, echándose en la manteca ajos molidos, y en seguida, hígados, y yemas de huevo, cocidos y molidos con clavo y pimienta: se sazona lo frito con sal, se añade aceite y vinagre, la gallina frita y el caldo en que se coció, dejándose hervir hasta que el caldillo se haya consumido lo necesario, para que éste dé una consistencia regular, echándose aceitunas y chilitos, al apartarse para llevarse á la mesa.

270

Sesos de puerco encrespados

Despues de limpios los sesos se pican revueltos con gordura de puerco, y se sazonan con sal, pimienta y especias en polvo; se envuelve este picadillo en encrespadillos de puerco, y aplastándose se ponen á cocer á un fuego moderado.

271

Carnero á la Conti

Se prepara la porcion de carnero quitándole las faldas ó pellejos: se corta en tiras para mechar la carne de puerco suficiente, mezclándose con anchoas bien lavadas, que se habrán amasado con un poco de pimienta gorda, dos dientes de ajo, peregil, una cebollita, tres hojas de albahaca en

polvo; se mecha todo el pulpejo con el gordo y las anchoas, y se pone la porcion de carnero guarnecida ya, en una cacerola; se humedece con un cuartillo de vino blanco, y otro tanto de caldo, dejándolo cocer á fuego manso; en seguida se desengrasa la salsa, á la que se añade un pedacito, del tamaño de una nuez, de mantequilla, amasada con un poquito de harina; se deja espesar la salsa, y se sirve sobre el carnero.

272

Entomatado de carne de puerco

Se frien en manteca, cebollas y ajos picados, y en la misma fritura se machacan los jitomates con la cuchara (deben estar ya cocidos los jitomates en agua para que no se deshagan completamente): se añaden especias molidas, cebollas cocidas aparte, un poquito de vinagre y la carne de puerco con el agua en que se coció, sazonándose con la sal correspondiente.

273

Matelote de pollo

Se limpia y corta un pollo como si fuera para hacer una fricasée: se pone á cocer entre dos lonjas de tocino con caldo, muchas cebollas pequeñitas y sal; una vez cocido el pollo se pone en otra cacerola una anguila cortada en pedazos, en una media botella de vino, un ramo de yerbas finas y el caldo en que se coció el pollo; se deja cocer la anguila, y que se reduzca la salsa; se colocan en un platon alternados los pedazos de pollo, con los de anguila y las cebollitas, con unas tostadas de pan fritas en mantequilla; se sirven con la salsa por encima, y unos camarones de lata.

274

Pescado en hígados de gallina

Se pica cebolla, chile verde asado y pelado, jitomate muy maduro, tomate y ajo, todo molido, se pone á freir en aceite y manteca en tantos iguales: se muelen hígados de gallina con un pedazo de pan remojado en vinagre, y ya que está bien frito el recaudo se le mezcla y se le echa caldo del mismo en que se coció el pesado; se le añaden pimienta, clavo, canela molida, y estando bien espeso se le echa la sal competente y las raciones de pescado. Al quitarlo se le pone un poco de vinagre y aceite, aceitunas y tornachiles.

275

Salsifís á la poulette

Se raspan muy bien los salsifís, y se van echando en agua

á medida que se van raspando: se le agrega un poquito de vinagre, se quitan de allí y se echan en una olla con bastante agua á que se cuezan, con una cucharada de harina y muy poco de sal; cuando están cocidos se escurren, y se hace la salsa siguiente: Se pone en una cacerola un pedacito de mantequilla y una cucharada de harina, se menea á que no se haga bola y quede de buen color, se le echa un vaso de agua hirviendo, y un poquito de sal, y se deja que espese, se le agrega al sacarla dos yemas de huevo batidas con vinagre, se sirve sobre los salsifis.

276

Mollejas en fricandó

Después de haber escaldado en agua hirviendo la molleja, se deja enfriar; se escurre y se mete entre dos tablas con un gran peso encima. Cuando la molleja esté bien prensada, se le da una forma regular y con tocino ya cocido, se mecha. En el fondo de una fuente que soporte la acción del fuego, se ponen zanahorias, cebollas cortadas en rodajas, un ramo de perejil y tomillo, y pedacitos de tocino que hayan sobrado; se coloca la molleja sobre todo esto con la parte mechada hácia arriba, se moja todo con caldo, pero de modo que la parte mechada no nade; se pone en un fuego animado durante un momento, y después al horno, rociándolo de tiempo en tiempo; se sirven sobre achicorias ó acederas rociadas con el jugo de las mollejas.

277

Adobo á la flamenca

Para preparar este adobo, se cuecen en agua con un poco de sal, un número de zanahorias y nabos proporcionado á las dimensiones del pedazo de carne que se va á aderezar; estas raíces ántes de cocerse, se cortan en pedazos iguales y de forma regular. Por otra parte se cuecen lo mismo, coles y cogollos de lechuga, y se pasan por la manteca, sin dejarlas dorar, unas cuantas cebollas medianas. Los pedazos de zanahorias y nabos, los cogollos de lechuga y las coles cortadas en pedazos, se disponen simétricamente en los bordes del plato; luego se colocan al rededor las cebollas y se echa encima de todo salsa española ó jugo de carne.

278

Liebre con hongos

De una liebre que haya sido asada se cortan rebanadas delgadas; se pone en un platon que soporte la acción del fuego rebanaditas de hongos delgadas, cebolla y perejil picados, un diente de ajo, sal, pimienta, especias; se arreglan encima las rebanadas de liebre y se cubre de nuevo con hongos, cebollas y perejil; se moja en caldo y se hace cocer á

fuego suave: se echa al último un vaso de rhom ó de buen vino blanco.

279

Chícharos en adovo

Desvenados y remojados unos chiles anchos, se muelen con pan frito en manteca, ajos y cominos: se frie todo, sazónándose con sal; se añade vinagre y el caldo en donde se haya cocido un poco de lomo de puerco; se echa este lomo, los chícharos y choricitos, todo cocido anticipadamente, y se deja hervir hasta que el adovo quede de una consistencia regular.

280

Revoltijo de romeritos

Se limpian los romeritos de todas sus raíces y de la tierra con que suelen venderlos, se lavan y se ponen á cocer en agua con un poquito de tequezquite blanco; después de cocidos se esprimen apretándolos entre las manos, y se ponen en una tortera miéntras se dispone el pipian y el ajonjolí en que se han de guisar; hecho esto se pone en él los romeritos con papas cocidas y rebanadas, nopalitos cocidos y rebanados, camarones enteros con un poco de caldo en que se cocieron y pedazos de torta de ahuate dejándose hervir todo junto hasta que el pipian quede con la debida consistencia: se sirve.

281

Albóndigas de carnero

Se toman dos tantos de pulpa de carnero, uno de lomo de puerco, de cabeza, y uno y otro se pican muy bien. Después se le agrega un trocito de pan remojado en vinagre y todo junto se muele muy bien, quitándole todos los tendones y pellejos que resistan á la fuerza del metate; ya molidos se remuelen con clavo y pimienta y canela; así que esté bien remolido se revuelve con dos huevos crudos, se le echa la sal necesaria y todo se revuelve con perejil picado y un poco de bizcocho rayado; se forman en seguida unas bolas del tamaño de una nuez, poniéndoles en el centro un trocito de huevo duro, ó de sesos, ó de yerbas sazonadas y cocidas; se echan las bolitas á cocer en agua á fuego manso, por largo tiempo; ya cocidas se guisan en especia y mole colorado.

282

Mayonesa de pollo

Se corta en pedacitos un pollo ya asado, y que esté frio; se

ponen todos los pedazos en una vasija de barro, con alcaparras, anchoas, pepinillos, corazones de lechuga y ensalada desmenuzada; se sazona como una ensalada, y se mezcla; se adorna bien el platon con el pollo, se rodea con cuarterones de lechuga, se le echan por encima unas alcaparras, aceitunas, anchoas, pepinillos, etc., y se sirve.

283

Robalo relleno de alcaparras

Después de limpio y desalado el robalo, se pone á cocer una coliflor, se pica muy bien, y se adereza con aceite, vinagre, sal, cebolla picada y alcaparras; se rellena el robalo con la coliflor y alcaparras; se ata con un hilo; se envuelve en papel bien untado de manteca, y se pone á la parrilla, cuidando de que se ase bien por los dos lados: así que ya está, se sirve adornando el platon con chiles en vinagre, aceitunas y alcaparrones.

284

Liebre en adovo

Después de haberla deshuesado enteramente, se pone en una cazuela echándole sal, pimienta, zanahorias, cebollas, un ramo de yerbas finas, caldo y vino blanco, en partes iguales. Se deja así cocer á fuego suave, una hora y media, habiendo añadido ántes todos los huesos desquebrajados, media rodilla de vaca, y tajadas de jamon por arriba y por abajo. Estando cocida la liebre se aparta del fuego y se cuele el caldillo, que se deja espesar y se sirve caliente.

285

Riñones en vino champagne

Se prepara una docena de riñones de carnero abriéndolos á lo largo, y se corta cada parte en ocho ó diez pedacitos; se ponen en una cazuela con setas cortadas en pedazos, en igual cantidad que los riñones; se sazona todo con sal y pimienta; se saltean en un poco de manteca con una cucharada de yerbas finas picadas. Cuando los riñones están bien cocidos, se les añade una cucharada de harina y se menean vivamente, se les echa salsa española, á la cual se mezcla una copa de champagne. En el momento de servir se ponen en la cazuela treinta gramos de mantequilla fresca, y tan luego como se derrite se sirve con zumo de limon.

286

Bagre en empanada

Después de limpio un bagre grande se desespina y se

mecha con rajitas de canela, trocitos de ajo y de hojas de aguacate. Se hace un caldillo de vinagre, con polvo de clavo, canela y pimienta, y un poquito de azafran molido y unas gotas de aceite de comer; se mezcla bien todo esto, se deshace en vino generoso y se echa allí en infusion el pescado, de un día para otro. Se forma una masa de semita que se hace de salvado puro y de ella una empanada capaz de contener un pescado; se untan las hojas de la empanada por dentro y por fuera con manteca, de modo que no impida se unan las orillas; se mete el pescado, se le echa el caldillo formado por vino, se cierra bien la empanada, formándole un repulgo por las orillas y se mete al horno á un fuego suave, así que ya está se quita la tapa á la empanada y se sirve en un platon.

287

Postre de leche, almendra y piñón

Se cuece bien una poca de leche y se deja enfriar: se le mezclan almendras y piñones molidos y yemas de huevo hasta que quede amarilla. Se unta una cazuela con manteca y se pone una capa de marquesote rebanado, quitándole lo negro: encima se echa el batido, y espolvoreándose con pasilla ó canela molida se deja cuajar á dos fuegos mansos.

288

Postre de yemas de huevo, bizcocho y mantequilla

En la leche cocida con azúcar, se baten yemas de huevo, se coje una torta fria del mejor bizcocho que hubiere y se hace rebanadas bien delgadas: en un platon se pone una capa de rebanadas, y encima de cada rebanada, se van poniendo otras de mantequilla, echándole á cada una canela y ajonjolí tostado, hasta completar el platon. Estando bien altas las capas, se le echa por encima la leche con las yemas, hasta que quede bien mojado, y poniéndole fuego arriba y abajo, ambos no muy violentos, se deja hasta que cuaje como torta, y se adorna con ajonjolí tostado y canela molida, por encima.

289

Robalo en salsa de harina y vino

Después de cocido el pescado se divide en trozos de un tamaño regular, y revolcándose en harina se frien en manteca, se sacan de ella y se escurren; en la misma manteca se frie cebolla picada muy menuda y así que está dorada se le echa vino, clavo, pimienta y canela molida y un poco de harina dorada en la manteca; así que se suelte á hervir se pondrá en esta salsa las raciones de robalo, dejando hervir un poco para que la salsa quede algo suelta: se sirve.

290

Carnero asado en adobo

Después de bien limpio el carnero y desangrado, se cuece en agua con un poco de vinagre y la sal fina correspondiente; se desvenan y lavan chiles anchos, se muelen con cominos, genjibre y unos ajos limpios; se le echa un poco de orégano y tomillo, y todo se frie con bastante manteca; ya bien brita se le echa vinagre competente; y si estuviere muy fuerte se mitigará con un pedacito muy chico de azúcar; se le echa la carne y se pone á dos fuegos hasta que consuma perfectamente.

291

Nabos en harinado

Se frien en mantequilla unos dientes de ajo partidos, y luego que están dorados, se sacan, poniéndose en la mantequilla para que tambien se frian unas longitas de jamon y papada de puerco ya bien cocida y cortada en forma de dados, añadiéndole sal, pimienta molida, tomillo, mejorana, caldo (ó agua si es vigilia) y harina dorada en manteca. Luego que esté hirviendo ese caldillo se echan los nabos rebanados para que se cuezan, y cuando lo estén y haya espesado el caldillo se sirve.

292

Piés de ternera marinados y fritos

Se prepara una marinada con vinagre y agua, en partes iguales, sal, pimienta, perejil picado y unas escaluñas igualmente picadas; se dejan enfriar los piés de ternera sin huesos, cortados en pedazos y cocidos al natural. Dejándose permanecer dos horas en dicha marinada se ponen á que tomen buen color en la sartén y se sirven muy calientes, rodeándolos de perejil frito.

293

Riñones á la Chapsal

Se unta con mantequilla una sartén y se ponen en ella los riñones cortados en rueda, de modo que todos queden de un mismo grueso, e iguales por todas partes; se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada y se deja que se comiencen á freir á fuego moderado; se voltean las ruedas á fin de que se calienten por ambos lados y se les incorpora una cucharada de harina de igual volumen á la mantequilla con que se untó la sartén, dividiéndose esta salsa ó guiso en muchas partes; se ponen sobre el riñon ajitándose todo juntamente, se echa un vasito de vino blanco y otro de aguardiente, se añade un poco de perejil picado, se vacia la cacerola y se sirven los riñones.

294

Tordos á la inglesa

Estando los tordos desplumados y con las patas recogidas se ensartan en la broqueta, y se fijan en el asador envolviéndolos en un papel; se pone un trozo de tocino ó jamon á la extremidad de otra broqueta, envuelto en un pedazo de papel, y se le prende fuego haciéndolo escurrir sobre los tordos, á los que para esto se quita su papel; se polvorean con sal y miga de pan, se les deja tomar buen calor, se aderezan y se sirven con la salsa siguiente: Se pican muy menudas seis chachalotas grandes, se lavan y se exprimen en la esquina de una servilleta; se ponen en una cacerola con un buen vaso de vinagre, una cabeza de ajo, una hoja de laurel y unos trozos de jelatina de vaca; se deja todo reducir juntamente hasta la consistencia de semijelatina, se humedece con un poco de sustancia y se concluye echándole mantequilla y una cucharada de aceite de comer.

295

Sopa de pan con lechugas

Hecha la sopa comun de pan, se limpian unas lechugas, y sin descarnarlas, se aperdigan en agua hirviendo y se refrescan después en agua fria; se sacan en seguida, se exprimen y se amarran con un hilo para que no se deshojen, y se ponen á cocer con unos trozos de jamon, algunas cebollas enteras y otras tantas zanahorias; se vuelven á sacar y á exprimir, cuidando siempre que no se deshojen; se pone un poco de manteca y de aceite de comer en una cazuela, donde se freirá un ajo limpio y picado, y luego se echan á freir las lechugas humedeciéndolas con caldo, al que se le echará un poco de vinagre; apartadas del fuego ántes que se deshagan, se acomodan en manojitos sobre el plato de la sopa, adornándolo con las cebollas cocidas, las cortezas de las zanahorias y la parte magra del jamon.

296

Postre de nuez, leche y vino

Se endulzan dos cuartillos de leche con una y media libra de azúcar, se cuecen y se les mezcla media libra de nueces molidas; se ponen al fuego y se les da punto más alto que cajeta, se aparta y se bate; se pone en un platon una capa de yemas de huevo batidas con azúcar cernido, hasta endurecerse y otra de pasta de nuez; encima otra de soletas rociadas con vino, y otra de pasta de nuez, alternándose una y otra hasta llenar el plato y cubriéndose la última con una capa de yemas batidas de las que se pusieron en el fondo: se pone á dos fuegos suaves, y cuando esté cuajado el postre, se adorna con pasas, piñones, almendras y trocitos de canela.

297

Entomatado de carnero

Se muelen los tomates con un poco de jitomate, con cebollas crudas, tomillo, clavo, pimienta, unos chiles verdes, dientes de ajo asado y un poco de orégano; se frie todo lo molido, y se le echa raspadura de nuez moscada, se hace caldillo, añadiendo vino y vinagre bueno, y la carne de carnero y un poco del caldo en que se coció: se deja espesar lo conveniente, poniéndose poco ántes que acabe de sazonarse, algunas cebollas cabezonas, cocidas aparte. Para servirse se polvorea por encima con canela molida, y se adorna con chilitos y aceitunas.

298

Empanada de sesos

Después de bien cocidos los sesos y quitadas las fibras y los pellejos, se les echa suficiente sal y pimienta molidas, se van poniendo entre rebanadas de pan frío, apretándolas para que se peguen bien y después se frien en manteca que esté muy caliente y así que ya estén bien doradas se sacan y se sirven.

299

Coles con jamón

Limpia la col y quitadas las primeras hojas, se pondrá a hervir con un poco de tequesquite y habiendo hervido un cuarto de hora se quitarán del fuego; ya fría se cortará en cuartos y se pondrá á cocer en otra agua con una poca de sal de la tierra, trozos de jamon y salchichon. Así que haya hervido lo bastante, se le disminuye el fuego, haciendo que se cueza bien á fuego manso: de allí se saca y pone sobre un platon, con rebanadas del jamon con que se coció, y del salchichon, y en el caldo en que se coció se le echa un poco de harina amasada con mantequilla, y cuando se haya espesado un poco la salsa, se bañará con ella la col, espolvoreándole sal con pimienta.

300

Langosta en salsa blanca

Se le quita las patas pequeñas, la escama ó costra de la cola y la extremidad de la cabeza, se ponen á cocer, y después se escurren y se frien en mantequilla á no dejar que se oscurezca, con perejil picado, caldo de pescado, sustancia de garbanzo, sal y pimienta; se deja sazonar á fuego manso y se liga el caldillo con yemas de huevo desleidas en agraz, se añade un caldo colado de hongos y se sirve.

301

Pescado en nogada

Después de quitada á la nuez la cascara, se la pone á dar un hervor, y en seguida se le quita el pellejo delgado; se tuesta un poco y se muele con un pedazo de pan; se suelta un tanto con agua, y se sazona con la sal necesaria. Se le echa aceite de comer, vinagre y orégano espolvoreado, y se cuece el pescado en agua con sal, dos ó tres cebollas en cuartos, y una ó dos ramas de epazote buenas; se baña el pescado con la salsa y se adorna con aceitunas y tornachiles destrozados y aceite crudo.

302

Sefirichi de pollo

Se cuecen los pollos con sal, unas tajadas de jamon y algunas de huevos, se rebana pan frío, se tuesta y se acomoda en una tortera ó platon que resista el fuego. Se frie chile verde y jitomate bien picado, sazonándose con clavo, canela, pimienta y culantro tostado, molido todo; ya frito se echa el caldo en que se cocieron los pollos y el jamon, sin olvidarse de la sal correspondiente, y se pone una cama de pan tostado, otra de trozos de pollo cocido, otra de rebanadas de huevo duro, alcaparras, tornachiles y aceitunas, y otra de rebanadas de pan; así se van alternando y humedeciendo las camas, con el caldo dispuesto como se ha dicho, hasta quedar el necesario, al vaho de una olla, hirviendo, hasta que se cueza lo conveniente.

303

Piés de puerco en leche

Un día ántes de servirse se cuecen los piés de puerco con agua y sal, hasta que estén sumamente tiernos, y se deshuesan; al día siguiente se frien partidos por la mitad y bien esprimidos y revolcados en pan de dos ó tres días, bien remolido y rebozados con huevo batido; conforme se vayan friendo, se meterán a toda prisa en agua muy caliente de un cazo que se tendrá hirviendo a prevención para que suelten la manteca de la fritura, y después se van colocando en una canasta. Si se reconoce que aún les queda grasa, se vuelven á freir sin echar nueva manteca, y á meter otra vez en agua caliente.

Se tiene prevenida leche recocida, en proporcion á la cantidad de piés, y estando fría para que no se corte, se echarán unas yemas de huevo, para que medio tome color; después se pone á fuego manso hasta que espese y entónces se le echa azúcar, agua de azahar y natillas. Se incorporan allí los piés, se echa por encima canela y se sirven procurando que no estén ni *fríos ni calientes*.

304

Carnero á la inglesa con lentejas

Cortada la almohadilla de carnero por las costillas, se pone á cocer en caldo con un poco de sal, y un manojito surtido; se la echa en seguida en una cazuela, puesta al fuego con la mitad del caldo ó sustancia que habrá producido una libra de lentejas, y que no deberá de estar muy aguado; se cubre por un lado con rebanadas de migajon de pan tostadas á la parrilla y se mete por una hora al horno la cazuela; cuando se vaya á servir se le echa la otra mitad de la sustancia de lentejas.

305

Empanada de almendra

Se muele una libra de almendra con otra de azúcar, echándole al tiempo de molerlas agua de azahar, sin dejarlas hasta que la pasta esté muy suave. La harina se amasa con huevos, manteca y un poco de vino blanco, y con esta masa se forman las empanadas, que se rellenarán con la pasta de almendra. Se ponen despues en una sartén con manteca muy caliente y se sirven secas ó en almíbar con un poco de canela.

306

Liebre enchilada

Se cuece la liebre con su pellejo, y luego que ha dado dos ó tres hervores se quita; se pone despues á freir en aceite hasta que tome color, se agrega agua hirviendo y sal, y se deja hasta que se cueza, dividiéndose despues en raciones regulares. Se pone una cazuela con aceite y se frie allí una buena rebanada de pan; estando ya bien dorada se saca y se echa á freir mucha cebolla y ajo rebanado; luego que se haya dorado la cebolla se echa el pan frito molido con mucho perejil, y cuatro ó seis chiles anchos remojados y desvenados, se le echa la sal suficiente y la liebre en trozos, se deja hervir este caldo hasta que esté bien espeso y se sirven los platos con aceite crudo por encima.

307

Crema á la italiana

Se hacen hervir en una cacerola tres cuartillos de leche y se echa entónces una poca de cáscara de limon, lo que puede tomarse con tres dedos de culantro, un pedazo pequeño de canela, y cinco onzas de azúcar con dos gramos de sal: se hace continuar el hervor hasta que la leche se reduzca á la mitad y se deja enfriar un poco. En otra cacerola se deslie una

poquita de harina, como una cucharadita escasa de café en seis yemas de huevo, y se echa allí la crema poco á poco meneándola al mismo tiempo, se pasa por un tamiz sobre el plato en que debe servirse, haciendo que tome su punto en baño María, y ántes de servirla á la mesa se le pasa una pala de hierro hecha áscua para que tome color.

308

Pescado en harina y chile verde

Se pican cebollas, jitomates, ajos, chiles verdes, perejil y yerbabuena y se frien en manteca; se frie y se dora tambien una poca de harina y se revuelve con el recaudo frito; se añade á todo un poco de caldo en que se coció el pescado, y alcaparras picadas. Si el pescado se sirve asado ó frito no se le echa agua, y se le están echando pocillos de vinagre; se sirve esta salsa sobre el pescado.

309

Anguila mechada

Se mecha todo el lomo de la anguila con jamón delgado, y con un hilo enmantecado, se llama por los cabos para que forme una rueda, y se ata en esta posicion: se acomoda en una sartén, echándole aceite, ajos picados muy menudos, vinagre, sal, orégano, tomillo y laurel; despues que se haya frito se añade caldo y se mete al horno ó se pone á dos fuegos hasta que consuma el caldillo.

310

Puding de almendra

Se hace almíbar con seis libras de azúcar, que se clarifica con zumo de limon y clara de huevo; estando de medio punto se baten sesenta y cuatro yemas de huevo como para huevos reales y se revuelven con cuatro cuartillos de leche, echándose en seguida en el almíbar. Si no se quiere hacer éste aparte, se pone el azúcar en la leche y se deja hervir al fuego, luego que enfria se le añaden las yemas y se mezcla una libra de almendras peladas y molidas con dos libras de mantequilla. Se ponen en el platon una capa de mamon rebanado, otra de leche y otra de almendra con mantequilla, que se polvorea bien con canela molidas; despues de lleno el platon en esta forma se cubre con yemas de huevo batidas, y se pone á cocer á dos fuegos lentos, probándose con un popote si está bien cocido el puding, que para que no se pegue se estará untando de mantequilla con una pluma, y si se quiere se clavetea con almendras peladas y secadas al sol.

311

Lengua de ternera mechada

Se frien en manteca unas tajadas de jamon, y se sacan en

cuanto esten; allí mismo se frien jitomates asados y molidos juntamente con ajos; se echan en seguida el jamon frito y rebanadas de chorizon, polvos de clavo, pimienta y canela, pasas, almendras, vino y la correspondiente sal; se pone por encima la lengua, y se deja á que espese á dos fuegos mansos el caldillo.

312

Coles borrachas

Se pican en grueso las coles y se ponen á cocer, con un poco de tequesquite asentado y anís; cuando ya esté cocida la col se frien en manteca unos ajos limpios y se muele clavo, canela y cominos, se echa todo y despues las coles, agregándoles una buena porcion de vino y otra de vinagre bueno; cuando ya esté consumiéndose se les agregan rebanadas de plátano, camote, aceitunas y tornachiles.

313

Pollos emperejilados

Despues de limpios los pollos se dejan secar hasta que no tengan humedad ninguna, se frien en manteca y despues de haber hervido un poco se les echa agua con sal para que se cuezan. En el entretanto se pican ajos y cebollas muy menudamente, así como jitomate, y bastante perejil, y cuando ya está frito el ajo y la cebolla, se echan el jitomate y el perejil á freir un largo rato; se echan los pollos en su caldo y se agregan cebollas, chícharos, calabacitas chiquitas y chilitos todo cocido; se muele clavo, pimienta y canela, se sazona con estas especias y la sal suficiente.

314

Bagre escabechado

Limpio el bagre y cortado en pedazos se frie en manteca con ajo picado, se forma una salsa moliendo una taza de piñones limpios, doce clavos y otro tanto de pimienta fina, otro de la de Tabasco y un trozo de ajonjibre, y todo remolido muy bien, se deshace en vinagre, y se le echa la competente sal, se cuele y ya frio el pescado, se le echa este caldillo con rebanadas de limon, agregando en las capas que se pongan de pescado dientes de ajo fritos. Se tapa y dura muchos dias.

315

Tirilla de durazno

Se pela el durazno de hueso blanco y se va echando en agua fria de sal, se corta en pedacitos ó en tiritas largas y estrechas, y se pone á cocer: así que ya está cocido se echa en

una canasta para que escurra bien, se pesa y para cada libra de durazno se pesa una libra de azúcar: se pone á clarificar el almíbar, y se echa allí la tirilla; cuando está de medio punto que es cuando se pega la miel en el dedo haciendo un lijero hilo se aparta del fuego, se echa en unas vasijas y se dejan asolear y al sereno, dos ó tres dias.

316

Torta de sesos

Se cuecen sesos de carnero en agua con sal, y despues de cocidos se limpian bien. Para cada sesada se ponen á cocer tres cuartillos de leche con azúcar blanca, mezclado con un puño de arroz entero bien lavado y asoleado y dos yemas de huevo desleidas en la misma leche, una raja de canela y unos cuantos clavos de especia; así que se haya cocido el arroz se deslien en él los sesos, se batien doce huevos para cada sesada, primero las claras y despues las yemas, y habiéndose revuelto se deshace en ellos la masa formada de los sesos, el arroz y la leche. Se unta de manteca una tortera, se echa en ella la composicion dicha y se pone á dos fuegos mansos, cuidando de añadirle manteca de cuando en cuando por las orillas: así que se haya cuajado la torta se sirve, polvoreada con canela molida.

317

Alcachofas rellenas á la española

Se ponen á medio cocer en agua hirviendo con sal, se cortan luego al través por la punta, y con un sacabocado se vacía la peluza interior. Se pican luego trocitos de pollo crudo, jamon gordo, ajo, perejil, se le agregan yemas de huevo, clavo, pimienta, canela y nuez moscada, esto último molido, se mezcla con la carne picada, con la pasta que se forma se rellenan las alcachofas, y con caldillo de ajos fritos se irán remojando las alcachofas previamente colocadas en una cacerola tendida, aumentando el caldillo á medida que se va consumiendo. Cuando ya están bien cocidas, se bañan con unas yemas de huevo batidas con limon y perejil, cuidando de hacer esto en caliente y sin menear la cacerola.

318

Dulce de leche, huevo y vainilla

Se cuece la leche mucho y en almíbar, de punto ménos que de melcocha; bien meneado hasta que se enfrie, se echa la leche batida con yemas de huevo, se revuelve al fuego hasta que tome punto, y se hacen previamente unas pequeñas cajitas de papel, de poca altura; allí se vacía el dulce y se espolvorea con grajea ó vainilla, dándole en este caso un aspecto de bizcocho.

319

Ante de peron y kirsch

Se mondan perones y se les saca el corazon con un tubito circular de hojadelata; en seguida se ponen á cocer en agua, á la que se le habrá puesto una raja de canela y algunos clavos, cuando ya estén cocidos los perones, se muelen, teniendo prevenido almíbar de medio punto, en el que se ponen al fuego para que adquieran la consistencia de pasta, echándoles despues canela molida finalmente, en seguida se ponen en una charola capas sucesivas de mamon humedecido con kirsch y la pasta del peron, siendo de ésta la última, un poco más gruesa, para poderla adornar al gusto con almendras, pasas, etc., etc.

320

Fideo gordo á la italiana

Se ponen á cocer en agua con sal dos ó tres libras de fideo gordo ó macarron delgado, cuidando de echar los últimos en el agua hirviendo, y por espacio de un cuarto de hora á fuego fuerte, y pasado este tiempo se aparta la cacerola y se previene un platon tendido caliente, queso de Gruyère rayado y mantequilla cruda; y luego con una espumadera se van sacando los macarrones y bien escurridos, se coloca una capa en el platon, se le ponen trocitos pequeños de mantequilla, queso y nuez moscada rayada por encima, luego otra capa, y así sucesivamente hasta concluir el macarron; esto debe hacerse en el momento en que va á llevarse á la mesa, dándole ántes una ligera volteada á fin de que la mantequilla se funda, y polvoreando por último la superficie con bastante queso.

321

Bizcochos de maíz cacahuatzintle

Se muelen cuatro libras de este maíz, se cierne y se mezcla con libra y media de azúcar en polvo, amasándose con libra y cuatro onzas de manteca fria, quince yemas y siete claras de huevo, de modo que la masa no quede muy suelta ni muy dura. Se forma con ella los bizcochos y puestos sobre papeles se meten al horno, que debe estar en buen temple.

322

Entrecôte á la bordelesa

De las costillas más gruesas de ternera se aplanan unas, dejándolas un poco gruesas: se les unta sal, aceite de comer y pimienta en polvo, y se ponen á la parrilla. Se les dá vuelta para que se cuezan por el lado opuesto, y se hace una salsa de

buen aceite, en el que se frie un ajo picado menudamente, perejil y cebolla; si hay jugo de otras carnes, se le agrega cuando todo lo anterior está dorado; si no, caldo simple, una cucharada, y puesto el entrecôte en el plato, se le vierte esta salsa por encima y se le agregan papas fritas ó al vapor.

323

Sopa á la Condé

Se cuecen frijoles bayos gordos, con dos zanahorias, dos cebollas picadas y un pedazo de jamon; estando cocidos se muelen para formar un puré, y se prepara un caldillo, que se hará de manteca, un ajo picado, y cebolla, y el puré se freirá en esta preparacion, y se le agregará caldo de carne, desgrasado, sazonándolo con tomillo y orégano; despues se pasa por un tamiz y con cuadrados de pan fritos en manteca ó en mantequilla, se sirven, echándole ántes una poca de pimienta en polvo.

324

Sopa de lentejas

Puesto á cocer un cuartillo de lentejas, en caldo, se le agregarán dos zanahorias, dos cebollas y dos clavos de especia; cuando estén bien cocidas se desharán y colarán: con el caldo que de ellas resultare, se bañarán las rebanadas de pan tostado, colocadas en una tortera que se pondrá á la lumbre, quitándose luego que quiera hervir.

325

Cabrito asado en salsa de chícharos

Despues de limpio se pondrá á asar untándole con aceite y sal: despues de asado se untará con yemas de huevo batidas: se freirán dientes de ajo y cebolla picada en manteca, y allí se echa una poca de agua, chícharos frescos, nuez moscada, clavo, canela y pimienta molida. Se picarán menuditos los bofes ó asadura, y se guisarán con especias y chícharos para que sirvan de salsa al cabrito.

326

Torrijas de mamey y almendra

Se muelen tres mameyes grandes, quitándoles todas las hebras, y se mezclan con cuatro onzas de almendras tostadas y molidas tambien, azúcar cernida, al gusto, y el mamon tostado y molido que se necesite para que la pasta tenga la debida consistencia; se forman las torrijas, se rebozan con huevo batido, se frien en manteca y se hierven en almíbar con canela y clavo: para servir las se adornan con ajonjolí tostado.



*Bodegón con gato negro,
pescados, conejo y pato.*
Oleo sobre tela.
Rafael Flores.
Colección particular.

327

Aguacates rellenos de picadillo

Dispuesto el picadillo de lomo de cerdo con especias de toda clase, gitomate ó tomate, alcaparras, perejil y la correspondiente sal, se toman los aguacates, mondados y divididos en dos partes á lo largo, se rellenan y cubren con huevo batido y se frien poniéndose despues en caldillo ó salsa de gitomate.

328

Helados de chocolate

Se mezclan y se ponen á hervir hasta que tengan la consistencia conveniente, ocho onzas de buen chocolate, raspado, treinta de leche, diez de natillas y otras diez de azúcar, mezclándose todo y agitándose con una espátula; se vacia en un lebrillo, se deja enfriar y se hiela en la maquina, procurando batirse frecuentemente para que salga suave y en forma de amantecado.

329

Atun en asador

Se mecha el atun con una buena lonja de anguilas y de anchoas, y se pone al asador, reciándolo al cocerse con marinada en magro dispuesta en la grasera con rebanadas de cebolla y limon, cebollitas pequeñas cabezonas, pimienta, sal, laurel y una libra de mantequilla. Se desengrasa en seguida esta marinada ó adobo, se mezcla con la gran salsa roja y se echa sobre el atun.

330

Sopa de melon con mantequilla

Se corta un melon en tajadas, despues de mondado y vacío, por las mismas señales que naturalmente tiene, y se parte por la mitad; se ponen a hervir con agua en una cacerola y con buena mantequilla, y se sazonan con sal, pimienta y yerbas finas; se pasan por la estameña con su caldo y en éste se ponen á cocer á fuego lento las tostadas de pan: se aderezan en la soperá y se sirven con rebanadas fritas de melon por encima y granos de granada.

331

*Dulce
Camarones de almendras amargas*

Se pone en un lienzo limpio una libra de almendras amargas, restregándolas para quitarles el polvo y se muelen

en un mortero de mármol con cuatro claras de huevo; es necesario tener cuidado de no molerlas mucho y de hacer de modo que no vuelvan aceite; estando molidas se echan en un lebrillo y se les incorporan tres libras de azúcar en polvo; si queda la pasta muy seca se añade claras de huevo, siendo necesario que no esté muy líquida ni muy espesa; se disponen sobre hojas de papel en pequeñas porciones del grueso de una nuez, y se meten á cocer al horno los camarones á fuego muy suave y curado.

332

Durazno quemado

Se mondan duraznos y manzanas, se quita el hueso á los primeros, se ponen á cocer, se muelen y se ciernen en un ayaite: de durazno dos libras, de manzana una libra, cuatro de azúcar hecho almíbar de punto alto, de almendra molida media libra; se desbaratan ocho yemas de huevo en poquita agua, se revuelve todo y se pone á hervir, se le da punto de cajeta, se vacía en un platon, se le echa por encima azúcar molida y polvo de canela, se clavetea con almendras partidas, y se le pone un comal con lumbre encima para que se dore.

333

Sopa dorada de pollo con vino

Despues de asados unos pollos tiernos, se descuartizan, se deshuesan las pechugas y cuadriles y se rebanan las primeras; se ponen en una cazuela, una cama de rebanadas de pan y otra de pedazos de pollo con tiras de jamon, rebanadas de chorizon, pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado, siendo de pan la última cama; se humedece todo con almíbar de menos de medio punto, hervido con clavo, canela y suficiente vino, y se deja cocer la sopa á dos fuegos, debiendo quedar tierna.

334

Helados de guayaba

Se cogen veinte guayabas de las rosadas, maduras y más grandes, se dividen por mitad y se les saca todo lo pastoso que contienen, se pasa todo esto por un tamiz fino, y á esta pasta se le agregan dos cuartillos de agua clara, se mezcla con buen jarabe de 15 grados; se bate una clara de huevo y esta espuma se le agrega, batiendo todo en el momento de ponerlo á cuajar en la maquina.

Se advierte que, para que los helados salgan suaves, hay que batirlos fuertemente y seguido.

335

Sopa de macarrones

Se pone á hervir una cantidad regular de agua con sal, é

hirviendo se meten en ella los macarrones, dejándolos cocer unos veinte minutos, se separan del fuego, se escurren por la pasadera y se les agrega agua fría hasta que suelten el agua harinosa del cocimiento. Luego se tiene gitomate pasado al tamiz y hervido previamente; éste se frie en una poca de manteca, sazonado con un diente de ajo, una cabeza de cebolla, pimienta, sal y poca nuez moscada; se forma un caldillo líquido con agua simple ó caldo ligero, se pasa al tamiz nuevamente, é hirviendo se le ponen los macarrones; al ir á servirlos se espolvorean con queso de Parma ó de Flandes.

336

*Costillas de carnero con papas á la mayordoma
(maitre d'hotel)*

Se limpian y desengrasan las costillas, quitándoles los pellejos, se aplanan y empanizan y se frien, sazonándolas previamente con sal y pimienta.

Se previenen luego papas cocidas, rebanadas, en cuartos, y se pone á freir con buena mantequilla un puñado de harina, sin dejarla subir de color; cuando se haya cocido un poco, se agrega cuartillo y medio de leche, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se pasa al tamiz y se ponen en esta salsa las papas rebanadas, dejándolas hervir á fuego manso, agregándoles perejil picado. Se colocan las costillas en el platon superpuestas formando corona, y en el centro se vierte la salsa, salpicándola de perejil picado finamente.

337

Dulce de ciruela

Las ciruelas pasas se cuecen en agua, y cuando están blandas se pasan (escurriéndolas ántes) á suficiente almíbar clarificado, en el que se habrá puesto la cáscara de un limón y una raja de canela; se les da un hervor y se apartan del fuego. Puede agregárseles, si se quiere, una copa de jerez.

338

Chateaubriand con salsa de trufas

Se limpia perfectamente un filete de ternera, quitándole todos los nervios que le cubren superficialmente, y se cortan al través trozos bastante gruesos como de tres pulgadas, se aplanan ligeramente, nada más para darles una forma circular. Se ponen á freir en una sartén con manteca algo caliente para que la capa se dore luego y no deje escurrir mucho el jugo, sazonando previamente los trozos con sal y pimienta finas, y dorando en la misma manteca dos lonjas de cebollas cabezonassin que se quemen; en estando esto listo, se le agrega un poco de harina y se mueve violentamente para que se disuelva y tome un color oscuro, agregándole in-

mediatamente una buena cantidad de vino Madera ó Jerez; si la salsa debe ser en mucha cantidad, se le puede añadir agua que sea cocida, pero si no, es suficiente el jugo que espontáneamente dejan y el vino que se ha puesto. Se dejan hervir en esta salsa á fuego manso por unos cinco minutos, cuidando de no dejar consumir la salsa; luego se separan del fuego, se colocan en un platon y rebanando trufas suficientes, muy delgadas, para la cantidad que sea, se pasa la salsa por tamiz, se vuelve al fuego en union de las trufas, y bien caliente se vierte sobre la carne.

Puede tambien, si se quiere, agregárseles hongos rebanados de los que vienen en latas del extranjero.

339

Dulce de fresas

Se limpian muy bien las fresas escogiendo las más grandes, quitándoles las hojas verdes que tienen y sin meterlas al agua; se tiene prevenido jarabe muy bien clarificado y no muy fuerte, en éste se les da un hervor suficiente para que suelten algo de su sustancia, agregándoles, momentos ántes de retirarlas del fuego, una pequeña cantidad de Jerez, Marrasquino ó Kirsch.

340

Pollo á la tártara

Se cuecen los pollos con sal, y frios se empanizan y frien en manteca, sazonándolos con sal y pimienta.

En una fuente se ponen seis llemas de huevo, sal suficiente, y se baten con una cuchara limpia, luego que haya tomado consistencia se va vertiendo alternativamente un chorrito delgado de aceite de olivo bueno, vinagre y gotas de limón, batiendo sin cesar hasta que la salsa haya tomado fuerza suficiente, quedando como mayonesa.

En este estado se le mezclan cebolla y perejil picado, y se le agrega también mostaza inglesa diluida en agua revolviendo todo bien y sirviendo los pollos con esta salsa.

341

*Dulce
Crêpes á la italiana*

Se deslie en un cuartillo de leche un puñado de harina y se endulza. Luego se pone una pequeña sartén al fuego manso, untándola con mantequilla y limpiándola con un trapo limpio; en dicha sartén se pone una cucharada de aquella salsa y se menea para que forme una especie de tortilla ú oblea; cuando se ha cocido por un lado se voltea por el otro, y en estando por ambos lados se coloca en un plato, y se extiende encima mermelada de la fruta que más agrade,

enrollándolo para formar un envuelto, y se espolvorea con canela, azúcar ó vainilla en polvo.

342

Sopa de tortuga

Se toma un buen trozo de tortuga y se hace cocer por algun tiempo hasta que esté blanda en agua sazónada con sal, nabos, zanahorias y olores. Estando ya cocida se divide en pequeños trozos, y se frie en una sartén bastante cebolla, ajo y gitomate picado, muy menudo éste último ó más bien pasado por tamiz: cuando ya esté preparado éste caldillo se echa en él la tortuga, sazónándola con pimienta de Cayena, sal suficiente y pimienta comun. Se deja hervir por algun tiempo, y entretanto se habrán hecho unas bolitas de harina y yemas de huevo que se pondrán á cocer en el caldo, y cuando ya estén bien cocidas se le ponen á la sopa en lugar de las cortezas que generalmente se ponen en todas las sopas. Por último, se agrega un medio cuartillo de buen vino de Jerez ó Madera.

343

*Dulce
Fresas con crema*

Ocho yemas de huevo, un cuartillo de leche, azúcar y una raja de vainilla, se mezcla todo meneándolo frecuentemente hasta que tome consistencia, se pasa por el tamiz y se le agregan las fresas limpias estando caliente, dejándolas reposar hasta enfriarse.

344

Huachinango en mayonesa

Limpio el huachinango se pone á cocer entero en una pescadera con agua, en la que se pondrá suficiente sal, nabos, zanahorias y cebollas limpias y cortadas en cuartos, orégano y tomillo suficiente y un chorrito de vinagre, en esta preparación se cuece el pescado durante un cuarto de hora.

En una fuente se baten doce yemas de huevo con sal suficiente, y cuando esté consistente se le va echando alternativamente un chorrito delgado de aceite de olivo, vinagre y gotas de limon; se sigue batiendo en todos sentidos, volteando circularmente la fuente que se colocará precisamente sobre un trapo hecho rodete, y cuando esté formada la salsa se pasa el pescado á un platon en el que se habrá puesto una cama de lechuga picada, y frio, se cubre de salsa, adornándolo con alcaparras, pepinos ó rabanitos rebanados, hojas de lechuga y cuarterones de huevo cocido.

345

Ponches calientes

Se hace un buen jarabe de cortezas de limon, muy bien

clarificado; á dos cuartillos de jarabe se le pone una botella de rom, una de cognac y un cuarto de botella de kirsch, se le agrega agua caliente, segun se quiera, fuerte ó suave, y se tienen pedacitos de limon rebanado para poner á cada vaso al servirlo.

346

Helado de zapote

Se le quitan á seis zapotes negros las cáscaras, huesos y hebras, se pasan por tamiz y se endulzan con un cuartillo de jarabe, agregándosele dos cuartillos de agua y medio de Jerez.

Se menea el todo é incorpora muy bien y se pone á helar. Si se le quiere dar mejor gusto, se polvorea ántes de entrar á la máquina con canela.

347

Huachinango en salsa de anchoas

Se cuece el huachinango despues de limpio, con todos sus olores, como se dijo en la anterior receta, y se previenen papas al vapor. Una vez cocido el huachinango se coloca en un platon y se rodea de papasvirtiéndole por encima la siguiente salsa. Se deslien en una porcion de mantequilla tres cucharadas de harina, cebollas y ajo picado, se deja freir un poco revolviéndole caldo suficiente para formar la cantidad de salsa deseada, y sin permitir que la harina se ponga negra; se sazona con sal y pimienta y se retira del fuego, se pasa por tamiz y luego se vierten en ella dos ó tres cucharaditas de esencia de anchoas extranjeras, se menea muy bien y se le sirve al pescado.

348

Bacalao

Se póne á cocer el bacalao en poca agua, cuidando de no dejarlo hervir, y asando unos gitomates maduros, se les quita el pellejo, se agrega una cabeza de ajo limpia, se muele esto muy bien, se frie en buen aceite echando un poquito de agua de la misma que conserve el bacalao; cuando la salsa esté bien reducida se cortarán tajadas largas de unos pimientos españoles ó de Calahorra, se mezclan á la salsa junto con el bacalao, se les dá un paso por el fuego suave, y bien caliente se sirve adornado con papas al vapor, chiles de los mismos y grandes aceitunas.

349

Ensalada de Noche Buena

Se pica cebolla y lechuga muy menuda, apartando los

cogollos, y se pone á remojar en agua, con rábanos rebanados transversalmente y á lo largo picándoles la orilla, se pica menudamente zanahorias cocidas, y separadamente xicamas y betabel cocido del más rojo, se mondan nueces, piñones, cacahuates y almendras; pedacitos de acitron y avellanas partidas.

Se revuelve todo muy bien uniéndolo con aceite, vinagre bueno, un diente de ajo asado, y desleído en agua de sal y pimienta, se mezcla todo perfectamente, procurando sazónarla bien, se le pueden agregar las frutas que se quiera, y al servirla se adorna el platon superficialmente con aceitunas, cogollos de lechuga, alcaparrones, etc.

350

Sopa de ostiones

Se muelen en un mortero algunos ostiones, una ó dos docenas, se ponen en caldo á fuego manso por media hora, se tienen prevenidos trocitos de pan fritos en mantequilla y se colocan en una sopera, se ponen allí más ostiones al natural y con su mismo caldillo; se sirve bien caliente y espolvoreada con perejil picado.

351

Pámpano en estofado

En una cazuela tendida y un poco honda se pone una untada de aceite y encima una cama de rebanadas delgadas de gitomate y cebolla, se baña con más aceite y en seguida se coloca el pescado en trozos, se cubre con otra capa idéntica, y además chiles anchos desvenados y á medio tostar; se sazona con canela, clavo, sal y pimienta molida, orégano y tomillo, y por último, una taza de buen jerez ó vinagre y otra de aceite; se acerca á cocer á fuego lento, y cuando esté, se coloca encima del rescoldo y se le pone una tapa con el mismo por arriba para que se dore superficialmente. Se adorna con chilitos, aceitunas, etc.

352

Vinos calientes

Se prepara jarabe de limon bien clarificado, en él se hierve una raja de canela, cáscaras de naranja, poquito clavo y nuez moscada rayada; en estando listo, se cuele y se pone en este jarabe cualquiera clase de vino tinto, en la cantidad y proporcion que se desee, se adorna cada vaso con una cuarta parte de rebanadas de naranja, y se sirve bien caliente.

353

Pichones á la Crapaudine

Desplumados los pichones se pasan por la llama para

quitarles la peluza que aún conservan, se abren y limpian interiormente y con un aplanador se les dan algunos golpes por el lomo para que presenten la figura de una rana, se sazonan con sal, pimienta y aceite y se ponen á la parrilla volteándolos; despues, estando sobre el plato, se les pone una rebanada de limon, mantequilla y perejil picado finamente.

354

Filete á la jardinera

Se limpia bien un filete de ternera, se mecha transversalmente con tiras delgadas de jamon gordo, y se pone á asar en el horno, untándolo ántes con manteca, sal, pimienta y yerbas finas.

Se ponen á cocer zanahorias, nabos y chícharos, dándoles á las primeras la forma esférica de los últimos, y cuando estén cocidos se escurren, se pone en seguida en una sartén una nuez de mantequilla y un puñado pequeño de harina, se hace freir sin dejarla subir de color y cuando ya esté se le agrega suficiente leche, sal, pimienta y nuez moscada rayada, se deja hervir á que tome cuerpo, se cuele y en este estado se le agregan las legumbres. Se corta el filete en tajadas finas al través, se colocan en el platon formando corona y en el centro se vierte la salsa.

355

Helados de café

Se hierven juntas cuatro onzas de café medio quebrado; tres cuartillos de leche, doce yemas de huevo y media libra de azúcar, se menea é incorpora bien todo y se pone á cocer esta crema al baño María; cuando al sacar la espátula y pasando el dedo forma una huella notable, se aparta meneándola continuamente. Se deja enfriar, se cuele y se pasa á la maquina.

356

Riñones á la brocheta

Se abren los riñones de carnero por el lomo quitándoles las películas que los cubre, se ensartan en una agujeta y se sazonan con aceite, sal, pimienta y pan rallado, se ponen á la parrilla volteándolos y cuando estén cocidos se ponen en un plato, untando cada uno con una porcion de mantequilla amasada con limon y perejil picado.

357

Ponches á la romana de naranja y rhom

Se exprimen cinco naranjas y se raya la superficie de

una, se endulza con jarabe de 16 grados, batiéndose una clara de huevo y echándose por encima se pone á helar.

Hecho esto se le agrega rhom, cognac ó marrasquino, al gusto, batiendo fuertemente esta mezcla.

358

Bagre guisado

Se unta superficialmente de ceniza un bagre dejándolo así unos diez minutos, al cabo de los cuales se frota con un ladrillo ó piedra pomez hasta transformar su piel de negra que es en blanca. Se lava perfectamente y se divide en raciones, revolcándolas en leche salada y harina, las cuales se frien en aceite ó manteca en la que se habrá puesto ántes un ajo machacado y cebollas rebanadas, sacando éstas últimas luego que se hayan dorado. Despues de frito el bagre se agregan en la misma manteca las cebollas y el ajo que se apartó, se agrega gitomate, clavo, canela y pimienta molidos, se le echa una poca de agua (la suficiente), se ponen las raciones con tornachiles cortados en cuartos, se deja sazonar á fuego manso, y se sirve.

359

Ante de durazno

Se hace una pasta, moliendo duraznos conservados en almíbar, se añaden pasas, almendras, piñones, cacahuates, avellanas, ajonjolí tostado y un poco de clavo y canela molidos. Estando espesa la pasta, se va alternando con capas de pan inglés remojado en vino moscatel y almíbar ligero. Se adorna por encima al gusto.

360

Bizcochos helados de limon

Con 16 yemas de huevo, 3 cuartillos de leche, media libra de azúcar blanca, se pone á hacer una crema al baño María dándole el punto de que al pasar el dedo por la espátula forme una huella; momentos ántes de separarla del baño se le rayan cuatro limones, exprimiendo el jugo de uno y batiendo fuertemente para que no se corte. Se hace enfriar pasándola por tamiz, luego se sigue batiendo mucho hasta que forme espuma, y con esto se llenan unas cajitas hechas de papel que colocadas en otra grande de hojadelata y con sus divisiones al tamaño requerido, se van colocando y llenando de esta crema. Una vez llenas se coloca la caja de hojadelata en la nieve, rodeándola perfectamente, se espolvorean los bizcochos con canela ó cáscara de limon seca rayada por encima, y se cubren con la tapa que debe tener la caja. Se cubre la cubierta de nieve y se deja por espacio de media hora, al cabo de la cual estarán helados.

361

Cabeza de ternera á la vinagreta

Limpia perfectamente la cabeza se raspa por encima con una piedra pómez, despues se lava y se desprende toda la piel que la cubre, cortándola con la punta de un cuchillo pegado al hueso lo más posible á fin de aprovechar toda la parte carnosa; una vez desprendida la piel se saca la lengua y los sesos, se enrolla la piel, y todo junto se pone á cocer con yerbas finas, rebanadas de cebolla, sal y pimienta y un poco de vinagre.

Cuando ya esté suave se saca escurriéndola perfectamente, y se sirve cortada en trozos regulares, la lengua se divide tambien en tajadas muy delgadas que se ponen á las orillas del platon, y los sesos en el centro, tambien picados.

Se vierte encima una salsa compuesta de cebolla y perejil picado, sal, pimienta, aceite y vinagre. Si se quiere se le puede agregar mostaza inglesa, sirviéndola segun el gusto, fría ó caliente.

362

Huevos revueltos á la francesa

Se revuelven las yemas con leche, sal, pimienta y nuez moscada rayada y se baten un poco: en una sartén se deslíe á fuego manso dos nueces de mantequilla; y en estando líquida se ponen los huevos meneando continuamente y no permitiendo se peguen en el fondo ni en las paredes de la sartén, luego que hayan espesado se ponen en un platon, se adornan superficialmente con jugo concentrado de carne y pequeños pastelitos.

Tambien se les pueden mezclar chícharos, trufas, higaditos picados, etc.

363

Pescado blanco guisado

Se cuecen los pescados, despues de limpios, en agua con sal, zanahorias, cebollas, nabos y ajo rebanados; tomillo, orégano y pimienta desquebrajada y una hoja de laurel, durante diez minutos.

Se hace una salsa blanca de mantequilla y harina; se cuece aparte, previamente, un arenque ahumado; este se muele en un mortero con un poco de buen aceite de olivas y pimienta agregándole una ó dos yemas cocidas, se pasa y mezcla la harina y el arenque juntos, se les da una vuelta al fuego y colocando los pescados escurridos en un platon, se les vierte esta salsa, adornándola con papas al vapor.

364

Supremas de pollo con frutas

Se desprenden las pechugas de algunos pollos en crudo, se deshuesan bien de la parte donde están adheridas al lomo y se colocan en el rededor de una sartén untada de suficiente aceite, en el cual se hacen dorar hasta que tomen color agradable, volteándolas por ambos lados.

Se frie harina con una nuez de mantequilla y cebolla rebanada sin dejar que se ponga oscura, agregándole buen caldo, sazónandola con sal, pimienta y nuez moscada rayada, se le agregan también dos ó tres yemas de huevo cocidas diluidas en buen jerez ó madera, y se pasa todo por tamiz.

Se colocan las piezas alrededor de un plato, se cortan trufas de las más grandes en rebanaditas delgadas, y otras picadas menudamente; las rebanadas delgadas se van interponiendo entre las piezas de carne, y las picadas se mezclan con la salsa que se vierte encima de toda la corona.

De la misma manera se preparan las supremas de pescado blanco, limpiando éstos, dividiéndolos formando cuadros largos; pero poniéndolos en lugar de trufas pepinos rebanados.

365

Compota de manzanas y perones á la portuguesa

Se descorona la fruta previamente, se coloca en una fuente de plaqué ó porcelana que resista el fuego, poniendo azúcar molida en el fondo, y encima se colocan las piezas rellenándolas entonces con azúcar revuelta con canela molida, se rocian con un poco de kirsch ó rhom, y se meten al horno á fuego regular ó bien se colocan á dos fuegos bajo la hornilla. Se sirven frías ó calientes, según agrade.

366

Pollo en salsa de Madera

Se cortan las raciones de pollo, y se colocan en una sartén untada de aceite, se doran allí las piezas volteándolas y cuando ya estén se separan, se echa más aceite, harina, cebollas rebanadas, sal, pimienta y un poco de ajo, se dora todo hasta que la harina quede oscura, se remoja en seguida con buen vino de Jerez ó Madera y caldo bueno, se deja hervir algún tiempo, se cuele en seguida y se pone otra vez á fuego suave, quitándole la grasa superficial. Cuando haya tomado consistencia, se colocan los pollos bien calientes en el plato y se les vierte la salsa.

Pueden agregárseles trufas, hongos, cebollitas, etc., etc., según el gusto. Cuando se quiera que sea el pollo llamado a la Marengo, se adorna entonces con un huevo frito, suprimiendo las primeras, y salpicándolo de perejil picado menudo.

367

Liebre ó conejo á la Civet

Se divide en porciones regulares el animal, despojándolo previamente de la piel; se colocan las piezas en una cacerola, en la que se habrá puesto un trozo de mantequilla, un manojito guarnecido, jamon, hongos, fondos de alcachofas y el hígado de la caza; se pasa todo al fuego regular, se añade algo de harina desleída en caldo, sal, pimienta y un vaso de champaña, ó de burdeos en su defecto; se deja cocer á fuego manso, cuidando de no dejar que se consuma el caldillo.

368

Albóndigas de carnero á la francesa

Dos tantos de lomo de puerco y uno de pulpa de carnero se pican y muelen en unión de cuatro onzas de almendras mondadas, un trozo de pan y cuatro yemas de huevo.

Se pulverizan aparte nuez moscada, clavo y canela; se amasa todo remojándolo con jerez, se le agregan dos huevos con clara, se van tomando porciones regulares para formar las albóndigas, rellenándolas con pasas, almendras picadas, acitron, huevo cocido y jamon.

Se ponen á cocer en agua hirviendo saturada de sal en poca cantidad, cuando estén cocidas se bañan en huevo batido, revolcadas en pan rayado, se frien y se sirven secas y adornadas con perejil entero frito y una rebanada de limon.

369

Ante de marquesote, mantequilla y leche

Se unta una cazuela con bastante mantequilla y se echan en ella dos marquesotes deshechos, doce yemas de huevo, cuatro cuartillos de leche, un puño de almendras molidas y azúcar al tanto, se bate con el molinillo muy bien, aunque le quede un poquito del grano del marquesote y se pone entre dos fuegos. Conforme se vaya consumiendo se irá picando y untando con mantequilla derretida, hasta que se despegue y se le echará un poco de almíbar de medio punto con sus olores. Se sirve frío ó templado, con azúcar y canela por encima.

370

Criadillas de toro fritas

Se cuecen con sus cubiertas naturales en agua con bastante sal; se les quitan después los primeros tegumentos, se rebanan formándose ruedas de media pulgada de grueso, y si han de servir para adorno ó guarnición de otros guisos, se

dividen las ruedas haciendo que queden los trozos de dos pulgadas de largo poco más ó ménos; en tal estado, se revuelcan en harina y se frien así ó rebozadas con huevo batido. Se sirven con zumo de limon, sal-pimienta y rebanadas de cebolla aperdigada.

371

Chorlitos del momento

Se les recogen las ancas, se chamuscan á la llama y se limpian los chorlillos; se echan en una cacerola á fuego vivo con un buen trozo de mantequilla, chalotas picadas, un poco de raspadura de nuez moscada, sal y pimienta gorda; se frien saltándose siete ú ocho minutos, y se añade á la fritura el zumo de dos limones, medio cuartillo de vino blanco y un poco de pan rayado; se deja al caldillo que dé un hervor, se apartan los chorlitos y se sirven.

372

Vol-au-vents de ostiones

Hechos los pasteles y vaciados se rellenan con la siguiente salsa:

Se rebana una cebolla cabezona, se frie en mantequilla hasta ponerla algo oscura; además, un diente de ajo que se aparta luego, en dicha mantequilla se frie harina sin dejarla subir de color, se agrega despues zumo de limon y leche, meneando todo bien para que no se corte, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se cuele y volviéndola al fuego se agregan los ostiones con un poquito de su mismo caldo en que vienen conservados, se deja espesar, poniéndole ántes una copa de jerez ó madera, y con esto se rellenan los vol-au-vents.

373

Bagre á la matelôt

Limpio y cocido el bagre con sus olores, como se dijo en otra, se coloca en un platon y se baña con la siguiente salsa.

Se pone en una cacerola una buena porcion de mantequilla en la que se freirán cebollitas, jamon en dados, zanahorias picadas, apartando esto para freir en la misma un buen puñado de harina que se deja subir de color sazonándola con sal, pimienta, un poco de orégano, y en vez de caldo, se remoja con buen vino burdeos, se deja hervir suavemente; si se consume se le puede agregar caldo, y desengrasado bien se pasa por tamiz, se le agregan las cebollitas, el jamon, etc. y se vierte bien caliente sobre el pescado. Puede adornarse además, con pequeños pastelitos triangulares.

374

Croquetas de pollo

Se les quita á los pollos cocidos toda la parte carnosa que contienen, y se pica muy menudamente, se le pone salpimienta, nuez moscada, orégano, tomillo y dos huevos crudos segun sea la cantidad de croquetas que se va á hacer, se mezcla el todo bien para formar una pasta y se van haciendo las piezas, con la mano se les da la forma de piloncillos ó bien de rodillos ó peras, etc., etc.; se tiene prevenido huevo batido, ligeramente se revuelcan en él y luego en pan rayado, y se ponen á freir, sirviéndolas con perejil frito y limon rebanado.

375

Sesos en mantequilla negra

Se limpian los sesos quitándoles la parte de sangre coagulada que conservan y se ponen á cocer en agua hirviendo con sal y un manojito surtido; cuando ya se encuentren suaves se apartan del fuego y se escurren pasándolos á un platon en el que se servirá la siguiente salsa.

Se pone en una sartén un buen trozo de mantequilla que se deja quemar bastante, se aparta un poco del fuego para que no se salte y aún caliente se le vierte un chorro de buen vinagre, se le pone sal, pimienta y perejil rayado si se quiere, y en este estado se vierte sobre los sesos.

376

Riñones en vino

Limpios los riñones se rebanan transversalmente y se ponen á cocer en agua de sal con sus olores correspondientes, cuando ya estén á medio cocer se les agrega pulque, vino jerez ó champagne; se pone en una cacerola una nuez de mantequilla con cebolla picada muy menuda, se frie con un puñado de harina y se deja pasar poniéndola oscura, se remoja con más vino, se pasa por tamiz y se agrega á los riñones, se dejan que se acaben de cocer á fuego manso, desengrasándolos si hubiere necesidad de hacerlo.

377

Maquereaux á la maître d'hotel

En una cacerola se ponen como cuatro onzas de mantequilla para que se funda solamente, se le pone sal, pimienta y perejil picado; se tienen prevenidas papas al vapor, se calienta previamente en su mismo aceite el maquereaux y cuando lo esté se pone, escurrido perfectamente, en un platon caliente, se rodea con papas y se le vierte la salsa bien caliente.

378

Cabrillo en mantequilla

Después de limpio se divide en raciones de un tamaño regular que se frien en manteca con dientes de ajo enteros y la sal correspondiente: estando frita la carne se le echa agua y los dientes de ajo que se frieron, moliéndose para esto con una hoja de laurel: se cuida de voltear la carne por todos lados y luego que se consuma el caldillo se pone mantequilla en la misma cacerola, manteniéndose al horno ó cociéndose á dos fuegos para servirla.

379

Coliflores en aceite

En partes iguales de aceite y de manteca se ponen unos dientes de ajo partidos por la mitad hasta que se doren, se apartan entónces y se echan en la misma fritura las coliflores ya cocidas y divididas en trozos, se les echa sal y los ajos que se frieron ántes, ya molidos, y cuando estén fritas las coliflores, habiéndose cuidado de voltearlas por todos lados hasta que se doren, se apartan; y para llevarlas á la mesa se les echa aceite en abundancia, adornándose por encima con chilitos, aceitunas, cebollitas cabezonas, enteras y cocidas, orégano en polvo y cuartos de aguacate mondado.

380

Fritura de amourettes

Llaman los franceses amourettes, amorcillos, al tuétano, ó sea la médula espinal que se saca dividiendo á lo largo el espinazo de buey, ternera, etc.

Este tuétano se lava perfectamente para desangrarlo y se pasa al agua fria dejándolo por un cuarto de hora en remojo y echándole la sal suficiente; después se saca, se escurre bien y se revuelve en huevo batido con sal, pimienta y nuez moscada; se reboza de harina, ó mejor de pan rayado fino, se frie hasta dorarlo perfectamente y se coloca en el platon, adornándolo con perejil frito y rebanadas de limon, ó se sirve también con una salsa á la tártara, agregándole á esta pepinos finos picados menudamente.

381

Empanadas de carne, pescado, etc.

Se disuelve una poca de levadura con un pocillo de agua salada, se mezcla una libra de manteca derretida fria, medio cuartillo de vino de Málaga ó moscatel, etc.; se bate para incorporar bien todo y se va agregando despacio harina flor á fin de formar una pasta suave que pueda extenderse con el

palote, amasándola perfectamente, se pone en una cazuela untada con manteca, se tapa con una servilleta y se deja reposar ocho ó diez horas: al cabo de ellas se extiende con un palote, polvoreando la mesa con harina, y trabajada se van formando las empanadas del tamaño que se pretenda, relleniéndolas con una salsa espesa de vino y piezas de caza, pollo, ternera, pescado, etc., etc., procurando sean menudas dichas piezas; también se rellenan de picadillo, recadito, ó bien de conservas extranjeras, tales como el salmon, langosta, atun, pastel de hígado, etc., en cuyo caso se suprime la salsa, cuidando de que al doblar la empanada se repleguen bien sus orillas, untándolas ántes al rededor con agua ó huevo para que peguen bien, y se ponen al horno sacándose á medio cocer, en cuyo tiempo se les da con una brocha una untada de clara de huevo para que adquiera un aspecto agradable.

382

Leche de piña

Se mezclan ocho cuartillos de leche endulzada con ocho yemas de huevo y media libra de almendra molida y desleida en la misma leche, se cuele todo, se pone al fuego y cuando tome punto se le añade una piña molida y cocida, dejándose hervir hasta que tenga la debida consistencia; se vacía entónces la mitad en un platon, se le ponen rebanadas finísimas de piña conservada, escurridas y cortadas en cuartos, se cubre todo con la demás leche, y estando ya fria se polvorea con canela molida.

383

Camarones con arroz

Se escogen los camarones más grandes, se limpian y echan en infusion de vinagre por seis ú ocho horas, después se dejan escurrir y se frien en manteca, se sacan y en la misma se frie gitomate asado y bien molido, un poco de vinagre y un terroncito de azúcar, se deja hervir fuertemente y cuando se esté consumiendo se ponen allí los camarones.

En una cazuela se echa á freir arroz remojado previamente hasta dorarlo en union de dos ó tres gitomates picados groseramente y bien maduros, bastante cebolla rebanada y perejil; se le echa agua suficiente para que hierva, se agregan los camarones, se asan y limpian unos chiles poblanos que enteros se echan también. Se deja hervir hasta que quede espeso todo, y cuando esté bien esponjado el arroz se baña con un caldillo de clavo, canela y azafrán molido, frito en bastante manteca y la sal suficiente, se le coloca un comal con fuego por encima y se deja que tome color.

384

Conchas con sesos

Se limpian y cuecen los sesos con sus olores correspon-

dientes, y estando cocidos, se pican menudamente; se sazonan con sal y pimienta, se frie con un trozo de mantequilla, cebolla rebanada y harina, agregándole un poco de leche ántes de que se ponga oscura, se mueve bien, se le raya un poquito de nuez moscada, y colada, se mezcla con los sesos. En las conchas se colocan éstos, se polvorean por encima con pan rayado y mantequilla, y se ponen á dorar al horno, ó con rescoldo por arriba y abajo.

385

Arroz a la valenciana

Se cuecen los pollos más tiernos en agua, poca sal y recado suficiente como para puchero y estando cocidos se dividen en porciones regulares. Limpio y lavado el arroz anticipadamente, se deslíe un poco de azafrán en agua y allí se pone á colorar el arroz y despues en una cazuela de buena capacidad se frie gitomate maduro muy picado, cebollas rebanadas y un ajo picado tambien menudamente; cuando esto esté dorado se echa allí el arroz bien escurrido y cuando ya esté frito se agrega el caldo del cocimiento pasado por tamiz, se deja consumir un poco, se agregan entónces chiles poblanos ó tornachiles asados y pelados, enteros; cuando ya esté cocido el arroz se agregan las raciones de pollo, se deja consumir el resto del caldo á fuego muy moderado, poniéndole además encima una hoja ó comal con rescoldo caliente para dorarlo superficialmente.

Se adorna despues con rebanadas de chorizon, huevos cocidos, pepinos y pimientos de Calahorra, así como con las menudencias de los mismos pollos.

386

Alcaparrado de aves

Se muelen gitomates bien asados, sin pepitas, dos dientes de ajo crudo, todo se frie bien y despues se muelen muchas alcaparras con pan tostado en manteca algo oscuro, se aumenta agregando caldo ó agua cocida; se sazona con pimienta, clavo, canela y sal molidos, más un trocito de azúcar: así que haya espesado lo necesario, se colocan en este caldillo las aves destinadas para él.

387

Sopa de apio

Se tuestan rebanadas muy delgadas de un dia para otro, y al siguiente se ponen entre cada dos tostadas empalmadas, apio y perejil picados perfectamente; se acomodan en unaопера, se polvorean con pimienta, clavo, canela y nuez moscada, se vierte encima consomé ó cualquier caldo, si hay de pollo es mejor y que esté hirviendo, se le agregan dos copas de madera, y se sirve bien caliente.

388

Panochitas del cabrío

En seis cuartillos de leche se disuelven cuatro libras de azúcar, se pone al fuego y se deja hervir hasta el punto de juntar en el agua, que es cuando se forma en el dedo un perfecto dedal; se aparta batiéndolo hasta que haga bola, se forman las pastillas circulares y se moldean con la base de una copa de cristal fino calado, ó con cualquier instrumento que se presete para ello y se colocan en una charola cubierta de una servilleta expuesta al aire libre.

389

Bocadillos de coco

Se ralla ó se muele el coco en un metate limpio, se echa en almíbar que se tendrá preparado y un poco espeso; se pone en la lumbre hasta que despegue del cazo, entónces se echa en cajitas, añadiéndole agua de azahar y por encima grajea.

390

Bocadillos de requeson

Se remuele mucho el requeson en un metate, se machaca azúcar en más cantidad que el requeson y se pone al fuego; así que está de medio punto se añade el requeson, dejándose hervir hasta que despegue del cazo, y se echa en cajitas ó en obleas.

391

Espaldilla de carnero al horno

Se mecha, si se quiere, con mechones delgados la espaldilla, y se ponen en el fondo de una cazuela del tamaño proporcionado á ella dos ó tres cebollas rebanadas, un nabo y una chirivía, cortados en tiras, una cabeza de ajo, dos clavos de especia, una hoja de laurel, algunas hojitas de albahaca, un cuartillo corrido de agua, ó mejor de caldo, sal y pimienta (ménos sal si la espaldilla estuviese mechada), se pone ésta encima y se mete la cazuela al horno, donde se dejará hasta que esté bien cocida la carne: se saca en seguida, se tamiza el caldillo machacándose ó exprimiéndose las legumbres para que se forme una sustancia clara que ligue la salsa; se desengrasa ésta y se sirve sobre la espaldilla.

392

Ejotes á la inglesa

Despues de limpios los ejotes se pondrá a derretir una

poca de mantequilla sazonada con sal, se perdigan los ejotes en agua hirviendo, se sacan de allí al cabo de un rato, y enjugados en un lienzo, se frien en la mantequilla, saltándolos con la misma cacerola; luego que estén bien fritos se les echa otra poca de mantequilla con harina y se les exprime un limon; cuando estén cocidos se sirven.

393

Asado oloroso de cabrito

Después de partido el cabrito en pedazos regulares, lavado y bien cocido, se pone á la lumbre una cazuela con manteca donde se sancocharán unos ajos que se sacan después de fritos, y se va echando allí poco á poco el cabrito para que se dore. Después se pone junto en la cazuela y se le añade sal, pimienta molida, hojas de laurel, una poca de mantequilla y el agua proporcionada para que se consuma y quede el cabrito en la manteca.

394

Sopa á la Colbert

Se hace una sopa al estilo *jardinera*, por el método ordinario, y cuando esté preparada se frie una cantidad suficiente de cuadritos de pan llamados *croûtons*, que se frien en manteca escurriéndolos bien.

Además, se coloca una sartén al fuego con agua hirviendo, en ella se echan tantos huevos cuantos sean los convidados, se sacan con sumo cuidado con una espumadera y se van poniendo sobre una servilleta para que se escurran, se vierte la sopa en la soper, se ponen los *croûtons*, y por último, los huevos, sirviéndola muy caliente.

395

Jamon en vino á la francesa

Después de remojado el jamon por tres dias en agua fria, se deja escurrir y envuelto en un lienzo blanco y limpio se pone á cocer en partes iguales de vino y agua con zanahorias, cebollas, tomillo, laurel, clavo y un manojito de yerbas finas; tambien se puede echar en lugar de vino, pulque.

Se conoce que está bien cocido si se puede atravesar fácilmente con una aguja de mechar. Después de cocido se le quita el hueso de enmedio, y estando enteramente frio se levanta la tapa y se vuelve á cubrir con grasa, raspadura de pan y yerbas finas.

396

Mole verde de guajolote

Se pelan las pepitas de calabaza proporcionadas á la

cantidad que se pretende hacer de mole; se echan en agua salada por un cuarto de hora, se sacan, escurren y tuestan moliéndolas en seco con chiles verdes, no de los picantes, y pocos cominos. Revuelto todo se frie, añadiendo un poco de caldo en que se ha cocido ántes el guajolote, y otro poco después de frito; poniéndose allí en seguida las raciones de carne, y si se quiere, tambien se le pone papada ó raciones de carne de puerco que se cuecen juntamente. Se deja hervir hasta que espese, procurando menear con una cuchara buena y limpia de madera, sin sacarla fuera del molde para evitar que se corte. En caso de que se quiera probar, debe hacerse con una cuchara distinta: algunas personas le agregan masa de maíz para espesarlo más; pero en habiendo suficiente pepita, esto no es necesario.

397

Piernas de conejo asadas á la parrilla

Se deshuesan las piernas, se aplanan un poco con un machete plano, se sazonan con sal y pimienta, se empanizan con huevo y pan rayado, se humedecen con aceite ó mantequilla y se echan sobre la parrilla á fuego suave; se sirven con una salsa tártara al lado, ó bien con una salsa fria de aceite, vinagre, huevo cocido, perejil picado, cebolla y orégano.

398

Papas a la duquesa

Cocidas las papas al vapor se pasan por un rayador o tamiz no muy fino, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada rayada y un poquito de leche, se forma una pasta espesa, con la cual se van formando bolitas que bañadas en huevo batido se revuelcan en pan rayado y se ponen á freir en manteca bien caliente. Tambien se les puede dar otra forma cualquiera, segun el gusto.

399

Costillas de carnero con chícharos

Se cortan con sumo cuidado las costillas de carnero, procurando sacar el costillar con su respectivo filete; después de cortadas se aplanan ligeramente y se frien; después se forma con la misma carne del carnero cocido sacada de las piernas ó de otras piezas, una pasta muy picada como para hacer croquetas, se liga con huevos crudos, un poquito de harina, sal, pimienta y nuez moscada rayada, se cubren las costillas con esta pasta dándole la forma de una costilla de mayores dimensiones, dejando el huesesito descubierto.

Se guarnecen con una salsa de chícharos saltados en mantequilla y leche, á la que se agrega un poquito de harina, sal y pimienta, dejando subir aquella de color para que quede morena la salsa.

400

Chiles verdes capones

Se escogen los más grandes, se asan y pelan, se cortan luego un poco más abajo del rabito y se desvenan perfectamente. Luego se mezcla queso fresco y epasote picado; con esto se rellenan y se sazonan con sal, poniéndolos á freir en manteca; estando bien cocidos se sacan, escurren, se bañan de mantequilla hirviendo y se envuelven en tortillitas muy finas, colocándolos en un platon y echando el resto de mantequilla sobre todo.

401

Gallina en garnacha

Se pone á hervir en poca agua media onza de canela fina, se muele gitomate, ajo y especias de todas con excepcion de cominos y azafrán; se le echa un poco de vino tinto, el agua en que hirvió la canela y un trocito de azúcar; se agrega ajonjolí tostado, pasas, almendras, piñones, pedacitos de acitron, se deja hervir bien y estando sazonado se echa allí la gallina destrozada.

402

Hígados á la veneciana

Se pican los higaditos de pollo ó se rebanan muy finamente los de ternera, y se sazonan con limon, sal y pimienta, en cuyo estado se ponen en una sarten que previamente se habrá puesto al fuego con buen aceite, cebolla, ajo y peregil picados. Se hacen freir allí procurando que queden muy dorados, y cuando lo estén, se colocan en el platon rodeados de rebanadas de limon.

403

Ostiones fritos

Se prepara con harina, sal y huevos, una mezcla líquida algo espesa, propia para fritura; en ella se van envolviendo los ostiones uno á uno, y se van pasando de allí á una sarten con manteca puesta al fuego, donde se van dorando perfectamente; despues se colocan en el platon y se adornan con peregil frito y limon cortado en cuartos.

404

Aves en pipian de ajonjolí

Despues de asados ó cocidos unos jitomates se les exprimen las pepitas, se desvenan y doran en manteca diez chiles

anchos para cada ocho jitomates, que se molerán en union de los chiles con una taza de ajonjolí tostado. Se frie todo en manteca, añadiéndose diez nueces peladas y algunos piñones, molido todo y despues de bien frito se echa agua caliente y las aves que se han de guisar, un poco de ajonjolí entero, acitron, tornachiles, canela, vinagre y sal.

405

Aves á la fricasé italiano

Se doran en manteca ó mantequilla harina, clavo y pedacitos cuadrados de jamon; se frien allí ajos y cebollas, se echa despues caldo con las aves crudas despedazadas que se las deja cocer á fuego manso, sazonándose con canela, clavo, nuez moscada y sal. Así que están bien cocidas las aves, se pone en una cazuela ó sartén peregil picado, nuez moscada ó clavo, zumo de limon ó yemas de huevo que sean necesarias, y se va batiendo a una mano; se les echa despues caldo tibio, y luego que estén desleidas se echan en otra cazuela que se pondrá sobre fuego suave, se menea y estando de punto se junta con la carne cocida.

406

Envueltos de Nana Rosa

Se pone á calentar mantequilla en una cazuela y en ella se frien tortillas bien delgadas. Se rellenan con huevos revueltos ó picadillo, y por encima se adornan con cebolla rebanada, chilitos y aceitunas, almendras mondadas en cuartos, pasas, piñones, pedacitos de acitron y hebras de carne frita ó de jamon magro tambien frito.

407

Empanadas de piernas de gazapo á la parrilla

Se deshuesan las piernas, se cubren con pan rayado, y bañándolas con mantequilla derretida se vuelven á revolver en miga de pan, poniéndolas en seguida á cocer en la parrilla. Se sirven sobre la salsa á la diablo.

408

Mondongo á la moda

Despues de bien limpio el mondongo se pone á cocer con suficiente sal, un manojito surtido, olores y cebolla rebanada groseramente. Se hace hervir espumándolo hasta que esté completamente suave, en cuyo estado se escurre en un tamiz, quitándole muy bien el agua.

En una sartén suficiente se funde una cantidad proporcionada de mantequilla, y cuando ya esté caliente se polvo-

rea el mondongo con pan rayado, sal y pimienta, y se pone en la sartén para que se fría muy bien, se le raya un poquito de nuez moscada, y al estar bien dorado se aparta y se sirve polvoreándolo con perejil.

409

Sopa cazadora

Se cuecen las aves de un día para otro, siendo aquellas tales como tortolitas, codornices, becacas ó conejos, etc., etc. Se muelen perfectamente con todo y huesos, propio para formar un puré. Esto se frie en manteca con ajo y cebolla, y se le agrega tomillo y despues caldo de aquel en que se hizo el cocido. Se pasa por tamiz fino, se le ponen tres copas de buen madera, y por último, se ponen en la soperas trocitos de pan fritos é inmediatamente se vierte sobre ellos el contenido indicado.

410

Sesos de ternera en mayonesa

Se aperdigan en agua hirviendo con vinagre y sal los sesos que se habrán limpiado previamente, despues se ponen á marinar y á cocer en vino blanco, jerez, madera ú otro, saturado con yerbas finas, despues se dejan enfriar, se cortan en mitades dándoles una forma regular, se colocan en un platon formando corona, se bañan con una salsa de mayonesa y se adornan con pepinos, rabanitos, aceitunas, etc., etc.

411

Conejo en fricassée

Se divide el conejo en trozos, se pone á cocer en caldo suficiente y se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y especias, dos zanahorias, cuatro cebollas, dos nabos, tres piés de apio y un ramillete; estando todo esto cocido se sacan las legumbres y se hacen reducir á sustancia, pasando además el caldillo por tamiz, se unen ambos para que sirvan de salsa y en ella se colocan las raciones.

En caso de que esté muy líquida se pone á hervir todo junto a fuego manso, á fin de que espese por sí mismo.

412

Beefsteacks

A un filete de ternera se le separa el contrafilete y se le quita además la parte cebosa que aún conserva por el revés; luego con la punta del cuchillo se levantan los nervios que superficialmente le cubren, corriendo hácia abajo y hácia arriba el cuchillo á fin de que sólo sea el nervio el que salga y

no la carne; limpio perfectamente el filete se corta transversalmente del tamaño que se desee hacer las porciones, las cuales se aplanan un poco procurando dar el golpe sobre la parte donde ha cortado el cuchillo y haciendo que conserven una forma circular y gruesa; se sazonan con sal, pimienta y aceite y se ponen á la parrilla á fuego más bien fuerte que suave; cuando estén dorados por abajo se voltean, entretanto se doran por el otro lado, se amasa una poca de mantequilla con limon y perejil picado, se forma un cordon gruesecito en el platon y se van sacando los beefsteacks y colocándolos sucesivamente, se aprietan entre los dedos y el platon sobre la mantequilla, volteándolos por ambos lados; de este modo escurre un poco de su mismo jugo que, unido á la mantequilla, viene á formar una salsa; se colocan, por último, formando corona y en el centro se les ponen papas fritas al vapor ó plátanos fritos si se quiere.

413

Filete á la jardinera

Limpio el filete como el del artículo *Beefsteack*, se mecha transversalmente con tiras delgaditas de jamon, y untándole manteca y sal se pone á asar en el horno y cuando ya esté dorado se aparta, se rebana en tajadas muy delgadas que se colocan en el platon, en corona, sirviéndole la siguiente salsa:

Se pican esféricamente nabos y zanahorias, se agregan chícharos los cuales se ponen á cocer con sal. Escurridos despues, se pone en una sartén una nuez de mantequilla, se medio frie en ella harina y cebolla, se liquida lo suficiente con leche, y despues de tamizada se mezclan las legumbres, sazonándola con sal, pimienta y nuez moscada rayada.

414

Fritura de ostiones

Se prepara una pasta para freir con harina, huevo y sal, algo espesa; se van tomando los ostiones uno á uno sumergiéndolos sucesivamente en dicha pasta, de la que se sacan con una cuchara grande para pasarlos á una sartén con manteca que se tendrá prevenida en el fuego.

Luego que se doran bien se apartan, se van colocando en el platon y se adornan con perejil frito y rebanadas de limon.

415

Costillas de carnero á la Périgneux

Se aderezan las costillas convenientemente quitándoles la parte huesosa que conservan del espinazo, se pelan bien del hueso que forma la punta de la costilla, y preparadas, aplanadas y listas se ponen á dorar en mantequilla, y en es-

tando se les prepara la siguiente salsa por separado.

Se ponen en una sartén dos nueces de mantequilla, bastante cebolla picada y harina dejando dorar todo hasta que adquiera un color bastante oscuro, en este estado y sin quitarla del fuego se le agrega un buen chorro de jerez ó maderá, agregándole caldo desengrasado, se deja hervir sazónándolo con sal y pimienta; se pasa por tamiz y se vuelve á poner á que hierva a fuego suave, poniéndole trufas picadas muy menudamente, se menea muy bien y despues que haya hervido, se colocan las costillas en el platon formando corona y adornando sus extremidades con papel picado, se les vierte esta salsa cubriéndolas perfectamente.

416

Roastbeef á la inglesa

Se toma una pieza de roastbeef que tenga tres libras poco más o menos, se le quitan los pellejos superficiales, se le limpia bien el extremo del hueso donde comienzan las costillas para que al cortarlo presente un aspecto mejor, y untándolo todo con manteca se polvorea con sal, pimienta, orégano, tomillo y unas hojas de laurel; alrededor se colocan grandes papas peladas y sazonadas con sal, se mete á cocer todo al horno, que esté templado, y cuando esté cocido se saca, se apartan las papas y se desengrasa el jugo que haya soltado el asado, se pasa por tamiz y se sirve con la misma carne.

417

Pudding á la inglesa

En un molde para carlota se pone una composicion formada de la siguiente manera:

Bizcocho fino desmenuzado, dos libras; pasa de Málaga, media libra; cortezas de frutas conservadas, como cidra, naranja, etc., etc., cuatro onzas; azúcar, media libra; natas de leche, dos cuartillos; ó uno de leche sola; dos copas de rom de Jamaica.

Se mezcla todo formando una masa, se coloca en el molde y se pone á cocer al horno, ó en baño María, hasta que se haya consumido bien la leche y quede la masa casi seca.

Se saca despues del molde estando enteramente frio, y se sirve quemándolo con rom y azúcar en polvo, ó bien con una salsa de vainilla.

418

Ensalada de cresson

Se limpian dos manojos de cresson quitando á cada rama la parte inferior del tallo, se lava muy bien y escurre, se le mezcla un poco de cebolla picada, sal, pimienta, aceite y vi-

nagre. Si gusta el sabor del ajo se le raya un poco sobre la superficie de una corteza de pan, ésta se mezcla con la ensalada para darle un sabor más marcado; luego se aparta.

419

Buey cocido á la marinera

Con buena mantequilla se doran unas cebollitas cabezonas, se les echa una cucharada de harina, se añade un vaso de vino tinto y un cucharon de caldo, hongos, sal, pimienta, una hoja de laurel y tomillo ú orégano; la carne de buey se cuece aparte con sal, pimienta y un manojito surtido; en estando, se divide en tajadas delgadas, se coloca en una sartén tendida y se le vierte aquella salsa sin tamizarla y se deja hervir sobre el rescoldo lentamente para que se penetre bien.

420

Ensalada de camarones frescos á la Ravigotte

Se despojan los camarones de la escama que los cubre y tambien de la cabeza y de la cola, se colocan en una ensaladera y se les vierte la siguiente salsa:

Tres huevos cocidos, una cebolla cabezona; perejil y un gitomate maduro, todo picado regularmente; se revuelve con los camarones, se sazonan con aceite, vinagre, sal, pimienta y mostaza inglesa líquida, se mezcla todo perfectamente y se adorna con gitomate, huevo cocido, pepinos, etc.

421

Tapado de pollo

Se sancocha en manteca con sal, rebanadas de gitomate y cebolla, ajos picados y tiras de chile verde; se unta una cazuela con manteca, y se pone en ella una cama del recado dicho, otra de calabacitas tiernas rebanadas, sancochadas tambien; otra de pollos ya cocidos, deshuesados y despedazados con lonjitas de jamon, salchicha, salchichon, chorizon, mollejas, hígados y huevo, todo cocido y en pedacidos; se acomodan bien todas estas cosas, se les echa sal, pimienta, clavo y canela en polvo, pasas, almendras, aceitunas, cuartos de tornachiles curados, perejil deshojado y bastante aceite; se cubre todo con otra cama de recado medio frito, otra de calabacitas y se van alternando las demás hasta llenar la cazuela, siendo la última de encima de recaudo.

422

Sopa de avellanas

Se rebana el pan muy delgado y se dora al comal; se pi-

can tajaditas de jamon, hígados y mollejas de gallina, cocido todo: se tuesta un puñado de avellanas que se limpian, se muelen y se echan en una cazuela con caldo de gallina que se hará hervir.

En otra cazuela se van poniendo una cama de pan, otra de hígados, otra de pan, otra de jamon, otra de pan, otra de mollejas, y de este modo se llena la cazuela: habiéndose echado el caldo suficiente de avellanas á cada cama de pan, se tapa la cazuela y se deja hervir; para llevarla á la mesa se adorna por encima con huevos duros rebanados, sesos fritos, chorizon, polvo de culantro tostado y unas ramitas de perejil.

423

Torta dorada de arroz con leche y mantequilla, almendra y nuez

Se toma un poco de arroz cocido en leche bien endulzado, y sumamente espeso, se muelen iguales tantos de almendras y nueces, y segun la cantidad que se quiera de torta, se baten separadamente las claras y yemas de huevo necesarias. Ya que está todo prevenido, se mezcla al arroz una libra de mantequilla ó ménos, segun fuere la cantidad de torta; la almendra y la nuez con la mitad del huevo batido, dejándose la otra mitad para echar un poco en la sartén que ya estará bien untada con mantequilla; se echa en ella el arroz y el huevo restante encima, se cuece la torta á dos fuegos ó en el horno, y ya frita, se hierve en el almíbar y se compone con pasas y piñones.

424

Dulce de coco

Se raya un coco, se endulza con un cuartillo de almíbar agregándole la rayadura de tres panqueks y de un limon; se pone como medio cuartillo de nata de leche mezclada con una poca de agua del mismo coco, y polvoreando todo con canela y vainilla, se pone á fuego manso sobre un platon de metal que resista el calor; cuando esté bien espeso de modo que ya no conserve nada del liquido se quema superficialmente con una plancha caliente, polvoreándolo ántes con azúcar.

425

Guajolote relleno

Despues de limpio el guajolote, que será escogido y bien gordo, se vacia con sumo cuidado procurando dar el corte por entre las dos piernas, cuidando de que conserve su forma primitiva en el momento de aderezarlo para meterlo al horno.

Despues de vaciado se forma el siguiente relleno:

Tres libras de carne de puerco picada, tres huevos crudos, sal, pimienta, tomillo, orégano, una pequeña hoja de laurel, aceitunas, chilitos y alcaparras, jamon cortado en dados, pasas, almendras y trufas (estas últimas picadas regularmente) unas dos copas de rom ó de buen madera; se mezcla todo perfectamente y con esto se va relleno el guajolote procurando apretar bien interiormente el relleno, y colocando de trecho en trecho rebanadas de huevo cocido, se acaba de rellenar completamente y se cose bien de modo que no se salga la pasta, despues se pone el animal en un platon de plaqué ó de fierro y se unta bien de manteca por encima, polvoreándolo con suficiente sal. Se mete al horno y se deja que se ase á fuego suave hasta que tome un color oscuro.

Se saca, se adereza en un platon y se sirve con una adición de jaletina salada ó una salsa hecha de jugo de los mismos asados.

426

Ante de piñon

Se muele un cuartillo de piñones, doscientas nueces chiquitas, y un poco de canela; se echa todo en almíbar de medio punto, hecho con una libra de azúcar. Se tienen á prevención tajadas de mamón, las que se van humedeciendo con vino generoso del que más agrade; se van alternando las capas, siendo la primera de mamón, y la de encima de pasta, la que se adornará superficialmente con pasas, almendras, chochitos y pastillas, etc.

427

Sopa de acedera

Se escogen y limpian las acederas en cantidad suficiente para la sopa que se tenga que hacer, y se cuecen con sal, ajo, pimienta y cebolla; despues de cocidas se pican muy menudamente, se pone un buen trozo de mantequilla en una cacerola proporcionada, se frien en ella hongos, si los hay, un diente de ajo y perejil picados muy menudos, se le mezcla una ó dos cucharadas de harina y se agregan las acederas; despues se añade la suficiente cantidad de caldo colado, se deja hervir un poco y cuando ya se vaya á servir se le agregan algunas yemas de huevo desleidas en leche cocida; se ponen pequeños dados de pan tostado en manteca en el fondo de la soperá y sobre ellos se vierte el caldo sin colar.

428

Aves en cochinateda

Se maja el hígado del puerco con almendras tostadas con cáscara, pan tostado y remojado con caldo.

Después de majado bien, se cuele y se sazona con clavo, canela, pimienta y nuez moscada, y dándole un hervor con azúcar y limon queda en disposicion de servirse con cualquier asado, en especial de ave.

429

Pechugas de gallina en guarachon con vino

Se embarra una cazuela con bastante manteca y se le pone una cama de jitomate, ajos y cebolla, picado todo, rebanadas de piña, clavo, canela y pimienta molidos, tajadas de jamon, chorizos, rebanadas de camote, de fresa y de manzana, alcaparras, pasas, almendras y azafrán molido: encima se ponen las pechugas de las gallinas, que se cubren con el mismo recado que se puso debajo, echándose vino hasta que con él se cubra todo lo que contiene la cazuela, se pone á dos fuegos hasta que las pechugas queden bien cocidas y el caldillo sazonado, apartándose entónces para servirse inmediatamente.

430

Crema asada

Se muelen dos onzas de almendras dulces y tres de almendras amargas, unas y otras garapiñadas, con un poco de azahar garapiñado tambien y se echa todo en cuatro cuartillos de nata hirviendo; en seguida se pasa por tamiz, se le añaden ocho onzas de azúcar, cuatro yemas de huevo y dos enteros, se revuelve todo muy bien, se vuelve á tamizar, se echa en tazas pequeñas ó en cazuelas y se hace cuajar en baño María.

431

Alcachofas á la italiana

Divididas las alcachofas en cuatro partes y quitada la peluza se unta bien con zumo de limon, se ponen á cocer en una poca de agua echándole un trozo de mantequilla fresca y la sal fina necesaria, agregándole zumo de limon; cuando ya estén cocidas se sacan, se dejan escurrir y despues se sirven en un platon con salsa italiana, que se hace del modo siguiente:

Se pone una cazuela á la lumbre con un trozo de manteca ó mantequilla, se echa proporcionada harina y cuando empiece á hervir se le disminuye el fuego dejándolo suave y metiéndola allí por tres horas hasta que vaya tomando un color dorado; despues se humedece con un poco de caldo de carne, se deja hervir quitándole toda la espuma que despienda, y cuando ya no la produzca se aparta, y dejándola enfriar se desengrasa por un tamiz de seda.

432

Ardillas guisadas

Sin quitárseles la piel se abren, destripan, limpian y lavan por la parte interior; se ponen á cocer en agua con sal dejándoles la piel, y cuando esté la carne tierna se despellejan y limpian cortándose la carne en pedacitos. Se frien ajos, cebollas, perejil y gitomate, picado todo muy menudo; se echa en la fritura la carne y un poco de agua ó caldo, añadiéndose pasas y pan frito en manteca, molidas ambas cosas con clavo, pimienta y canela, un poco de vinagre y aceite. Se deja consumir el caldillo hasta que tome la consistencia regular.

433

Salsa inglesa

Se muele bastante perejil con un poco de vinagre, azúcar y pimienta; se frie lo molido y se le mezclan despues cuatro yemas de huevo cocidas y molidas y cebolla picada muy menuda, se sazona con la sal puramente necesaria y se le añade aceite. Se sirve con los fiambres, ó bien sea en tajadas ó en pieza grande.

434

Riñones de carnero en champaña

Se quitan los pellejos á doce riñones y se cortan en tajadas. Se pone en una cazuela un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo con los riñones sazonados con sal, pimienta, nuez moscada, perejil picado y hongos; se frien saltándolos á gran fuego, cuando estén fritos se les echa una cucharada de harina y un vaso de vino de champaña, que se habrá hervido con dos cucharadas de sal espesa; se menean sobre el fuego sin dejarlos hervir, y al tiempo de servirse se le añade tanto como una nuez de mantequilla fina y zumo de limon; se sirven entónces rodeados de tostadas de pan frito.

435

Sesos en mayonesa

Se ponen en agua hirviendo con vinagre y sal cuatro sesos que se habrán limpiado y remojado en agua fria; se ponen á refrescar y á cocer en una marinada con vino blanco que se echa á los sesos; cuando estén éstos cocidos se dejan enfriar, se cortan en mitades dándose á todos la misma forma, y despues de haberlos dispuesto en corona sobre el platon se bañan con mayonesa verde ó blanca y se ponen sobre el borde del platon dos buenas avoladas de jaletina.

436

Ternera marinada y frita con salsa de tomates

Desde la víspera se rebana la pulpa ó lomo de ternera y se echa en una olla con suficiente vinagre bueno, dos ó tres cabezas de ajo machacadas, un poco de orégano, más pimienta que clavo, un poco de laurel y hojas de aguacate; al día siguiente se le echa agua y la sal necesaria y se pone á cocer, tapada bien la olla; estando cocida se aparta de la lumbre, se le escurre caldo, se revuelca en harina y se frie en aceite con una poca de manteca hasta que se dore; se acomodan las tajadas en el platon y se bañan con la siguiente salsa.

Se pican bien unos tomates y se frien en aceite, cuidándose de no deshacerlos con la cuchara, con chiles anchos desvenados muy remojados y picados tambien; se humedece con un poco del caldo en que se coció la ternera, y caliente la salsa se echa sobre las rebanadas fritas, polvoreándose con orégano seco y rociándose con aceite crudo.

Se adornan por encima con rebanadas de huevo cocido, chilitos y aceitunas.

437

Dulces de leche y huevo

Se cuece bien la leche y en almíbar de punto ménos que de melcocha, bien meneado hasta que se enfrie, se echa con yemas de huevo y se revuelve al fuego hasta que tome punto; se pone en unos papeles con grajea por encima, para que frios se corten como se quiera.

438

Lomos de cerdo rellenos

Se corta un lomo grande en pedazos de una ochava de largo y se adelgazan á modo de cecina; se pica carne de puerco con gitomate, tomate, ajo y perejil; se le echa clavo, canela y pimienta molidos, un poquito de vinagre, la sal correspondiente, pedacitos de jamon y de huevo cocido, choricitos y longaniza cocidos tambien, aceitunas y chilitos: se mezclan bien todas estas cosas y con este picadillo se rellenan los lomos, de manera que no queden muy abultados, se atan con hilo y se echan en una olla con tomate, gitomate, ajo y perejil picados muy menudo, pocos chiles verdes enteros, una ramita de tomillo, otra de romero y tres ó cuatro hojas de laurel, un poco de vinagre, medio cuartillo de vino blanco y el agua que falte para cubrir los lomitos: se sazona todo con sal si le faltare, clavo, canela, pimienta molidos y unos gramos de pimienta enteros; se tapa la olla con un papel y se le pone encima una cazuelita adecuada con agua; cuando estén cocidos los lomos se vacia todo en una cazuela, separándose el tomillo, el laurel y el romero, se deja que se doren los lomos á dos fuegos.

439

Pastel ó torta de entrada

Se extienden hojas de la masa plegada con el palote, se fondea con estas hojas una tortera, se echa en el centro el relleno, se cubre con una capa de la misma masa, que se procura pegar bien en las orillas, se dora por encima con huevo y se cuece en horno caliente á dos fuegos.

Se acostumbra despues abrirla y echarle una buena salsa para servirla.

440

Jamon en vino

Se lava muy bien el jamon y se redondea, se pone á cocer en agua con un poco de tomillo, laurel, mejorana, romero fresco, yerbabuena y perejil.

Estando ya cocido se saca y se vuelve á poner en la lumbre con vino blanco, vinagre de Castilla y un terron de azúcar; así que se haya consumido el caldo se deja enfriar, se raspa por uno y otro lado, se pone por la parte magra un comal y por encima se le espolvorea azúcar cernida, se pone otro comal con lumbre y se mantiene hasta que crie costra.

441

Empanadas de almendra

Se muele una libra de almendra con otra de azúcar, echándose al tiempo de molerlas agua de azahar, sin dejarla hasta que la pasta quede muy suave. La harina se amasa con huevos, mantequilla y un poco de vino blanco; con esta masa se forman las empanadas, que se rellenan con la pasta de almendra. Se frien despues en una sartén con mantequilla y se sirven secas ó en almíbar con un poco de canela.

442

Salsa

Sacadas las pepitas á cuatro ó seis gitomates crudos, se pican muy menudamente, se echan en vinagre fino y se sazonan con sal, se le suaviza el ácido con un trozo de azúcar y con alguna agua, despues se le echa perejil fresco bien picado, polvoreándose con poco orégano y cebolla picada y echándole suficiente aceite fino.

443

Pierna asada de carnero

Se toma lo grueso de la pulpa de la pierna de un carnero

cortándole la parte del sancarron y separándole la de lomo de cadera: se desangra bien en agua fría y se enjuga, se clavetea con clavos, pimienta, ajos y trocitos de jamon; despues se aplana con una piedra fuertemente y se le espolvorea harina: se pone una cazuela con suficiente manteca y se echa la pierna á freir. Habiéndose dorado, se echa agua hasta que se cubra la pierna, con la sal fina necesaria; se muelen unos clavos, pimienta y canela, y en union de tres ó cuatro hojas de laurel y un poco de vinagre se echará en la cazuela.

Se pone fuego en un comal y agregándole dos cabezas de ajo machacadas se le pone el fuego encima y se deja hervir procurando voltear la carne de cuando en cuando. Consumido el caldo, se deja dorar y se sirve con hojas tiernas de lechuga y con alguna salsa en su lugar.

444

Huevos reales

Para hacer una conservera se necesitan veinte yemas de huevo, que se echan en una cazuela nueva y se baten con una cuchara hasta que estén muy espesas; entónces se unta con mantequilla la taza conservera y se vacian en ella las yemas batidas.

Se pone á la lumbre un cazo con agua y cuando esté hirviendo ésta se mete la taza, que se tapaná con un comal pequeño con lumbre cuando se vayan cuajando los huevos.

De tiempo en tiempo se mete un popote para ver si están cocidos, lo que se conoce si sale limpio. Se saca despues la taza del agua y se vacia, se cortan los huevos en rebanadas, se echan en almíbar y se aderezan con pasas, almendras, piñones y canela molida.

445

Sopa de coles con queso

Se corta en trozos una col y se perdiga por media hora en agua hirviendo, se echa en seguida en agua fría y se deja escurrir; cuando no tenga nada de agua se pone en una cazuela guarnecida en el fondo y en los lados con rebanadas de jamon, añadiéndose algunas zanahorias y una cebolla; se pone á fuego suave y se humedece de tiempo en tiempo con caldo.

Estando cocida la col, se echa un trozo de mantequilla en otra cazuela y se pone encima una cama de pan rebanado, que se polvorea con queso bueno rayado, colocándose alternativamente otras camas de pan y de col, cuidándose de polvorearlas todas con queso; se rocian en seguida todas con caldo y se pone la cazuela sobre fuego manso, á fin de que pueda la sopa hervir media hora.

Se vacia entónces en la soperá y se baña con el caldo necesario porque debe quedar caldosa.

446

Ensalada de alcachofas

Se corta á las alcachofas la punta de las hojas, se ponen á hervir en agua y despues de un par de horas se separan de la lumbre.

Se pone á hervir agua con sal blanca y cuando haya empezado á hervir se echan las alcachofas despues de refrescadas en agua fría.

Cuando estén cocidas se sacan, se les separan las hojas del centro hasta descubrir la peluza, que se quita enteramente, se les echa pan rayado con sal y pimienta, se bañan en aceite de comer con sal, y unidas las hojas se ponen en la parrilla hasta que se doren; y aderezadas en un platon, al tiempo de llevarlas á la mesa se bañan con aceite y vinagre sazonados con sal.

447

Coliflores rellenas

Despues de cocida la coliflor con sal de tierra se van separando los honguitos, se abren por la mitad y se rellenan con queso y pan rayado, aun se puede usar de otro picadillo: puestas las dos capas del tronco se exprimiran en una servilleta limpia, despues se bañarán en huevo batido, se frien y se llevan á la mesa espolvoreándoles sal y pimienta, ó en caldo de especia.

448

Bagre en salsa de gitomate

Despues de bien limpio el bagre, de modo que quede blanco, se desespina y se le quitan los huesos de la cabeza, se enjuga bien con un trapo para que quede seco; se pone en una sartén que tenga suficiente capacidad, se echa manteca y á un fuego manso se pone á hervir, se deja hasta que esté bien dorado por el lado de abajo, despues se voltea con cuidado para que no se desbarate, y cuando ya esté dorado por los dos lados se asan unos gitomates maduros, se muele una poca de pimienta y un poco de ajo, se pelan los gitomates muy bien, se les echa encima la pimienta y el ajo molidos y manteca caliente, que no sea en la que se frió el pescado.

Así que se haya frito mucho con aquella manteca se le agrega un poco de agua, dejándose hervir hasta que se deshaga bien el gitomate, y cuando se haya sazonado se echa sobre el bagre aceite crudo de comer, y se pone á reposar al calor hasta el tiempo de servirlo.

449

Sopa á la reina

Se quita la carne á tres ó cuatro pollos cocidos al asador y

frios, se machaca con dos grandes cucharadas de arroz, que no se habrá cocido sino un cuarto de hora ántes en agua hirviendo.

Estando las pechugas de los pollos y el arroz bien machacados juntamente, se deslie la sustancia en caldo concentrado y se tamiza muy bien; se humedece la sustancia pasada con caldo concentrado tambien, de modo que no quede ni muy espesa ni muy aguada; se preparan las cortezas de pan como para la sopa comun, y un cuarto de hora ántes de servir la se humedecen con caldo concentrado hirviendo, se ponen en el mismo los restos de los pollos y se dejan hervir á fuego manso por dos horas; se cuele el caldo en una servilleta fina ó por un tamiz de seda, y se echa la sustancia al momento de servirse la sopa, que debe estar muy caliente y con buena sal.

450

Sopa jardinera

Se cortan en tiras pequeñas y delgadas zanahorias, nabos, colinabos, piés de espárragos y cebollas; se pican algo lechugas, acederas, perifollo y azelgas, se mezcla todo con chícharos y habas verdes, poniéndose á medio cocer en mantequilla, se humedece con caldo gordo ó magro y se deja acabar de cocer: se le añade cualquiera sustancia ó caldillo, se le echa sal y pimienta y se sirve en pan ó con él, habiéndose echado ántes para que se remoje.

451

Puding á la inglesa

Se pone sobre una mesa una libra de harina con un poco de sal, otro poco de agua, cuatro huevos y media libra de manteca; se moja la masa de modo que quede un poco firme, se amasa y se extiende con el palote acomodándola sobre una servilleta untada con mantequilla; se pone en medio de la mesa cincuenta ciruelas con media libra de panocha bien amasada, un poco de canela y una cáscara descarnada de limon; se envuelve la masa en forma de bola y se ata con hilo lo más apretado que sea posible para impedir que le penetre el agua, se pone á hervir el puding en un cazo con agua, dejándose en este estado cosa de hora y media ó poco más; al momento de servirse se escurre, se cortan los hilos, se despega la servilleta de la pasta y se vacía en un plato hondo, cuidándose mucho de no destruirlo al quitar la servilleta.

452

Torta de peron

Se cuecen los perones, se les quita el corazón y la cáscara y se muelen; se ponen á escurrir y cuando no les quede nada

de agua se les mezcla otro tanto de su volúmen de mamon medio tostado y medio molido y el azúcar cernido necesario para que la pasta quede sabrosa; se regulan seis huevos para cada libra de esta pasta, y batiéndose aparte las claras y las yemas hasta ponerse duras se incorporan con la pasta, que echada en una sartén untada con manteca ó mantequilla se deja cuajar á dos fuegos.

453

Pámpano en salsa marinera

Se dispone el pescado sancochado con harina y cocido con un poco de agua, vino, sal, pimienta y harina frita. Para esto se corta el pescado en raciones, se frien con ocho ó diez cangrejos sin aperdigar, y habiéndoles quitado las patas se añaden cebollitas cabezonas aperdigadas y medio cocidas, hongos cortados en forma de dados pequeños; se hace un caldillo ligero con harina frita en mantequilla que se humedece con caldo, se pone encima el pescado del que deberán haberse tenido alineadas todas las raciones en una cazuela con cebollitas, hongos y ramitas de yerbas finas, se añade vino tinto, sal, pimienta y un trozo de mantequilla; se hace cocer á fuego fuerte y se sirve despues de haberle echado los asientos fritos de la cacerola.

454

Filete á la mayordoma

Asado el filete y mechado convenientemente, se pone en una cacerola suficiente mantequilla y cebolla picada sazónada con sal y pimienta, se frie en blanco harina en la misma y se liga con leche, se deja hervir todo, se pasa por tamiz y se le agregan papas rebanadas cocidas al vapor, se espolvorea con nuez moscada, y por último, con perejil picado fino.

455

Guisado de pollo á la mexicana

Se frien en manteca unas almendras, gitomates enteros y un trocito de pan; se muele junto todo el recaudo dicho agregándole un poco de canela y los hígados del pollo cocidos; despues de molido se vuelve á freir todo junto para formar una salsa, en la que se ponen las raciones agregándole su propio caldo, se deja hervir, se aparta y se adorna con chilitos en vinagre y aceitunas sevillanas.

456

Ejotes brincados

Despues de cocidos con un poquito de tequesquite, se

hacen freir con un buen trozo de mantequilla, pimienta, sal y medio limon exprimido. Si se quiere, puede agregárseles un poco de pan y nuez moscada rayados.

457

Espárragos en aceite y vinagre

Despues de lavados y limpios los espárragos se atan en manojitos y se emparejan cortándolos por el pié para que queden iguales.

Se pondrá una olla con agua á la lumbre y cuando suelte el hervor se le echará sal de tierra necesaria y los manojos de espárragos; á los quince ó veinte minutos estarán cocidos, se apartan y cuando se hayan enfriado se sacan de la olla, se exprimen los manojos en una servilleta limpia sin machucarlos, y bien escurridos se irán acomodando en una servilleta limpia puesta sobre un platon.

Se hace una salsa ligera compuesta con sólo buen vinagre, aceite, sal fina, pimienta y mostaza inglesa ó francesa, que se sirve aparte en una salsera.

458

Melocoton en almíbar

Se hace almíbar de medio punto y despues de clarificado, se ponen en él los melocotones despojados de la piel que los cubre, se dejan hervir suficientemente, y cuando haya subido de punto se vierten en ellos una ó dos copas de kirsch, algunas rajitas de canela y una cáscara de limon verde, despues se apartan y se colocan en un platon con su almíbar, adornándolos de la manera que más agrade, procurando no atravesarlos con flores, cuyos tallos estén formados por alambres de cobre ó laton.

459

Pasteles de cangrejos

Se perdigan los cangrejos y se ponen aparte las colas, se majan los cuerpos en un mortero y se quebrantan al fuego con doce onzas de mantequilla, dejándose hervir despues en ella cosa de media hora.

Se exprime la sustancia por una servilleta y se echa en esta mantequilla medio puño de miga de pan, que se habrá desleido en crema con sal, azafrán y doce yemas de huevo.

Se hacen unas cajitas de papel consistente redondas, las que se pegan con goma y se untan de mantequilla; se funden con esta masa ó guisado, se les echa un picadillo de cebolla, ajo, gitomate y perejil, todo picado muy menudo, y se cubre todo con la masa de cangrejos dicha, metiéndose en seguida al horno, que estará suavemente caliente.

Ya cocida se saca de las cajitas y se sirve en seco.

460

Chiles colorados capones

Se frien en manteca gitomate, ajo y cebolla picados, y cuando ya esté bien frito el gitomate se agregan el agua y la sal fina suficientes; ya que haya hervido un poco se echan allí unos chiles anchos enteros, trocitos de queso añejo ó rebanadas de fresco, y estando hirviendo fuertemente se estrellan en el caldillo unos huevos, agregándole yemas duras y hojas de epazote; hervirá otro poco y se apartará adornándolo con rebanadas de queso fresco.

461

Coles rellenas

Se tomará una col grande, y quitadas las hojas verdes y gruesas se pondrá a hervir por un cuarto de hora. Se apartará del fuego, y cuando se haya enfriado se le quitará un poco de la parte interior y se rellenará con una mezcla de carne, salchichas y castañas picadas, ó cualquier otro picadillo ó relleno como el de los chiles.

Despues se cubre la parte abierta con algunas de sus hojas, se ata con hilo y se pone en el centro de una cazuela cuyo fondo esté cubierto con tajadas de jamon, despues se cubrirá por encima con otras tajadas poniéndole por el contorno las hojas que se le quitaron del centro á dicha col, gitomate maduro y cebollas picadas; se humedecerá con caldo de carne, y cuando el caldo se haya consumido un poco se quitará del fuego, se le echará un cuartillo de vino blanco y se pondrá á dos fuegos mansos hasta que se consuma; al servirse se le espolvoreará suficiente sal y pimienta ó se llevará á la mesa con cualquiera otra salsa delgada.

462

Helados de vino de champaña

Se rayan seis limones lo más menudamente que se pueda, y se echan las raspaduras en un cuartillo de agua, donde se tendrán dos horas para que se le comunique su sabor; se dividen despues los limones en dos mitades y se exprimen en el agua de la cáscara, meneándose con una espátula de madera, y se pasa por tamiz.

Se prepara luego la máquina, se baten cuatro claras de huevo hasta reducir las á nieve, mezclándolas con el jarabe de limon, y continuándose en menear la mezcla, hasta que todo quede incorporado, se añade en este momento un cuartillo de vino de Champaña, y se pone en seguida á helarse.

Se procede de la misma manera para disponer los helados de vino moscatel, de Málaga, de Madera y en general de todos los vinos blancos.

463

Sesos de vaca fritos en crudo

Se ponen á remojar cuatro sesadas, se divide cada una en dos mitades, y sin aperdigarlas se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada; se remojan en mantequilla derretida, se cubren con miga de pan, se rebozan con huevos batidos sazonados y se vuelven á empanizar, se frien en una sartén á fuego moderado, de manera que tengan los sesos el tiempo necesario para cocerse y cuando lo estén, habiendo adquirido buen color, se escurren sobre una servilleta limpia y se aderezan en un platon con un puño de perejil frito, por encima.

464

Lenguas de carnero en costra

Se ponen á cocer las lenguas con un poco de caldo, un vaso de vino blanco, un manojito de perejil, cebolla, una hoja de laurel, un poco de tomillo, media cabeza de ajo, dos clavos de especia, sal y pimienta gorda; se dejan hervir media hora á fuego manso y se les echa sal.

Para la costra se toma un plato que pueda resistir el fuego y se le pone un relleno en el fondo, del grueso de un dedo, hecho con pan rayado, un poco de mantequilla ó jamon rayado también, dos yemas de huevo crudas, perejil y cebolla picados, un poco de caldo colado, una cucharada de caldo de la olla, sal y pimienta gorda; se revuelve todo y se echa en el platon, que se pondrá sobre fuego manso hasta que el relleno se pegue; en seguida se escurre la mantequilla y se sirven encima de esta costra las lenguas con su caldillo.

465

Sopa de frijoles gordos

Se muelen los frijoles cocidos como para el uso comun, y deshechos en agua se cuelean despues; se pone una tortera al fuego con manteca y aceite, friéndose allí tres ó cuatro cebollas picadas menudamente; estando doradas se echa el caldo sazonado dejándolo hervir hasta que espese algo; entónces se echan las rebanadas de pan dorado en manteca, otro poco de aceite y orégano en polvo, se deja cocer á dos fuegos la sopa y cuando ya esté para separarse de la lumbre se le polvorea queso rayado, volviéndole á poner el comal hasta que deba servirse; para llevarla á la mesa se le echa otro poco de aceite por encima y se adorna con huevos estrellados en manteca.

466

Salsa á la reina

Se muelen en un mortero de mármol pechugas de aves

caseras, asadas, con una cantidad suficiente de arroz cocido en agua hirviendo y bien escurrido; se hace con las dos cosas una sustancia clara, añadiéndoles caldo, se pasa por un tamiz de cerda; lo que no cuele por él se reune con todos los huesos que se machacarán en el mortero, y esta segunda mezcla se pone á fuego templado dejándola sobre él una hora; se aparta despues de la lumbre, se cuele y se muele con pan ú otras pastas no añadiéndose la primera sustancia de pechugas sino al momento de servirse.

467

Torta de ostiones, habas verdes y papas

Se cuecen los ostiones y aparte se cuecen las habas verdes, camotes y papas, picándose y revolviéndose todo con huevos batidos; se pone á dos fuegos con una poca de sal, y cuajada la torta se sirve seca ó con alguna salsa.

468

Polla cebada en manjar blanco

Se ponen á hervir en una cacerola dos cuartillos de buena leche con tomillo, laurel, albahaca y culantro, hasta que se hayan reducido á la mitad; se pasan en seguida por tamiz, se agrega un poco de miga de pan, se pone al fuego y se deja hasta que el pan haya embebido la leche; se aparta entónces y se le muele una cuarta de unto fresco cortado en pedacitos pequeños, una docena de almendras dulces muy remolidas, sal, raspadura de nuez moscada y cinco yemas de huevo crudas; se pone todo dentro del cuerpo de la polla pasada por la llama, vaciada y perfectamente limpia, cosiéndose para que no se le salga nada y se pone á cocer entre bardas de jamon humedecido con leche y sancochado con sal y un poco de culantro: estando cocida y bien enjugada de su grasa se sirve con salsa á la reina.

469

Horchata

Se muelen juntas las pepitas de melon, sandía, calabaza y pepino, se deslien en agua, se cuele y endulza, se le agrega despues un poco de agua de azahar.

470

Nopalitos en gitomate

Se frien en manteca ajos, chiles verdes picados y gitomates molidos en crudo; se echan en esta fritura los nopalitos ya cocidos, haciéndose que se empapen bien y se les ponen despues cebollas cocidas y deshojadas, clavo, pimienta, comi-

nos y azafrán, molido todo con pan frito en manteca, orégano en polvo, ó picado si fuere fresco; se humedece todo con vinagre y aceite, se sazona con sal y se deja hervir para que tome cuerpo conveniente.

Este guisado se varía de diferentes maneras, añadiéndose huevos batidos ó cortados, camarones cocidos, ó papas cocidas y rebanadas.

471

Pescados blancos rellenos de huevo

Se frien en manteca cebolla y gitomates picados, se echa una poquita de agua, especias molidas de todas y sal, se añade despues huevo batido y se menea todo al modo de huevos revueltos, y se frie juntamente; se agregan aceitunas, chilitos picados y pedacitos de huevo duro; con esta mezcla se rellenan los pescados, que se tendrán muy limpios y dispuestos. Se cierran y cubiertos con huevo batido se frien.

Se sirven así ó en caldillo, que se hace friendo ajos, cebollas y gitomate, todo picado; se espesa con pan frito en manteca, y se le echan especias de todas.

472

Chuletas adobadas y empanadas

Se hacen unas rebanadas medianas de pulpa de carnero y se dejan de un día para otro en un adobo hecho con una taza de zumo de naranja, otra de aceite y dos de vinagre con pimienta y sal molidas; al día siguiente se sacan del adobo y se cuecen á la parrilla, se revuelcan despues en pan rayado con sal molida y pimienta, y se vuelven á la parrilla para que se acaben de asar.

Se sirven en salsa de cebolla con aceite, vinagre y orégano.

473

Gallina en colorado

Se cuecen betabeles y se muelen en un metate; se remojan chiles anchos y se muelen aparte sin el pellejo; se tuestan unos ajos en manteca y se sacan de ella echándose allí el betabel y los chiles molidos, añadiéndose clavo, canela, pimienta, poco agengibre, zanahorias cocidas y picadas muy menudamente, y la gallina cocida.

474

Ponches de cerveza

Se hace lo mismo que el comun; pero poniéndose en lugar de licor cerveza y si es extranjera saldrá de mejor gusto,

aunque en ménos cantidad, pues ésta solo debe ser proporcionada á que la bebida quede de buen sabor.

475

Vaca a la burguesa

Se pone un trozo de mantequilla en una cacerola, se hace derretir al fuego y se le echan dos cucharadas de harina que se dejan freir y enrojecer en ella; despues se pone allí el trozo de vaca que se ha de guisar, y se está meneando y revolviendo con la sustancia roja hasta que ésta quede firme y entónces se echa agua caliente en el guisado, meneándose hasta que hierva; en este caso se sazona con sal, pimienta, una hoja de laurel y un poco de tomillo; despues de haber hervido una hora, se añade lo que se quiera de las cosas siguientes, ya cocidas: chícharos, cebollas, hongos y zanahorias.

Si el guiso queda blanco se liga con yemas de huevo.

476

Cola del diablo

Se hace cocer una libra de carne de puerco, de *lomo* y *costillas* (así se pide), se le pone medio cuartillo de tomate picado muy finamente con ajo y cebolla, que se hace freir ántes muy bien en suficiente cantidad de manteca, choricitos y longaniza despedazada; estando esto frito y bien sazonado, se agrega la carne de puerco con su respectivo caldo del cocimiento, se le agregan tambien chícharos cocidos, y por último, unos chilpotles en vinagre picados groseramente y al gusto, se deja hervir bastante para que espese algo, cuidando de no poner mucha sal, porque al hervir hace que salga muy salado.

477

Cochinito en salchichon

Se escoge uno que esté bien gordo y un poco grandecito, se le chamusca bien la cerda pasándolo por la llama, se lava y raspa muy bien hasta que quede blanco, se le cortan los piés, se abre por la mitad á lo largo, se deshuesa perfectamente tanto de la cabeza como del resto del cuerpo; se echa en agua á remojar por un poco de tiempo y luégo se escurre y se enjuga con un trapo bien limpio.

Se tiende abierto sobre la mesa, se polvorea con mucha sal para que quede algo salado, despues con pimienta, ajengibre, clavo, nuez moscada, todo molido y bien revuelto, cubriéndose la carne que quedará ennegrecida; se enrolla apretándolo bien comenzando por la cabeza y estirando las extremidades, se ata fuerte recogiendo los cabos para darle la forma de morcilla; se pone á cocer con vino, vinagre, agua, tajadas de jamon, tomillo y yerbas finas, sal, bastan-

tes especias (ménos azafrán); y cuando se considere estar cocido se aparta, se deja enfriar y se sirve con la salsa que más agrade, cortándolo en tajadas muy delgadas.

478

Ensalada de coles con cebollas

Después de bien limpias las coles y quitadas las hojas verdes ó recias, se ponen á cocer con cebollas cortadas en cuartos, agua y sal.

Se frien en una cazuela con aceite y manteca, en iguales tantos, tomate, gitomate, ajo y perejil, todo picado, y especias de todas, molidas, ménos azafrán. Cuando todo esté bien frito se echan allí las coles y cebollas que se cocieron para que se frian también, y estándolo se sirven calientes con aceite y vinagre, sazonadas con sal y orégano en polvo.

479

Aves en escabeche

Se asan unos gitomates y se muelen con pan frito y especias, se frie un poco de ajo y allí mismo se echan el gitomate molido con un poco de vinagre, un poquito de azúcar y la sal correspondiente; se cuecen aparte en vinagre y sal unas rebanadas de limón, hojas de laurel y olivo; se revuelve después con el gitomate.

En este escabeche se ponen las aves si son pequeñas y tiernas, pero si son grandes, se cuecen aparte, y fritas en aceite, ó sólo cocidas, se echan en el escabeche, al que se le añade agua si las aves grandes se han de cocer en él.

480

Albóndigas de carnero

Se cuece una pulpa de carnero y en estándolo se pica muy finamente, añadiendo salchichas, un migajón de pan humedecido en leche, tres yemas de huevo, yerbas finas y algunas papas cocidas; se amasa todo perfectamente, se hacen unas bolitas que se van revolcando en bizcocho molido y luego se frien.

Para servir las se les agrega una salsa picante que más agrade.

481

Alfajor de coco

Disueltas en agua suficiente y al fuego cinco libras de azúcar, se clarifica este almíbar, se cuele y mezcla con la rayadura de dos cocos, se vuelve al fuego para que tome punto de conserva ligera, se le agregan dos ó tres tazas de bizcocho

tostado y medio molido, hasta donde lo necesite, meneándose continuamente para que no se pegue á los lados; se cubre la superficie suficiente de un pequeño cajón con obleas, allí se vierte el contenido antedicho y se cubre con las mismas. Después se corta y se adorna con piñones, almendras, etc.

482

Aguacates rellenos de ensalada en nogada dulce

Divididos los aguacates por la mitad, se rellenan con ensalada de lechuga muy fina, sazonada como de costumbre, añadiéndole gitomate asado, betabel, cebollas cocidas y granada.

Se unen luego las dos mitades pasándoles rajitas de canela, se cubren con nogada de nueces chicas, que se muelen remojándolas con agua tibia para poderles quitar la tela que las cubre, se rocian con vinagre, azúcar y canela, saltándoles un poquito con agua.

Se colocan en un platon los aguacates, se les vierte esta nogada y se adornan con pasas, almendras, piñones y grajea.

483

Ante de leche cuajada

Se limpia y muele huacamote, uno grande por cada cuartillo de leche, se mezcla y pasa por tamiz, agregándole agua de azahar; se pone en una cazuela en el rescoldo y encima una hoja con el mismo, hasta que cuaje.

484

Rabioles

Cocida una porción de espinacas con poca agua de requesquite asentado, se forma con éstas una guarnición que se revuelve con un poco de jamón gordo, tuétano y sesos de vaca cocidos por separado con la sal suficiente, se sazonan con pimienta y canela en polvo, queso de Flándes rayado; se amasa una parte con flor de harina, tres huevos y sal, se extiende sobre una mesa untada con manteca derretida, hasta formar con el palote dos hojas muy delgadas; sobre una de ellas se colocan simétricamente, dejando un espacio de una pulgada, porciones regulares de relleno, que con una cucharita se van graduando para que sean uniformes, hasta cubrir la hoja inferior; luego se coloca por encima la superior, y en seguida con una carretilla de cortar se introduce apretando fuerte para que corte el espacio comprendido entre las porciones, se saca una lonja, y luego de ésta, en corte atravesado, se sacan pequeños cuadrillos, que se van colocando en una charola polvoreada con harina, se dejan secar

algo y luego se frien si son para plato, ó cuecen en gitomate si son para sopa; se polvorean despues con queso rayado de Gruyère y se sirven muy calientes.

485

Pichones á la Papillotte

Despues de quitarles los alones, se dividen á lo largo, se polvorean con sal y se frien en mantequilla, en esta misma se frien despues hongos ó cepes con ajo y perejil picado, luego que esta salsa esté reducida se echa sobre los pichones, que se habrán colocado sobre hojas de papel aceitado y hecho cuadros; se coloca una tajada de jamon, mitad gordo mitad magro, sobre cada medio pichon, se replega por las puntas y luego por las orillas, dándole una forma semicircular; en seguida se colocan sobre la parrilla, primero por la parte del jamon y luego se voltean por el lado contrario.

486

Mole de guajolote con pepitas de calabaza

Se rocian con agua salada las pepitas de calabaza, luego se tuestan y muelen; en seguida se muelen separadamente nueces, cacahuates, pepitas de chile ancho, y junto con la pepita se frie todo muy bien, se pone en seguida el caldo del cocimiento del guajolote, éste cortado en raciones regulares se agrega al mismo tiempo, se deja hervir, sazonándolo con sal suficiente, clavo, canela y pimienta, todo molido.

487

Torta de camarones

Se limpian los camarones y se muelen en seco con bizcocho duro en poca cantidad; se forman las tortas del tamaño que se desee, se revuelcan en huevo batido y se frien.

Escurridas despues, se sirven como fritura, ó bien se les hace un caldillo de especia con gitomate; poniéndoles en el primer caso unas rebanadas de limon y perejil frito muy tostado.

488

Beefsteack en salsa de Madera

Limpio y sin nervios el filete, como se ha dicho otra vez, se hacen rebanadas de uno ó dos dedos de grueso, se aplanan y polvorean con sal y pimienta; se hacen saltar con mantequilla en una sartén.

Por separado en otra, se deja consumir un poco de jaletina de vaca: pero primero se frie harina suficiente hasta dejarla morena, se agrega entónces la jaletina, un buen vaso

de vino madera y suficiente sal y pimienta. Se pasa al tamiz volviéndola al fuego suave, en cuyo caso se agregan hongos picados menudamente de conserva extranjera, ó bien trufas ó alcaparras. Se vierte esa salsa encima de los beefsteacks, que se adornan con grandes papas al vapor.

489

Carnero asado

Mechados los cuartos del carnero con tajaditas finas de jamon se unta con manteca, sal y pimienta, espolvoreándoles miga de pan y yerbas finas. Se envuelven en un papel aceitado, se colocan á fuego suave en la parrilla, volteándolos cuando sea necesario. Despues se deshojan del papel con mucho cuidado, se rocian con zumo de limon, se adornan con perejil frito y se sirven.

490

Codornices rellenas

Limpias y chamuscadas se les quitan los intestinos, la hiel y sangre coagulada, se pican los hígaditos, la molleja y el corazon, agregándoles jamon, acelgas cocidas, un poco de hígado de cabrito, ó de liebre si hay, un trozo regular de requezon, se les pone pimienta, sal, clavo y canela en polvo; se pone una cazuela al fuego con manteca, en ella se frien bastantes gitomates asados y molidos, allí se pone el picadillo agregándole vinagre aguado y un terroncito de azúcar, se deja consumir el caldo y con lo restante se rellenan las codornices, se cosen las aberturas, despues se ponen en una cazuela con bastante agua á cubrir las, sal suficiente, dos chiles anchos enteros, tres ó cuatro cebollas rebanadas, orégano y tomillo, se dejan cocer hasta consumirse el caldo, procurando se conserve la grasa que resulte, despues se revuelcan en pan rayado, y vueltas á dorar en la cazuela se conservan para servir las el dia siguiente con esta.

491

Salsa

En una cazuela con iguales tantos de manteca y aceite se frien piñones tostados y perejil en partes iguales, cuatro ó seis yemas de huevos duros, cebolla picada muy fina, un pedazo de pan remojado en vinagre, sal suficiente y un chorrito de vinagre. Despues se les agregará la grasa de su cocimiento, un poquito de agua caliente, y dejándola sazonar se le sirve por encima á las codornices.

492

Huachinango á la bordelesa

Se limpia el pescado de todas sus escamas, cola y aletas,



Bodegón con jarro, vaso de pulque y chicharrón.
Oleo sobre tela.
Agustín Arrieta.
Colección particular.

tanto laterales como las del vientre, se coloca en seguida en una pescadera suficiente para cubrirlo bien de agua, se le pone sal, pimienta en granos, cebollas, nabos, zanahorias rebanadas y un manojito de yerbas olorosas; se coloca al fuego para que se cueza, al cabo de un cuarto de hora se retira, se escurre con cuidado procurando no romperlo, y colocado en el platon se le sirve la siguiente salsa, que se hará con anterioridad para llevarlo luego caliente á la mesa.

En una sartén se echa bastante aceite superior de olivo, ajo, cebolla y perejil picado, la cebolla en regular cantidad: se deja dorar todo procurando que el aceite no esté muy caliente porque quemaría el perejil y le daría un aspecto feo. Cuando esté dorado esto, y el perejil verde aún, se agrega un chorrito de vinagre, sal y pimienta suficiente, y caliente se vierte sobre el pescado, pudiendo agregársele papas cocidas al vapor, de las más grandes y cortadas en rebanadas algo gruesas.

493

Liebre en adobo francés

Vaciada y limpia la liebre se mecha con jamon hecho tiras que se sazona con especias molidas. Cuando los lomos y piernas estén mechados se colocan en una cacerola algunas bandas anchas de jamon con un manojito de perejil y tomillo, cebollitas, dos hojas de laurel, dos ó tres zanahorias y dos clavos de especia; se humedece todo con caldo, se pone á cocer con la liebre y en estándolo se adereza, sirviéndolo muy caliente con pequeños pastelitos ó *croûtones*.

494

Estofado de caballeros

Mechadas con jamon y dientes de ajo las pulpas de carnero se echan en una olla con manteca para que se frian, agregando cabezas de ajo, perejil y yerba buena picados, pimienta, canela y clavo molido, cuadritos de jamon, sal, dos botellas de vino de Burdeos, sin echar nada de agua; se cubre la olla perfectamente con una servilleta limpia y húmeda, se coloca encima un plato ó cazuela honda con agua fria y se deja cocer de este modo, calculando el tiempo suficiente para que se haya consumido el vino, cuidando no sea el fuego demasiado fuerte sino regular.

495

Costillas de venado empapeladas

Se cortan y aplanan muy delgadas dejándolas por veinticuatro horas en una marinada que se hace con nabos, cebollas y zanahorias rebanadas, tomillo, orégano, yerba buena y laurel, un poco de vinagre, sal suficiente y agua; se

hierve todo, colócanse las costillas crudas en el fondo de una cubeta ó vasija honda, é hirviendo se echa la marinada arriba dicha, despues se cubre la cubeta muy bien dejándola así hasta el siguiente dia, que se sacan, se escurren y enjugan perfectamente, y se van colocando sobre cuadros de papel engrasados con aceite de olivo.

Se hace un picadillo con jamon cortado en dados pequeños, almendras, alcaparras, cebollas, perejil, gitomate y un poquito de ajo picados, aceitunas, tornachiles y pepinos tambien picados; se frie todo muy bien, agregándole un poquito, si se quiere, de carne de puerco molida, y se van colocando sobre las costillas cucharadas de este picadillo procurando extenderlo un poquito por toda la superficie de la costilla, despues se escurre sobre todo un chorrito de aceite, se plegan las orillas y se van colocando en la parrilla.

Se sirven cuando se considere están bien cocidas poniéndoles al lado rebanadas de limon.

496

Maquereaux á la alemana

En baño María se hacen calentar en su misma caja abierta las piezas de maquereaux, y en una sartén se hace fundir suficiente cantidad de mantequilla fresca; se calienta el platon si es de porcelana, ó mejor se hace uso de uno de plaqué, allí se colocan las piezas sacándolas de su caja bien escurridas, se les vierte encima la mantequilla sazonada con sal, pimienta y un poco de perejil picado muy finamente.

497

Pastel de pámpano

De la masa de hojaldra se separan dos pedazos, uno para cubrir el fondo de una tortera untada de mantequilla, y otro para cubrir por encima el relleno, que sobre el primero se debe poner, y se prepara así:

Se frie el pámpano en manteca, y se deshuesa con cuidado; aparte y en mantequilla se frien ajos, cebollas, perejil, orégano y alcaparras, picado todo muy menudito y humedeciéndolo con vino. Despues de frito se rocía con un poco de vinagre, se agrega el pámpano, alcaparras enteras, alcaparrones y aceitunas, piñones y almendras. Se pone todo sobre la tortera fondeada procurando dejar un espacio de una pulgada en la orilla para que se pueda replegar la masa, se untan las dos orillas de clara de huevo y se replegan bien, metiendo luego la tortera al horno.

498

Pulque de chirimoya

Se escogen las chirimoyas de las mejores, se les saca la

parte interior y se deshuesa, se muele humedeciéndola con el mismo pulque, se endulza y se pasa por un tamiz que no sea de metal, se polvorea con canela y se sirve.

499

Cajitas de requeson

Se hace almíbar de medio punto, bien clarificado, y se disuelve en él, estando bien frío, uno ó dos requesones, que se habrán espolvoreado ántes con suficiente canela; se hacen unas cajitas de papel consistente y allí se va vaciando el contenido, despues de llenas se polvorean con polvo fino de mamon, azúcar y canela, se meten al horno para que se doren por encima, y frias se sirven.

500

Sopa de colas de ternera (Oxtail Soup)

Se ponen á cocer con sal y pimienta suficiente cantidad de colas de ternera, de un dia para otro, cuidando de espumar bien el caldo y dejarlo libre de todas las impurezas que contenga.

Al dia siguiente se calienta, sin mover mucho, la vasija, se decanta el caldo pasándolo á la vez por un tamiz fino, y las colas se dividen en pedacitos menudos formando *croûtones*, que se colocan separadamente en un platon.

En una sartén suficiente se frie ajo, cebolla y mucho gitomate muy bien picado, se humedece con el resto del caldo de las colas, se sazona con sal y pimienta y se pasa todo esto último por tamiz. Entónces se pasa á una vasija de suficiente capacidad, se mezclan las colas picadas y se va agregando caldo al grado que sea necesario; se le deja hervir y se agrega, por último, una média cucharadita de pimienta de Cayena, medio cuartillo de jerez ó madera, y se sirve.

501

Pescado en escabeche

Se limpia el pescado fresco, cualquiera que sea, y si es pieza grande se divide en lonjas delgadas, las cuales se doran en manteca.

Se hierva agua y vinagre en partes iguales con sal, se le agregan culantros tostados, canela y pimienta molidas, unas ruedas de cebolla cabezona y hojas de laurel, un manojito de tomillo y orégano frescos; se pone todo en una cazuela á hervir, y en estando frío el pescado despues de frito se acomoda en un barrilito pequeño proporcionado á la cantidad que sea, se polvorea bien con especias molidas, é hirviendo el caldo que se hizo ántes, se vierte poco á poco, poniendo un pocillo de aceite por cada capa del pescado relacionado, dos

pocillos de caldo para uno de aceite. Se le agregan unos chiles en vinagre y aceitunas, y se deja reposar siquiera un dia, á cuyo plazo estará de mejor sabor. Agregándose ántes de tapar el barril unas rueditas de limon.

502

Torrejitas reales

Se baten diez yemas de huevo hasta que estén crecidas, se echan en una taza grande untada de manteca; se tapa ésta con un comal con lumbre y se coloca al vapor de una olla hirviendo; si metiendo un popote sale seco, es prueba de que las yemas han cocido, y entónces se voltea la taza sobre una servilleta, cortándose rebanadas que se ponen en almíbar, y se ponen al fuego para que den un solo hervor.

Se rocían con agua de azahar y se adornan con pasas, almendras, piñones, etc.

503

Sopa de vigilia

Se remojan bastantes garbanzos desde el dia anterior, se despellejan y luego se cuecen en agua con sal, ajo picado y un poco de bacalao; estando cocidos se les echa buen aceite de olivo, se dejan hervir, y poco ántes de servirse se guisan con cebolla frita, ajos asados, perejil y unas yemas de huevo, todo lo que se les echa al quitarlos del fuego, moviéndolo bastante y procurando que quede líquido si gusta que la sopa sea ligera, ó quitando caldo si espesa; al ir á servirlos se colocan en el fondo de la soperá tostadas fritas y en ellas se vierte todo muy caliente.

504

Tapado de pescado

Se embarra una cazuela de manteca y se pone una capa de gitomate, ajo, cebolla y perejil, picado todo, chilitos, aceitunas, alcaparras, pimienta, clavo, canela, molidos en seco, y todo esto frito aparte; encima de esta cama se pone el pescado un poco sancochado, se cubre ó alterna con otra capa del recado dicho, cargando la última capa con perejil y añadiendo á esta última pan rayado; sazonado con la sal correspondiente se deja cocer á dos fuegos lentamente, procurando sacudir ligeramente de cuándo en cuándo la cazuela, para que no se pegue y quemé el fondo.

505

Crema en blanco de café

Se doran cuatro onzas de café y se echan en dos cuartillos

de leche ó mejor de nata hirviendo, y se cubre para que se forme la infusion.

Si se sirve en tacitas se debe poner á cada una, una yema de huevo, azúcar y muy poquita sal; si se ha de hacer en conjunto entónces las yemas van en la cacerola en que se opere con la misma preparacion antedicha, y endulzándola previamente se pone allí la infusion pasándola ántes por tamiz, se deja la crema tomar su punto en baño María, moviéndola suavemente con una espátula de madera muy limpia, sin dejarla hervir porque se cortarí, de allí se pasa á las tazas ó á la cremallera y en uno ú otro caso se coloca fuego por encima para que tome un aspecto dorado, procurando que el fuego no sea muy fuerte.

506

Fricandeau de ternera con alcaparras

Se ponen en el fondo de una sartén rebanadas delgadas de jamon, sobre ellas se acomodan rebanadas algo gruesitas de ternera mechadas con ajo, pimienta, clavo y canela; se ponen encima de éstas, rebanadas de gitomate grande y ajos enteros.

Aparte se frien harina, trocitos de jamon, que se muelen con bastantes alcaparras, la harina debe quedar oscura, se liquida con vino y se sazona con clavo, canela y pimienta en polvo; este caldillo se conserva aparte.

Despues que haya dado algunos hervores la carne así preparada, rociada con vino Burdeos y buen caldo, estando bien tapada la sartén para que se cueza con su mismo vapor, si se hubiese consumido el vino se pone otro poco, y ya cerca de un completo cocimiento se agregan por encima alcaparras enteras, aceitunas y hojas de naranja ó de limon.

Despues se pican algunos tomates y rociados con el mismo vino se colocan en la superficie del guiso, el cual se coloca otra vez á dos fuegos; y estando bien cocido todo é hirviendo aún, se le quita la tapa de encima y se le agrega el caldillo de harina, se mezcla con cuidado y se deja reposar, desengrasando todo ántes de servirlo.

507

Chuletas de carne molida de carnero

Se muele la carne con especias y se hacen unas larguitas que se ponen á cocer con sal y agua, dejándolas sancochar; consumida el agua se frien despues con huevo cortado y se echan, por último, en un caldillo hecho con harina frita, vino, blanco, vinagre, un poquito de azúcar y otro de pimienta.

508

Gallinas blancas

Se ponen á cocer en agua con sal y manteca, y así que es-

tén se añade gitomate picado y cebollitas cabezonas enteras, se dejan dorar á dos fuegos; cuando hayan tomado buen color se les echa culantro tostado bien molido, pimienta y clavo, y despues de apartadas de la lumbre se rocian con aceite y vinagre, se adornan con chilitos y aceitunas.

509

Carlota rusa helada

Se prepara, segun las recetas anteriores, una crema de vainilla, la que estando bien helada se coloca de la manera siguiente:

Se escoge un cubilete alto, redondo y de fondo plano, se recortan diagonalmente varias soletas para cubrir el fondo, luego se cabecean otras para circularlo alrededor procurando el que queden bien ajustadas para que tengan consistencia y no se pase el helado.

Cubierto el molde por sus paredes se pone la crema dentro, si se quiere mezclar algun helado de fruta se hará ántes de poner otra capa, siendo la última de vainilla. Se cubre con un papel, se redondea y al servirlo se hace sobre un platon y una servilleta.

510

Salchichas con arroz

Se escogen las mejores salchichas, que se hacen cocer en agua saturada con yerbas finas, poca sal y pimienta en polvo, antes de echarlas al agua se pican por varias partes con un alfiler grueso ó con la aguja de mechar para que no se revienten, se las deja hervir por algun tiempo y cuando estén cocidas se separan y frien hasta que se doren bien.

Se lava muy bien cierta cantidad de arroz y se prepara como para sopa, pero debe quedar muy seco y muy esponjado, agregándole despues de guisado una poca de mantequilla cruda y nuez moscada rayada; al servirlo se coloca primero el arroz y encima las salchichas, rociando todo con jugo concentrado de asados.

511

Ternera á la moda

Se escoge un buen trozo macizo de ternera, se mecha interiormente con lonjas anchas de jamon, y en una sartén suficientemente honda se frie con rebanadas de nabo, cebolla, zanahoria y un ramillete, se dora por todos lados y se le agrega vinagre y caldo; despues de sancochado se deja hervir hasta su cocimiento, despues de que se haya cocido por separado, se cuecen zanahorias y nabos picados muy chicos, y se forma una salsa con buena mantequilla, harina frita oscura, sal, pimienta y vino jerez; se pasa esta salsa así

como el caldo reducido que resulte del cocimiento de la ternera, se frien pequeños dados de jamon, se aumentan las le-gumbres y en esta salsa se sirve la ternera.

512

Sandía borracha

Se escoge una buena sandía, se corta á través por un extremo y se le sacan con cuidado las pepitas, despues se coloca sobre nieve en una cubeta á propósito y se vacía dentro de ella media botella de borgoña ó burdeos y una botella de champaña, se polvorea con azúcar y canela y se deja helar.

Al cabo de una hora se vacía el contenido, pasándolo por una servilleta limpia, resultando de esta operacion una fruta de exquisito sabor y un ponche helado al mismo tiempo, que se sirve con la misma fruta.

513

Sopa de lentejas

Puesto á cocer un cuartillo de lentejas en caldo se le agregan dos zanahorias, dos cebollas y dos clavos de especia; cuando estén bien cocidas se deshacen y se pasan por tamiz, el caldo que resultare se sazona con sal, pimienta, y un poquito de aceite de olivo; se deja hervir un poco, y al servirlo se colocan en el fondo de la sopera tostadas fritas, y si se quiere se ponen también pedacitos de pescado, camarones, etc., etc.

514

Pescado en caldillo de harina ó chile verde

Se pican cebollas, gitomate, chiles verdes, perejil y yerba buena, y se frien en manteca; se dora aparte una poca de harina que se revuelve con el recado frito, humedeciendo todo con el agua en que se ha cocido el pescado, esto en caso que el pescado sea guisado; pero si se sirve asado ó frito, entónces no se echa caldo, sino que se agregan alcaparras picadas humedecidas con aceite y vinagre, y unidas al recado se vierten sobre el pescado.

515

Espinacas guisadas

Se asan bien unos gitomates maduros, se muelen bien, se les echa suficiente ajo y cebolla picados y se frie todo en manteca: cuando esté frito se ponen á las espinacas cocidas y picadas, unos garbanzos cocidos y limpios del hollejo, papas cocidas rebanadas, despues se humedece con poquito vinagre, la sal y pimienta necesarias, además, un polvito de azúcar.

Se sirven con tostadas de pan frito.

516

Queso de Chantilly helado

Se previenen cuatro clases distintas de helados, dos de crema y dos de frutas, con ellos se llena separadamente un molde que tenga la forma de queso, despues de lleno en cuatro partes el molde se le coloca su tapa poniéndole un papel ántes para que ajuste y se mete en un cajoncito ó cubeta suficiente para cubrirla por todas partes de nieve menuda y sal.

Cuando sea hora de servirlo se dobla una servilleta sobre un platon, se saca el molde, se enjuga por fuera con agua tibia, se abre, se despega el papel y se vacía sobre la servilleta y el platon.

517

Huachinango á la veracruzana

Se muelen gitomates cocidos con pimienta, clavo, cominos y sal, se revuelve todo con aceite de comer fino, se le agrega bastante orégano en polvo y cebollitas chicas picadas.

Estando el pescado cocido aparte, como se ha dicho otra vez, se baña con este caldillo y se pone al vapor fuerte de una olla.

Al servirlo se adereza con chilitos, aceitunas, rebanadas de aguacate, cebolla, etc.

518

Pescado blanco relleno

Se tuestan almendras y avellanas y se muelen, despues se frien en mantequilla polvoreándolas con canela molida y con esto se rellenan los pescados blancos ya limpios, se envuelven en pan rayado, pimienta y sal, despues se enredan en papel aceitado, se ponen á la parrilla volteándolos por ambos lados.

Se sirven con todo y papel, agregándoles medio limon.

519

Guajolote de pascua en pipian

Se desvena libra y media de chile ancho y media de pasilla, se tuesta en manteca de modo que no se queme, se tuestan en el comal tres ó cuatro puñados de pepita de calabaza con cáscara y se muelen muy bien, se forma un bollo como de chocolate y se pone á cocer en agua hirviendo; entretanto, se muele el chile tostado, despues se frie en manteca; se deshace en un poquito de caldo ó agua caliente el bollo de pepita y se frie con el chile, despues se le echa caldo del mis-

mo en que se coció el guajolote en la cantidad necesaria para el pipian en el que se ponen las raciones del guajolote; si se quiere se agregan costillas de puerco cocidas; despues se muele un poquito de clavo, canela y culantro tostado, se le echa y se deja sazonar, y cuando haya espesado bien se sazona con sal, porque si se le echa ántes se corta.

520

Huevos de pascua

Se deshacen por cada cuartillo de leche diez yemas, se endulza cada cuartillo con tres onzas de azucar ó almíbar, se le agrega una buena raja de vainilla y se ponen á cocer al baño-María; cuando estén de punto se separan, se vacian en un cazo y se baten hasta que estén completamente frios y hagan una buena espuma.

En una caja de hoja de lata con sus divisiones se colocan las cajitas de papel del tamaño que se quiera en cada division, allí se vacian los huevos con una cuchara, estando colocada la caja de hoja de lata en un fondo de nieve y sal; una vez llenas las cajitas se cubre con su tapa, se le echa nieve encima y alrededor y al cabo de una hora estarán cuajados.

Se descubre la tapa superior, se polvorea con canela ó vainilla y se van sacando las cajitas.

521

Espinazo ó lomo de cerdo en clemole

Se desvenan y tuestan unos chiles pasillas, se muelen con ajos y pan fritos, cacahuates tostados, clavo, pimienta y cominos, se frie todo junto en una olla con manteca, se echa el agua suficiente para que se cueza allí el lomo, que se pone en raciones regulares en este guiso con la sal necesaria.

Se deja hervir hasta que esté cocida la carne y quede el clemole de un espeso conveniente.

522

Leche amarilla de arroz

Endulzados seis cuartillos de leche se mezclan con cuatro onzas de arroz molido y seis yemas de huevo, se incorpora todo muy bien y se cuele, se pone al fuego agregándole rajadas de canela y hojas de naranjo, dejándose hervir y meneando continuamente el fondo para que no se pegue; cuando esté de punto se aparta, se vacia en el platon ó platos y se adorna con canela en polvo ó vainilla.

523

Sopa normanda

Con los restos de aves, tales como alones, mollejas, pati-

tas, crestas, etc., se prepara un buen caldo que se clarifica bien. Aparte se cuecen legumbres picadas muy finamente como nabos, zanahorias, colinabo, apio, chícharos, ejotes, habas y coliflor, se les da una sancochada ligera en una sartén con manteca y luego se agrega sal y pimienta para que se acaben de cocer, dejándoles hervir por una hora.

Entretanto se habrán cocido aparte macarrones italianos con su correspondiente sal y un poco de nuez moscada, se apartan del fuego luégo que estén cocidos y se separan del agua del cocimiento poniéndolos en agua fria.

Cuando ya las legumbres estén cocidas y el caldo clarificado, se sacan aquellas, se escurren bien y se ponen en el caldo, se vuelven al fuego ambas cosas para que den un ligero hervor, y momentos ántes de servir la sopa se ponen dentro los macarrones echándoles trocitos muy pequeños de queso de Gruyere y un chorrito de jerez ó madera.

524

Ostiones en su concha con yerbas finas

Abiertos y despegados los ostiones, se ponen en una cacerola con su propia agua y se dejan calentar sin hervir, se les agregan yerbas finas picadas menudamente, hongos, jamon rayado, mantequilla, un poco de aceite y polvo de las dos pimientas, de clavo y de canela; se echa esta mezcla en las conchas, se polvorean con pan rayado por encima y se ponen sobre la parrilla cubiertas con otra tapa y con rescoldo fuerte encima para que se doren.

Estando de buen color se sirven.

525

Vol-au-vents á la financiera

Teniendo el molde ó los moldes á prevencion se rellenan con la siguiente salsa:

En una cacerola se echa suficiente mantequilla, calculando el tamaño del pastel, se frie en ella cebolla rebanada que se dora y aparta luégo, despues se agrega harina, que se frie hasta que quede oscura, se humedece con buen vino jerez, se sazona con sal, pimienta y un poquito de vinagre.

Se cuele esta salsa, se vuelve al fuego, y en ella se echan las menudencias cocidas y picadas de aves, aceitunas, alcaparras, trufas y hongos, se deja hervir por espacio de un cuarto de hora, y se frien cebollitas pequeñas que se agregan al todo.

Con esta salsa se rellenan los pasteles, debiendo quedar algo espesa, se sirven en el momento de llevarlos á la mesa.

526

Conchas con camarones frescos

Se preparan las conchas de plaqué ó naturales untándo-

las de mantequilla salada y colocándolas sobre una hoja propia para introducirla al horno ú hornilla.

En seguida se tienen limpios los camarones, que se pican finamente sazonzándolos con sal, pimienta, tomillo y orégano en polvo.

En una sartén se echa un trozo de mantequilla y un puñado de harina, se deja que tome color oscuro, moviéndola frecuentemente, en seguida se liquida con vinagre, ó si se quiere con vino jerez ó burdeos es mejor, se sazona con sal y pimienta, se echan allí los camarones, debiendo quedar la salsa muy espesa; con ella se rellenan las conchas á un poco ménos de la orilla, despues se cubren con pan rayado, se les vierte encima aceite de olivo y se meten á cocer al horno, ó á la hornilla, poniendo en este caso rescoldo fuerte por arriba y suave por abajo; estando doradas se sirven con rebanadas de limon.

527

Gitomates rellenos

Se escogen los más grandes, se dividen por mitad, cuidando no estén muy maduros, y se vacian con una cuchara; en seguida se pone en la sartén una poca de manteca, en ella se frien cebolla, ajo y perejil picados en suficiente cantidad, despues se sazona con sal, pimienta y vinagre y se aparta; luégo en la misma manteca se frie suficiente cantidad de carne de puerco bien molida con trocitos de jamon, pasas, almendras y chilitos en vinagre cortados menudamente; luego que la carne esté cocida se mezcla todo, se le agrega un chorrito de vino moscatel y con esto se rellenan los gitomates embebiéndolos ántes en aceite y cubriendo cada mitad con pan rayado; se les gotea por encima aceite y se ponen á dos fuegos para que se asen y doren: en seguida se sirven.

528

Menudo de ternera en adobo

Despues de lavado se pone á cocer con sal; cuando esté cocido se corta en pedacitos regulares.

Se cuecen garbanzos remojados con tequesquite acentado, despues se tuestan unos chiles desvenados, se muelen con pan dorado en manteca, ajo, pimienta y sal, se frie todo, despues se le agrega un poquito de caldo del cocimiento del menudo, se parten cebollas y gitomates en cuartos, se echan con tajadas de jamon y chorizones y los garbanzos cocidos, despues se agrega el menudo, se añade queso rayado, se deja sazonar y cuando haya hervido todo se prueba: si es que le falta sal se le agrega, y se sirve adornándolo con chiles verdes en vinagre y aceitunas, etc.

529

Tortilla de huevos á la oriental

Se quiebran los huevos y se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se añade un poco de agua, un poco de perejil y cebolla picados menudamente; se hace derretir mantequilla suficiente en una sartén á fuego vivo y allí se echan los huevos, volteando la tortilla de un lado á otro, procurando que no se pegue, lo que se consigue moviendo la sartén.

530

Pichones rellenos de acelgas y queso

Cocidas las acelgas en agua con sal, se escurren, se pican y se exprimen; se les mezcla queso rayado, clavo, canela, pimienta y nuez moscada en polvo, bizcocho duro molido y una poca de mantequilla incorporándose todo; con esto se rellenan los pichones despues de cocidos y se ponen en una cazuela untada con mantequilla y sal, á dos fuegos, cuidándose de untarles de tiempo en tiempo con mantequilla hasta que estén bien dorados.

Del mismo modo se disponen á la parrilla, sin otra diferencia que envolverlos en papeles despues de untados con mantequilla y revolcados en pan rayado, estando también enmantecados los papeles.

531

Mostachos ó bigotes dulces

Se muelen en un metate dos puños de pasas deshuesadas y limpias, dos bizcochos, un poco de tuétano de vaca, unas yemas de huevos cocidos y medio acitron; se revuelve bien la pasta y se forman unos puritos y con otras yemas de huevo mezcladas con bizcocho se hacen unas bolitas. Se revuelca todo en bizcocho molido y se frie en manteca ó mantequilla.

Se sirven con almíbar ó vino.

532

Jaletina de azahar con vino de Champagne

Se limpia un puñado de azahares, se echan los pétalos en agua fria separados del pistito, despues se sacan de allí, se pasan á otra agua puesta al fuego para que echen un hervor y se apartan, se escurren y echan en almíbar hasta que éste adquiera ese punto de *aperlado bajo*; cuando esté cocido el azahar, se deja enfriar el almíbar, se le añade una botella de Champagne y otro tanto de cola de pescado clarificada, y mezclando todo suavemente se vacía en los moldes, y éstos se colocan sobre la nieve para que cuajen y tengan buena consistencia.

Para vaciarlo se calienta el molde muy ligeramente en agua tibia y se vacía sobre un platon, escurriendo ántes de separarse el molde el líquido poco que haya.

533

Manitas de carnero á la vinagreta

Despues de limpias perfectamente las manitas se dividen por mitad, se les saca con la punta del cuchillo la cerilla que contienen en la extremidad, se ponen á cocer con sal, yerbas finas, y unas hojas de laurel así como un limon rebano; despues que estén bien cocidas se separan y pasan á una agua limpia y se secan con una servilleta, colocándolas en un platon para servirles una salsa que se hace de aceite y vinagre, perejil, cebolla, tomillo y orégano picados: se mezcla bien todo y se vierte sobre las manitas.

534

Puding quemado

En una cacerola honda se desmenuza cierta cantidad de bizcocho, se mezclan pasas y frutas conservadas y picadas; se baten seis yemas de huevo con dos cuartillos de leche, se les echa una copa de ron y azúcar bastante para que quede de buengusto, así como canela en polvo; todo se mezcla bien y se mete al horno á fuego suave; cuando haya cuajado todo y no quede nada de líquido se separa del horno, despues de frio se vacía en un platon, se polvorea con azúcar fina, se rocía con rom y se le prende fuego dejándolo quemar segun el gusto.

535

Cajetas de nata

Con tres libras de azúcar se hace almíbar de medio punto al que se le pone una libra de camote blanco, media de almendra limpia y medio coco de agua, todo molido; cuando todo este conjunto vaya á tomar el punto de cajeta se le agrega un pozuelo de natillas batidas, se deja en el fuego hasta que tenga punto de despegar del cazo, en cuyo momento se aparta para llenar las cajetas.

536

Piés de cerdo á la Saint Menehould

Despues de bien limpios y lavados se enredan con una cinta de lino para que al cocerse no se deshagan, se ponen en una cacerola con tomillo, orégano, laurel, chirivias, cebollas, clavo, perejil, media botella de vino jerez ó madera, más ó ménos porque debiendo permanecer mucho tiempo

al fuego es necesario que tengan suficiente caldo; se cuecen á fuego lento durante veinticuatro horas ó ménos si ántes se cuecen, se dejan luégo enfriar en su propio caldo; despues se desenredan y al siguiente dia se bañan con mantequilla fundida, se sazonan con sal, pimienta y pan rayado, se ponen á la parrilla ligeramente y se sirven en seguida secas.

537

Empanadas de sesos

Despues de limpios y cocidos, como se ha dicho otra vez, se les echa sal, pimienta y se van poniendo entre rebanadas de pan frio apretándolas para que se peguen bien, despues se frien en manteca, que esté muy caliente, y doradas se sirven.

538

Hongos a la parrilla

Se escogen los más grandes y frescos, se lavan y se les quitan los rabos, se les hacen unas cisuras por la parte inferior, se polvorean con sal y pimienta y se echan á marinar en aceite; luégo se ponen á cocer por ambos lados en la parrilla, y cuando apretándolos con los dedos se conozca que ya están cocidos, se bañan con perejil, ajo y cebolla picados y fritos en buen aceite.

539

Helados de marrasquino con leche

Se ponen al fuego seis cuartillos de leche y nata mezclados y endulzados con una libra de azúcar blanca molida, se menea hasta que haya hervido dos veces, se pasa por un tamiz de cerda, y caliente se echa sobre seis claras de huevo batidas hasta el punto de nieve; se incorpora todo, se agrega en seguida el marrasquino, segun el gusto más ó ménos marcado, y se pone ya frio á la sorbetera para helarlo.

540

Fresas con marrasquino

Se limpian y se ponen en un cazo, en el que se habrán echado tres cuartillos de leche, diez yemas de huevo y seis onzas de azúcar con una raja de vainilla, se pone á hervir todo en baño María, si es posible, y si no á fuego suave hasta que tome punto, que es cuando á la espátula embebida del líquido se le corra el dedo por la superficie y deje una hueya; entónces se aparta y se le agregan dos copas de marrasquino bueno, se mezcla bien y se deja enfriar para servirlo.

Se advierte, que miéntras esté en el fuego no debe dejar-

se de menear con cuidado, porque si no se cortaria fácilmente, y debe procurarse no hacerlo bruscamente para no romper las fresas.

541

Lengua de ternera en escarlata

Despues de haberla preparado y aperdigado en agua hirviendo, se enjuga y frota con salitre pulverizado, hasta que esté bien impregnada.

Se pone en una vasija de barro con clavo, pimienta entera, albahaca, laurel y tomillo; se echa encima agua hirviendo cargada de sal y se deja reposar allí por seis dias, prensándola con una loza muy limpia sin sacarla de este líquido; al cabo de dicho plazo se saca, se pone á cocer en ocho cuartillos de agua con zanahorias, cebollas y tomillo, albahaca, laurel, pimienta, clavo y un poco de almendra; estando de punto se vacia en otra olla con el caldo y se deja enfriar junto.

542

Brochete de mollejas de ternera

Se limpian las mollejas y se lavan en agua fria, luego se ponen á cocer con yerbas finas hasta que estén suaves. Se dejan enfriar y se despojan de los pellejos que las cubren, se cortan transversalmente al mismo tiempo, se hacen cuadritos de jamon graso delgados del tamaño de una pulgada y se van ensartando en la brocheta ó aguja, alternando una lonja de jamon y otra de mollejas; cuando ya esté cubierta la aguja se humedece con huevo y se empaniza, sazonándola ántes con sal y pimienta, se humedece, por último, con buen aceite y se pone á la parrilla volténdola; cuando estén se sirven con rebandas de limon.

543

Conejitos á la borgoñona

Se dividen en trozos los conejos, y en una cacerola se pone un poco de mantequilla, luego que se haya fundido se echan las raciones, cuidando de enjugarles la sangre coagulada que contengan, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, ajo y laurel; se pone la cacerola al fuego fuerte cubriéndola con la tapa y mucho fuego encima, se humedece con una cucharada de salsa de harina (como se ha acostumbrado hacerlo otras veces) y se le añaden hongos cortados pequeños, torneados, se liga con yemas de huevo, un poco de mantequilla, perejil picado y zumo de limon.

544

Salsa ó caldillo para todo

En una cazuela se echa un trozo de mantequilla y luego que esté fundida se pone allí una cucharada de harina flor, se menea bien, se añade un cuartillo de crema y se deja hervir hasta que se consuma un poco, meneándose continuamente; despues se va agregando más crema poco á poco hasta dos cuartillos, y cuando esté de punto se separa del fuego, se sazona con sal ó azúcar, y esta salsa sirve para toda clase de pescado ó legumbres.

545

Salpicon á la francesa

Los franceses llaman con este nombre á un guiso compuesto de varias especies de viandas y legumbres.

Para ello disponen iguales cantidades de jamon, mollejas de ternera, hígados, trufas, hongos y fondos de alcachofas, se cuecen aparte las viandas y las legumbres, se pican en forma de pequeños dados y cuando estén se les forma una salsa de harina, mantequilla, vino y cebolla, sazonada con sal y pimienta, y hecha segun la regla dada en otra ocasion, se mezcla todo y se adorna el plato con pastelitos pequeños.

546

Vol-au-vents de salmon

Preparado el pastel del tamaño suficiente se rellena con la siguiente salsa:

Se pone en una cacerola una cantidad de harina, la que se frie con un buen trozo de mantequilla, cebolla picada menuda, sal y pimienta; se dora la harina hasta que quede oscura, y con buen caldo se liga para que quede algo suelta, se pasa por tamiz, se vuelve á la cacerola y entónces se pone allí el salmon (conserva) desmenuzado, quitándole los huesecitos que suele tener; si la salsa queda muy espesa se liquida con caldo y se le agrega un medio vaso de jerez ó maderera, se deshuesan unas aceitunas, se incorporan y con esto se rellena el pastel cubriéndolo con su tapa.

547

Estofado de ternera

Se ponen en una olla 1,380 grs. de pulpa de ternera dividida en trozos regulares, otra cantidad igual de carnero, 230 grs. de costillas de cerdo y la misma cantidad de papada, tres cabezas de ajo enteras, cuatro cebollas grandes, cuatro jitomates rebanados, 260 grs. de jamón (que la mayor parte sea magro) en rebanadas gruesas, tres chorizones,

una docena de choricitos, dos botellas de Jerez, 25 centilitros de aceite, una cucharada de manteca, 25 centilitros de vinagre, especias de todas, menos cominos y azafrán; un poco de laurel, tomillo, mejorana, raspadura de nuez moscada, orégano, sal y tres litros de agua.

Se tapa la olla con una cazuela, cubriéndole las orillas con un papel engrasado y se pone á cocer á un fuego regular, meneándose con ella misma para que no se queme; despues de seis ú ocho horas de cocimiento se destapa la olla para ver si están bien cocidas las carnes; cuando lo estén se aparta la olla del fuego y se deja sobre rescoldo muy ligero. Antes de llevarlo á la mesa se le pone por encima aceitunas, alcaparras y rebanadas de papas fritas en mantequilla.

548

Costillas de carnero con papas á la duquesa

Las costillas se frien mejor que ponerlas á la parrilla, y estando se adornan con las siguientes papas: si son pequeñas se hacen cocer en agua hirviendo y se les quita la película, revolcándolas luégo en huevo y harina para freirlas en seguida, sazónándolas con sal y nuez moscada.

Pueden hacerse de otro modo y salen de mejor gusto.

Se desmenuzan las papas más grandes cocidas al vapor, se muelen bien, se sazonan con mantequilla, sal y nuez moscada y se forman bolitas pequeñas que, revolcadas como se dijo, se hacen freir en mantequilla; con ellas se adornan las costillas en el momento de servir las.

549

Cabrito con jugo

Se descuartiza el cabrito y en un asador se acomodan sus piezas, untándolas previamente de manteca, sal, pimienta y yerbas finas; se mete al horno y cuando esté se sirve cortado en pequeñas raciones, y desengrasando ántes el jugo de la misma carne que quede en el fondo del asador se le sirve como salsa.

550

Jamon con espinacas

Estando cocido el jamon, se frien en mantequilla zanahorias, cebollas, perejil, ajo, tomillo y laurel; se humedece todo con vino blanco y caldo concentrado, y cuando las legumbres estén casi cocidas, se pasa el caldo por tamiz, se echa allí el jamon y se deja hervir á dos fuegos.

Se preparan aparte las espinacas haciéndolas *perdigar*, esto es, remojándolas ántes en agua caliente por espacio de diez minutos, luégo se pican muy finamente y se frien en mantequilla humedeciéndolas con el mismo caldillo del ja-

mon y un poco de salsa de harina, se les añade raspadura de nuez moscada, sal y pimienta; se adereza este puré en el plato y encima se colocan rebanadas del jamon, excluyendo el caldo.

551

Riñones á la burguesa

Se cortan muy delgados los riñones, se revienen ó sancochan con mantequilla, sal, pimienta, ajo y cebollas picadas; se dejan luégo cocer, añadiendo un chorro de vinagre, un poco de caldo desengrazado, cuidando de que no hiervan; se les agrega, por último, un poco de vino jerez ó cualquiera otro generoso.

552

Mollejas de ternera á la tártara

Se ponen á cocer el dia anterior las mollejas bien limpias y con un ramillete de yerbas finas, y sal; estando blandas se les quita la película de encima, se revuelcan en huevo y pan rayado y se ponen, embebiéndolas de aceite, á la parrilla.

Así que estén bien doradas se sirven con una salsa á la tártara.

553

Carlota rusa

Con el helado de vainilla y soletas recortadas de ambos extremos, se forma en un molde redondo una pared y un fondo uniendo unas con otras, luégo se vierte en el centro el helado, se rasa la superficie con un cuchillo y se cubre con un papel, volteándolo en un plato, en él que ántes debe colocarse una servilleta limpia doblada.

554

Pierna de carnero á la inglesa

Se escoge una buena pierna, se le quita la grasa que tiene por encima y se apalea fuertemente con un rodillo, luégo se mecha con tiras gruesas de jamon, ajo y zanahorias cortadas á lo largo; se unta bien de manteca por encima, sal y pimienta, y se coloca sobre una charola para meterla á asar al horno.

Luégo que esté bien dorada se desengrasa el jugo que resulte del cocimiento y se sirve agregándole papas al vapor, ó bien asadas al horno, alrededor de la misma pierna, cuidando de untarlas ántes de manteca, sal y pimienta.

555

Pollo adobado y relleno

Se tuestan chiles anchos y pasillas, se remojan y se muelen con jitomates ó tomates cocidos, un diente de ajo, un poco de ajonjolí tostado y pimienta negra; se frie todo en manteca y se sazona con la sal necesaria; en seguida se asa lomo de cerdo, se divide en trozos pequeños y se echa en el adobo, dejándose hervir un poco para que se sazone.

Después de limpio y lavado el pollo, se enjuga por dentro, se polvorea con poca sal y se rellena con el picadillo preparado; se cose con un hilo la parte por donde se relleno, se unta por encima con manteca y se pone á asar á la parrilla sobre fuego suave, cuidando de untarle manteca con una pluma hasta que se dore; poco antes de separarlo del fuego, se unta con el mismo adobo que sirvió para el relleno, se coloca después en el platón sobre hojas de lechuga y se adorna con ruedas de cebolla cruda y rabanitos.

556

Flaon inglés

Se baten ocho yemas de huevo y se echan en un cuartillo de crema sazonada con azúcar, raspadura de nuez moscada y agua de azahar; se cuece en baño María, sobre un plato, procurando darle consistencia de crema.

557

Pipian de pepita de melon

Se tuestan las pepitas, se muelen y cuelan por un cedazo poniendo poca agua, se añaden almendras y pechugas de gallina cocidas, remolidas ambas cosas, se frie todo en aceite mezclado con manteca, se sazona con sal y clavo molido, y se ponen en este pipian las aves ó carnes de que se quiera formar el pipian, poniendo algo del caldo en que se cocieron, se dejan hervir hasta que el caldillo espese un poco.

558

Liebre con alcaparras

Se doran en aceite cebollas picadas, después se echan alcaparras molidas con pimienta y tostadas de pan frito y sal necesaria, luego se pone la liebre que se habrá precisamente asado en crudo con un poco de vinagre, y se deja sazonar, secándose lo suficiente, se sirve con el residuo de la misma salsa de su cocimiento.

559

Salsa de perejil y almendra para piezas frías

Se hierve un manojo de perejil, se saca y se muele con unas almendras, ajos, jitomates y dos ó tres yemas de huevo duro, se deshace esta masa en aceite y vinagre, se sazona con sal y se le agregan alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre.

560

Risotto italiano á la milanese

Se pica media cebolla grande y se frie suavemente en mantequilla hasta que se dore, se echa luego allí una libra de arroz y el caldo que vaya habiendo menester para hacerlo reventar y servirlo de cierta consistencia, más fuerte que la sopa ordinaria; se le añade un poco de azafrán, cuidando no se pegue. Cuando haya reventado se le mezcla queso de Parma, ú otro bueno, rayado y un poco de mantequilla, se aparta, se revuelve bien y se sirve, estando de buen gusto, con pimienta blanca y un poco de nuez moscada.

561

Salsa de vino y ajo

Se mezclan un cuartillo de caldo, otro de vino blanco, se ponen al fuego á reducirlos á la mitad, después se sazonan, se les agrega perejil y ajo picados, se deja hervir por algun tiempo, se aparta, se le exprime un limon y se le echa aceite de olivo al tiempo de servirla.

562

Pato de sarten

Desplumado, vaciado y chamuscado, se le esconden las patas entre las ancas atándolas, se le mete la rabadilla dentro del cuerpo sujetándola con aguja y un hilo, dándole una forma redonda y encogida; después de haberle frotado la pechuga con limon, se fondea una cacerola con tajadas de jamon, se pone el pato encima y se cubre con otras tajadas poniéndole al fuego para que se cueza, una hora ántes de servirlo; cuando llegue este momento se escurre, se le desata, se adereza y se le echa la salsa siguiente:

Se pone una cazuela pequeña al fuego con tres cucharadas de salsa de harina preparada ántes, pimienta gorda y el zumo de una naranja agria ó el de un limon con algo de su misma cáscara rayada; al primer hervor que dé se saca y se baña el pato sirviéndolo inmediatamente.

563

Postre de nuez y huevo

Con almíbar clarificado de medio punto y en cantidad de dos cuartillos, se mezcla estando caliente y fuera del fuego una libra de nueces limpias y molidas, se vuelve al fuego y ántes de que tome su punto se separa otra vez para mezclarle diez yemas de huevo, que se revolverán bien, se vuelve al fuego nuevamente y se le deja tomar el punto de cajeta, dorándose despues de vaciado en el platon con una hoja de lata y fuego ó rescoldo por encima, adornándolo despues de frio con canela molida, pasas, piñones, etc., etc.

564

Helados de café

Se tuestan siete onzas de café, se muelen y se conservan en un bote bien cerrado, luégo se hierven diez onzas de natas con treinta de leche y quince de azúcar. Cuando esto comience á espesar se le mezcla el café, se remueve bien y frecuentemente cuidando no se queme, se tapa luégo, se pone á enfriar en agua y se cuele por un tamiz, luégo se pone á halar por el sistema ordinario.

565

Estofado negro de carnero

Se clavetean algunas pulpas de carnero con rajitas de canela, dientes de ajo, clavo y pimienta; se ponen en una cazuela con ajos molidos, vino blanco, un poquito de vinagre y suficiente sal, dejándose marinar hasta el siguiente día, en que se sacan y frien en una olla; se les agrega entónces su propio caldo que quedó en la cazuela donde se marinaron, se les pone más clavo de especia, pimientos enteras, raspaduras de nuez moscada, pasas despedazadas, almendras, alcarras, azúcar y el agua necesaria para cocerse, tapando la olla con una cazuela con agua y masa alrededor.

Estando cocido el estofado se vacía en una cazuela y se tienen preparadas unas tostadas fritas, casi quemadas, y molidas éstas se le ponen y se hace espesar dándole un hervor, añadiéndole tornachiles y aceitunas al servirlo.

566

Mostazon de puerco

Se muele la mostaza y se pasa por tamiz, luégo se frie con especias meneándose hasta que salte, entónces se pone la carne de puerco cocida, que se frie tambien, añadiéndose pan tostado molido, vino blanco y una puntita de azúcar.

Se adorna despues con chilitos encurtidos, etc.

567

Sopa del cazador

En una olla con agua caliente se pone á cocer un conejo muy bien limpio y entero, un trozo de lardo, una col, zanahorias, cebollas, perejil, tomillo, sal y pimienta; debe hervir hasta el completo cocimiento de todo; luégo se separa del fuego, se sacan y apartan las legumbres, se pican regularmente; el caldo se cuele y desengrasa, el conejo se despoja de todos sus huesos y se pica su carne formando cuadritos; se vuelve el caldo al fuego, se le agregan las picaduras y en estando de buen gusto se le pone (si se quiere) tostadas de pan fritas, y por último, un buen vaso de vino madera ó jerez muy seco.

568

Sopa alemana

Se dora en una sarten y en seco, como doce onzas de harina, luégo se deslie en leche suficiente, se le echa una punta de azúcar y canela en polvo y se pone á cocer sin dejar de menearse continuamente.

Cuando sea ya hora de servirla se pasa por tamiz, se espesa con algunas yemas de huevo, las suficientes, y se tienen prevenidas dentro de la soperas tortas de pan ó pequeños dados fritos, sobre los cuales se vierte estando bien caliente.

569

Huachinango á la italiana

Despues de limpio y cocido el pescado, de la manera tantas veces explicada, se escurre perfectamente y se coloca en un platon caliente, se lleva así á la mesa, acompañado de la siguiente salsa que va separada en su correspondiente salsera.

570

Salsa italiana

Calentada la salsera previamente, se deslien cuatro yemas de huevo con sal, meneándolas con una cuchara de madera, se van vertiendo en chorrito alternando con buen aceite de olivo y sin cesar de menear, hasta mezclar ocho ó nueve onzas de aceite ó más, segun se necesite; si estuviere muy suelta se agregan otras yemas ó aceite en caso contrario; se agrega por último, vinagre puro y nuez moscada rayada y pimienta al gusto. Estando bien ligada, se limpian los bordes de la salsera y se sirve sobre el pescado despues de servido éste en cada plato.

Para servir este platillo, es necesario que los platos estén algo calientes y que el pescado se sirva prontamente.

571

Conchas con camarones

Se escogen y limpian los camarones más pequeños, tiernos y frescos, se sazonan con sal, pimienta y un poquito de vinagre, dejándolos marinar por media hora. Despues se previene una salsa de harina, cebolla y leche, frito todo con mantequilla, sin dejar que la harina tome un color oscuro, se deja espesar y se agregan los camarones, se sazonan con nuez moscada rayada y se van llenando unas conchas (que deben ser una ó dos para cada comensal), se polvorean por encima con pan rayado y trocitos de mantequilla y se meten al horno, ó en su defecto en la hornilla, colocándolas sobre rescoldo suave y cubriéndolas con una hoja metálica y rescoldo fuerte por encima, cuidando no se quemem y sólo adquieran un hermoso color dorado.

Al servir las se acompañan con pedacitos de limon.

572

Vol-au-vents de surtimiento

Se reunen los higaditos y mollejas de los pollos y otras aves, que se han consumido en la cocina en varios guisos, se hacen cocer juntamente con las patitas bien limpias y lavadas, hasta formar un caldo sustancioso que se cuele separando las mollejas y los higaditos, que se pican menudamente agregándoles tambien pechuga, trufas y hongos picados; al mismo tiempo se prepara una salsa de harina, perejil, cebolla, orégano y tomillo, que se hace freir en buena mantequilla hasta quedar oscura la harina; entónces se liquida con el caldo del cocimiento y se deja hervir hasta que espese, en cuyo punto se pasa por tamiz, y se le agrega la picadura anterior poniéndole un poco de vino jerez.

Con esta salsa se rellenan los vol-au-vents; si son chicos se sirven dos para cada persona, y si es uno ó dos grandes, una cucharada grande basta, procurando servir pastel y salsa al mismo tiempo.

573

Filete con hongos

Despues de mechados dos filetes de regular tamaño se asan en el horno, y se previene la siguiente salsa:

Harina dorada oscura, un puñado; cebolla picada y frita, caldo concentrado; se deja hervir todo, se cuele y se vuelve al fuego, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir lentamente; si de los asados ha quedado jugo se le agrega, pasado al tamiz, y cuando ya vaya á servirse se pican groseramente dos latas de hongos (champignons), se mezclan y se agrega un vaso de vino madera. Entónces se cortan los filetes

en tajadas delgadas (siendo dos para cada persona), se colocan en cada plato sin hacerles perder su primitiva forma, se vierte la salsa encima de ellos y se sirven prontamente.

574

Ponche á la romana

Se hace una infusion de limones rayando la superficie de doce de ellos y poniendo el jugo de seis en cinco cuartillos de agua, se endulza con un cuartillo de jarabe procurando probar si está bien dulce, pues con el frio pierde parte de su dulzura y sale de mal gusto; estando hecha la infusion se pasa por tamiz y se hace helar por el sistema ordinario; cuando ya todo el líquido se haya congelado se le agrega rhom, kirsch ó marrasquino ó cualquier licor que más agrade; se sirve en copitas y se lleva á la mesa.

575

Pichones al sol

Despues de limpios y vaciados los pichones recién nacidos se escaldan, dejándoles los alones, la cabeza y las patas, se atraviesan luégo cada uno con una brocheta al través de las piernas para evitar se aparten mucho al aperdigarlos un instante en agua hirviendo. Estándolo ya se sacan, se hacen cocer echando un vaso de jerez, un manojito de cebolla, perejil, ajo, clavo de especia, sal, pimienta gorda y un trocito de mantequilla. Cocidos, se escurren, se dejan enfriar y se cubren con la pasta que sigue, friéndose hasta que se pongan de buen color, sirviéndolos con perejil frito y limon rebanado.

Pasta: se echan en una cacerola dos puñados de harina, sal fina y poco aceite, añadiendo poco á poco vino blanco hasta desleir la pasta que se forma, dejándola de consistencia regular (propia para cubrir los pichones) lo cual se conoce en que debe hacer hilo espeso al alzarla con la cuchara.

576

Pieza de ternera

Se pide en la carnicería un asado de cuatro libras, de forma regular y muy suave; se deja marinar de un día para otro en una cazuela vidriada de barro ó en una pieza de porcelana, se polvorea de sal y pimienta, se le echan hojas de albahaca, tomillo, laurel y unos dientes de ajo machacados, si se quiere se mecha la pieza con tiras de jamon, si no se coloca así y se le pone vinagre suficiente á cubrirla y se deja hasta el día siguiente en que se escurre, se limpia con una servilleta y se le unta por encima manteca y sal, y se remite al horno en seguida; esta pieza y el pavo pueden servirse á la vez en el

mismo plato, acompañándolos de las legumbres de la siguiente receta, y rociando las carnes con su propio jugo, que se procura conservar, y se sirve colado en una salsera por separado.

577

Pavos asados

Tres piezas de regular tamaño son suficientes para el número de convidados del menú, sabiéndolas cortar y distribuir con cuidado; como el modo de asarlos es tan conocido, suprimimos la receta.

578

Chícharos

Se pone á hervir un poco de agua con sal de tierra, y estando hirviendo se echan en ella los chícharos dejándolos cocer á fuego fuerte. Ya cocidos se escurren á que no les quede nada de agua, y ántes de que se enfrien se previene mantequilla fresca sazónada con sal, pimienta y perejil picado fino, fundiéndola á un calor muy suave; se aderezan los chícharos sobre un platon caliente, y se bañan perfectamente con la mantequilla, procurando servirlos sin demora.

579

Ejotes fritos

Se doran dos ó tres cebollas en una sartén con suficiente aceite bueno, y cuando se comiencen á dorar se añaden los ejotes ya cocidos y perdigados, dejándolos freír con la cebolla; se les pica por encima perejil y más cebolla, se les echa sal y pimienta, se le dan dos vueltas ó saltos á la sartén y ya entónces estarán buenos, se vacian luégo en un platon; sobre la misma sartén, aún caliente, se vierte un chorrito de vinagre y se rocian con él los ejotes.

580

Jaletina de almendras

En seis cuartillos de agua hirviendo y destilada se deslien tres libras de azúcar blanca y dos de cola de pescado de primera clase, agregándole el jugo de dos limones; despues de algunos hervores se clarifica muy bien con clara de huevo batida, se separa del fuego y se pasa por una servilleta fina ó por un filtro, quitándole ántes toda la espuma que resulta de la clarificación. Por separado, se machacan en un mortero de mármol muy limpio, una libra de almendras dulces y cuatro onzas de amargas, procurando desleír esta pasta con

leche, cuidando de hacerlo con esmero y limpieza, de lo cual resultará una hermosa jaletina. Ya desleída se pasa por tamiz fino y se mezcla á la cola de pescado clarificada; si al dejarle dar algunos hervores aún queda alguna suciedad en la superficie, se le separa con cuidado, se aparta del fuego y se vuelve á colar por una servilleta limpia y algo abierta, se deja enfriar un poco, y tibia se va poniendo en los moldes, que deberán colocarse sobre nieve para que pueda cuajar pronto. Si se le quiere dar un aspecto más agradable se aparta un poco de jaletina, se le da color rosado con un poquito de carmin vegetal, y ésta se vierte primeramente en los moldes para que las partes salientes sean las primeras que se cuajen, luégo se vierte suavemente con una cucharada el resto, dejando como media pulgada de molde sin llenar, y se deja cuajar en la nieve.

Para sacarla se calienta ligeramente el molde en agua tibia, se recorren con el índice las orillas interior y exterior, y se voltea el molde sobre un platon, dándole una ligera sacudida.

581

Coleccion de salsas

Se entiende por salsa, no sólo la preparación ligera y sabrosa que se acompaña al puchero y que conocemos con el nombre de *chile*, sino tambien el caldillo que resulta del cocimiento de varios platos en la cocina, de los diversos guisados que se preparan, y que por sí solos producen al guisarlos cierto caldillo que es el que generalmente les acompaña, especialmente en nuestra cocina mexicana.

Pero además de éstas, hay otra clase de salsas que se preparan *ex profeso*, ya sea de la reunion de varios ingredientes, ya de los jugos de las carnes asadas, ó bien entrando en ellas algunas sustancias propias para el uso de la cocina y que producen un conjunto agradable al paladar y que le comunican otro más relevante á algunos platos, que servidos sin este apéndice no tendrían todo el gusto que despues obtienen por este medio.

Hay varias clases de salsas: grandes y ligeras, y entre ellas apuntaremos algunas de las que creemos puedan ser más útiles para nuestras amables lectoras.

Hé aquí algunas que se pueden coleccionar:

582

Gran salsa romana

Se corta en dados media libra de jamon, una libra de carne de vaca y dos piernas de gallina, añádanse zanahorias, cebollas, laurel, clavo, albahaca, sal, pimienta y media libra de mantequilla; se hace revenir todo á fuego suave, se aparta del fuego para incorporarle doce yemas de huevo cocidas y molidas, se revuelve muy bien, se humedece con

tres cuartillos de leche fresca que se va echando poco á poco, se vuelve á poner la cacerola en la lumbre, dejando que hierva, pero sin dejarla de menear especialmente en el fondo, donde suele pegarse. Despues que haya hervido bien, se separa del fuego, se pasa por un trapo de manta limpio y algo abierto, quedando ya en disposicion de servirse de esta salsa, que es de un gusto exquisito.

583

Gran salsa morena

Se ponen dos libras de carne de buey, dos de vaca, una gallina vieja, cebolla, zanahorias, y se humedece todo con dos cuartillos de agua; déjase consumir á gran fuego hasta que comience á formar gelatina; se pone en seguida la cazuela á fuego suave: cuando comience á ponerse negra la gelatina, se le agrega un poco de caldo, hongos, cebollitas, un manojito de perejil, clavo de especia, laurel: se espuma, se deja hervir suavemente aún por tres horas seguidas, se cuela despues y se le añade una sustancia roja (que se hace separadamente con mantequilla y harina oscura y cebolla dorada tambien), se deja hervir nuevamente por una hora. Desengrásese, por último, poco á poco y pásese por un tamiz fino.

NOTA: — Esta salsa se conserva por muchos dias estando en lugar fresco; pero no húmedo, y sirve de base para condimentar otras diversas salsas.

584

Mermelada de peras

Se escogen las peras más maduras, se pelan y se ponen á cocer hasta que estén muy blandas, se pasan por tamiz estando frias y se dejan secar al fuego.

Cuando esté bien espesa la pasta se deslie en almíbar de punto alto de pluma, que se pone á calentar sin hervir, advirtiendole que para cada libra de fruta es necesario una libra de azúcar hecha almíbar.

585

Requeson en bella vista

Se hace un poquito de almíbar algo grueso, poniéndole ántes de sacarlo del fuego unas rajitas de vainilla, se cuela y se deja enfriar bien, y éste se mezcla con dos libras de requeson fresco meneándolo bien para que se una, se le da color rosado con una puntita de carmin vegetal desleido en el mismo jarabe.

586

Fresas en vino burdeos

Escogidas las fresas más hermosas y fragantes se las colo-

ca en platones ó compoteras de cristal, altas de pié y se las polvorea con azúcar blanca muy bien molida. Si se les quiere dar un gusto más relevante, se mezcla al azúcar, canela en polvo, y por los lados de las compoteras se vierte una cantidad suficiente de buen vino burdeos.

587

Salsa de tomillo

Puesta la cacerola á la lumbre se echa un trozo de mantequilla, unos pedacitos de jamon, pan rayado, y se deja dorar junto con cebolla y ajo picados finamente. Despues se le agrega caldo, pechugas de gallina picadas ó molidas que es mejor, se deja hervir sazonándola con sal y pimienta, se separa de la lumbre, se le añade perejil y tomillo picados groseramente, dejándola espesar ántes de poner estas yerbas y agregándole un pequeño polvo de clavo de especia.

588

Salsa de alcarrones

Puesta una cacerola al fuego, con aceite y manteca en iguales cantidades, se frien rebanadas de pan frio y dientes de ajo, se agregan luégo tres yemas de huevo crudas, se muele todo y se deslie en caldo ordinario, se frien luégo ajos y cebolla picados, se echa allí el caldo con la sal necesaria y pimienta, vinagre y alcarrones ó alcarrones rebanados, se deja espesar á fuego lento, y estándolo se pasa á la salsera.

589

Salsa rizada

Los desperdicios ó recortes de viandas de la cocina se reunen (excepto los de pescado) se ponen en una cacerola tres libras de ellos, zanahorias, cebollas, un manojito de perejil, tres hojas de laurel, tres clavos de especia, un cucharon de caldo ó de agua; se pone á fuego fuerte, se espuma bien evitando que se pegue; cuando se haya consumido se le agrega agua nuevamente, ó mejor caldo llenando bien la cacerola, se sazona con sal y se deja hervir espumándola hasta que quede limpia; cuando ya no produzca espuma se retira á una esquina de la hornilla para que hierva á fuego suave durante dos horas; luégo se cuela por un tamiz de seda.

Se hace por separado una sustancia blanca, derritiendo mantequilla, echándole harina cuanta pueda absorber, se menea sin cesar, y estando bien caliente, sin dejarla tomar color, se le agregan hongos picados finos, se sigue meneando por diez minutos, se reúne al caldo de las viandas, pero desleyendo poco á poco esta sustancia; unida bien se pone á hervir, se espuma y se deja hora y media á fuego muy lento, se desengrasa, por último, se tamiza por un tamiz fino y se

procura, sobre todo, que no adquiera ningún color moreno, pues de esto depende que salga de buen aspecto, y sobre todo, de buen gusto.

590

Salsa á la Becamelle

Esta salsa se llama así porque así era el nombre del cocinero que la inventó. Se hace poniendo en una cacerola ocho cucharadas de la salsa rizada, añadiéndole tres más de caldo consommé ó sea jugo; se deja reducir á gran fuego, para quedar cinco cucharadas, meneándola frecuentemente. En otra hornilla se pone una cacerola y en ella ocho cuartillos de crema para reducirlos á cuatro, meneando fuerte el fondo, que suele pegarse. Cuando se ha reducido, se unen ambas y se ponen á hervir nuevamente á fuego regular, meneándola siempre y por espacio de una hora en que, estando bien ligada, se tamiza.

591

Salsa de chile pasilla (fria)

Se desvenan unos pasillas, se tuestan y muelen unos dientes de ajo, se baja con vinagre y se sazona con sal. Se muelen cuatro pimientos y canela, y bien revuelto todo se le pica cebolla menuda, y mezclándola bien se pone en la salsera.

592

Salsa de aceite (fria)

Se cortan rebanadas de limon, separando la parte blanca de ellos, se echan en una basija con aceite, vinagre, pimienta y sal, ajo, perejil y estragon picados y un poco de chile en polvo. Se mezcla bien todo, sirviendo esta salsa para pescado á la parrilla.

593

Salsa de gitomate

Se asan unos gitomates, unos dientes de ajo, y éstos se muelen y aquellos se pasan por tamiz, despues se reunen, se frien en manteca poniéndoles una puntita de vinagre bueno para darles gusto y se sazonan con sal y pimienta.

594

Salsa de gitomate y vino

Preparada la anterior, como queda explicado, se le

aumenta clavo y pimienta molidos, sustituyendo despues el vinagre con suficiente cantidad de vino jerez.

595

Salsa inglesa

Se pican dos yemas de huevos duros, se pone la mitad en una cazuela con alcaparras y anchoas picadas, un cuartillo de buen caldo, sal y pimienta gorda, además, como la mitad de un huevo de mantequilla amasada con poquita harina; se deja liquidar suavemente la salsa sobre fuego y estándolo se vierte sobre la pieza que se acompañe.

596

Salsa Robert

Se ponen en una cacerola cuatro onzas de mantequilla, cuatro cebollas cabezonas rebanadas delgado; se deja freir la cebolla y se agrega entónces un buen puñado de harina procurando tome color moreno, se menea bien y se le pone un cucharon de caldo ó agua, sal y pimienta; estando bien cocida la salsa se pasa por tamiz, se le agrega mostaza francesa y se sirve.

Si se quiere puede adornarse con pepinos ó encurtidos finos rebanados en tajaditas muy delgadas.

597

Salsa provenzala

Se ponen en la cacerola dos yemas de huevo crudas, una cucharadita de salsa rizada, poco ajo majado, chiltepiquin en polvo y el zumo de un limon; se le deja tomar punto en baño María sobre rescoldo, cuidando de menearla hasta que tome cuerpo; se aparta, se le añade aceite fino, meneándola suavemente para que no se corte, si se le quiere dar otro color se le agrega verde de espinacas ó perejil aperdigado.

598

Salsa de canela

Bien dorado en las brasas un pedazo de pan se le añadirán unas rajitas de canela, se muelen ambas cosas, se sazona con poquita sal y se le agrega agua para que no quede muy espesa; luégo se endulza con azúcar.

599

Salsa dorada

Dorado el pan en manteca, se muele en union de tres ye-

mas cocidas, con perejil, pimienta, clavo y alcaparras, se le echa un poco de aceite y vinagre y se deslíe la pasta que resulta con caldo de la olla, se sazona con sal y se pone á hervir hasta que espese lo necesario.

600

Salsa reforzada ó de yerbas picadas

Los franceses llaman á la salsa reforzada *ravigot*, preparándola de varios modos: para la picada, se pican en cantidades iguales, perifollo, pimpinela y cebollino y algo más de estragon.

Se pone á calentar salsa rizada añadiéndole vinagre y pimienta gorda. Las yerbas picadas se le agregan en union de un trocito de mantequilla fresca al momento de servirse, mezclándola bien para disolver la mantequilla.

601

Salsa de alcaparrones

En una cacerola se pone aceite y manteca, se frien allí rebanadas delgadas de pan frio y dientes de ajo, se muele esta fritura y en seguida se añaden tres yemas de huevo crudas, que se agregan poco á poco estando á fuego suave la cacerola. Luégo se va ligando bien con un chorrito delgado de vino jerez y caldo sin grasa, se sazona con sal y pimienta y se deja hervir para que tome cuerpo.

602

Salsa de mostaza, que llaman de la India

Se muelen doce yemas de huevos duros, se humedecen con buen aceite, echándolo poco á poco y tanto como sean las yemas, sin dejarse de menear; estando bien mezclado se agrega una cucharadita de azafrán, chilitos pequeños ó chiltepiquines, segun se quiera más ó menos picante, un vaso de vinagre, pimienta y sal suficiente.

Algunos tuestan el chiltepiquin, pero entónces pierde algo de su fuerza y sabor, y la salsa sale algo trigueña, para evitar este defecto se hace con cuidado.

Estando todo bien molido se pasa por un tamiz fino de alambre blanco estañado ó por un lienzo algo abierto que es mejor; se hace cocer la salsa y cuando esté algo espesa se aparta, y se usa fria ó caliente, segun agrade.

603

Salsa de cebollas con crema

Se cortan las cebollas cabezonas en forma de dados, se frien en mantequilla sin dejarlas dorar, se les agrega un po-

co de harina, sal y pimienta gorda molida, se agrega suficiente cantidad de crema y un poco de azúcar en polvo, se deja luégo reducir á fuego fuerte, meneándola sin cesar para que no se queme, y estando bien espesa se pasa por tamiz.

Esta salsa es excelente para los *vol au-vents* de ostiones, agregándole en este caso un poco de nuez moscada.

604

Salsa de gelatina de guisados

El fondo del cocimiento, ó sea el caldillo que han producido las viandas al cocerse, se cuela por un tamiz fino procurando quede muy claro, se deja reducir á fuego fuerte en una gran cacerola, y cuando quede tan espeso como una salsa, ó cuando la gelatina se adhiera á la cuchara, se pasa á una cacerola chica, se coloca al rescoldo ó en baño María para mantenerlo caliente hasta el momento de servirlo, en cuyo instante se le agrega un trocito de mantequilla fresca para disminuir lo salado que adquiere por el cocimiento.

605

Salsa financiera

Se echa en una cacerola media botella de vino madera seco, algunos hongos grandes (téngase presente que al hablar de hongos son de los que vienen en latas, llamados *champignons*), algunas trufas picadas y un poquito de chiltepiquin en polvo ó pimienta de Cayena, gitomate y una onza de gelatina de carne, se deja reducir á la consistencia de gelatina, se humedece luégo con suficiente cantidad de salsa de harina, y dejándola espesar lo suficiente se desengrasa, se coloca al borde de la hornilla para que hierva suavemente, y entretanto se pican higaditos cocidos, jamon frito en dados, trufas, hongos, etc.; además, se hacen con yemas cocidas y harina unos huevecillos que se cuecen aparte en caldo, y esto preparado se agrega á la salsa ántes de servirla.

606

Salsa de yemas

Se pone en una cacerola perejil picado, media nuez moscada rayada, zumo de limon ó naranja agria, se van echando poco á poco tres yemas de huevo meneándose frecuentemente para que no se corten; cuando se hayan puesto, á razon de tres yemas para cada persona, se pone la salsa á fuego suave echándole inmediatamente caldo sazonado, sin dejar de moverse hasta que espese, en cuyo punto se aparta y pasa á la salsera.

607

Salsa de ajo y cominos

Desvenados unos chiles anchos se remojan y muelen con

pocos cominos y un migajon de pan, se deslíe esta masa en vinagre fino, se le agrega cebolla picada finamente, y si se quiere una puntita de aceite de olivo.

608

Salsa de salmen

Descascarados unos piñones se tuestan y muelen con un diente de ajo, pimienta, salvia real y menudencias de ave, se deslíe la masa con aceite y vino jerez, luégo se le echa suficiente caldo de aves ó agua, y sirve para guisar en ella toda clase de aves de corral ó de caza, despues de cocidas ó fritas.

609

Salsa de nabos

Asados algunos ajos se les quita la cascarilla, se machacan groseramente y se frien en manteca sin dejar que se quemem, se les agrega luégo pan rayado, cebolla picada y trocitos de nabo cocidos, se añade caldo de la olla separando entónces los ajos, se sazona con sal y pimienta, y cuando haya espesado se le ponen trocitos muy finos de jamon gordo, que se dorarán previamente en manteca.

610

Salsa alemana

Se pone en la cacerola caldo colado, ó sea sustancia de carnes con otro tanto de caldo de la olla, un poco de perejil aperdigado y picado, dos hígados de ave cocidos, una anchoa y alcaparras, todo picado fino, como la mitad de un huevo de mantequilla, sal y pimienta y se deja ligar la salsa al fuego procurando no dejarla hervir.

611

Salsa cazadora

Se hace cocer en leche un buen puñado de miga de pan, y cuando dé la consistencia de papilla se le agrega como medio huevo de paloma de mantequilla, sal y quince gramos de pimienta fina. Se sirve caliente, en una salsera y por separado van las diferentes piezas de caza.

612

Salsa holandesa

Se amasan juntamente media libra de mantequilla, dos cucharadas de harina y seis yemas de huevo crudas, se pone todo en la cacerola, se le agrega sal, pimienta gorda, el zu-

mo de tres limones y medio vaso de agua; se deja calentar meneando sin interrupcion hasta que quede consistente, en cuyo punto se aparta y se sirve inmediatamente sobre cualquier clase de pescado ó para las legumbres, para lo cual es á propósito.

613

Salsa de naranja ó limon

Preparada la holandesa anterior se pican muy delgadas cáscaras de limon ó de naranja, se aperdigan por espacio de diez minutos en agua fresca, y cuando se haya calentado la salsa se le agregan, cuidando no hierva; sirve para los mismos usos de la anterior, y además, para los platos de manitas de carnero, pollo cocido, ó cabeza de ternera tierna.

614

Salsa de haba

Se pone al fuego una cacerola con mantequilla y un diente de ajo machacado, se le agrega un cuartillo de leche y se va añadiendo poco á poco harina de haba ó haba remojada y molida, tanta cuanta sea necesaria para que espese: se sazona luégo con sal y pimienta, sirviéndola blanca ó dándole color con dos yemas de huevo y un poquito de buen aceite de olivo.

615

Salsa para dar al pescado un sabor relevante

Despues de bien limpios y lavados bastantes hongos silvestres, se cortan en tiras muy finas, y en una cazuela de barro nueva se acomodan por capas superpuestas de un dedo de grueso, polvoreando ligeramente cada cama con sal.

Colocados todos los hongos, se les añade un puño de cor-tezas verdes de nuez; hecho esto se cubre la cazuela con un lienzo limpio, se ata alrededor con un hilo y se le pone encima un plato del tamaño de la cazuela; se dejan así cuatro ó cinco dias para que se deshagan, despues se recoge el jugo que hayan soltado colándolo por un lienzo fino, exprimiendo con fuerza los hongos restantes y colándolos en un lienzo fuerte, como cotence; se echa este jugo en la cacerola, dejándolo reducir y poniéndole dos hojas de laurel, una libra de jaletina de vaca, cuatro anchoas machacadas y una cucharadita de pimienta de Tabasco; cuando se haya consumido hasta quedar del punto de semijaletina se vuelve á colar, y estando frio se pone en una botella de barro bien tapada, haciendo uso de esta salsa cuando se necesite.

616

*Salsa de vino Madera
para plum-puddings y para carne*

Se deslíe en una cantidad suficiente de vino madera una ó dos cucharadas de harina, se agrega luego caldo concentrado ó sustancia ligera de carne, un poco de mantequilla y nuez moscada, se deja hervir por espacio de veinte minutos y se pasa por tamiz.

Se prueba si está de buena sazón, pues la sustancia le da suficiente sal; en caso contrario, se sazona.

Para el plum-puddings, se sigue el mismo procedimiento, sólo que se disminuye la cantidad de sustancia, aumentando algo la de vino, y se le pican trocitos de limón confitado, ó de otra cualquiera fruta. También se le pueden agregar pasas pequeñas de Corinto, ó cerezas conservadas de las procedentes de Europa.

617

Salsa de yerbas y huevo (fria)

Se cuecen tres huevos frescos hasta que queden bien duros y se dejan enfriar en agua; se pican cebolla, perejil y un poco de estragón, todo muy fino; también se pican los huevos y se mezcla todo agregándole un poco de tomillo ú orégano, luego se va echando alternativamente, un chorrito de vinagre y aceite de olivo bueno, se menea bien para hacer la mezcla, se le agrega sal y pimienta en polvo, y estando bien mezclada se usa para piezas frías, especialmente para camarones frescos ó pescado, es excelente.

618

Salsa tártara fuerte

Se pican groseramente unos huevos cocidos, perejil y cebolla, luego se pone en una cacerola, ó más bien en una ensaladera, estragón, perifollo y cebolla picados finamente, se agrega mostaza, sal, pimienta y un chorrito de vinagre, se mueve todo y por lo alto se le va escurriendo un hilo delgado de aceite para ligar la salsa.

En este estado se deslíen cuatro yemas de huevo, poniéndolas una á una y moviéndolas continuamente; si hubiese mayonesa preparada, entonces se ponen dos cucharadas de ésta, suprimiendo las yemas, se revuelve la picadura anterior, procurando probar si tiene suficiente sal; después de pasada la salsa á la salsera se polvorea con perejil picado. Pueden agregársele pepinillos picados encurtidos de los finos.

619

Salsa de mantequilla

Se sazona con sal, pimienta gorda, dos clavos de especia

y nuez moscada, una cucharada grande de harina; se deslíe con agua y un trocito de mantequilla del tamaño de una nuez, se deja formar la salsa en el fuego, cuidando de voltearse continuamente y de mantenerla más aguada que espesa, agregándole agua poco á poco; después de que hierva poco más de un cuarto de hora se aparta del fuego, se le mezcla una libra de mantequilla, deslizándola poco á poco y moviéndola siempre, pues de lo contrario quedará aceitosa; después de haberle agregado un poco de vinagre se pasa por tamiz y se conserva en baño María á un calor muy suave y moderado.

620

Salsa á la Grimaud

Preparada la anterior, según queda explicado, en el momento de ir á servirse debe adicionársele azafrán y chilitiquín en polvo, ó pimienta de Cayena, además, un polvito de nuez moscada, se mueve bien para que se mezcle y se sirve, estando la salsera previamente caliente.

621

Salsa portuguesa

Se ponen en una cacerola cuatro onzas de mantequilla, dos yemas de huevo crudas, una cucharada de zumo de limón, pimienta gorda y sal, se opera sobre fuego moderado sin dejar de menear la salsa, golpeándola varias veces, esto es, alzándola por lo alto con la cuchara y dejándola caer nuevamente.

Se debe hacer momentos ántes de servirla, pues se descompone fácilmente.

622

Pastel de cebolla á la alemana

Se unta de mantequilla por la parte interior un molde cualquiera, y se fondea con una pasta preparada como para pastel. Se rellena luego con cebolla cortada en rebanadas, azúcar bastante y leche, en la cual se habrá desleído suficiente cantidad de harina, se pone al horno, que no esté muy caliente, y cuando se considere que está cocido se saca, se polvorea con más azúcar y se vuelve al horno dejando que tome por encima un hermoso color; se sirve como postre, procurando que la capa de encima quede algo caramelada.

623

Vol-au-vents de riñones

Se pican menudamente ocho ó diez riñones de carnero;

quitada la película que los cubre, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada rayada, se hacen saltar á la sartén, poniendo además trocitos de jamon y hongos picados, harina, mantequilla y vino jerez en cantidades suficientes; se dejan hervir por algun tiempo, y estando suaves se apartan y se rellenan con esto los vol-au-vents.

Si se trata de hacer una pieza grande, es conveniente picarle al relleno trufas, y agregarle unos huevecillos formados de yemas y harina, sal y pimienta, que se hacen cocer por separado en agua hirviendo ó caldo.

624

Coleccion de sopas

Se entiende por sopa en la cocina mexicana, la preparacion y condimento del arroz, pasta ó pan rebanado con que generalmente se prepara el primer platillo, que es la entrada con que comunmente se comienza á servir una mesa, siendo este plato más bien seco que líquido; pero como ya la cocina mexicana va perdiendo algo de su carácter especial, y ha adoptado los usos y costumbres de otras naciones, resulta que el menú para la mesa de etiqueta es un conjunto heterogéneo de platos preparados al estilo de varios países.

Los franceses han introducido en México el uso de la sopa muy diferente al nuestro, y viendo nuestras sopas secas y espesas, las de ellos son líquidas, adicionadas siempre con alguna guarnicion especial que las hace aparecer sabrosas y de buen gusto.

Por esta razon nos ocupamos de preferencia de éstas, comenzando por la preparacion del *consommè*, que siendo la base de casi todas sus sopas, éste, esencialmente, es para ellos un potaje muy apreciado.

625

Consommè

El *consommè* es un caldo concentrado, reforzado con la sustancia de todas las carnes que se usan en la cocina, muy fortificante, que cuando se enfria queda reducido á gelatina y es un alimento superior para los enfermos debilitados.

Se puede hacer este caldo, preparando en una olla suficiente de barro, ó mejor de cobre estañado o fierro, cuatro libras de pulpa de buey, cuatro gallinas viejas, una cadera y dos jarretes de vaca, llenándose de agua ó caldo el resto de la olla; se le agregan zanahorias, nabos, colinabos, cebollas y apio, se deja freir bien, espumándolo continuamente; cada vez que se le quite la capa de espuma se le agrega un poquito de agua fria, se refresca así tres ó cuatro veces, despues se deja hervir suavemente hasta el completo cocimiento de las carnes, procurando no remover fuertemente para no deshacer las legumbres; estando cocidas las carnes se retira, se tamiza al través de una servilleta fina para que quede bien clarificado y se sazona con sal y pimienta.

Algunas personas al ponerlo á cocer, le ponen tres clavos de especia; pero esto no es necesario.

Estando así preparado, se tienen listas tostaditas de pan (dados) fritas en manteca, y bien escurridas se colocan en el fondo de la sopera, se vierte sobre ellas caldo, y si se quiere, se adiciona un vaso pequeño de buen maderá ó jerez.

626

Sopa de rabioles

Se amasa sobre una mesa bien limpia una libra de harina con seis huevos crudos, sal suficiente y como una nuez de mantequilla fresca, se bate bien esta mezcla, y por último, se extiende con el palote sobre la mesa, polvoreando ántes ésta para que no se pegue, con la misma harina.

Una vez extendida la masa, lo más delgado que sea posible, se tiene prevenida la siguiente preparacion para rellenar los rabioles:

Dos sesos de ternera cocidos con yerbas finas, sal y pimienta; se les quita cuidadosamente los coágulos de sangre que contienen, y además, la película que les cubre, se pican finamente agregándoles espinacas hervidas con sal y queso de Gruyere rayado, se mezcla bien todo, rayando sobre la pasta que forma un poco de nuez moscada; en seguida se van tomando porciones regulares, con una cucharita, y se van colocando sobre la pasta extendida, dejando entre una y otra porcion un espacio como de una pulgada para poderlos cortar. Se cubre la mitad de la pasta, se tira un corte para separar la otra mitad, y se humedece con una pequeña brocha empapada de agua ó clara de huevo el espacio entre cada porcion; se cubre todo con la otra mitad y se pasa el dedo con fuerza para unir las orillas que quedan señaladas en la pasta, formando cuadros regulares; pegadas ambas pastas se recorren los centros con una carretilla de metal, se separan luego los rabioles ya formados, se dejan secar al aire hasta el día siguiente en que se cuecen en caldo salado, pasándolos luego á una salsa líquida de gitomate que más agrade y polvoreando esta salsa al tiempo de servir la sopa con queso de Parma, Gruyere ú otro queso seco que sea de buena clase.

627

Otro consommè

Se prepara un caldo, pidiendo en la carnicería huesos fofos de la parte central del muslo, y retazos de ternera; se hacen hervir bien y se espuman varias veces; en cacerola aparte se frien cuantos deshechos resulten de la cocina, como retazos de ternera, cabezas, patitas, crestas é higaditos ó alones de pollo ó gallina; la parte contraria al filete se pica groseramente y se junta todo en la fritura, se añaden tambien zanahorias, nabos, pané, colinabo, apio, etc., haciendo esta fritura á fuego manso.

Cuando hayan soltado el jugo las carnes estarán aún las legumbres crudas, pero se agregará entónces el caldo preparado con todos los huesos; se deja hervir esta mezcla, y estando las legumbres cocidas se apartan del caldo.

Para clarificar éste se baten dos claras de huevo, y volviendo aquel al fuego, estando hirviendo, se le mezclan revolviéndolo hasta el fondo con el batidor; momentos despues se le exprime un limon para cortar la clara, se separa la espuma y se deja aún hervir hasta que no contenga ninguna sustancia extraña.

Se sazona entónces con sal y pimienta, se aparta y deja reposar para que se asiente, luégo se tamiza en una servilleta fina algo tupida. Si estuviese muy claro y quisiere dársele color más subido se le ponen algunas cucharadas de justanesa oscura de carnes, ó en su defecto algunas gotas de azúcar quemada.

628

Sopa de ajo

Puesta á la lumbre una sarten con manteca ó aceite, se machacan dos dientes de ajo grandes, se doran con unas rebanadas groseras de cebolla; estando doradas se agrega consommé clarificado, se apartan los ajos y se reemplazan con tostadas fritas de pan, trocitos delgados y largos de queso Gruyere; se sazona con sal y pimienta, y entretanto da unos cuantos hervores para reblandecer el queso, se ponen algunos huevos crudos en el fondo de la sopera y se vierte el caldo sobre ellos, estando hirviendo, y revolviendo suavemente el contenido. Pueden tambien ponerse los huevos en la cacerola ántes de verter el caldo en la sopera; pero entónces se separa aquella del fuego para que cese el hervor, echando los huevos uno á uno y polvoreando, por último, la sopa con queso rayado, del mismo ántes dicho.

629

Sopa Juliana

Se cortan en tiras muy delgaditas y cuadradas zanahorias, cebollas, nabos, colinabos, col, lechuga y pané, se ponen á remojar en agua por una hora; despues se escurren, se dejan freir en mantequilla por algunos momentos y luégo se agrega caldo ó agua, sazonándolas con sal.

Estando ya cocidas las legumbres se les agrega consommé bastante y se deja aún que dé algunos hervores á fuego manso.

Si se quiere hacer más fina, se agregan al principio puntas de espárrago, acederas, perifollo y acelgas picadas; se frien dados de pan en mantequilla, y bien escurridos se agregan, poniéndolos en la sopera y vertiendo el caldo al momento de llevarla á la mesa.

630

Juliana con arroz

La misma anterior, pero se debe poner el arroz remojado en el momento que esté hirviendo fuertemente, separándola cuando esté aquel cocido, y en este caso se suprimen los dados de pan.

631

Juliana Languedociana

Preparadas las legumbres segun se explicó en la anterior, se ponen á medio freir en aceite de olivo bueno, se escurren bien y se ponen á cocer en sustancia de chícharos, que se hace moliendo bien cierta cantidad de ellos, cocidos, pasados por tamiz, fritos con cebolla en mantequilla y sazonados con sal y pimienta, y liquidados, por último, con caldo.

En esta sustancia se deja cocer la sopa durante dos horas, luégo se procede como en las anteriores.

Se puede cocer la sopa en sólo caldo ó agua, pero entónces habrá que añadirle medio cuartillo de aceite crudo en el momento de ir á remojar el pan, alzándola con la cuchara repetidas veces para que se mezcle bien.

632

Sopa de pan á la francesa

Mezclados manteca y buen aceite de olivo, se frien allí gitomates asados y molidos, cebolla picada; se sazona la salsa que resulte con sal y pimienta, agregando caldo ó agua, la suficiente cantidad para que quede caldosa; estando hirviendo se le ponen unas hojas de tomillo, orégano y mejorana, y al último el pan bien tostado y en rebanadas delgaditas del ancho de la pieza; luégo que se ponga el pan se retira del fuego, se polvorea con perejil picado fino y queso rayado, procurando pasarla á la sopera nuevamente, y se le pone un poquito de aceite y manteca quemada en el momento de servirla.

633

Sopa estofada

Se frien en manteca cebollas rebanadas, ajos enteros, carnero ó vaca en trozos pequeños, algunos huevos y jamon picado; cuando haya tomado color de asado se le echa caldo de la olla, chícharos tiernos y ya cocidos, algunos trozos de ave, sazonando todo con sal, se deja cocer á fuego manso y se le añade poco ántes de separarla del fuego, un poco de canela molida y clavo, pasándose en seguida por tamiz; se ponen las rebanadas tostadas de pan en la sopera, y echando el cal-

do en seguida, se adorna luégo, ántes que se sumerja el pan, con pedacitos ó dados de jamon frito, pechugas, menudencias de ave, etc., etc.

634

Sopa de arroz y bagre (seca)

Se deja quemar un poco la manteca y en ella se frien cebollas, gitomate picado y rajas de chile verde mondado; cuando todo esté bien frito se echa el arroz bien lavado y seco al sol con anticipacion, se deja dorar en la manteca, luégo se le agrega agua y pedacitos pequeños de bagre, sazónándola bien con sal; estando á medio cocer el arroz se le agrega un polvo de pimienta y se deja continuar el cocimiento, poniéndolo á fuego manso y cubriendo la cazuela ó cacerola con un comal con fuego encima.

Al servirla se le agrega superficialmente un poco de perejil frito en manteca bien caliente, y rebanadas de huevo cocido.

635

Sopa de frijoles blancos

Se hace cocer perfectamente en caldo, una cantidad suficiente de frijoles blancos, que son de difícil cocimiento, se agregan dos zanahorias, un clavo de especia, y cuando estén ya muy suaves se forma con todo un puré, sazónándolo con pimienta y orégano; se tamiza en seguida y se le agrega mantequilla cuando ya haya comenzado á hervir, la necesaria para darle un gusto especial. Luégo se tiene preparada la sopera, bien con trocitos de pan fritos, ó con los mismos frijoles; pero en este caso deben ponerse enteros éstos y servirla muy caliente.

636

Sopa á la artesiana

Se toma la cantidad necesaria de consommè desengrasado y se mezcla con una sustancia hecha de chícharos cocidos con cabos de cebollas y perejil; molidos aquellos se frien en poca mantequilla y se mezclan poco á poco con el consommè, se sazona con la sal y pimienta necesarias y bien caliente se vierte en la sopera preparada ya con tostadas fritas en mantequilla.

Cuídese de apartar los cabos de cebolla ántes de moler los chícharos.

637

Sopa á la Desclignac

Se deshacen quince yemas de huevo en dos cuartillos ó



Bodegón con loro y candelabro.

Oleo sobre tela.

Agustín Arrieta.

Colección: Dr. Raoul

Fournier y Carolina Amor de Fournier.



Página 157
*Bodegón con col,
tomate, verduras, patos
y pájaros.*
Oleo sobre tela.
Felipe Gutiérrez.
Colección Dr. Roberto
Islas.

tres de caldo de la olla, colándolas por una servilleta ó tamiz fino, se echa en un baño ó vasija de forma regular para cocerla en baño María; cuando haya cuajado se saca, se corta en pedacitos menudos que se acomodan en la sopera, se vierte sobre ellos buen consommè, sazónándola con culantro seco en polvo, pimienta y vino jerez.

638

Sopa de castañas

Se ponen á cocer en agua cinco ó seis docenas de castañas con cuatro onzas de azúcar y una poca de sal; estando cocidas se limpian y se separan veinticuatro, se muele el resto de ellas con un migajon de pan que tenga como cuatro onzas de peso, se deshace bien todo en caldo, sazónándolo con sal fina, y tamizándolo se vuelve despues al fuego para que espese un poco; en seguida se separan tostadas de pan en mantequilla y se bañan con este caldo, mezclando entónces las veinticuatro castañas que se apartaron ántes.

639

Sopa de camote

Se asan en el rescoldo doce camotes morados, y cuando estén bien cocidos se mondan, quitándoles todos los nuditos y durezas; se muelen, separando las hebras que suelen contener; se les agrega, molidas tambien, cuatro pechugas de gallina; se les pone como una onza de manteca, ocho yemas de huevo crudas, un poco de nuez moscada y seis pimientas gruesas; se mezcla bien todo, se sazona con sal y se extiende esta masa con un palote formando planas no muy delgadas, las que se cortan en tiras anchas enrollándolas y haciéndolas cocer en agua hirviendo durante media hora, al fin de la cual se escurren bien, se colocan en la sopera y se sirve sobre ellas consommè bien preparado, polvoreado con poco culantro y pimienta molida.

640

Sopa á la aragonesa

Se cuece bien un hígado de ternera, despues de frio se raya menudamente cuidando de separar los nervios que se encuentren, se raya cantidad igual de queso de Flandes ú otro bueno y por el estilo, se le polvorea de cuando en cuando un polvo de pimienta al estarlo mezclando y se deslíe en caldo de la olla, se pone á hervir, y se previenen entretanto las tostadas en la sopera.

Si se desea hacerla espesa, se debe moler un poco de migajon á medio tostar, y estando suficientemente espeso, se colocan en una tortera las camas de pan superpuestas, se bañan y se dejan dar un ligero hervor á fuego suave, y estando

bien espesa se adorna al capricho con queso, chilitos, yemas cocidas, etc.

641

Sopa de salud

Se pica cebolla, una cabeza de ajo, perejil y una lechuga, todo se frie en manteca ó mantequilla, se agrega luégo caldo y pimienta en polvo; colocánse despues en una tortera rebanadas de pan francés doradas en mantequilla, y cuando esté sazonado el caldo se bañan con él las tostadas, se deja continuar á dos fuegos suaves, y se adorna, por último, con sesos fritos y un poquito de polvo de culantro seco y tostado.

642

Sopa de pescado (seca)

Rebanado el pan, se tuestan en manteca y aceite dos rebanadas, se muelen con dos dientes de ajo, cominos tostados y un trocito de pescado salado, esto se deslíe en un poco de caldo de pescado fresco cocido con cebolla y sal; se ponen en una tortera las rebanadas, se bañan con este caldo, y dando algunos hervores á fuego fuerte, se deja secar la sopa á dos fuegos mansos, aderezándola, por último, con huevos estrellados, un polvo de pimienta y aceite bueno de olivo.

643

Sopa de tortuga

Actualmente venden en las dulcerías y tiendas unos botes preparados ya con la carne de tortuga cocida y condimentada.

Para hacer esta sopa se abren los botes y se hacen calentar en baño María; bien calientes se vacian en la sopera, se les quita la grasa con un cucharon y se mezclan con un poco de consommè bien clarificado para liquidarla un poco, agregándole polvo de pimienta de Cayena.

644

Sopa de lengua (seca)

Se limpia una lengua de vaca, ó tres de carnero, y se hace cocer con sal, cuando ya esté para cocerse se le pone en cantidades iguales agua hirviendo y vinagre de castilla, despues se despelleja y divide formando dados, agregándosele cuatro ó seis cabezas de ajo mondadas, cebollas limpias cortadas en cuartos, un chile ancho desvenado, una toma de tres dedos de pimienta en polvo, otra de canela, hojas de laurel y la sal necesaria: además, el tanto de un huevo de manteca; se pone todo en una olla y se deja hervir hasta la

consumacion total del caldillo, entónces se le pone un cuartillo de aceite de comer, se aparta luégo que haya hervido fuertemente, se sacan los trozos de lengua, se dejan enfriar y se rebozan con huevo batido, se frien, procurando no se unan unos y otros; se disponen las tostadas de pan con manteca se bañan con partes iguales de caldo de la olla y del otro en que se coció la lengua, mezclando las demás sustancias que entraron en el cocimiento, pero moliéndolas ántes y pasándolas por un cedazo; cuando se haya consumido todo el caldo se aparta y adorna con los pedacitos de lengua fritos.

645

Sopa de coliflor

Se corta pan francés frio en rebanadas muy delgadas y se tuestan, se frien unos dientes de ajo picados en suficiente cantidad de manteca, apartándolos luégo para freir en la misma perejil y gitomate picado; luégo que todo esté frito se sazona con caldo de la olla dejándole dar algunos hervores, en seguida en una cacerola se van colocando alternativamente camas de pan y coliflores cocidas ántes con sal, bañándolas en seguida con el caldo sazonado del gitomate, perejil, etc., se pone la cacerola á dos fuegos mansos hasta que se consuma el caldo.

Tambien puede hacerse líquida, dejándola consumir bien y cortándola despues de seca con un cuchillo, se pasa á la sopera, se le agrega consommè ó caldo sazonado para liquidarla y se polvorea, por último, con queso rayado.

646

Sopa sencilla de tallarines

Se cuece suficiente cantidad de tallarines en agua hirviendo con sal, cuando estén cerca de su cocimiento se sacan y pasan al agua fria, luégo se prepara un buen consommè, y bien caliente se meten en él los tallarines, se sazonan con pimienta y queso rayado de Gruyère en el momento de servirlos.

647

Sopa de zanahorias

Se mondan unas zanahorias frescas y se hacen cocer en agua con sal, rabos de cebolla y dos dientes de ajo machacados; despues de cocidas se sacan del agua y se rayan (sólo las zanahorias) en un rayador fino para formar un puré, al que se agrega un poco de mantequilla fresca, se deja dar dos ó tres hervores y se sazona con sal y pimienta, agregándole suficiente consommè para que quede líquido, en cuyo estado se vierte sobre las tortas de pan, en forma de dado.

648

Sopa de pepinos (seca)

Se cortan los pepinos en tajadas delgadas despues de limpios, se aperdigan por diez minutos en agua caliente con sal, se dejan luégo enfriar y escurrir poniéndolos en un cedazo ó coladera; y mientras, en una cacerola, se ponen tajaditas delgadas de jamon, se colocan encima los pepinos ordenadamente para formar una capa, se cubren con otra de jamon, zanahorias y cebollas rebanadas muy delgadas, clavos de especia y pimienta gorda; se deja hervir todo hasta que estén las legumbres bien cocidas, y se previene, segun el método ordinario, una sopa de pan, sobre la cual se pasa con mucho cuidado el contenido de la cacerola, bañando todo con el mismo caldillo resultante de los pepinos y el jamon, desengrasándolo si es que ha soltado mucha grasa.

649

Sopa del cazador

Se divide un conejo limpio en trozos regulares y se hace cocer en una olla, añadiendo un trozo de lardo, una col pequeña, zanahorias, cebollas, perejil, tomillo, sal y pimienta; se pone á hervir para que todo sea cocido. Estándolo, se separa la carne, se corta en pedacitos pequeños, se pican las legumbres y todo junto se hace hervir nuevamente en un puré de frijol sazonado convenientemente.

650

Sopa á la montañesa

Se pone á cocer en caldo un cuartillo de lentejas, dos zanahorias, dos cebollas y dos clavos de especia; se pasa luego por tamiz para formar un puré, haciéndolo hervir suavemente para desengrasarlo, y sazonándolo, por último, con sal y pimienta, orégano y tomillo, se vierte sobre las cortezas de pan fritas en mantequilla.

Si resulta el puré muy claro se le da color con sustancia de carne ó cuatro gotas de azúcar quemada disuelta en el mismo caldo.

651

Sopa de cebollitas

Se limpia suficiente cantidad de cebollitas de cambray, se perdigan y se hacen cocer en caldo endulzado; cuando estén cocidas se escurren, se pasan á un buen consommè dejando que den un ligero hervor, y se previene la sopera con dados de pan fritos en mantequilla, sobre los que se vierte el consommè junto con las cebollitas.

652

Sopa á la Xavier

Se deslíe una libra y cuarta de harina con seis yemas de huevo y dos enteros, sal y caldo en suficiente cantidad para que la masa quede líquida, lo bastante para hacerla pasar á través de los agujeros de una espumadera fina, se le agrega una cucharada de perejil picado muy finamente, se mezcla bien con la masa en union de la cuarta parte de una nuez moscada rayada y un poco de pimienta gorda molida, se incorpora todo bien; y con buen consommè se llena hasta las tres cuartas partes de una cacerola honda, la cual se pone al fuego, y cuando esté hirviendo el contenido se vierte sobre él la masa líquida á través de la espumadera, manteniendo siempre el hervor en su mismo punto para que cuajen los hilos que se van formando, cuidando de espumarla para que quede de mejor aspecto.

653

Sopa de novios

Se hacen hervir por algunos minutos dos onzas de migajon de pan, y se majan en un mortero limpio tres pechugas de gallina ó pollo, seis almendras dulces limpias y seis claras de huevo cocidas; se mezcla muy bien todo y se pasa por un tamiz fino, agregándole dos cuartillos de crema, más caldo, ó más bien consommè ya sazonado, y se mantiene caliente en baño María.

Se previenen luégo tostadas muy delgaditas fritas en mantequilla, y poco ántes de servir la sopa se hace hervir ligeramente el caldo, procurando menearlo frecuentemente porque suele cortarse si no se opera con precaucion, vertiéndolo luégo sobre las tortas.

654

Sopa á la polaca

Se cuecen en agua con sal suficiente cantidad de papas, despues de cocidas se cortan en rebanadas redondas é iguales, y por un cuarto de hora se pone á hervir caldo con hinojo picado (un puño es suficiente), se pasa este caldo por tamiz despues de que haya hervido y se ponen allí las papas, procurando sean suficientes para suplir la falta de pan.

Se polvorea, por último, la sopa ya colocada en la soperá con perejil é hinojo picados finamente.

655

Sopa de nouilles

Así llaman los franceses a una pasta que usan para formar una sopa, y que preparan al estilo de las masas alemanas ó italianas.

Se mezcla medio cuartillo de harina flor con seis huevos frescos, se añade un poco de agua con sal y pimienta haciendo una masa muy consistente que se extiende sobre la mesa con el palote ó rodillo hasta quedar reducida al grueso de un milímetro, se cortan entónces de ella tiras, rueditas, estrellas, etc., etc., lo que más agrade, se polvorean con harina para que no se peguen y se hacen cocer en caldo hirviendo, y cuando se va á servir la sopa se polvorea con queso de Parma, Gruyère, etc.

656

Sopa de arroz á la francesa

Despues de limpiar perfectamente el arroz se lava primero con agua caliente varias veces, frotándolo entre las manos, luégo, y por última vez, se lava en agua fria, poniéndolo á hervir en una corta cantidad de caldo; se está humedeciendo á proporcion que vaya esponjando, cuidando de que reviente bien y no quede como papilla.

Se conoce que se ha cocido bien cuando oprimiéndolo suavemente entre los dedos se deshacen los granos; entónces se le agrega buen consommè para que quede del espesor que se desee, aunque es preferible dejarlo más bien ligero que pastoso.

657

Sopa de garbanzos para vigilia

Se remojan los garbanzos desde el dia anterior, se cuecen en agua con ajos, sal y un trozo de bacalao; cuando ya estén cocidos se les echa suficiente cantidad de buen aceite de olivo, se dejan hervir por más tiempo, y momentos ántes de que sean llevados á la mesa se guisan con cebolla frita, ajos asados, perejil y unas yemas de huevo; todo esto se le echará al separarlos de la lumbre, moviéndolos mucho, y preparando la soperá con tostadas, se vierten encima de ellas los garbanzos guisados.

658

Sopa de espinacas

Se hierven las espinacas en una olla con agua, sal, mantequilla, un manojito de tomillo, mejorana y yerbabuena (menta), una cebolla picada y unos clavos de especia; cuando estén á medio cocer se les pone un poco de azúcar, un puñado de pasas, y se dejan acabar de cocer; se separan luégo del fuego y se pican, apartando ántes el caldo en que se cocieron; una vez picadas groseramente se pasan á una nueva cacerola, agregándoles su propio caldo tamizado, más caldo de carne, en el que se habrán disuelto seis yemas de huevo crudas, y estando bien caliente se vierte sobre las tostadas.

659

Huevos en aceite

Se pone al fuego una cacerola y en ella suficiente cantidad de aceite, en el que se hacen freir hasta que completamente se doren, una cabeza de ajo machacada, una cebolla partida en cuatro gajos y dos ó tres chiltepiquines; cuando esté todo dorado se aparta y allí se estrellan los huevos, adornándolos con perejil frito tostado, sazonándolos con sal y pimienta molida.

660

Huevos con jamon

Se frien en manteca hasta dorarse, algunas rebanadas muy delgadas de jamon, despues se apartan y en esa misma manteca se estrellan los huevos, se escurren y se adornan por encima con las rebanadas de jamon frito y perejil, sazonándolos con sal y pimienta.

661

Huevos estrellados en leche

Se pone en una cacerola suficiente cantidad de leche con sal fina y unas rajitas de canela, se deja hervir y se le agrega un terroncito de azúcar; luégo se estrellan allí los huevos uno á uno, se sacan y se sirven inmediatamente poniéndoles un polvito de canela.

662

Huevos al plato

Se unta un plato de plaqué (ó uno de fierro fondeado de porcelana) con mantequilla fresca, y se coloca sobre la parrilla á fuego suave ó sobre el rescoldo y tambien en el vapor de una olla, se sueltan allí los huevos que quepan y se deja cuajar la clara hasta que esté toda blanca; se separan entónces, se polvorean con nuez mozcada, sal y pimienta, agregándoles perejil picado finamente, y en otros casos sustancia de carne. Se sirven en el propio plato inmediatamente.

663

Huevos duros con natillas

Se derrite al fuego un poco de mantequilla, se agrega perejil picado fino, más un vaso de natillas bien escurridas, en las que se habrá desleido una cucharada de harina, se mezcla todo muy bien hasta que quede todo ligado, y colo-

cando las mitades de los huevos en un platon se bañan con esta salsa adornándola con perejil picado y tambien con pepinos, encurtidos, pickles, etc., etc.

664

Huevos estrellados en agua (pochées)

Se pone una sartén al fuego, con agua y sal suficiente, ó bien con caldo desengrasado, y cuando esté á punto de ebullicion se sueltan los huevos uno á uno, procurando no se unan; cuando ya esté cuajada la clara y sin permitir que se endurezca la yema, se les saca por medio de una espumadera de regular tamaño, y tendida previamente sobre la mesa una servilleta doblada en cuatro pliegues, se van colocando separadamente allí para que se escurran; momentos despues se pasan á los platos que deben estar calientes, y si se quiere se les adiciona una salsa de tomate, y si no simplemente se polvorean con pimienta y sal, y en otros casos con nuez moscada rayada.

Debe cuidarse que el hervor no sea fuerte, pues se romperian fácilmente.

665

Huevos con queso

Se pesan la cantidad de huevos que se desea hacer, y una tercera parte de su peso de queso rayado de Flandes, ú otro bueno, una sexta parte de peso de los mismos de mantequilla; se pone todo á fuego fuerte, revolviendo bien y despegándoles del fondo hasta que hayan espesado lo suficiente, se les polvorea con pimienta y sal molida.

666

Huevos hipócritas

Se cortan unas rebanaditas muy delgadas de jamon, se frien en mantequilla, procurando no se tuesten, pues se enrollarian con el calor; para evitar esto se voltean por ambos lados y se acomodan en una capa delgada sobre un plato de plaqué, se vierte sobre el jamon la mantequilla restante de la fritura, y luégo se quiebran sobre ésta suficiente cantidad de huevos para cubrir el jamon. Se sazona con sal, pimienta y nuez mozcada, y se pone á cuajar al vapor ó sobre fuego muy suave, procurando que el jamon quede oculto en el fondo del plato.

667

Huevos en salsa roja

Se escogen tres chiles anchos y se tuestan suavemente

procurando no les toque el fuego sino sólo el calor, pues de lo contrario saldría de feo aspecto la salsa; estando tostados se muelen con un poquito de vinagre, y esta salsa se frie en aceite con media cabeza de ajo machacada, media cebolla y sal, en seguida se deja sazonar hasta que quede de buen gusto, y entónces se sueltan los huevos en ella, ó bien se frien en aceite y se adornan con esta salsa.

Debe procurarse que al freir la salsa haya suficiente aceite para que salga de buen color.

668

Huevos rellenos

Se hacen cocer primero los huevos y en seguida se les despoja de su cáscara, se cortan por el extremo superior y se les sacan las yemas, las que se muelen en union de otras tres crudas con un migajon de pan remojado en natillas. Hecho esto se les agrega otro tanto de mantequilla y se sazonan con sal y pimienta, y bien mezclado todo se rellenan con ello los huevos, se cubren con sus tapas; poniendo una capa del mismo relleno en el fondo del platon, se cubren los huevos con miga de pan rociada con mantequilla, se colocan encima del relleno y luégo se pasan al horno á fuego muy suave, y pasados algunos minutos, se polvorean con perejil picado frito y se sirven.

669

Huevos revueltos

Se revienta la cantidad necesaria de huevos (dos por persona), se sazona con sal y pimienta, y colocada una cacerola al fuego, con partes iguales y suficientes de aceite y manteca, se hacen freir en esto dos cabezas de ajo machacadas, se sacan y se frien despues jamon picado fino, chícharos, puntas de espárragos (y si se desea hacer un revoltillo completo, se agregan cocidas y picadas las legumbres que más agraden); se mezclan, por último, los huevos y se procura que no queden ni muy espesos ni muy sueltos, sino de un punto regular.

670

Tortilla de huevos

De la misma manera que los anteriores se preparan los huevos; pero hay que cuidar de cocerlos á fuego suave y procurar que las legumbres queden envueltas en el centro del huevo, cubriéndolas constantemente á medida que el huevo vaya esponjando, se deja al último cierta cantidad más líquida, y levantando con cuidado las orillas izquierda y derecha de la fritura se unen formando poco á poco la tortilla, rodeándola á vueltas de sarten y procurando no se reviente el huevo líquido que debe conservarse en el centro.

671

Pámpano relleno

Se pica bastante perejil, ajo y cebolla, se mezclan tres ó cuatro huevos crudos, aceite, un trozo de requeson, sal y pimienta, formando una masa.

Se da un ligero hervor al pescado para poderle quitar las espinas, y se rellena con la masa anterior, se unta de aceite por encima, sal y pimienta, un polvo de chile seco y tamizado, se envuelve bien en un papel aceitado y se coloca en una cacerola con aceite y ajos machacados, cuidando de voltearlo; se despoja el papel al servirlo.

672

Pámpano asado

Se abre en lonjas atravesadas y entre ellas se pone perejil picado, ajo molido y aceite untado en todo el pescado.

Se pone sobre la parrilla á sancochar, y luégo se pasa á una sartén con aceite caliente, agregándole zumo de naranja, más ajos y perejil picados; se sazona, se le agrega un polvo de pimienta, y si se le quiere dar un gusto más marcado se pone un chorrito de jerez.

673

Beefsteaks á la alemana

Se limpia bien un filete, despojándolo de los nervios que lo cubren y de la gordura que conserva por el lado inferior, se cortan en seguida los beefsteaks del tamaño que se quiera y luégo se aplanan procurando dejarles una forma bien redonda y algo gruesos; se sazonan con sal, pimienta y un poquito de vinagre, se revuelcan luégo en aceite de comer fino y se ponen á la parrilla, volteándolos cuando se hayan cocido por un lado.

Entretando se cortan grandes rebanadas de cebolla, se frien hasta dorarlas en aceite, y cuando estén cocidos los beefsteaks se colocan en un platon, se les cubre con la cebolla y se adornan con papas fritas; algunas veces se sirven poniendo huevos fritos sobre los beefsteaks y encima la cebolla, procurando agregarles un poco del mismo jugo que sueltan los beefsteaks, o bien jugo concentrado de carne asada.

674

Pastel de carnes

Se prepara una masa consistente propia para pastel, con la cual se fondea un molde de suficiente capacidad, segun sean las personas que ocupen la mesa.

Se prepara de antemano una picadura de filete, jamon,

gallina, chorizos, perdices, etc., etc., todo cocido en caldo y vino jerez; se pican aceitunas, chilitos en vinagre, pasas, almendras, piñones, se mezcla todo añadiendo perejil picado y huevos duros, se sazona con sal, pimienta y un poco de nuez moscada; así que esté todo mezclado se liga este relleno con huevos crudos, un poco de rom y otro poco de aceite de olivo, en pequeña cantidad, se une bien y se rellena el molde con esto, procurando que queden las capas bien apretadas, dividiendo cada una con encurtidos finos, como pepinos, cebollitas, zanahorias, etc., etc., y con huevos cocidos rebanados; cuando se haya llenado el molde se cubre con una capa de la misma pasta, se unen bien las orillas y se pone á cocer á fuego suave; cuando ya se comprenda que está para cocerse se le dan dos ó tres piquetes por encima para desahogarlo del exceso de líquido que pueda contener, se le da una mano de clara de huevo por encima para que quede de buen aspecto, y se separa del fuego. Se sirve frío ó caliente, según agrade.

675

Pastel de garbanzos

Se cuecen los garbanzos en agua con tequesquite, luégo se lavan con agua caliente y se muelen con un poco de pan frío, frito sin tostarlo, procurando queden bien molidos; más unas yemas cocidas también molidas con pan finamente; con todo se forma una pasta.

Para rellenar este pastel se frien gitomates, tomates y cebollas, perejil, orégano, clavo, pimienta, azafrán, cominos, pasas, almendras, alcaparras, pedazos pequeños de pescado cocido, del que más agrade, y aceitunas.

Estando todo bien frito y espeso, se unta un molde con manteca, se fondea con la pasta anterior y por los lados, y se hace cocer el pastel; luégo que está cocida la masa se rellena con el anterior, se cubre con una tapa de la misma masa y se le pone un *comal* con fuego encima para hacer cocer bien esta cubierta; luégo que se separe del fuego, se polvorea en caliente con azúcar y canela molidas, para darle mejor vista.

676

Pastel de manzanas

Mondadas y descorazonadas las manzanas, se les da un hervor, se sacan y se escurren, despues se ponen á hervir en almíbar clarificado hasta que se forme una pasta, á la que, ántes que espese, se le agregará suficiente clavo, canela y pimienta, apartándola del fuego.

Se lavan bien tuétanos de vaca, se les dan dos ó tres hervores, y escurridos se muelen con pan y manteca suficiente, huevos crudos, pasas deshuesadas y sal; se remuele bien todo y untando un molde á propósito se fondea con esta masa y se cubren todas sus paredes, dejando una porcion para

cubrirla despues de haberla relleno con la pasta anterior de manzanas, procurando que ésta no tenga mucho líquido, pues retardaría el cocimiento del pastel.

Esto se hace poniéndolo al horno á fuego suave, y en el momento de sacarlo se barniza por encima con clara de huevo y azúcar en polvo.

677

Timbal de macarrones

Se fondea un molde regular con pasta de pastel y se rellena con macarrones finos cocidos en agua con sal, poniendo en el fondo una capa de trocitos pequeños de mantequilla fresca, queso de Gruyère en polvo y encima macarrones; se van alternando así las capas hasta llenar completamente el molde.

La capa de encima debe ser la más cargada de mantequilla, y cubierta muy bien con queso, se le coloca una tapa gruesa de pasta procurando cerrarla bien por todas las juntas.

Si se quiere adornar más este pastel se escogen menudencias de ave, se pican groseramente y se van distribuyendo entre los macarrones al tiempo de ir colocando las capas, y si se desea puede rayarse un poco de nuez moscada para darle mejor gusto.

Estando el pastel relleno y cubierto, se introduce al horno á fuego suave, y cuando esté bien dorado se retira, sirviéndolo caliente.

678

Costillas de carnero á la Colbert

Se limpian y aderezan bien las costillas de carnero, se les troza la parte de hueso para dejarlas de un tamaño regular y se aplanan bien, despues se asan á la parrilla untándolas de aceite bueno de olivo y sazonándolas con sal y pimienta, ó bien se frien en manteca.

Entretanto se cuecen, se les prepara una salsa con chícharos, zanahorias y nabos; estos últimos cortados esféricamente del tamaño de los chícharos, se hacen cocer con sal, y en salsa de harina, cebolla, leche y mantequilla se mezclan dejándolos hervir algunos momentos; formada así esta salsa se pone una cama en el platon y encima de ella se colocan las costillas, se bañan con jugo concentrado y se adorna la punta del hueso con papel picado formando cartucho alrededor del mismo hueso.

679

Costillas de carnero á la Robert

Preparadas las costillas como las anteriores, se les pre-

para esta salsa: se frie harina con cebolla hasta ponerla oscura, se liquida con vinagre y caldo y se deja hervir, luego se cuele, se le pican pepinos finos, se le agrega jerez y dejándola hervir más, se sazona con sal, mostaza inglesa y pimienta, y con esta salsa se bañan las costillas estando colocadas en el platon.

680

Costillas de carnero á la italiana

Se aderezan las costillas primeramente, luego se aplanan bien y se sazonan con sal y pimienta. Se tiene prevenido polvo de pan y queso rayado juntamente; se revuelcan primero las costillas en huevo crudo batido, luego en el queso y el pan, y se ponen á freir hasta que queden bien doradas.

Se pueden servir adicionándolas con macarrones fritos, ó bien con cualquiera clase de legumbres fritas en mantequilla y previamente cocidas.

681

Costillas de carnero con hongos

Como hemos dicho en las recetas anteriores, se preparan las costillas y se sancochan en mantequilla, luego se les agrega cebolla picada, sal y pimienta, un puñado pequeño de harina y enseguida se les agrega suficiente vinagre y caldo, se dejan cocer en éste y cuando lo estén se pasan á la siguiente salsa:

Dorada suficiente cantidad de harina y cebolla hasta quedar oscuras, se liquidan con caldo concentrado, se sazona esto con sal y pimienta y se deja hervir por algunos momentos, luego se tamiza, se vuelve al fuego y se le agrega suficiente cantidad de hongos de lata (champignons) picados, un vaso de vino jerez y perejil picado; é inmediatamente se aderezan, escurridas, las costillas en un platon y se les vierte encima la salsa dicha.

682

Costillas de carnero á la pastora

Se forma una lumbrada en un patio, y cuando la madera se haya reducido á brasas y ya no despida humo, se cuelgan de un gancho de alambre, en el centro del fuego, los costillares untados de manteca mezclada con chile ancho molido, sal y bastante ajo; se dejan asar, y en el rescoldo se asan á la vez algunas papas con todo y su cáscara. Cuando ya las costillas se hayan asado por todos lados, momentos ántes de separarlas del fuego, se sacan las papas del rescoldo y con una cuchara se las despoja de la cáscara, y ántes de que se enfrien se mezclan groseramente con chile verde, ajo y tomates asados y molidos, y con mantequilla fresca y sal se

mezcla bien todo y se adicionan con este puré las costillas, que se irán cortando del costillar al momento de ir las sirviendo.

683

Costillas de carnero rellenas

Las costillas de carnero se escogen manidas, se despellejan y desceban, se aplanan perfectamente procurando despegar la carne junto al hueso, á fin de que éste quede de un largo regular para poder plegar sobre él el papel. Ya aplanadas se sazonan con sal, pimienta y zumo de limon, dejándolas por una hora en esta infusion en un trasto de barro ó cubeta; al cabo de este tiempo se pasan á una nueva infusion de aceite, dejándolas así hasta el dia siguiente.

Se van sancochando en aceite bueno de olivo, y despues se tienden sobre la mesa unos cuadros de papel proporcionados al tamaño de las costillas, sobre éstos se van colocando y encima de cada costilla se va poniendo una cucharada de relleno, preparado ántes como para chiles, ú otro que más agrade; en seguida se les riega un poquito de aceite por encima, se pliega ó dobla el papel sobre sí mismo, y se cubre la costilla encerrándola en esa cubierta que se pliega alrededor bien, dándole una forma redonda é igual.

Se ponen luego á la parrilla á fuego suave para que se acaben de cocer y cuidando no se quemee el papel; se van colocando en el platon tal como salen de la parrilla, acompañadas de trocitos de limon.

684

Pasta de nuez

Se endulzan dos cuartillos de leche con libra y media de azúcar, se cuele y se le mezcla media libra de nueces molidas, se pone al fuego dándole punto más alto que el de cajeta, se aparta, se bate y se vacia.

685

Tapado de pichones

Se cuecen los pichones en agua con sal, despues se revuelcan en harina y se frien, se sacan de la manteca y en ella se echan ajos, cebollas, gitomates, chiles verdes, todo picado, clavo, pimienta y cominos molidos; se frie el recaudo, se añaden lechugas cocidas, escurridas y picadas, sal, aceite, vinagre y un poco de caldo de los mismos pichones, se deja hervir hasta que quede todo sazonado y casi seco, se divide el recado en dos partes, con una se hace una cama sobre la cual se colocan los pichones con aceitunas y chilitos curados, cubriéndolos con la otra mitad, se aplanan bien apretándolos un poco, se les riega con buen aceite de comer, y se pone

la cacerola á dos fuegos suaves para que se acaben de sazonar y se doran por encima.

686

Guisado de pollos

Cocidos los pollos con sal, se muelen gitomates asados, tomates cocidos, cebollas crudas, ajos asados, orégano, tomillo y chiles verdes cocidos, se frie todo esto, se liquida con el mismo caldo del pollo agregándose aceite de olivo, vino y vinagre, sazoniéndolo con sal, clavo y pimienta en polvo.

Cuando haya dado algunos hervores se le añaden cebollitas cabezonas cocidas, chilitos en vinagre y aceitunas, poniéndole, si se quiere, un polvo de canela por encima.

687

Guisado de carnero

Se mechan unas pulpas con tiras de jamon, se frien en manteca con sal y ajos molidos; cuando ya estén fritas se agrega suficiente vinagre y agua para que acaben de cocerse.

Luégo se deshuesan aceitunas, se muelen con pan frito y tostado en cantidad suficiente para formar el caldillo; se debe procurar que las aceitunas estén buenas todas, pues de lo contrario saldrá el guiso de mal sabor, se les agrega clavo y pimienta, poniéndose á freir todo lo molido, y en esta fritura se pone la carne agregándole su caldo y dejándolo hervir hasta que haya espesado suficientemente; se le agrega, por último, un poco de aceite bueno.

688

Pollos en vino de Champaña

Se lardean los pollos con jamon y gordura de cerdo, se sancochan en una cacerola con aceite y se pasan á otra fondeada con tiras de jamon y tiras de vaca, echando encima el aceite del sancocho, un manojito de perejil, cebollitas, dos cabezas de ajo, dos clavos de especia, tomillo, laurel y albahaca, sal y pimienta entera; se cubren con más tiras de jamon y rebanadas de limon, y se dejan sudar á fuego suave por media hora, humedeciéndolos poco á poco con champaña; cocidos, se pasa su caldillo por tamiz, se desengrasa y se mezcla un trocito de mantequilla amasada con harina, dejándolo espesar un poco y rociando nuevamente con él los pollos al tiempo de servirlos.

689

Guisado de pollos

Se ponen á cocer los pollos en agua con sal, pimienta,

orégano y tomillo; entretanto se frien unas cortezas de pan hasta dejarlas tostadas y oscuras, se muelen con almendras fritas, bastantes alcaparras, canela y clavo; se disuelve esto con vino jerez y se hace freir, liquidándolo después con el mismo caldo del cocimiento de los pollos previamente tamizado; luégo que haya espesado se colocan allí las piezas de carne, se deja hervir un poco más, y momentos ántes de ir á servirse se le agregan aceitunas, seis yemas, chilitos en vinagre; jamon frito y pepinos finos rebanados en tajaditas delgadas y largas.

690

Buñuelos de pasas

Se hierven las pasas en agua, se deshuesan, muelen y mezclan con una libra de harina; se deshace esta pasta en huevos batidos como para freir, y despues de bien mezclada se toman con una cuchara chica porciones que se van friendo en manteca. Se sacan y se les echa unas gotas de agua de azahar con almíbar clarificado adornados con ajonjolí tostado y grajea.

691

Ensalada de Noche Buena

Picada bastante lechuga se echa á remojar con los cogollos de la misma. Se cortan rábanos partiéndolos á lo largo y formando figuras al capricho, se pican tambien betabeles, zanahorias, jícamas, nueces, piñones y plátano pasado, y de la estacion guineo, se saca la lechuga del agua y se escurre bien, se mezcla con todo y se revuelve sazoniéndola con salsa de vinagre, aceite, ajo molido con sal y pimienta; esto se hace en el momento que se vaya á servir mezclándole al revolverla confites, anisitos, almendras mondadas, ruedas grandes de jícama, lima, naranja, peron, chilitos, aceitunas y alcaparrones.

692

Pastel de becazinas

Desplumadas y limpias las becazinas se les sacan las entrañas y se destripan, se acomodan bien, liándolas con un hilo de cáñamo delgado y se ponen á dorar ó bien a asar en una cacerola fondeada con lonjas de jamon gordo, se rocian de vez en cuando con caldo y buen vino jerez, y cuando ya estén para cocerse se sazonan con sal, pimienta y orégano en polvo, se les agrega una poca de salsa de harina oscura y más jerez; estando un poco espesa la salsa se pasan á un pastel preparado de antemano para recibirlas, acomodándolas en su centro y quitándoles los hilos previamente; se pica el jamon muy menudamente y se agrega al pastel, dejando éste

al horno por el tiempo suficiente para su cocimiento, barnizándolo al salir con clara de huevo untada por encima.

A este pastel pueden agregarse, al capricho, hongos, trufas, pepinos ó encurtidos finos, menudencias de aves; también pueden substituirse las becazinazas con cualquiera otra clase de aves pequeñas y aún grandes, sólo que en este caso deben cortarse las piezas proporcionalmente de un tamaño regular.

693

Fritura de gangas

Limpías y destripadas las gangas, se unta una cazuela con manteca y en ella se acomodan dichas aves y se cubren con agua, se les echa la sal correspondiente, una ó dos cebollas crudas divididas, un chile ancho y dos ó tres ajos machacados. Se dejan hervir hasta que se cuezan, añadiéndoles entónces un poco de vinagre, clavo, canela y pimienta; se cubren por encima con un poco de fuego, y se deja consumir todo el caldo que aún contengan, dorándose solas en su propia grasa.

Se sirven con cualquiera ensalada que más agrade.

694

Fritada de gangas

Se unta una cazuela con manteca, en ella se ponen las gangas y se cubren con agua, se les echa la sal correspondiente, una ó dos cebollas crudas divididas, un chile ancho y dos ó tres ajos limpios machacados; se dejan hervir hasta que se cuezan, y se añade entónces un poquito de vinagre con tantito clavo, canela y pimienta. Se pone un comal encima de la cazuela con unas brasas, y á dos fuegos se deja consumir todo el caldo; se doran en la grasa que sobre en la cazuela y se sirven solas ó con algunas de las salas ó caldillos para aves.

695

Futura miscelânea

Se cortan en cuadros regulares un poco de hígado de ternera, higaditos de pollo, sesos cocidos, jamon ó tocino, mollejas de ternera cocidas y el tuétano que contiene el centro del espinazo del buey ó del carnero. Se les exprime un limon, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada rayada; luégo se revuelcan en dos huevos disueltos y se cubren con pan rayado; en seguida se ponen á freir, echando un poco de cebolla picada, y cuando estén bien dorados, se sirven con perejil frito.

696

Gangas guisadas

Después de bien limpias las gangas se ponen á cocer con dos cabezas de ajo enteras, dos chiles mulatos ó anchos muy desflemados, y la correspondiente sal, un tanto de agua y otro de vinagre; cuando estén cocidas se les quita el caldo y se deja enfriar. Ya frio se cuele para recoger la grasa que contenga, se pone ésta en una cazuela con un poquito de aceite, se frie allí una porcion de alcaparras desaladas y molidas con un puño de hojas de perejil, un poco de hígado de cabrito ó de ternera rallado, aumentándolo con caldo del en que se cocieron las gangas con tantito clavo y canelamolidos; cuando esté acabado de espesar se sazona con la sal correspondiente y se sirve.

697

Beefsteakcs á la holandesa

Preparados los beefsteaks como es costumbre, se sazonan con sal, pimienta y se salpican de harina y gotas de limon. Se previene ántes una cacerola con suficiente mantequilla, no muy caliente; allí se frien por ambos lados; cuando estén en su punto se vierte un chorrito ligero de vino jerez en la cacerola, se remueven todos y se colocan en el platon.

Se amasa ántes un poco de mantequilla mezclada con una puntita de queso de Holanda ó Rockefort; y habiendo vertido la salsa que quedó en la cacerola sobre los beefsteaks, se le pone á cada uno una pequeña porción de la mantequilla amasada, se salpican de perejil picado fino y se adornan con sus respectivas papas fritas ó al vapor, que es mejor.

698

Gangas en chile-ajo

Después de haber limpiado y destripado las gangas se hacen cocer al horno ó á dos fuegos en una sartén cubierta con una tapadera con fuego por encima, procurando untar las aves con un poco de aceite ó manteca ántes de ponerlas al fuego, y sazonándolas con bastante sal y pimienta. Luego se previene una salsa de chile ancho con un diente de ajo, vinagre, sal y un trocito de pan frito en manteca, se muele todo con una rajita de canela, y se hace una pasta como para adobo, se frie, y estando algo espesa se untan con ella las gangas y se vuelven al fuego hasta que se doren completamente, echando el resto de la salsa en la grasa que hayan soltado en el fondo, sirviéndoles esta como una salsa accidental.

699

Gangas en salsa de Madera

Preparadas y limpias las aves se atan con una hebra de

cáñamo blanco, procurando darles una forma bien recogida y en seguida se ponen á sancochar al horno á dos fuegos. Entretanto se prepara una salsa, desliendo unas cucharadas de harina en suficiente vino de madera, añadiéndole otras cucharadas de caldo concentrado ó sustancia de carne. Se deja hervir á fuego suave, añadiéndole mantequilla, nuez moscada y limon verde confitado ó cubierto dividido en trocitos (esto último se pondrá despues de haber colocado la salsa).

Se ponen las gangas sancochadas en dicha salsa hasta que se cuezan bien, á cuyo punto ya la salsa habrá espesado convenientemente. Entónces se desengrasa ésta y se agrega el limon picado.

700

Fritura republicana

Se compone de sesos, alcachofas, menudencias de gallina, criadillas de carnero, lengua ó manitas del mismo. Se cuece todo separadamente y se pica en pedacitos menudos, friéndolos en mantequilla con la sal correspondiente, pimienta y un poco de zumo de limon; se deslíe despues en medio vaso de agua un poco de harina y se echa en la fritura; cuando haya hervido bien y consumídose lo necesario se aparta del fuego y se le deslíen tres yemas de huevo, revolviendo bien todo se pasa ligeramente por el fuego y se sirve inmediatamente.

701

Riñones de buey á la Chapsal

Se unta con mantequilla una sarten, y se cortan en ruedas delgadas los riñones, colocándolos allí, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, se dejan freir á fuego moderado por algun tiempo, saltándolos repetidas veces para que se cuezan por ambos lados, se les incorpora una cucharada de harina, una copa de vino madera ó jerez y un poquito de aguardiente; se deja hervir un poco más de tiempo, y al ir á servirlos se polvorean con perejil picado muy finamente, debiendo quedar bastante caldosos.

702

Riñones con chícharos y ejotes

Se cuecen enteros los riñones en agua con sal, ajos y cominos molídos, y con ellos se cuecen ejotes picados y chícharos; estando cocidos los riñones se rebanan, se frien en manteca con sal, igual cantidad de chile ancho y pasilla remojado y molido con ajo, cominos y pan frito, despues se echan los riñones picados, los chícharos, ejotes y caldo; cuando ya estén sazonados y consumido el caldo, se polvorean con orégano.

703

Fritura á la romana

Los franceses llaman en su idioma *amourettes* al tuétano de carnero ó de buey, que se encuentra en el hueso del espinazo y corre á lo largo de éste por su parte central. Sacando este tuétano con especial cuidado para no romperlo, se corta en trozitos largos como de tres pulgadas, se polvorea de sal y pimienta, y se reboza de huevo batido y pan rayado, ó de harina; en seguida se tiene ya á prevencion un sartén con manteca caliente, y se van friendo á fuego suave para que queden bien dorados y no se quemem superficialmente. Se escurren, y con una salsa cualquiera, por separado se sirven; o bien simplemente con perejil en rama frito y rebanadas de limon.

704

Fritura de pechugas de gallina en cajitas

Se compra un gran pan para *sandwichs*, y se tiene envuelto en una servilleta húmeda ligeramente hasta el dia subsiguiente en que se debe emplear. Ese dia se le quitan las costras de todos lados y se cortan en tiras como de cuatro dedos de alto, ó segun la altura que se les quiera dar á las cajitas, y se divide en cuadros ó largos, á fin de dejar un cuadro proporcionado. A éste se le saca el migajon central, procurando que el pedazo del centro vuelva á servir de tapa, se vacia el resto del cuadro con especial cuidado, dejando hecha una verdadera cajita. Se aderezan las tapas delgadamente y se frien unas y otras, procurando no romperlas y se escurren bien cuando estén doradas.

Se hierve leche suficiente con rebanadas de zanahoria que se sacan despues que le hayan dado sabor, apartando aquella del fuego.

Se pone al fuego una cacerola con manteca ó mantequilla y en ella se frie bastante cebolla picada, se agrega harina y ántes de que se dore se va mezclando la leche meneándose bien para disolverla, se le pone sal, pimienta, y nuez moscada rayada; despues de que haya hervido se cuele por tamiz, y teniendo ya en prevencion las pechugas de gallina picadas finamente, se agregan á la leche, la cual se vuelve al fuego para que espese lo conveniente, polvoreándola, por último, con un poco de orégano y tomillo.

Se rellenan con esto las cajitas, se colocan en un platon poniendo á cada una su respectiva tapa, y adornadas con perejil entero y frito se sirven.

705

Fritura de gallina en leche

Se asa en crudo una gallina matada la víspera, y despues de fria se deshuesa y se pica menudamente.

Se frien en manteca cebolla y dos dientes de ajo picados fino, una poca de harina, y se le echa despues un cuartillo de leche, dejando hervir esta salsa hasta que espese. Entónces se mezcla la carne picada de la gallina, sazónándola con sal, clavo y canela en polvo, añadiendo perejil picado.

Se deja enfriar esta mezcla, despues se revuelve con dos huevos crudos, en seguida se van tomando porciones uniformes para formar con ellas la figura que se quiera, como piloncitos, peras, etc.; se revuelcan, por último, en pan rallado ó en bizcocho molido, y rebosadas con huevo batido se doran en manteca, adornándolas con perejil en rama frito.

706

Liebre adobada

Despues de haberla deshuesado enteramente, se pone á cocer con sal, pimienta, zanahorias, cebollas, un manojito surtido, caldo y vino blanco, en partes iguales. Se deja así cocer á fuego suave por hora y media, habiéndole añadido tambien todos los huesos desquebrajados, media rodilla de vaca y tajadas de jamon, las cuales se colocarán en el fondo y por encima. Ya cocida la liebre se aparta del fuego y se cuele el caldillo.

La misma preparacion se hace cuando se desea hacerla picante, sólo que entónces se suprime el vino y se agrega salsa de chile ancho molido y aceite de comer fino.

707

Liebre con arroz, en un minuto

Despues de limpia la liebre, se pone al fuego una sartén con manteca ó aceite, en el que se frien ajos y cebolla con sal, granos de pimienta, clavo y pimienta en polvo; se echa allí el arroz despues de bien regado con agua por dos ó tres veces. Estando frito, se le añade agua en suficiente cantidad, agitando un poco el fuego; entretanto se tendrá ya la liebre cocida de antemano con especias; se agrega la carne al arroz momentos ántes de ser llevado á la mesa, rociándolo con suficiente vino jerez ó madera.

708

Liebre alcaparrada

Despellejada y vaciada la liebre se lava con agua hirviendo, despues con vinagre fuerte, y se pone á cocer con sal y cebolla. Cuando ya lo esté bien, se saca y enjuga, se frie en aceite con sal y se aparta del fuego cuando comience á tomar color.

Se dora en manteca una corteza de pan y despues bastante cebolla, ajo y un poco de perejil, todo picado, se agrega agua, clavo, pimienta y canela, molido esto juntamente

con el pan, y disuelto todo en un poco de buen vinagre se sazona con la sal suficiente y se echa allí la liebre cortada en raciones y, además, las alcaparras suficientes, aceitunas, tornachiles, y cuando haya espesado se le agrega el aceite en que se frió la carne y se deja espesar cerca del fuego.

709

Gigote de liebre

Puesta á hervir la liebre con su piel y destripada, despues de un hervor se le quita, se deshuesa y en gran cantidad de manteca se frie con cebolla y ajo picados. Cuando haya tomado cierto color dorado se saca, y despues de haberla polvoreado con sal, canela y clavo se envuelve en papeles untados con manteca y se acaba de cocer á la parrilla.

Despues se desenvuelve y se unta nuevamente con aceite fino, volviéndola á la parrilla; se deja luégo enfriar y se pica menudamente.

En seguida se frie en un poco de aceite, dándole una vuelta, se le vierte un chorrito de vinagre aguado, se le agrega una raja de canela y tres ó cuatro clavos de especia, rebanadas de lima agria, hojas de naranjo cocidas en agua y un trozo de azúcar; dejando que hierva á fuego manso.

Al servirse debe ir bien caliente, adornada con tostadas de pan frito en manteca colocadas en el fondo del platon, se le agrega un vaso de vino madera, se polvorea con canela molida y huevos duros picados groseramente.

710

Gâteau de liebre

Se deshuesa una liebre quitándole tambien todas las membranas y tendones, se asa y pica groseramente, moliendo en seguida toda la picadura, añadiéndole cuando se muela una ubre cocida de vaca. Se amasa todo con miga de pan remojada en caldo, sazónando todo con sal, pimienta, tomillo, y laurel, perejil y ajo picados menudamente. Se liga con yemas crudas de huevo, mezclando todo perfectamente.

En seguida se fondea con tajadas de jamon un molde de cobre ú hoja de lata, se coloca luégo el picadillo y se cubre con otras tajadas de jamon, luégo se cuece al horno ó en baño María, despues de cuya operación se deja enfriar.

Para sacarlo del molde se calienta ligeramente con agua y se vacia, en seguida se quita con cuidado el jamon y se baña con una jaletina bastante espesa ó con rayadura de pan.

711

Liebre en envinado

Despues de lavada y cocida la liebre sin descuartizar, se

deshuesa con mucho cuidado para no hacerla pedazos. Se asan gitomates y se muelen con bastante canela, poca pimienta y azafrán. Se frie esto bien, se le echa un poco de caldo y la sal competente; en seguida se agrega la carne, perejil picado, pasas deshuesadas, tornachiles, aceitunas, rebanadas de plátano y piña. Se hace cocer á dos fuegos suaves hasta que se consuma el caldo lo suficiente y pocos momentos ántes de servirse se le echa vino moscatel ó maderá y se deja reposar.

712

Liebre campestre

Destripada la pieza se hace desollar para quitarle la piel y se unta con manteca y sal, ajo y cebolla machacados ó restregados; se coloca de cierto modo en el hogar ó fogata, soplando bien la ceniza que pueda haber en las brazas, se voltea por todos lados, y cuando ya esté dorada se le prepara una salsa de huacamole ó bien de gitomate.

713

Liebre a la cazador

Destripada y sin quitarle la piel se rellena con su hígado y otros más si los hubiere, con perejil y cebolla picados menudamente y majado esto en un mortero con mantequilla fresca, sal y pimienta.

Se cose el vientre á la liebre para que no se salga el relleno, se pone al asador y se deja cocer á fuego manso hasta que lo esté perfectamente, lo cual se conoce en que la piel se despegá del cuerpo fácilmente.

Se quita del asador, se le separa la piel hasta que quede bien limpia y se sirve con salsa de pimienta.

714

Liebre en adobo francés

Vaciada y limpia la pieza se mecha con tiras delgadas de jamon, se sazona con aromas molidas con sal y pimienta.

Cuando los lomos y piernas estén mechados, se colocan en una cacerola unas bandas de jamon, un manojito de perejil y cebollitas, dos hojas de laurel, otro manojito de to-millo, dos ó tres zanahorias y clavos de especia.

Se humedece todo con buen caldo y se pone á cocer hasta que la liebre esté bien blanda, rociándola de vez en cuando conforme se vaya consumiendo el caldo.

715

Liebre á la Civet

Desollada y dividida la liebre se coloca en una cacerola

con un buen trozo de mantequilla, y un manojito guarnecido con jamon, hígados del mismo animal, alcachofas y hongos, todo pasado ántes al fuego; se agrega un poco de harina desleida en caldo salado, y pimienta, así como un buen vaso de champaña ó maderá.

Se deja cocer bien, y ántes de servirse se le agrega una liga hecha de hígados del mismo animal, la cual se pone á cocer con el mismo.

716

Gran pastel de liebre

Se prepara masa para fondear un molde de pastelería, y cubierto esto por todos sus lados, untándolo previamente de mantequilla, se coloca dentro de él el siguiente relleno: De las piezas de liebre sobrantes de algun guiso ó bien, cocidas dichas piezas el dia anterior con sus especias correspondientes y buen vino jerez, se deshuesan con sumo cuidado y se pican menudamente.

Se pican asimismo, pero más groseramente, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre, almendras, pasas y piñones, jamon magro y gordo cocido, choricitos finos enteros, y todo esto se mezcla al relleno, bañándolo con una salsa de maderá, en poca cantidad.

Se rellena perfectamente el molde, cuidando esté bien sazonado el relleno, se le hace un respiradero ó pequeño agujero por la tapa superior, y se pone á cocer al horno á fuego suave, cuidando de meter por arriba un popote para ver si se ha consumido enteramente la salsa, en cuyo punto se aparta para servirlo frio.

717

Trozo de venado mechado

Despojado de las fibras y pellejos superficiales que lo cubren se aplana con un machete plano ó se apalea con un rodillo, en seguida se mecha por la parte de encima que presenta mejor aspecto, con tiras delgadas de jamon gordo, y por todo su interior con tiras ó cuadros algo más gruesos, abriéndole una guía con un cuchillo delgado y angosto.

Preparado así se coloca en una cacerola honda, se unta con suficiente manteca y se polvorea con sal, pimienta, to-millo y orégano, se le echa caldo y vinagre en poca cantidad; se pone á cocer al horno, y así que haya cocídose y reducido la cantidad de caldo se riega con vino maderá ó jerez, se vuelve por otros momentos al horno, á fin de que se espese un poco este nuevo líquido, volteando el trozo por ambos lados, pero procurando que se dore la parte mechada.

Se saca despues, se aparta el trozo, y desengrasando la salsa se sirve en salsera separada, bien caliente.

718

Venado asado, con pasas de Corintho

Se toma un buen trozo de venado, se mecha y se pone á asar al horno sazonándolo con sal y pimienta. Entretanto se forma una salsa de harina dorada en mantequilla más oscura que clara, se dora también cebolla y mezcladas ambas cosas, se le agrega un poco de azúcar y un poco de Jerez. Se pasa por tamiz, y se vuelve al fuego añadiéndole pasas de Corintho, remojadas en agua y bien escogidas. Para servirlo se lleva la salsa en sopera aparte, agregándole ántes el jugo que haya soltado el asado, desgrasándole previamente.

719

Pulpetas de venado mechadas

De un filete de venado, ó bien de la parte del muslo, se cortan delgadas unas lonjas que se aplanan ligeramente con un aplanador de fierro. Se mechan con dos tiras finas de jamon cada una, se sazonan con sal, pimienta, orégano y tomillo, y se ponen á dorar ligeramente en una sartén. Después se les agrega un poco de vinagre bueno, jerez ó maderita suficiente y caldo desengrasado, se deja que hiervan en este líquido durante una hora á fuego manso, y cuando haya espesado regularmente la salsa se le añaden chiles encurtidos, alcaparras y aceitunas; se procura servir las prontamente.

720

Pierna de venado á la inglesa

Se apalea ó aplanan una pierna de venado y en seguida se traspasa por diferentes puntos para mecharla con tiras de jamon, con zanahorias cortadas á lo largo y nabos, y si gusta también con dientes de ajo.

En seguida se coloca en una cacerola ó asador suficiente para contenerla y se unta con bastante manteca, sal y pimienta. Además, en el mismo asador se colocan alrededor de la pierna unas pasas grandes mondadas para que se asen al mismo tiempo, y se mete al horno.

Pocos momentos ántes de sacar el asado se baña perfectamente con un poco de vinagre y vino jerez ó maderita, se recoge en seguida la salsa que resulte, se desengrasa bien y se sirve en salsera aparte, bien caliente.

El asado se coloca en un platon rodeado con las mismas papas que se cocieron juntamente con dicho asado.

721

Costillas de venado empapeladas

Se cortan de un costillar de venado las costillas y se adel-

gazan aplanándolas, en seguida se sazonan con sal y pimienta y aceite fino.

Se cortan dados pequeñitos de jamon, y se pone ajo, perejil, carne de puerco y gitomate, se pica todo y se mezclan los dados friéndose perfectamente. Después se le pone á cada costilla una porcion extendida por encima, se coloca la costilla sobre un cuadro de papel de su doble tamaño, se aceita bien y se pliega, encerrando la costilla en él; luego se pasa á la parrilla á fuego suave, cuidando que no se quemé y volteándola por ambos lados; cuando ya esté cocida se sirve.

722

Costillas de venado rellenas

Se cortan y aplanan las costillas por la parte gorda, echándose en seguida en vinagre con sal. Se dejan allí por dos horas y luego se escurren para sancocharlas en agua con sal y pimienta; se rellenan con un picadillo de carnes de puerco y carnero, ajos, cebollas, gitomate, perejil, yerba buena, un migajon de pan remojado en caldo, todo lo anterior picado, y además, huevos crudos, pimienta, sal, alcaparras y acitron; ya rellenas se van colocando en una tortera prevenida de antemano con manteca y fondeada con ajos, pimienta, cebolla, perejil y hojas de laurel, poniendo una capa de este recado, otra de costillas, y así alternándose.

Se cubre la tortera con una tapa metálica ó comal, y á dos fuegos, en seco, se tiene mientras se doran las costillas; después se agrega vinagre ó vino jerez y caldo desengrasado, dejándolas acabar de cocer con más fuego arriba que abajo, cuidando que éste sea muy suave, ó bien se coloca la tortera en rescoldo caliente.

Se sirven poniéndoles como salsa su propio caldillo restante, que se cuida sea un poco líquido y suficiente, adornando el hueso de cada costilla con un papel picado y enrollado á su alrededor.

723

Costillas de venado con espárragos

Se cortan y aplanan las costillas, sazonándolas con sal y pimienta; se ponen á macerar por media hora en vinagre, al cabo de este tiempo se sacan y se sancochan ligeramente en mantequilla. Después se prepara una salsa con cebolla, harina dorada oscura y jugo concentrado de carne; en esta salsa que deberá estar algo líquida, se ponen las costillas para que se acaben de cocer, después se agrega un poco de vino jerez ó maderita, se separan momentáneamente las costillas para colar la salsa, volviéndolas después á ella y agregando á la vez las puntas de un manojo de espárragos, si son conservados, pero si son del país se hacen cocer previamente.

724

Trozo de venado con alcaparras

De una pierna de venado se escoge el mejor trozo, y se mecha con tiras de jamon por la parte interior, y con otras más menudas ó delgadas por la superficie. Se unta en seguida manteca, y se sazona con sal, pimienta y laurel en hoja, poniéndolo al horno hasta quede bien dorado. Luego se prepara una salsa con harina dorada oscura, sal, pimienta, vinagre y mantequilla, hongos picados y alcaparras molidas, se frie todo perfectamente, liquidándole ligeramente con caldo ó mejor con el jugo del mismo asado, y se sirven bien caliente, agregando á esta salsa unas alcaparras enteras.

725

Pulpas de venado mechadas en adobo

Se ponen las pulpas á desangrar en agua, y luego bien limpias se mechan con tiras de jamon, sazonándolas con sal, pimienta, dientes de ajo, clavo y rajitas de canela; se ponen en una cazuela con chile ancho tostado, remojado y molido en union de ajos, pimienta, clavo, canela, cominos y culantro tostado; se deslíe esta pasta con vino y vinagre, y se sazona con sal, orégano y rebanadas de lima, haciendo bañar las pulpas en este adobo hasta el día siguiente en que se ponen á cocer en el mismo adobo, añadiendo el agua necesaria y friéndolo en manteca.

Estando cocido se quema más manteca, vaciándose allí al adobo y las pulpas, dejando que se sequen así lo suficiente á dos fuegos. Por último, se adornan con rebanadas de cebolla cabezona, chilitos y aceitunas en vinagre.

726

Costillas de venado con salsa á la Chateaubriand

Se aderezan las costillas de la misma manera que las de carnero y se hacen freir en mantequilla, sazonándolas con sal, pimienta y un chorrito de vinagre; así doradas se les previene una salsa, dorando harina de color subido, cebolla, perejil y hongos picados; se deja liquidar echándole un buen vaso de vino madera ó jerez, y se pasa por tamiz.

En seguida se vuelve al fuego y se le mezclan bastantes trufas y hongos picados groseramente; y momentos ántes de servir las costillas se les pone esta salsa, adornándolas con papel en sus extremos.

727

Pollos de sartén

Se despluman pollos tiernos y se chamuzcan por la llama,

se vacian por el buche y se les quita el hueso de la pechuga.

Se amasa un poco de mantequilla con sal, pimienta gorda y zumo de limon, y con esta mantequilla se rellenan; se les corta el pescuezo y se atan, recogíendolos perfectamente y cubriéndolos con tiras anchas de jamon por la parte del pecho, se ponen á la sartén, cuidando de coserles la abertura que se les hizo para vaciarlos, á fin de que no se salga la mantequilla.

Luégo se cortan, en forma de gruesos dados, media libra de trozos de vaca, otro tanto de jamon, una zanahoria grande y dos cebollas, se pone todo separadamente en una sartén al fuego con cuatro onzas de mantequilla, el zumo de un limon, clavo de especia, un poco de albahaca, laurel, tomillo, pimienta y sal suficiente.

Cuando esté para consumirse este frito se le agrega un cucharon de caldo y se deja hervir á fuego fuerte hasta reducirlo á la mitad. Entónces se cuele y se le echa á los pollos encima volviéndolos al fuego para su cocimiento, lo cual se verificará en el espacio de tres cuartos de hora. Se separan y escurren para servirlos, agregándoles una salsa de tomate ú otra que más agrade.

728

Pollos en salsa verde

Se ponen los pollos cocidos en una cazuela honda con rebanadas de jamon, pimienta, canela, clavo, ajo y un poco de yerbabuena; despues se agregan tomates molidos, especias de todas y una lechuga picada; se ponen encima los pollos, y despues de sancochados se agrega su propio caldillo, poniéndoles rebanadas de betabel y zanahorias, así como aceite y vinagre, se deja que se sazonen y cuando lo estén se colocan en un platon adornado con alcachofas y coliflor cocidas, polvoreándose con pimienta, aceitunas y alcaparras.

729

Pollos á la bella mulata

Para cuatro pollos se doran en manteca media libra de espadilla de puerco, una cuarta de almendras, un trocito de pan, cuatro gitomates bien maduros, y se muele todo. Se frien cebollas picadas menudamente, dos dientes de ajo y un poco de perejil, añadiendo lo ántes molido para que todo se fria, y por último, se agregan los pollos con el caldo en que se cocieron, poniéndoles pimienta, clavo y canela molidos, y luégo que hayan hervido nuevamente se les echa un poco de vino jerez.

730

Pollos á la papillete

Se hace cocer el pollo con sal y pimienta; despues de cocido y frio se deshuesa con cuidado dividiéndolo en cuartos, los que se van colocando sobre cuadros de papel aceitado por ambos lados y de un tamaño suficiente para poderlo envolver y plegar sobre sí mismo.

Estando deshuesados los cuartos y colocados sobre dicho papel se les pone el siguiente recado, bastante á cubrir toda la carne:

Se pica muy menudamente bastante gitomate, perejil, ajo y cebolla, se sazona con clavo y canela, y se pone á freir en manteca, agregándole cuadritos pequeños de jamon, aceitunas, alcaparras y pepinos picados groseramente, si se quiere se agregan pasas y almendras, trocitos de acitron y un poco de vino generoso, se deja consumir todo lo más del caldillo que contenga, y cuando esté casi seco se le agrega un poco de aceite. En seguida se le pone á cada pieza una cantidad regular de este recado, se cubre con la otra esquina del papel y se pliega alrededor, poniéndose por algunos momentos á la parrilla ántes de servirse.

731

Pollos mulatos

Despues de cocidos los pollos se mechan con almendras tostadas y se frien en aceite fino; se muelen avellanas, hígaditos de los mismos pollos y un poco de bizcocho; se deslíe esto en un poco de caldo en que se cocieron los pollos, agregándole vino generoso, se sazona en seguida con clavo y canela en polvo, pimienta y sal; allí se ponen los pollos, dejándolos hervir en este caldillo hasta que espese lo suficiente.

732

Pollos guarachos

Se frien unos dientes de ajo, se echa despues caldo del mismo en que se cocieron los pollos, á éste se le agrega ajonjolí tostado, trocitos de calabaza de castilla cruda, pasas mondadas, perejil picado, clavo, canela y pimienta molida, la sal suficiente y los cuartos de pollo cocidos; se pondrá á dos fuegos y cuando el caldo esté bien sazonado se le agrega un trocito de azúcar, un vaso de vino blanco, pasas y almendras limpias y picadas.

733

Pollos á la francesa

Se pelan en seco los pollos y se golpean bien con un palo,

especialmente por la pechuga; despues se destripan y lavan muy bien, se untan por dentro y fuera con zumo de limon, sal, pimienta y manteca fria; se le mete dentro un trozo de jamon crudo y bien limpio, una cabeza de ajo mondada y medio cocida, y un poco de vinagre bueno: se pone una cazuela y se meten al horno á fuego suave, volteándolos de cuando en cuando para que no se quemem, y untándolos alternativamente con manteca y zumo de limon, sal, pimienta; lo que se le repite hasta que estén cocidos, dándoles la última untada con aceite, limon, sal y pimienta.

734

Pollos con yemas cortadas

Se frien cebolla y perejil picados, chorizitos cocidos, se sazonan con sal, pimienta, clavo y canela, pasas y almendras, un poco de caldo del mismo cocimiento, y harina frita desleida; se cortan cuarenta y seis yemas de huevo con limon, y se agregan con una copita de vino, mezclándolas en seguida al caldo; se ponen allí los pollos y se dejan que hiervan hasta que adquiera el caldo la consistencia de la salsa.

735

Pollos republicanos

Se muele mamon con bastantes pasas y almendras, se baja con agua y se frie hasta dorarlo, se le agrega despues más agua y la sal suficiente.

Se sancochan los pollos, se ponen en el caldillo dejándolos hervir hasta que se cuezan y haya espesado dicho caldillo.

736

Pollos granadinos

Se escogen gitomates bien maduros, se les quitan las pepitas, se muelen bien y se frien, poniendo del caldo en que se cocieron los pollos, un poco de azafrán, pimienta y canela molidos, se agregan pasas y almendras; y despues de que haya hervido se echan las raciones de pollo, sazonando todo con la sal necesaria y dejando que hierva aún por largo tiempo hasta que espese.

Al servirse se le polvorea con ajonjolí tostado, granos de granada y un vaso de Málaga.

737

Pollos cuajados

Se limpian los pollos sin mojarlos y al dia siguiente se ponen á cocer con las mollejas é hígados, con clavo, canela, pi-

mienta, cominos, sal y unos dientes de ajo, todo molido. Aparte se freirán gitomates molidos con chiles verdes y perejil picado; despues se añaden especias de todas molidas y la sal competente.

Se baten doce yemas de huevo con el zumo de cuatro limones, y se van echando meneándose y aplacando la espuma con un poco de caldo; se deja hervir todo hasta que ya no despida espuma, y entónces se ponen los pollos en cuartos ó enteros; se pican las mollejas y los hígados, y se deja cocer á fuego manso todo hasta que cuaje el caldillo, el que se adorna con pasas, almendras, alcaparrones y perejil, y se aparta.

738

Platillo de pollos

Se descuartizan tres pollos, se colocan en una olla capaz y se les baña con cuartillo y medio de vino burdeos ó borgoña, otro tanto de vinagre y dos de agua; se agregan rebanadas de jamon, clavo, canela, sal y pimienta molidos, almendras tostadas, un poco de ajonjibre y una cucharada de manteca; se cubre bien la olla como para estofado, y se hace cocer á fuego manso; cuando se considere que ya están cocidos los pollos se destapa la olla agregando chilitos en vinagre, alcaparras y alcaparrones y aceitunas.

739

Envinado de pollos

Se pica jamon en trozos menudos y se frien bien en manteca, se sancochan allí los cuartos de pollo, y se echa cantidad igual de caldo y vinagre con la sal correspondiente. Estando ya cocidos los pollos se agrega agua, canela, clavo, pimienta, azafrán, todo molido, y un poco de azúcar; se añaden pasas, almendras y ajonjolí tostado entero; cuando haya hervido se prueba, procurando sobresalga el dulce, pero cuidando de que tanto éste como el vinagre estén de igual sabor.

740

Pollos entomatados

Se sancochan los pollos en manteca, se pasan á una olla con agua y la sal suficiente, y se agrega un poco de vinagre, especias de todas molidas, cebolla, ajo y perejil picado, bastantes tomates cocidos y molidos y una poca de manteca; se tapa la olla y se engruda por las orillas, se pone á hervir á fuego manso meneándola de cuando en cuando, y luégo que se considere que están cocidos los pollos se destapa la olla y se aparta luégo que el caldillo esté algo espeso.

741

Pollos adobados asados

Se tuesta y muele suficiente cantidad de chile ancho, se le agrega ajo y cebolla picados finamente, y se frie para formar una salsa ni muy líquida ni muy espesa; con esta salsa se untan los pollos cuando estén á medio asar, rociándolos ántes con un poco de aceite fino de olivo, untándolos repetidas veces hasta que adquieran un buen color dorado. Se untan, por última vez, agregándoles el resto de la salsa, á fin de que quede en el fondo de la cacerola un residuo aceitoso formado con la salsa, el jugo y el aceite en combinacion. Esta última se pone en una salsera y se lleva á la mesa juntamente con los pollos, bien caliente. Se adorna, si se quiere, con rebanadas de cebolla.

742

Pollos en salsa endiablada

Despues de haber cocido los pollos con sal se dejan enfriar y se empanizan con huevo batido y pan rayado, en seguida se frien y se les prepara la siguiente salsa: Se muelen gitomates asados y algunos chiltipiquines fritos ántes en manteca, se sazona con sal, pimienta, clavo y poca canela; en seguida se frie cebolla suficiente y cuando esté dorada se pone allí á freir toda la salsa ya molidada, despues de bien frita se liquida con una puntita de vinagre, se pasa por un tamiz fino y se sirve juntamente con los pollos empanizados.

743

Pollos en embarrado

Se desvenan y lavan bien unos chiles anchos, y se muelen con gitomates maduros; por separado se muelen cuatro tablillas de chocolate fino, un poco de canela y clavo, se mezcla esto con el gitomate, agregando tambien pasas, almendras y piñones, ajonjolí tostado y la sal suficiente; se aumenta este caldillo con el agua necesaria y se echa en una cazuela untada con manteca.

Despues se frien los pollos en manteca y se van pasando al caldo cuando comience á hervir, debiendo estar el fuego manso; cuando se hayan sumergido todos los pollos se cubre la cazuela y se le pone fuego encima, y así que haya espesado el caldillo se sirve.

Cúidese de menear la cazuela de vez en cuando y muy suavemente, porque es susceptible de cortarse la salsa.

744

Ensalada revuelta

Se muelen chiles remojados y ajos; se cuecen aparte ca-

labacitas, coliflores, betabeles, zanahorias, cebolla, habas verdes, ejotes y papas; sazonándolo con sal desde su cocimiento, se pican luego que estén frías las piezas grandes, se mezclan con el chile molido y se revuelven con cuidado, se agregan unas manzanas en cuartos, pasas, almendras y piñones; sazonándolo todo con sal y pimienta, aceite, vinagre y orégano; adornándola después de puesta en el platon con hojas de lechuga verdes y gitomate rebanado.

745

Ensalada de col blanca

Se pica la col el día anterior y se pone a remojar cambiándole varias aguas. Al día siguiente se vuelve a lavar, por último, y se hace cocer con poca sal y una cabeza de ajo machacada; ya que esté cocida se lava bien hasta no dejarle ningún olor desagradable.

Se pica luego cebolla y se frie, estando a medio dorar se agrega perejil picado y luego se pone la col muy bien escurrida, se sazona con sal y pimienta, en seguida se aparta del fuego y casi fría se pasa a un platon, adornándola con tornachiles, orégano, tomillo en rama y unos cogollos tiernos de lechuga y apio.

746

Ensalada de coles y calabacitas

Se escogen las coles mejor apretadas, se les despoja de las hojas de encima y se ponen a cocer en agua con sal y un trozo de gordura de vaca o carnero; cuando ya estén bien cocidas se escurren y enjugan, cortándolas en rebanadas más bien grandes que chicas.

Se frien en aceite dientes de ajo hasta que se doren, se sacan y se echan allí las coles para que se frian bien.

Se tendrán cocidas calabacitas y ajos, se freirán ocho o diez chiles verdes y otros tantos colorados, después se echan en agua hirviendo y se pelan; se mezclarán luego con las coles, pasando éstas al platon en donde se revolverán con el aceite en que se frieron los chiles, luego se colocan por encima de las coles las calabacitas y ajos cocidos, chiles pasillas tostados en manteca y unas cabecitas de cebolla cocidas formando rositas; se polvorea, por último, con orégano, sal y pimienta, y se sazona con aceite y vinagre en poca cantidad.

747

Ensalada de calabacitas en nogada

Se remoja en agua la cantidad suficiente de nueces, proporcionada, y se les despoja del pellejo. Se remojan también almendras, menor cantidad que las nueces, ambas cosas se muelen con ajos y pimienta (procurando sobresalga el sabor

de ésta), agregando un poco de pan tostado y bien remolido, y suficiente cantidad de queso fresco; se sazona todo con sal y aceite fino; se acomodan las calabacitas en un platon estando ya cocidas de antemano; se bañan luego con la salsa y se polvorean con tomillo, orégano y más queso desmenuzado, adornándolas con hojas frescas de lechuga cortadas del cogollo.

748

Ensalada de coliflor y arenques salados

Se pone a cocer con sal una coliflor bastante grande entera y después de cocida se sumerge en agua fría, dejándola allí por algún tiempo.

Después se cortan los cabos más recios, aprovechando la parte superior que se pica menudamente; se sazona con sal y pimienta, se le mezcla cebolla picada y perejil, y se deja preparada así en la ensaladera.

Por separado se cortan en tiras delgadas media docena de arenques salados, previamente remojados desde la víspera, a los cuales se les habrán quitado varias aguas, se ponen a marinar en buen aceite y se polvorean con orégano y tomillo, luego se mezclan con papas al vapor picadas y se unen con la coliflor, revolviéndolo todo con bastante aceite y vinagre.

749

Ensalada de zanahorias, pan, y queso rayado

Se descorazonan las zanahorias ya limpias y se reducen a trocitos pequeños, se cuecen en seguida con sal; en una sartén se frien en aceite ajos machacados, luego se separan éstos y se frien allí las zanahorias bañadas con clara de huevo y envueltas previamente en pan y queso rayados y mezclados, se doran allí como queda dicho y luego se sacan y se mezclan con papas y cebollas cocidas y desbaratadas. Se polvorean con sal, pimienta y orégano, se les sazona con suficiente aceite y vinagre, adornándose después de puesta en la ensaladera, con rebanadas de aguacate o con otro adorno cualquiera propio de la estación.

750

Ensalada mixta con huevo

Se pican menudamente lechugas, gitomates, cebollas y apio, se mezclan con cresson o berros, y con achicoria; igualmente se pican cuatro o seis huevos cocidos y se mezclan a la ensalada revolviéndola bien.

Luego se dora en aceite o manteca un buen trozo o corteza de pan frío, y sobre ella se restregan dos dientes de ajo; se coloca esta corteza en la ensalada, se sazona todo con sal, pi-

mienta, mostaza inglesa líquida, aceite y vinagre; se revuelve todo bien hasta que adquiera la ensalada el sabor del ajo, entónces se le separa la corteza de pan y se sirve.

751

Ensalada de cebollas

Se cortan á las cebollas los rabos y coronas, y se cuecen; despues se acomodan en la ensaladera deshojándolas para sazonarlas con aceite, vinagre, orégano, granada desmoronada, aguacate en cuarterones, sal y pimienta; se mezcla todo bien y se acomoda en un platon, adornándola con hojitas de lechuga fina y rebanadas de huevos duros.

752

Ensalada de arenques

Se cuecen papas al vapor, se pican menudamente, se hace lo mismo con betabeles y zanahorias y se mezclan las tres cosas.

Los arenques se eligen de los que vienen en salmuera y se desalan, quitándoles varias aguas, en seguida se cortan en trocitos pequeños y se van mezclando á las papas y demás legumbres.

Tambien se pican huevos cocidos duros, y todo se va mezclando cuidadosamente y sazonando con aceite bueno, pimienta, vinagre y pimienta de Cayena en poca cantidad.

Despues de bien mezclada se acomoda en un platon y se adorna por encima con los mismos componentes formando dibujos caprichosos, cortando las legumbres segun se necesite, y haciendo de los mismos arenques tiras muy delgadas que se acomodan tambien encima de la ensalada.

753

Ensalada de ejotes

Se le quitan ambos cabos y con ellos los hilos laterales, y entónces se cuecen con sal y ajos. Se doran luégo en una sartén con aceite dos dientes de ajo y cebolla rebanados, luégo se frien allí los ejotes, se dejan enfriar un poco y se acomodan en un platon donde se sazonan con pimienta, nuez moscada rayada, aceite y vinagre, se mezcla con chilitos, aceitunas y romanitas ó cogollos de lechuga, y se sirven casi frios.

754

Ensalada de betabel

Se escogen los betabeles que no estén recios y se asan en el horno, ó en la parrilla, se mondan y cortan, ya frios, en rebanadas delgadas, se sazonan con sal, pimienta y cebolla pi-

cada muy fina, agregándoles aceite y vinagre, y un poco de polvo de orégano ó tomillo.

755

Ensalada de betabeles en nogada

Se muelen tantos iguales de nueces y almendras despellejadas, con unos ajos asados y poca miga de pan, se mezcla y deslíe todo en poca agua; añádasele bastante aceite, pimienta y sal, y si se le quiere dar color se muele bien un betabel de la misma ensalada, los cuales deben ser asados en la parrilla ó al horno y cortados en rebanadas delgadas. Ya colocados en el platon se bañan con la salsa nogada.

756

Ensalada de zanahorias y nabos con pan y queso

Se hacen cocer las zanahorias y nabos previamente picados en la forma que se quiera, ya sea en cuadrillos, rodajas, etc. Se les pone suficiente sal, y cuando ya estén cocidos se apartan y dejan escurrir y enfriar, luégo se revuelcan en aceite, despues en pan y queso rayados, cuando ya lo estén se frien en aceite en el que ántes se habrá dorado una cabeza de ajo machacada.

Despues de que se hayan dorado bien los referidos trocitos se pasan á un platon ó ensaladera, se les mezclan papas y cebollas cocidas y rebanadas, se polvorea con orégano, tomillo, sal y pimienta; se revuelve todo para sazonarlo, echándole sucesivamente aceite y vinagre en cantidad suficiente, luégo se adorna el platon con aguacate rebanado en cuartos.

757

Ensalada de aves ó de caza

Se disponen las aves ó la caza que deben entrar en la composicion, haciéndolas cocer previamente con olores, y se preparan de un dia para otro para poderlas usar frias. Se deshuezan las piezas cualesquiera que sean y se pican groseramente, procurando desechar los tendones, nervios y pellejos.

Para esta ensalada debe darse la preferencia á las aves, como son: pollos, faisanes, pavos ó perdices, y una vez picadas se polvorean con sal y pimienta fina, luégo con tomillo y orégano, y se mezclan con cebolla picada menudita, con papas, con lechuga ó con cualquier legumbre propia para ensalada; se pican tambien huevos duros y unas tiritas de anchoas y se revuelven con la ensalada, se le vierte aceite y vinagre, y mezclando todo se remueve suavemente el conjunto y se adorna como más agrade.

758

Pasta de almendras para imitar frutas

Se monda en agua caliente una libra de almendras, se ponen á secar y se muelen, dejándolas al grano menudo; se muelen tres libras de azúcar, no muy remolida, y sin tocarlas con la mano se mezclan ambas cosas en el almirez ó metate y se bajan con un cuchillo, remoliendo todo hasta formar la pasta y agregándole un poco de agua de azahar; ya bien preparada la pasta se forman las figuras que se quieran, colorándolas, si imitasen frutas, con colores que no sean nocivos ni venenosos.

759

Pasta de coco

Se rayan dos cocos y se muelen echándose en seguida al almíbar clarificado, hecho con tres libras de azúcar clarificada, se pone á hervir y se deja hasta que tenga el punto de cajeta, ó que al menearse se descubra el fondo del caso.

760

Pasta de huevo

Con una libra de azúcar se hace almíbar clarificado, se le da el punto de juntar en el agua, se aparta entónces y se bate con suavidad para que no se cuaje, y luégo que se haya enfriado un poco se le mezclan seis yemas de huevo bien batidas; habiéndose dejado escurrir el líquido que haya quedado se mezclan dos onzas de almendras muy molidas, y bien incorporado todo se vuelve á la lumbre sin dejarlo de mover hasta que se cueza el huevo, y estándolo se aparta y se bate hasta que tenga la consistencia necesaria.

761

Puding de requeson

Se baten veinticinco yemas de huevo hasta que se pongan duras, y se mezclan con libra y media de azúcar cernida é igual cantidad de requeson molido, pasas, piñones y pedacitos de almendra y de nuez, y el bizcocho tostado y molido que fuese necesario para formar la pasta, ésta se echa en un molde untado con mantequilla sin que se llene y se cuece en el horno, cuidándose de que no se ventee dándole el aire.

762

Pasta de canela

Fuera del fuego se mezclan canela en polvo y almíbar de

punto de juntar en el agua, en mayor ó menor cantidad segun se desee, de color más ó menos subido; se vuelve al fuego y se deja hervir un poco, se aparta y se bate bien, y luégo se vacía.

763

Buñuelos rellenos

Se amasa libra y media de harina con tres yemas de huevo, medio queso fresco, media libra de mantequilla, una taza de agua asentada de tequesquite, media de mantequilla fundida y la sal suficiente. Se amasa bien, se extiende con un palote hasta que esté bien delgada, y se van cortando círculos más o menos grandes con un molde de hoja de lata: en el centro de éstos se coloca una pasta que se forma de antemano con queso y alguna conserva como de durazno ó chavacano; se sazona con anís, canela ó con alguna sustancia aromática, como de agua de azahar, etc., y se replega la rueda sobre sí misma formando una empanadita, ó bien se coloca un nuevo círculo encima á guisa de tapa plegando la orilla.

Si se quiere, se pueden agregar al relleno pasas, almendras, piñones y nueces picados finamente; y despues se frien y se sirven con almíbar clarificado ó con jarabe de grosellas.

764

Pasta de clavo

Con libra y media de azúcar se forma almíbar clarificado de punto de juntar en el agua, se mezcla fuera del fuego con una libra de almendra molida algo gruesa, una onza de canela en polvo y veinte clavos de especia; se vuelve dicha mezcla al fuego, moviéndola sin cesar hasta que se vea el fondo del caso, se aparta y se vacía en cajitas de papel ó moldes á propósito.

765

Pasta turvada de almendra

Se mezcla una onza de almendra molida con un poco de clara de huevo y agua de azahar, se pone a fuego suave y se le van poniendo poco á poco doce onzas de azúcar en polvo, meneándose continuamente para incorporar todo; se prepara luego un cajon ó molde grande recubierto con papel ú obleas y se vacía allí para recortarse en la forma que más agrade.

766

Pasta de guayaba

Con veinte onzas de azúcar se hace almíbar clarificado

de punto de juntar en el agua, y fuera de la lumbre se le mezclan una libra de guayabas molidas y sin cáscara, cuatro onzas de pepitas de calabaza molidas y pasadas ambas cosas al tamiz, se vuelve la mezcla al fuego para que adquiriera el punto más alto que el de cajeta, batiéndola un poco antes de vaciarla.

767

Pasta de mamey

Se hace almíbar clarificado y de punto de juntar en el agua, con una libra de azúcar, y fuera del fuego se mezcla con una libra y media de mamey molido y pasado al través de un tamiz de alambre fino, se vuelve así al fuego, y cuando despegue bien del caso se vacía.

768

Manitas de carnero á la inglesa

Después de cocidas en agua se dejan hervir por media hora para que tomen gusto, en caldo con una cucharada de agraz, sal, pimienta, una raíz de chirivía rebanada, algunos cuartos de cebolla y una cabeza de ajo; después se dejan escurrir, se les quitan los huesos y se les pone en su lugar, para imitarlos, unos pedacitos de migajon cortados del mismo tamaño y grueso, que se hayan dorado en mantequilla; se disponen sobre un platon y se le echa salsa picante por encima.

769

Arroz á la turca

Se escoge una libra de buen arroz y se lava en muchas aguas; después de haberlo hervido en bastante agua se deja escurrir y se pone en una cacerola con caldo concentrado hasta que reviente; es necesario humedecerlo poco, y cuando esté á medio cocer se le añade un poco de azafrán en polvo, un poco de mantequilla, de tuétano de vaca disuelto, de restos de fritura de aves, y revolviéndose todo se deja que se acabe de cocer, de modo que quede entero y no se deshaga.

770

Costillas de vaca en campo verde

Se ponen las costillas en una cacerola con un trozo de mantequilla y un manojito surtido, se sancochan ó medio frien al fuego; después se les añade una poca de harina, se humedecen con caldo y un vaso de vino blanco, se sazonan con sal y pimienta gorda; en seguida se hacen cocer á fuego lento, se desengrasan y se deja reducir la salsa, se les añade

un tanto como una nuez de mantequilla buena amasada con harina y una buena toma de perifollo perdigado y picado; se liga la salsa y se le agrega zumo de limón ó un chorrito de vinagre.

771

Torta de nueces

Se limpia suficiente cantidad de nueces despellejándolas bien, y se tuestan con cuidado para no quemarlas; se muelen y echan en almíbar de punto, que se tendrá prevenido, deshaciéndolas de modo que se forme una pasta; en una sartén ó molde, untado de antemano con manteca, se pone una cama de nuez con almíbar sobre una hoja de papel, luego otra cama de piñones, pasas, almendras, acitron cortado y ajonjolí tostado, canela y clavo, y se cubre, por último, con yemas de huevo batidas, polvo de bizcocho, alternando así las capas hasta llenar el molde, y se cubre al fin con huevo; se cuece entónces en el horno y cuando se considere que ya lo está, se saca.

772

Torta de natillas y yemas

Se mezcla á las natillas suficiente cantidad de mamon molido, doce yemas de huevo y azúcar suficiente para endulzar todo, algunas pastillas de olor del que más agrade y agua de azahar; se pone en un platon untado con mantequilla y se deja cuajar al horno ó con fuego por arriba y por abajo, se polvorea con azúcar y canela y se sirve.

773

Torta de leche

Se cuaja la leche como para hacer queso, se aprieta entre las manos y luego se pasa por un metate limpio, se le ponen unas pocas de yemas, azúcar y canela en polvo; todo esto se pone en una sartén untada con mantequilla y se hace cocer á dos fuegos.

774

Torta de mantequilla compuesta

Se baten separadamente seis claras y doce yemas de huevo, después se reúnen y mezclan bien; se muelen cuatro bizcochos tostados y media libra de azúcar, se mezcla esto con el huevo, añadiéndole libra y media de mantequilla lavada; se unta con parte de ésta un molde ó cazuela, se pone en ella una capa de la preparacion ántes dicha y otra de ajonjolí tostado, pasas, almendras, avellanas y canela en

pedacitos, luégo otra de huevo, y así se van alternando hasta concluir; se mete luégo al horno el molde y se hace cocer á fuego suave; cuando ya lo esté se corta dicha pasta en pedacitos, se sumergen éstos en almíbar y se sirven.

775

Torta de peron

Se baten yemas y claras separadamente, se reunen despues y se mezclan con suficiente mamon molido, polvoreanse con vainilla; se tiene prevenida una conserva espesa de peron, y en un molde untado con mantequilla se pone la primera capa de pasta, otra de perón, otra de pasta, etc., hasta terminar; se pone al fuego del horno, y pocos momentos despues se separa, cubriendo la torta con una preparación de azúcar ó almíbar.

776

*Torta dorada
de arroz, leche, mantequilla, almendra y nuez*

Se hace cocer un poco de arroz en leche endulzada y se deja espesar; se muelen iguales cantidades de nueces y almendras despellejadas, y separadamente se baten las claras y yemas proporcionadas á la cantidad de torta que se pretenda hacer. Estando así todo listo se mezcla al arroz una libra ó poco ménos de mantequilla, se mezcla la almendra y la nuez con una mitad del huevo batido, dejando la otra mitad para untar la sartén ó molde despues de untarlo con mantequilla; se pone allí el arroz, y el huevo restante se echa encima; se hace cocer la torta á dos fuegos ó en el horno, y estando fria se hierve en almíbar ligero y se adorna despues con piñones, almendras, pasas, etc.

777

Torta de camote

Se muele el camote con bizcochos duros, se le echa agua de azahar, azúcar suficiente y huevos batidos. Se revuelve todo, y se fondea con mantequilla ó manteca un molde ó sartén honda, se coloca allí la pasta y se hace cocer á dos fuegos ó al horno.

778

Torta de mamon perfumada

Se echan en suficiente almíbar de punto subido cuatro mamonos de tamaño regular molidos y se dejan hervir hasta que se forme una pasta, se le mezcla agua de azahar ó esencia de canela, naranja, ó la que más agrada, y se deja cuajar á dos fuegos.

779

Torta de zapote blanco

Se mondan zapotes blancos maduros y se muelen, se revuelven con bizcochos duros molidos, piñones, canela, ajonjolí tostado y huevos batidos; todo esto se pone en un molde untado con mantequilla, haciéndose cocer á dos fuegos, se divide despues en cuartos ó rebanadas, se echan en almíbar y se adornan luégo, al capricho, con pasas, almendras, canela, etc.

780

Mermelada de fresa

Pasada la fruta fresca por el tamiz, con cada kilogramo de puré se pone otro de azúcar en un perol; se cuece el azúcar, se agrega el puré, y puesta á hervir la mezcla hasta que adquiera densidad, se guarda en tarros, atando bien la tapa de éstos.

781

Mermelada de frambuesas

Se prepara esta mermelada con pepitas, o sin ellas. En el segundo caso, se pasa la fruta por el tamiz y se echa el puré en un perol con un peso igual de azúcar y despues se reduce. Para obtener la mermelada con pepitas, se echan las frambuesas en un perol con una cantidad de azúcar igual á las tres cuartas partes del peso de aquellas; se cuece la mezcla, sin dejar un momento de revolverla, y despues se guarda en tarros.

782

Pasta de damas

A cuatro libras de azúcar en polvo se le mezclan treinta y dos huevos, una libra de almendra molida, cuatro onzas de nuez, tambien molida, y una poca de agua de la misma con que se limpió el metate ó almirez donde se molió la almendra. Se pone al fuego, moviéndose dicha pasta constantemente hasta darle el punto de cajeta.

783

Pasta de chicozapote

Se escoge la fruta bien madura y mejor, y despues de molerse se pasa por un tamiz fino sin desperdiciar su jugo; se mezcla luégo con otro tanto de su peso de azúcar blanca molida, se somete al fuego, dándole el punto de despegar del caso y entónces se vacía en moldes, cajitas ó cajetas.

784

Pasta de calabaza de Castilla

Para hacer esta pasta, que se le da la figura de capricho que se quiera, se disponen tres libras de azúcar blanca y media libra de calabaza molida y tamizada, se mezclan bien y se pone al fuego hasta que adquiera el punto de cajeta, ya en este estado se le añade una cierta cantidad de agua de azahar, se mueve un momento más y se aparta; cuando ya esté fría se le da la forma que se quiera, como se dijo al principio.

785

Mermelada de melocotones

Mondados y despedazados éstos, se echan en una cacerola; se calientan á fuego moderado, hasta que se disuelvan, sin dejar de removerlos, y se pasan luego por el tamiz. Por cada 500 gramos de puré se toman 350 de azúcar; se cuece ésta y se agrega despues el puré con un poco de vainilla, y cocida la mezcla, se guarda la mermelada.

786

Helado de avellanas

Se descascara una libra de avellanas, se tuestan ligeramente y se machacan en un mortero, en seguida se deslíe esta masa en tres cuartillos de leche cocida y se pasa por un tamiz fino, se endulza luego con jarabe ó azúcar lo suficiente, se le mezclan seis yemas de huevo y se pone á hervir por diez minutos más; al cabo de este tiempo se separa y cuando esté fría se pasa de nuevo por tamiz y se pone á helar hasta que adquiera la consistencia de pasta.

787

Helado de durazno

Se escogen las frutas maduras y se rayan ó muelen, se pasan luego por tamiz, liquidando esta pasta con dos cuartillos de agua y endulzándola con medio cuartillo de jarabe clarificado; se machaca bien y se deslíe una almendra de los mismos duraznos, se revuelve todo y se pone á helar hasta que el líquido quede pastoso.

788

Helado de pistache

Se remojan cuatro onzas de pistaches (que se compran en las dulcerías) y se tuestan ligeramente, en seguida se

machacan bien en un mortero y se liquidan con leche; luego se pasa esto por tamiz, y separadamente se desclaran diez huevos separando las yemas, éstas se mezclan con cuatro ó cinco cuartillos de leche fresca endulzada con doce onzas de azúcar blanca, se mueve todo bien y se pone á cocer en baño María; cuando la pala con que se mueva levante la crema algo espesa, y pasándole el dedo por encima le quede una huella, entónces se aparta del fuego y se le mezcla el pistache, removiéndose todo bien. Se vuelve á pasar por tamiz y se continúa moviendo en una cubeta con agua hasta enfriar completamente la mezcla, en cuyo estado se pone á helar.

789

Helado de fresas

Una libra de fresa se muele y se pasa por tamiz, disolviéndola con cuartillo y medio de agua y un limon exprimido; se endulza con medio cuartillo de jarabe clarificado, y ántes de ponerse á helar se le añade una clara de huevo batida hecha espuma, batiéndose con ésta el líquido, y se pone á helar.

790

Helado de piña

Para hacer este helado se observa el mismo procedimiento que el de fresa, exceptuando el limon que no es necesario, á ménos que la piña no sea bastante madura.

791

Helado de anís

Se pone en infusion con doce onzas de azúcar blanca un medio puño de anís machacado, no dejándolo mucho tiempo, y en tres cuartillos de agua se rayan cuatro limones y se exprime el jugo de uno de ellos, se pasa por tamiz todo mezclado, se baten dos claras de huevo y se mezclan bien á la infusion, poniéndose en seguida á helar por el método ordinario.

792

Helado de zapote negro

Se eligen las frutas más maduras, se pasan por un ayate fino, despues de despojarlas de su cáscara, y luego por un tamiz; se endulza con media libra de azúcar en polvo y se le echa medio cuartillo de vino jerez y dos de agua, se mezcla todo bien y se hiela.

Este helado sale más rico mientras más fruta se ponga y

se suprime el agua; se le puede dar más gusto mezclándole cualquier licor aromático del que más agrade.

Este mismo helado se hace diferente, suprimiendo el licor y poniéndole en su lugar polvo de canela suficiente para darle el gusto que se quiera.

793

Helado de céfiro

Se rayan una naranja y un limon muy por encima de la corteza, procurando no penetrar á lo blanco; se despedaza, abriendo por su mitad, una vainilla, y se ponen á hervir en cuartillo y medio de leche con seis onzas de azúcar y seis huevos desclarados; cuando todo esté de punto se aparta del fuego, se pasa por tamiz y se enfria dentro de agua, helándose en seguida.

794

Helado de plátano

Se escogen los plátanos más maduros y se reducen á pasta muy fina, se mezcla ésta con dos cuartillos de agua de azahar y se pasa por tamiz hasta obtener un líquido espeso, que se endulza lo suficiente y al gusto; en seguida se pone á helar.

795

Helado de mamey

Se hace lo mismo que el de plátano, exceptuando el agua de azahar, que se reemplaza con agua simple, endulzándolo al gusto y procediendo como para los anteriores.

796

Helado de naranja

Se exprime el jugo de cuatro ó seis naranjas, rayando la corteza de dos de ellas, sin llegar á lo blanco, en 3 cuartillos de agua; se cuela por un lienzo ó tamiz muy fino, y se endulza bien con jarabe ó azúcar blanca, se le baten dos claras de huevo y se hielan.

797

Helado de mangos

Se les quita la cáscara á las frutas y se rayan sin llegar al hueso, ó se les despoja de la pulpa y se muele; se pasa por tamiz, agregando dos cuartillos de agua para cada quince mangos y diez onzas de jarabe ó azúcar; se mezcla bien y

luego se hiela, sin necesidad de ponerle huevo como á los anteriores.

798

Ponches á la romana de rom

Preparado de antemano un helado de limon, segun ya hemos explicado, se le agrega un cuarto de cuartillo de rom y se mezcla perfectamente, sirviéndolo en copas para helado, pero en figura de pirámide y vertiéndole despues en el cono unas gotitas de rom puro y sirviéndolo en el acto.

799

Ponches á la romana de kirsch y de naranja

Se raya la superficie de dos naranjas, se exprime el jugo de cuatro en dos cuartillos de agua endulzada con cuatro onzas de azúcar blanca; se pasa por tamiz y se le bate una clara de huevo, se pone á helar y en adquiriendo la consistencia de pasta, se le mezcla una copa de kirsch, se remueve nuevamente y se sirve en copas, procediendo como en el anterior.

800

Ponches á la romana de mamey con chartreuse

Se prepara un helado de mamey, y estando bien duro y pastoso se le agregan dos copas de chartreuse amarillo ó de algun otro licor por el estilo, que más agrade; se mezcla bien y se sirve, polvoreándolo con un poco de canela.

801

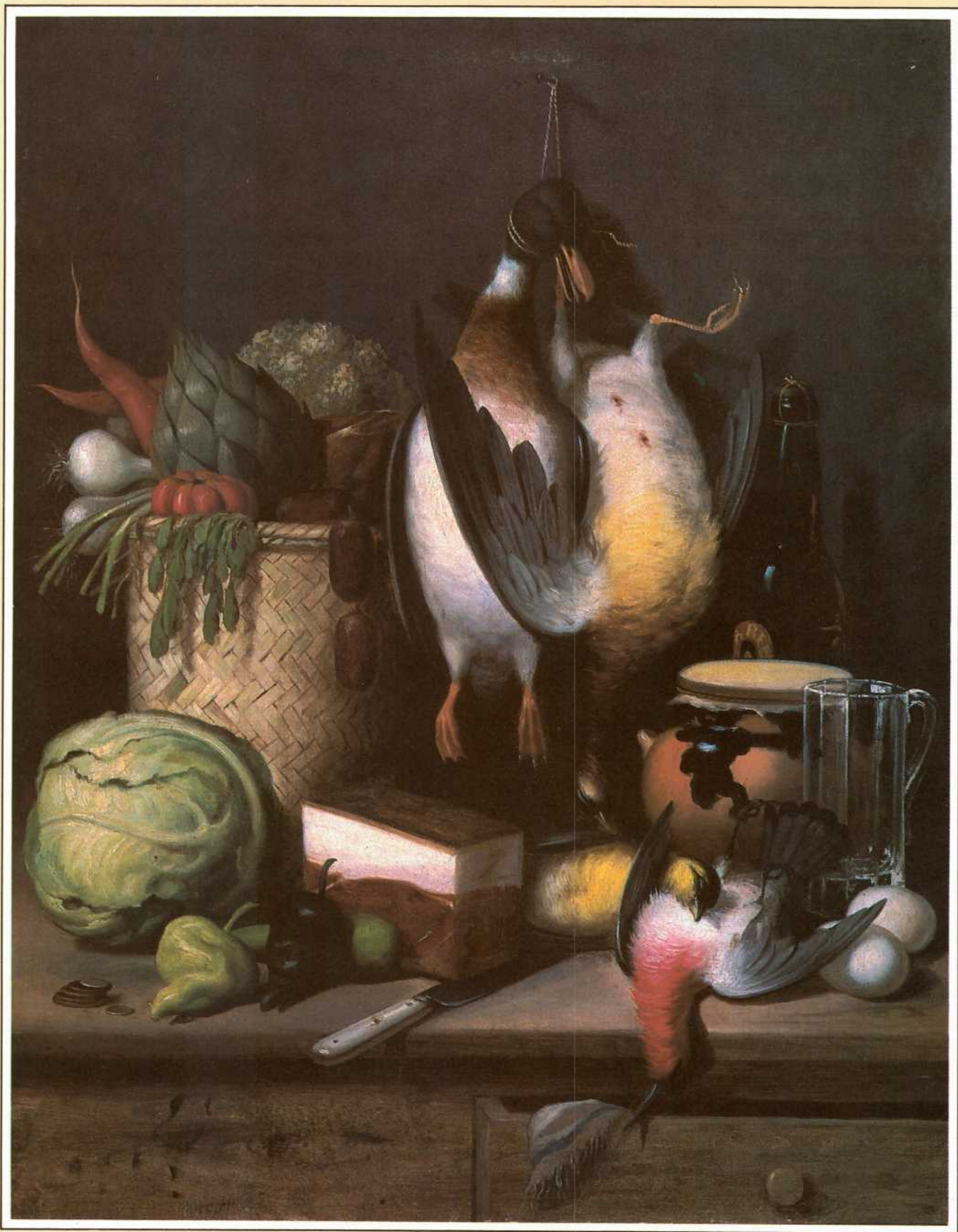
Ponches á la romana de crema, con crema de cacao

Para hacer éste se ponen diez yemas de huevo, dos cuartillos de leche, medio cuartillo de jarabe, ó algo más si se necesitare; se mezcla todo y se hace cocer al baño María. Cuando la crema ya esté se enfria y se hiela, y cuando pase al estado de pasta se le mezcla medio cuartillo de crema de cacao.

802

Ponches á la romana de fresas

Se hace la preparacion igual que para los helados de fru-



tas, tales como naranja, piña, limon, etc., escogiendo solamente las fresas ó fresones más hermosos y de buen color; se machacan con la mano y se pasan por un tamiz, ni muy fino ni muy ordinario; cuando haya suficiente cantidad de pasta ó fruta se le agrega un medio cuartillo de anicete francés de buena calidad y un cuarto de cuartillo de jarabe, se hiela todo y se sirve en copas en forma de pirámide, colocando una pequeña fruta como adorno en el remate del helado.

803

*Ponches á la romana
de vainilla y cacao*

Se prepara un helado de crema con ocho yemas de huevo, dos cuartillos de leche, seis onzas de azúcar y una rajita de vainilla; se pone á cocer y cuando haya tomado el punto requerido, se separa, se pasa por tamiz y ya frio se hiela, mezclándole dos copas de licor de crema de cacao, y despues de colocado en las copas, en forma de pirámide, se polvorea con un poquito de vainilla seca reducida á polvo fino.

804

Compota de anana

Para obtener este preparado, se comienza por cortar las ananas (ó piñas de América) en trozos delgados, y éstos se echan en un ligero jarabe de azúcar para ponerle á dar unos cuantos hervores. Retirada la mezcla del fuego, se ordenan los trozos en una compotera y se les cubre con jarabe, despues de reducirle un poco.

805

*Ponches á la romana
á la Bismarck*

Se prepara una infusion de limon como para hacer un helado, pero dejándole mezcladas pequeñas fracciones de la misma corteza y unas rajitas finas de canela. Se hiela en seguida, procurando quede bien cuajado, y cuando lo esté se le va mezclando poco á poco, sin dejar de menearlo, una media botella de champaña y unas cuantas gotas de *bitters* de la Angostura. Despues se va colocando en copas, si es posible, en las de forma para champaña, y en el cono se les coloca una pequeña fresa ú otra fruta parecida.

806

Helado de chocolate

Se rayan cuatro onzas de chocolate de buena calidad y se

disuelven en tres cuartillos de leche cocida, agregándole cuatro yemas de huevo y un polvo de vainilla; se endulza con azúcar ó jarabe, lo suficiente, procurando que quede más bien cargado de dulce que escaso; en seguida se pone á helar, moviendo y despegando lo que se adhiera á la sorbetera ó máquina, y traspaleándolo bien para que quede muy suave y no granoso.

807

Jaletinas ó gelatinas

Antiguamente se preparaba este postre, extrayendo la parte gelatinosa de las manos y piés de cerdo, carnero ó buey, clarificándola en seguida y añadiéndole cualquier vino generoso para darle gusto, y endulzándola ó salándola despues. Pero ahora en las grandes mesas se ha proscrito el uso de esta jelatina, y si se conserva aún, es solamente para el alimento particular de algunos enfermos; especialmente la preparada con el caldo resultante del cocimiento de algunas aves, con particularidad del pollo y capon que dan un producto sustancioso y por lo mismo muy adaptable á ciertos usos. Pero se ha ahorrado la manipulación, demasiado molesta, que exige esta preparacion, y por lo mismo nos concretaremos á tratar de las jaletinas, cuya base es la cola de pescado ó *grenetina*, que preparada en hojas transparentes requiere un trabajo de fácil ejecucion.

Preparación

Se compra cola de pescado, grenetina, de primera clase y se sumerje en agua hirviendo; se baten dos ó tres claras de huevo, segun sea la cantidad, y se clarifica como si fuese almíbar. En seguida se separa del fuego y se pasa por un filtro, ó simplemente por una servilleta.

Así preparada, queda en disposicion de servirse de ella para hacer jaletinas de diferentes gustos y formas, cuyo trabajo describirémos en el siguiente número, advirtiendo que esta manipulacion debe ser ejecutada con arte para que quede de buen aspecto y gusto cualquiera pieza que se presente en una mesa, siendo esto uno de los mejores adornos que pueden presentarse en ella.

808

Jaletinas

*Manera de darles gusto y color
Adornos y colocacion en moldes de gran tamaño
(Concluye)*

Habiendo hablado ya de las jaletinas transparentes, de las de almendra y sus análogos que se confeccionan por el mismo sistema, dirémos que, en estas últimas, puede

emplearse grenetina de más inferior calidad, pues no se necesita que sea tan clarificada como la primera, por la razón de que la sustancia lechosa que contienen las almendras, avellanas, pistaches, etc., hacen de todo punto inútil aquella operación, que requiere un trabajo especial de limpieza y transparencia.

Para concluir, dirémos que en la mesa entra también la jaletina en combinación, como adorno de grandes piezas, tales como jamones, pavos, galantinas, etc., sólo que en este caso la jaletina debe ser salada y no dulce, y que muchas personas para distinguirla de aquella le dan el nombre de *jelatina*. Su preparación es enteramente idéntica á la anterior; pero si se quiere hacer más económica, basta recoger la sustancia jelatinosa producto del cocimiento de los pollos ú otras carnes que frecuentemente se emplean en la cocina, y que clarificada bien se aprovecha para adornos ó se sirve como guarnición de platos frios, á lo que conviene mejor que cualquiera otra salsa.

809

*Pulques compuestos
de fresas*

Se desmenuza una libra de fresas ó fresones hasta que queden reducidos á una pasta fina; ésta se va pasando por tamiz, colándola con el mismo pulque; para cada libra de fresa son necesarios ocho cuartillos de pulque, y se endulzan con media libra de azúcar en polvo.

810

*Pulques compuestos
de huevo y catalán*

Se desclaran diez huevos, separando las yemas y poniéndolas aparte; en seguida se endulzan ocho cuartillos de pulque con media libra de azúcar en polvo, se le añade medio cuartillo de agua de azahar y otro tanto de catalán superior; se disuelven con una paleta las yemas y se mezclan, volteando violentamente en dos cubos ambas cosas para evitar que se corten las yemas, se pasa por tamiz, y despues... se verá el efecto.

811

*Pulques compuestos
amantecado*

Para cada diez cuartillos de pulque se lava un puñado grande de arroz crudo y se muele con cuatro onzas de almendra descascarada, lo cual se obtiene remojando ésta en agua caliente; en seguida se hierva una rajita de vainilla en medio cuartillo de agua, y cuando haya soltado bien su sa-

bor se aparta. Con la cantidad de pulque ántes dicha se pasa por tamiz la pasta que resulte de la molienda del arroz y la almendra, y cuando todo esté pasado se le agrega la suficiente azúcar molida y luégo el agua de la vainilla, pasada por una servilleta; se mezcla todo perfectamente, y si se quiere dar un color agradable se le disuelve un pequeño grano de carmin vegetal, quedando así color de rosa.

812

*Pulques compuestos
de guayaba*

Se eligen las guayabas más maduras y rosadas, que no estén agusanadas, se pasan por un tamiz fino y se mezclan con el pulque. Para cada diez cuartillos bastarán otras tantas guayabas, debiendo endulzarlo ántes como lo requiera el gusto, cuidando de no rayar más que lo maduro de la fruta y no la cáscara. Se le agregan unas rajitas de canela, y al servirlo, un polvo de la misma en cada vaso.

813

*Pulques compuestos
de zapote negro*

Para diez cuartillos de pulque se escogen seis zapotes grandes y lo más maduro posible, se exprimen por un ayate fino y luégo se pasan por un tamiz de alambre lo más fino que se pueda obtener; la pasta que resulte se sazona con una onza de canela molida finamente, se liquida con un cuartillo de jerez ú otro vino generoso y se mezcla al pulque que deberá ya estar endulzado al gusto.

Puede sazonarse este pulque suprimiendo la canela y sustituyéndola con nuez moscada rayada, sólo que en este caso es suficiente el polvo de nuez en cantidad de un octavo de onza porque en mayor cantidad pudiera ser perjudicial.

814

*Pulques compuestos
de avellana*

Se rompen dos libras de avellanas; para poderles quitar la película interior se ponen á remojar ántes en agua tibia ó algo caliente, despues se muelen bien y se pasan por tamiz con poca cantidad de agua de azahar; se raya entónces la superficie de dos limones y se mezcla á la pasta ó lechada de las avellanas.

El pulque, en cantidad de diez cuartillos, deberá ser endulzado ántes al gusto, de manera que al hacer la mezcla se mueva ó voltee fuertemente de arriba á bajo para que se evite el que por la parte aceitosa que contienen las avellanas, pudiera cortarse el pulque.

815

*Pulques compuestos
de chirimoya*

Para diez cuartillos de pulque bastan dos piezas de fruta grandes de cáscara lisa, negra y bien maduras; se corta en ocho tajadas cada pieza y se les quita la cáscara, aprovechando la parte pastosa interior, se exprime ésta por un ayate fino y luégo por un cedazo ó lienzo que deje pasar la pasta fina fácilmente, procurando no usar cedazo de alambre ni de metal para esta operación.

Cuando se haya obtenido la pasta se le exprime el jugo de un limon ó dos y se revuelve de alto á bajo con el pulque, endulzado al gusto. Debe hacerse uso de esta bebida prontamente, y no dejarla mucho tiempo, conservándola en cubos de madera ó de barro y no de metal.

816

*Pulques compuestos
de pitayas*

Se endulzan 10 cuartillos de pulque, al gusto, estándolo se rayan sobre el mismo cubo que lo contenga doce pitayas despojadas de su cáscara, bien rojas y maduras; se le exprime el jugo de un limon y se le raya la superficie de dos, se revuelve y se pasa por tamiz.

817

*Pulques compuestos
de piña*

Se muelen las frutas con todo y cáscara y se cuelan con el pulque por un tamiz de cerda ó lienzo, se endulza al gusto y se le añade una pequeñísima porcion de pimienta y clavo, y canela lo suficiente; miéntras mayor es la cantidad de fruta sale de mejor gusto el pulque.

818

*Pulques compuestos
de arroz y maíz cacahuatzintle*

Se cuece el maíz y se hace secar bien, despues se muele con arroz crudo y bien escogido, que no lleven hollejos ni uno ni otro; para evitar esto se cuela juntamente con el pulque ya endulzado.

819

*Pulques compuestos
de cacahuate*

Se limpia y pela el cacahuate crudo, se muele en seguida

y se pasa por tamiz con el pulque, y luégo se endulza. Puede emplearse tambien el cacahuate cocido, pero sale de mejor gusto el pulque con el cacahuate crudo.

820

*Pastas dulces
de damas*

A cuatro libras de azúcar molida se echan treinta y dos huevos, una libra de almendra molida y una poca de agua (con que se baja ó saca del metate) y cuatro onzas de nuez limpia; se somete al fuego y se le da punto de cajeta.

821

*Pastas dulces
de almendra para imitar frutas*

Se monda en agua caliente una libra de almendra, se pone á secar y se muele en almirez ó metate; se muelen, además, tres libras de azúcar, no muy remolidas ambas cosas, cuidando de moverlas con cuchillo y no tocarlas con la mano; despues se unen en el mismo almirez, remoliéndolas bien hasta que queden incorporadas; se añade despues poco á poco una pequeña cantidad de agua de azahar, y si se quieren imitar frutas se le pone esencia de la fruta que se pretenda remedar, decorándose despues segun el gusto.

822

*Pastas dulces
otra pasta de almendra*

Se hace con dos libras de azúcar almíbar clarificado de punto de juntar en el agua, y fuera del fuego se le mezclan doce onzas de almendra molida la víspera, bien seca; y cuando esté bien incorporada se vuelve al fuego para que dé algunos hervores, sin cesar de menearla para evitar que se pegue, despues se aparta, se bate y enfria hasta que se cuaje y tome la consistencia de pasta, si quedase muy blanda se hace hervir más, y si muy dura se rocía con agua para que suelte, procurando quede de buen grado para poderla manejar fácilmente. Se forman con ella frutas, flores, figuras, etc., etc., las cuáles se van poniendo en una servilleta y colocando en la mesa para usarlas despues.

Se colorean las figuras con los colores análogos á lo que se desee imitar, proscribiendo los colores minerales y haciendo sólo uso de sustancias que no sean nocivas ni venenosas, que pudieran alterar la salud. Los colores que se pueden usar sin peligro, son los procedentes de la grana, sola ó mezclada con limon ó vinagre, el *sacatlaxcale*, la canela, vainilla, añil, azafran, rosita verde de espinacas, etc., etc., cuyos colores no alteran la salud.

823

*Pastas dulces
de harina, almendra y huevo*

Para tres libras de almendra se muelen una y media de azúcar; se muele también la almendra, de manera que no quede muy fina, y se tienen ambas cosas prevenidas; se desclaran diez y seis huevos, y cuando ya lo estén se mezclan las tres cosas, moviéndolas con una paleta y agregándoles un poco de agua de azahar ú otra de esencia; se forman con esta pasta figuritas al capricho ó bizcochos que generalmente se llaman *camarones*, los que después de formados se hacen cocer al horno.

Para formar los camarones y darles el aspecto de ese marisco, se pica almendra cruda á lo largo de la pepita, y después de hacer con la pasta la forma del camaron se revuelca ésta en la almendra picada groseramente, se arquea ligeramente y se va colocando en hojas metálicas para introducirse al horno.

824

*Pastas dulces
de coco*

Con libra y media de azúcar se hace almíbar clarificado, y ántes de que adquiera el punto regular se le agrega un coco bien remolido; entónces se le deja tomar el punto de conserva, se vacía en un platon para que se enfríe y se le revuelven dos cuartillos de leche y doce yemas de huevo; se vuelve al fuego para que adquiera el punto que tenía, y vaciado en una fuente se guarda así para el día siguiente.

Si se quiere hacer uso de esta pasta para darle forma, se calienta ligeramente sobre rescoldo suave y se va trabajando cerca del fuego para poderla manejar.

825

*Pastas dulces
de leche y almendra*

Se endulzan cuatro cuartillos de leche con otras tantas libras de azúcar y se cuele en seguida, añadiéndole después media libra de almendra molida, se incorpora bien, se pone á la lumbre, y se menea continuamente para que no se pegue, hasta que adquiera el punto necesario, es decir, hasta que al pasar la paleta se vea limpio el fondo del cazo, se aparta un poco, se bate y se vacía luégo en un platon.

826

*Pastas dulces
de coco*

Se rayan dós cocos grandes y se muelen, echándose en se-

guida en almíbar clarificado hecho con tres libras de azúcar; se pone á hervir y se deja que tome el punto de cajeta, que es cuando se descubre limpio el fondo del cazo.

827

*Pastas dulces
de coco y huevo*

Para hacer esta pasta se procede de la misma manera que en la receta que dimos ayer, sólo que á ésta, ántes de que tome punto, se le echan disueltas en poca leche nueve ó diez yemas de huevo y se deja hervir hasta que adquiera el punto conveniente.

828

Jalea de membrillo

Tómense dos kilogramos de membrillos bien mondados, quíteseles el corazón, las membranas y las pepitas, córtese cada fruta en cuatro trozos, póngase éstos por cinco minutos en agua fría para evitar que adquieran color rojizo, échense después en un perol con cuatro litros de agua y hágaseles cocer hasta que formen mermelada. Pasados por un tamiz y puestos á escurrir, opérese como si se tratase de preparar jalea de manzana. Con los residuos que se obtengan se podrá elaborar una mermelada, adicionando la cantidad necesaria de azúcar.

829

*Pastas dulces
de castañas*

Se echa en un cazo almíbar clarificado hecho con libra y media ó dos de azúcar, y cien castañas cocidas previamente en legía de ceniza, medidas en un saquito de lienzo; dichas castañas se pelan cuando ya estén cocidas y se muelen; en seguida se agregan al almíbar, como se dijo ántes, con un poco de agua de azahar; se mueve todo continuamente hasta que adquiera el punto de pasta.

830

*Pastas dulces
de calabacita de Castilla*

Se mezclan tres libras y media de azúcar blanca con una y media de calabacita de Castilla molida y sin hebras; se pone al fuego, meneándose continuamente hasta que adquiera el punto de cajeta; se le agrega entónces agua de azahar, se aparta y enfria para darle en ese estado la forma que se desee.

831

*Pastas dulces
de chicozapote*

Se escogen las frutas más dulces y bien maduras, se muelen y pasan por un tamiz de cerda fina; se mezcla esta pasta con peso igual de azúcar molida y se pone al fuego, meneándola hasta que se desprege del cazo; entónces se vacía en moldes ó en cajas de papel.

832

Pasta base

Se hace almíbar clarificado y de punto cercano al caramelo; la cantidad no importa cuál sea, pues se hace proporcionada á la cantidad de pasta que se desee obtener. Cuando ya esté hecho el almíbar se va vaciando poco á poco en una mesa de mármol, y con la espátula se remueve y trabaja en todos sentidos, con lo cual se obtiene el que se trasparente, se convierta en blanca y pastosa, empleándola para diferentes usos.

Si se le quiere dar sabor ó color se le va mezclando la sustancia requerida en el momento de ir la moviendo.

833

Conserva de albaricoques verdes

Se escogen las mejores frutas verdes y se pican en el pezon con una aguja, se ponen encima de un lienzo limpio, se polvorean con sal y se toma el lienzo por las cuatro esquinas y se remueven, rociándose de cuando en cuando con vinagre bueno; cuando se les haya caído la peluza que naturalmente contienen, se sumerjen en agua fria y despues en el cazo con suficiente almíbar clarificado, allí se les da un hervor y se espuman; se pasan luégo á una vasija de barro vidriado en donde se dejan reposar con su almíbar por un buen espacio de tiempo; luégo se echan en un cedazo para separar el almíbar y darle á éste una docena de hervores alternados.

Ya frio se echan en un lebrillo los albaricoques y el almíbar, repitiendo esta operacion dos ó tres días despues y aumentando dicho almíbar de punto de flor fuerte por lo que hubieren consumido las frutas. En este estado se guardan en botes de cristal ó vasijas de barro, proscribiendo todo lo que sea de metal.

834

Conserva de zapote blanco

Se escogen frutas no muy maduras, se les quita la piel superficial y los huesos, y en agua asentada de cal se dejan por

corto tiempo, miéntras se clarifica el almíbar; despues se escurren para que á su tiempo se hagan hervir en dicho almíbar, disolviéndolos si se quiere hacer pasta, ó cortándolos simplemente si se desea una conserva.

835

Jalea de granadas

Se desgrana esta exquisita fruta, se aplastan los granos, se exprime el jugo; se cuela, y suponiendo que se haya obtenido un litro de jugo, se echa éste en un perol, se agrega un kilógramo de azúcar, y cuando esté casi completamente disuelta, se pone á calentar á fuego vivo, y se mantiene el perol sobre él hasta que el líquido haya adquirido la densidad del jarabe, teniendo cuidado de espumarle; así que haya llegado á ese grado, se echa en los tarros.

836

Conserva de ciruelas pasadas

En dos libras de almíbar clarificado y algo ligero se pone el contenido de un bote de tres libras de ciruelas de España conservadas; se deja hervir, agregándole una rajita de canela y la corteza ó cáscara de un limon; cuando esté de un punto conveniente al gusto, se separa y se le da un hermoso color rojo con dos granos de carmin vegetal desleido en un poquito de álcali mediado con agua caliente; esto se le va poniendo en gotas poco á poco hasta que adquiera el rojo como se desee.

837

Conserva de fresas ó fresones

Para dos libras de frutas se prepara una de almíbar clarificado, de punto regular, ni muy espeso ni muy líquido; se le corta el tallo previamente á las frutas y despues se sumerjen en agua limpia para que se les desprenda la tierra que suelen tener adherida, se escurren en un tamiz, y estando hirviendo suavemente el jarabe se echan en él, dejándolo subir un poco de punto.

838

Conserva de capulines

Se escogen los capulines más grandes, bien negros y maduros, y despues de haberlos lavado en agua limpia se escurren y se hierven muy ligeramente en almíbar clarificado, de un punto regular; se les pone ántes una pequeña rajita de canela y se procura no moverlos ni dejarlos por mucho tiempo en el fuego, porque se desharian y presentaria la conserva mal aspecto. Se le puede dar un color agradable con una gota de carmin del que se prepara para la conserva de ciruelas.

839

Torrijas de crema

Se revuelven las puras natas de leche con yemas de huevo y suficiente azúcar molida; se bate todo junto hasta que esté bien espumante, se echa entonces en una tortera untada con manteca para que no se pegue; la cantidad de batido debe ser como de una pulgada de grueso, se deja cuajar suavemente en poca lumbre, se retira cuando haya cuajado, y estando fría se corta formando las torrijas cuadradas, largas ó redondas, cuidando de no quebrarlas; se rebosan con huevo batido, se frien en mantequilla y se ponen en almíbar ligero de cualquier fruta aromática, tal como plátano, piña, etc., polvoreándolas al colocarlas en el platón, con canela ó vainilla en polvo.

840

Postre de damas

A un plato de natillas se le echan doce yemas de huevo, crudas, media libra de azúcar en polvo y un poco de pan rayado; se bate en frío, y formada una torta se echa en almíbar, dejándola hervir por pocos momentos.

841

Postre de fresas

Se limpian las fresas y se desmenuzan, pasándolas por un tamiz; en seguida se tiene prevenido almíbar de punto alto y diez yemas de huevo, las cuales se mezclan á dicho almíbar y se vuelve al fuego muy suave, dejando que tome un punto más alto. En seguida se vacía en un platón y se adorna con piñones, pasas y almendras.

842

Mayonesa á la 5 de Mayo

Se prepara en una cazuela salsa compuesta con dos yemas de huevo crudas con sal y se comienzan á batir suavemente hasta que tomen cuerpo, poniendo alternativamente un chorrito de buen aceite y vinagre fino; conforme vaya adquiriendo su espesor se van agregando más yemas, aceite y vinagre, así como la sal suficiente y gotas de limón; se agita sin cesar hasta que quede formada la salsa.

Preparada ya, se pone en un platón una cama de lechuga bien picada menudamente, encima otra cama de picadura de pollo, salmón, langosta ó pescado del que más agrade.

La salsa de la mayonesa se emplea para cubrir la superficie del pescado ó pollo, y se baña bien, extendiéndola con un cuchillo para que quede muy igual.

Separadamente se pican en ruedas, ó formando figuras al capricho, aguacates, gitomates y nabos cocidos, y con estos tres colores se adorna, formando bandas ó imitando los colores nacionales.

En el centro se forma el número 5 con un betabel de los más grandes, y se adorna la orilla y centro con cogollos y pequeñas lechugas, rebanadas de huevo cocido y rabanitos picados, pepinos, alcaparras, etc., etc.

Puede emplearse la clara de huevo cocido en lugar de los nabos para imitar el color blanco.

843

Postre de camote y avellanas

Se limpia el camote y se muele; la avellana se pela en agua caliente y se muele en un almiréz ó se pica, dejándola algo gruesa; en seguida con almíbar de punto regular se mezcla, y estando de un punto cercano al de cajeta se vierte en el platón ó se forman bolitas que se envuelven en papel de china, pero en este caso hay que dejar subir más de punto el antedicho almíbar.

844

Postre de guindas y nuez

Se limpian las guindas, cortándoles los rabitos, y se escogen nueces añejas, se remojan ligeramente en agua caliente para poderles quitar la película que las cubre, y limpias se dividen en cuartos; se pone á hervir una cantidad suficiente de almíbar en el que se habrá puesto una raja pequeña de canela ó de vainilla, allí se echan las nueces, y cuando esté hirviendo se ponen las guindas, cuidando no dejarlas hervir por mucho tiempo; se vacían después en un platón y se adorna éste con tajaditas de limón y acitrón conservados.

845

Postre de coco, almendra, natillas y huevo

Se hace almíbar con tres libras de azúcar blanca, se clarifica y se cuela. Estando fuera del fuego se le mezclan media libra de almendra limpia y molida, media de coco rayado, otra media de camote cocido, molido ó cernido; se pone todo al fuego, y cuando vaya espesando se añaden dos cuartillos de natillas y ocho yemas de huevo, se hace incorporar todo perfectamente y se le da punto de cajeta, vaciándolo en un platón untado con mantequilla; se le pone por encima bizcocho molido, azúcar y canela, y se le dora la superficie con fuego suave, colocándolo en una hoja metálica ó en un comal; se adorna después con piñones, almendras picadas, etc., si se quiere.

846

Postre de requesón

Con tres libras de azúcar se hace almíbar clarificado y de medio punto; fuera del fuego se le mezclan media libra de almendra molida y un coco rayado; se vuelve al fuego, y en cuanto espese un poco se le agregan doce yemas de huevo, se deja que hierva un poco más para que espese, al grado de verse el fondo del cazo, meneándolo sin cesar. En este punto se aparta, se le vierten tres cucharadas grandes (cuchara de sopa) de miel virgen y dos ó tres libras de requesón del mejor, se bate mucho en seguida y se vacía en un platón untado con mantequilla, se dora con fuego por arriba, adornándolo después con grajea y canela en polvo.

847

Postre de clérigo

Se mezclan cuatro cuartillos de leche con seis camotes mondados, tres onzas de almendra y azúcar al gusto; molida esta mezcla y bien deshecha, se pone al fuego para que tome el punto de manjar blanco, y en este estado se le agrega agua de azahar. Luégo se vacía en un platón, poniendo, si se quiere, en el fondo, tajadas delgadas de mamón.

848

Postre de mamey

Se escogen dos mameyes muy maduros y rojos, se despojan de su pulpa, se muelen y en seguida se mezclan con cinco huevos batidos y azúcar cernida, ajonjolí tostado, piñones y bizcocho molido, procurando que la pasta no quede muy dura; se echa en un platón untado con mantequilla y se pone á dos fuegos suaves. Cuando esté ya cuajado se aparta y se adorna al capricho con pasas, piñones y canela molida, polvoreada por encima.

849

Torta de nata y yemas

Se unta un platón con mantequilla, se le pone una cama de rebanadas de mamón que se humedece con leche endulzada; se revuelven separadamente de la leche natillas y yemas de huevo, endulzándolas con azúcar y canela; se echa un baño de esto sobre el mamón remojado y encima otra cama del mismo y otra de natillas, alternando así las camas hasta que se forme el grueso suficiente. A la última cama se le espolvorea bastante azúcar y canela molida. Se coloca, por último, á dos fuegos hasta que la torta tenga un bonito color.

850

Torta de arroz, huevo y natillas

Se prepara arroz con leche por el método ordinario, procurando endulzarlo bastante y dejarlo más espeso; se prepara también una crema de vainilla con leche y yemas de huevo como se ha explicado ya otras veces; estando listas ambas cosas se mezclan; se unta luégo una cazuela ó marmitta honda con mantequilla, después con bizcocho rayado, y luégo se introduce allí el arroz hasta llenar bien la cazuela; se coloca sobre fuego ó rescoldo suave, se cubre también por arriba para dorarla a dos fuegos, y cuando lo esté se saca con cuidado y se adorna con azúcar y vainilla mezcladas en polvo, con pasas, almendras y piñones picados.

851

Torta de almendra

Se prepara antes una masa para pastel de hoja, amasando cuatro libras de harina con doce onzas de manteca fundida, medio cuartillo de vino blanco, un poco de almíbar y otro tanto de aceite fino, cuatro huevos y una poca de levadura deshecha en agua tibia; se amasa bien y se forman capas delgadas, doblando sobre sí misma esta hoja, y en cada doblez se polvorea una poca de harina; con esta masa se forma el molde ó se hace una empanada, poniéndole el siguiente relleno:

Se muele una libra de almendra, no muy fina, se echa en agua de azahar y se mezcla con once claras de huevo bien batidas y una libra de polvo de azúcar, revolviendo todo esto en el momento de ponerlo en el molde preparado con la pasta. Cuando ya esté cubierto el molde hasta cierta altura se cubre con una tapa de la misma masa y se hace cocer á dos fuegos.

Se adorna después, polvoreándole de azúcar la superficie con pasas, almendras, piñones, nueces y avellanas, volviéndola al fuego.

852

Torta de garbanzo y pasas

Se remoja y desholleja cierta cantidad de garbanzos y se cocen en agua con un terrón de azúcar; estando cocidos se muelen, se mezclan con suficiente cantidad de almíbar, ocho yemas de huevo y natas, se le agregan pasas grandes de Málaga y una copa de vino jeréz, moscatel ó cualquiera otro generoso; se coloca en un molde untado con mantequilla, y se hace acabar de cocer la torta á fuego suave, más bien para hacerla evaporar un poco; se polvorea con azúcar por encima después de sacarla del molde y se le dora la superficie, adornándola con pasas, almendras y piñones.

853

Torta de piñones

Se limpian piñones de buen color y se muelen; para cada libra se mezclan seis onzas de azúcar y medio cuartillo de leche cocida, se deshacen en ella los piñones, procurando no quede muy aguado, luego se agregan seis huevos batidos, y untada una tortera con mantequilla se pone una hoja de masa de pastel en el fondo y paredes, se pone allí la mezcla y repartidos unos pedacitos pequeños de tuétano de vaca bien lavado y desengrasado, se le pone otra hoja de pastel encima, se rocía con manteca ó mantequilla fundida y se pone entre dos fuegos suaves, se introduce un popote poco tiempo después y saliendo seco se aparta del fuego, se corta fría y se pasa á un platón para sumergirla en un almíbar ligero compuesto con cualquiera fruta aromática.

854

Torta de requesón listada

Se baten doce huevos como para freír y se mezclan con un requesón de dos libras, medio cuartillo de almíbar ó miel y un mamón ó pan inglés de un tamaño proporcionado, que se desmorona antes, se le agregan pasas, almendras, piñones, canela y agua de azahar; se pone todo esto en una tortera untada con mantequilla, dejándose cocer ó evaporar á fuego manso.

Si se quiere hacer la torta de un aspecto más agradable, se mezcla una parte de requesón con carmín vegetal ó grama, para que adquiera un color rosado subido; entonces se pone una capa de la pasta anterior y una de requesón coloreado, y así se van alternando las capas; adornando, por último, la torta al capricho del operador.

855

Torta de jericalla

Se hierve la leche hasta que esté bien cocida, se endulza mucho y se mide; para cada cuartillo se medio baten cuatro yemas de huevo y se revuelven con la leche, se unta una tortera con mantequilla y se va poniendo mamón en rebanadas de media pulgada de grueso, formando capas superpuestas, cuidando de bañar cada capa con la leche así dispuesta.

Cuando se haya llenado la tortera hasta un poco más abajo de la orilla, se pone el resto de la crema al fuego para que espese más y se vierte así que haya espesado sobre todo el contenido de la tortera, poniéndola luego á evaporar á dos fuegos ó en el horno; cuando ya no contenga líquido se aparta y se conserva para el día siguiente en que se vacía, se corta en lonjas regulares que se perforan para que penetre el almíbar de medio punto que servirá para sumergir en él las

lonjas; se deja nuevamente hervir á fuego manso, y habiendo subido de punto el almíbar se coloca con cuidado en platonos y se adorna con pasas y almendras.

Puede darse al almíbar un gusto más marcado con alguna sustancia aromática que más agrade.

856

Sopa de apio, seca

Se tuestan de un día para otro las rebanadas de pan y al siguiente se frien en mantequilla ó aceite, y en una sartén honda ó cazuela se van acomodando, poniendo una capa de tostadas, otra de apio y perejil picados y mezclados (si gustare el ajo, se puede agregar) sazonando cada capa con sal y pimienta, nuez moscada, clavo y canela; así se van alternando las capas hasta llenar la fuente, debiendo quedar un poco bajo para poder agregar caldo ó jugo de carne; entonces se cubre la fuente y se pone á dos fuegos suaves hasta que se consuma el caldo, se aparta y al servirse en el platón se adorna con huevos fritos.

857

Sopa de ajo

Se frien tostadas de pan en buen aceite, en el que se habrán dorado dos dientes de ajo y separándolos; en seguida se desengrasa bien un buen caldo de sustancia de carne y se frien doradas unas rodajas de cebolla y un ajo machacado; éste se separa, y en la fritura que quede de la cebolla se vierte el caldo, sazonándolo con sal y pimienta; luego se colocan en él las tostadas, y estando hirviendo se separa del fuego, é inmediatamente se suelta dentro de la sopera una cantidad de huevos crudos suficiente, se vierte sobre ellos el caldo bien caliente y se sirve al punto.

858

Sopa de pan

En una sopera proporcionada se ponen cortezas de pan seco, ó bien rebanadas de pan tostado, pero no quemado, y se les echa por encima caldo que baste para remojarlas, y al tiempo de servirla se añade otro poco de caldo bien caliente, cubriéndolo, si se quiere, de algunas legumbres. Es preciso que no se cueza el pan en el caldo, porque le quita el sabor.

Para obtener sopa de cebolla, se rehogan con manteca ó aceite una ó muchas cebollas picadas, y cuando estén á medio freír se pone un poco de harina, á la que se deja tomar color; se añade el agua, la sal y pimienta correspondiente, se le da algunos hervores, se cuele si así se desea, y se vierte sobre el pan.

859

Roastbeef mechado

La preparación de éste es enteramente igual en todo, sólo que antes de introducirlo al horno, se mecha unas veces con jamón en tiras de un ancho regular que abrace la parte central de la pieza ó bien con zanahoria, ajo, nabos, etc., etc., que se introducen haciendo primeramente una huella con la punta de un cuchillo angosto.

860

Roast-beef (Rosbif)

Esta palabra inglesa, al pasar á nuestro idioma, ha sufrido las mismas adulteraciones en su ortografía que la palabra *Beefsteak*, y no es extraño oír á muchas personas pronunciar indistintamente *rosbi*, *rosbit*, *rosbif*.

Siendo *rosbif* la natural pronunciación que resulta de su original, nos serviremos de ella sin adular la ortografía de la primitiva.

Manera de preparar un *Roastbeef* (buey asado):

De la pieza de las costillas cubiertas ó *Entrecôte*, se toma una porción suficiente, se descarna una pequeña parte de la extremidad del hueso de cada costilla, y untada bien de manteca polvoreada de sal y pimienta, se introduce al horno y se deja allí por dos horas poco más ó menos, cuidando de voltearlo para que tome el fuego por igual. Después, el jugo que resulta se desengrasa bien y se sirve juntamente con el asado.

861

Asado de venado marinado

Se prepara una pieza ó trozo de venado suficiente, colocándolo en una cubeta de madera ó de barro. El trozo previamente mechado con jamón, zanahorias y castañas, se introduce á la cuba, y estando allí, se sazona con yerbas finas, sal y pimienta, pimentón gordo entero, clavo y canela. Momentos antes de esta operación, es conveniente colocar en una sartén bien estañada ó mejor en una olla de barro, una cantidad suficiente que alcance á cubrir bien la carne, de agua y vinagre bueno, zanahorias y nabos rebanados groseramente con un ramillete y rebanadas de limón; se acerca al fuego para que hierva, y estando así en este estado, se vierte todo el líquido sobre la carne, se coloca encima una losa pesada ó piedra y se tapa la cubeta dejándolo así por tres días, al cabo de los cuales se saca, se enjuga bien, se unta de manteca y se introduce al horno, cuidando de voltearlo por todos lados.

862

Venado (asado de)

Se deja manir ó pasar la carne durante dos ó tres días, y al cabo de ellos, se elijen para el asador las partes más macizas, como los filetes, piernas, etc. Se prepara la carne aplanándola un poco ó aplanándola con un aplanador de hierro, y en seguida se mecha con cuadros gruesos de jamón, zanahorias, nabos y clavos de especia; se unta luégo con manteca por toda la superficie y se sazona con sal, pimienta, y si se quiere, con yerbas finas, introduciéndolo luégo al asador ó al horno, bastando dos horas para que se cueza enteramente.

863

*Pollos asados fríos**(Pollos turistas)*

Se escogen pollos chiquitos y tiernos, se limpian, y en una cacerola honda se ponen cuadritos cortados de jamón gordo, perejil, cebolla y ajo machacado, un ramillete de yerbas finas y un poco de manteca y dos zanahorias y nabos picados groseramente, se dora todo esto juntamente con los pollos, volviéndolos por todos lados para que se doren bien; cuando ya lo estén, se les vierte un poco de vinagre, sal y pimienta suficiente y se agrega caldo hasta cubrirlos, se tapa la cacerola y se deja consumir lo más posible el caldo, agregándole, momentos antes de prepararlos, una copa de vino de Madera; con este caldo resultante, se bañan bien hasta que queden completamente enjutos y secos, y se dejan enfriar envolviéndolos en este estado, en papel, para comerlos en camino.

864

*Asado exquisito de gallinas tiernas**(á la bordelesa.)*

Se elijen para hacer este asado, las gallinas ó pollas tiernas que no sean de mucha edad y bien cebadas; se limpian y chamuscan á la llama despues de destripadas y vaciadas; en seguida se limpia y machaca una cabeza pequeña de ajo, se pica cebolla y perejil suficiente y todo esto se fríe hasta dorar bien la cebolla; la manteca que resulte de esta fritura, se pasa por un tamíz muy fino ó por una servilleta, y con ella se embarra toda la superficie de las gallinas, se polvorean de sal fina y pimienta molida y se introducen al horno; de vez en cuando se sacan y se vuelven á embarrar, usando de una brochita provisional que se hace con las mismas plumas, y cuando al cabo de una hora ú hora y media estén bien asadas, se mezcla á la misma manteca un poco de vinagre bueno, se les da la última mano y se separan cuando ya estén bien enjutas y de un hermoso color.

Si se les quiere preparar una salsa especial, se dora en aceite nuevamente cebolla, perejil y ajo picado (poco y muy menudito), se liquidan con el mismo jugo que hayansoltado las gallinas, y en salsa aparte se sirve, no olvidando sazónarla con su sal y pimienta suficiente.

865

Pavo asado

Háse dado en llamar PAVO con cierto énfasis en los *restaurants* á la moda al guajolote; y, aunque de aquella ave pueden emplearse para el uso culinario las aves pequeñas por ser su carne tierna y reuniendo las mismas cualidades del guajolote, siguiendo la costumbre llamaremos indistintamente pavo ó guajolote á dichas aves, puesto que su condimentación es igual para una ú otra.

Para asar un pavo ó guajolote, si se elige el pavo debe buscarse uno de los pequeños, pues los grandes tienen su carne más recia, lo que es ventajoso en el guajolote grande que, aunque esté desarrollado, siempre conserva tierna su carne y muy jugosa. Comiénzase por despojarle de sus plumas, vaciarlo y chamuzcarlo para destruir los pelitos finos ó plumas nacientes que contiene, en seguida se ata convenientemente, dándole una forma regular, colocando sus alones debajo, de manera que le formen base para poderlo colocar con el pecho hácia arriba y no permitir que se caiga á uno ú otro lado.

Se unta perfectamente con manteca, se polvorea con sal y pimienta fina, y así se introduce al horno á fuego moderado, bastando, si fuere chico, una hora, y si grande, dos para su cocimiento; el jugo que resulta debe servirse en salsa aparte, muy caliente, así como el asado debe trincharse violentamente y servirlo pronto antes de que se pueda enfriar. Suele acompañarse el asado regularmente con una ensalada que se sirve al lado de cada porción.

866

Lechón asado

Después de limpio y desangrado el animalito, se frota el interior del canal con manteca, pimienta, cebollas mechadas con clavo y finas hierbas, se mantiene en agua durante veinticuatro horas, y después de escurrido, se ensarta en el asador, introduciendo éste por la parte posterior para que salga por el hocico, no sin poner en el vientre un paquete de ajedrea, salvia y estragon, y untar con aceite la piel.

867

Chuletas de cerdo

Preparadas como las de ternera, pero conservando un poco gordo alrededor, se empanan, se pasan por la parrilla

y se sirven con salsa de tomate. También se pueden pasar en la sartén con manteca derretida, cubiertas con una mezcla de miga de pan, sal, pimienta y finas hierbas. Cuando las chuletas estén pasadas, se agregan rayaduras, harina y un vaso de vino blanco, y reducido este caldo, se echa sobre las chuletas.

868

Lomo de cerdo (asado de) y relleno

Se despoja el lomo del cerdo de las partes más grasas que contiene y se abre á lo largo, procurando formar de él una ancha tira capáz de enrollar en sí misma, las partes que deben componer el relleno. Así preparado, se extiende sobre una mesa, se polvorea con sal, pimienta y yerbas finas; después, encima de él y cerca de una de las dos orillas, se colocan á lo largo en una extensión de cuatro dedos, papas cocidas y huevos duros, picadas ambas cosas, aceitunas, alcarras, acelgas ó acederas cocidas, chiles en vinagre, pasas y almendras y trocitos largos de jamón gordo y magro á la vez. Cuando todo esté así bien colado, se sazona con aceite bueno y vinagre, en poca cantidad ambas cosas, luégo se enrolla sobre sí mismo, cuidando de que el relleno no se salga; se cose con una aguja ó hilo bramante toda la orilla á lo largo del lomo y se pone á cocer, sancochándolo antes en una cacerola en la que se habrá echado un poco de manteca, jamón en cuadritos, cebolla, ajo, nabos y zanahorias picadas y un ramillete; cuando todo esté dorado, se vierte un chorro de vinagre y se cubre con caldo, dejándolo hervir hasta que quede completamente reducido; la sustancia que resulte al fin del cocimiento, se pasa por tamíz, se liquida con un poco de vino Jerez ó Madera y después de un hervor se aparta y se sirve, cortando el lomo en rebanadas delgaditas.

869

Cochinito (asado de) relleno

Después de bien lavado un cochinito de leche, se destripa, se le cortan la cabeza y los piés y se hace escurrir bien; luégo se sala perfectamente por dentro y fuera y con bastante limón y pimienta en polvo, se unta por toda su superficie é interior; y así preparado, se cuelga durante un día entero; al día siguiente, en un cazo con agua que esté hirviendo, se mete, se saca luégo y se lava bien, en seguida se frota con ajo crudo machacado ó molido con un poco de vinagre, y en seguida se le rellena con el siguiente:

Relleno

Fórmase un picadillo como para chiles rellenos, se pican groseramente suficientes gitomates bien maduros, perejil,

ajo y cebolla; se hacen rajas unos chiles verdes poblanos asados, desvenados y lavados y se añaden alcaparras; todo esto se fríe bien en manteca, y estándolo, se echa encima el picadillo de carne, se le mezcla un poquito de vinagre no muy fuerte y se deja hervir hasta que tome algo de espesor lo muy regular. Se hace una fritura de pechugas de gallina, longaniza, morcillas, chorizos y chorizones, todo picado groseramente, agregando piés de puerco y de carnero deshuesados, jamón y papada de cochino, todo cocido antes con yerbas finas y sal; después de dorado en la manteca con bastante cebolla, se rellena con todo esto mezclado, y bien distribuido se cose y se frota la piel por encima con agua de tequesquite asentada, luego se enjuga y se unta de aceite en el que se habrá frito algunos dientes de ajo machacados, con el mismo aceite se empapan unos papeles gruesos y con éstos se envuelve el cochinito y así se introduce al horno á fuego moderado. Cuando al cabo de dos horas se vea la carne que está tierna, se quitan los papeles y se unta con la siguiente fritura:

Chiles anchos desvenados bien lavados, ajo, clavo, pimienta y cominos, todo molido y deshecho en vinagre se fríe hasta que quede bien espeso y sazonado con su sal y pimienta.

Se rebana al través con un buen cuchillo y se adiciona con una salsa de chile hecha al capricho y servida al lado de la carne en cada plato.

870

Alcachofas rellenas y fritas

Se les quitan á las alcachofas los tallos y una parte de la punta, así también las hojas de encima, se dividen por mitad y se hacen cocer en agua con sal y un poquito de tequesquite ó potasa, echándolas cuando ya el agua esté hirviendo, para que quede de buen color. Ya cocidas se les saca con un sacabocado el centro ó peluza que contienen, y el hueco que quede se rellena con lo siguiente: carne finamente picada de puerco, aceitunas, pasas, cebolla, ajo, un clavo especia y algunas alcaparras todo picado, se sazona con sal, aceite y vinagre y se fríe separadamente formando una pasta, con ella se cubren los huecos y se revuelcan las alcachofas en huevo y pan rayado, y en suficiente manteca se fríen, cuidando de no voltearlas para evitar se caiga el relleno. Se colocan en el platón interponiendo entre una y otra, rebanadas ó cuartos de limón.

871

Espárragos en guiso

Los espárragos se cuecen en gran cantidad de agua; la adición de sal tiene por objeto lograr que conserven su verdor. Si están frescos, se cuecen en quince ó veinte minutos á

lo sumo, al cabo de los cuales las cabezas se pasan, por lo que deben vigilarse con cuidado. Para evitar cualquier accidente, conviene dejar las cabezas fuera del agua, á fin de que sólo las remojen los borbotones y no se reblandezcan en demasía. Después de cocida la hortaliza, se prepara una salsa de buen jugo ó sustancia, á la cual se agrega un trozo de manteca, sal y pimienta, para trabarla ó espesarla con la harina, y obtener una excelente preparación.

872

Espárragos

Si los espárragos son europeos de los que llegan conservados, entonces nada más se calientan en su propia agua, y entretanto se les previene una salsa hecha con dos yemas de huevo crudas, aceite y vinagre, sal y limón bien batido, agregándole una poquita de salsa inglesa.

Se coloca en un platón una servilleta muy limpia, encima los espárragos muy calientes y en salsera separada la salsa, sirviéndose el todo muy prontamente.

873

Alcachofas rellenas con queso, al horno

Se cuecen las alcachofas como en el artículo anterior, y con un sacabocado circular se les saca el centro y en el hueco que forma se le rellena con gitomate y ajo picado y frito, sal y pimienta revueltos con un poco de queso de Gruyère y pan; rayados ambos, se les vierte aceite por encima, después de esta operación, y se introducen por el espacio de un cuarto de hora al horno; cuando se vayan á servir se adicionan con un poco de jugo de carne concentrado ó bien con una salsa de aceite, vinagre y mostaza.

874

Lombarda á la francesa

Se corta en cuatro ó seis trozos; se escalda echándola en agua caliente por un cuarto de hora, y se escurre. Se calienta en una cacerola la grasa suficiente; se le añade la sal; se condimentan y cubren los trozos con lonjas de tocino; se remoja con caldo ó agua; y cuando se haya cocido, se escurren y exprimen, dando á cada trozo una figura redondeada; se aderezan al rededor de una fuente y se vierte en medio de una salsa española ó en su defecto se desengrasa el caldo en que se coció.

875

Lombarda para verdura

Se toma una lombarda gruesa, que se corta á hilos como

los fideos, después de separadas las hojas duras y las extremidades. Se pone la cacerola al fuego con manteca de cerdo ó grasa de pato, con un poco de vinagre, sal y pimienta; y cuando esta salsa está caliente, se pone la sal y se amortigua sobre un fuego muy suave. Cuando está amortiguada y no cocida, se mezclan dos yemas de huevo á la salsa y se sirve.

876

Berza polaca

Antes de poner á cocer la berza, se escurre y se lava, si es menester; luégo se pone en una cacerola ó en una tartera con una cebolla grande, una zanahoria de regular tamaño, un trozo de jamón crudo, algunas cucharadas de grasa de cerdo asado, y después se echa caldo común que llegue á la mitad de la altura. Manteniendo la berza cociéndose durante dos ó tres horas á fuego lento y con la cacerola tapada, se habrá evaporado el líquido. Entonce se saca la zanahoria y la cebolla, se traba la berza con un poco de salsa ó sencillamente con un trozo de manteca manida y se sirve con el jamón picado ó como adorno.

877

Coliflor

Esta hortaliza constituye un alimento sano, de fácil digestión y agradable, con tal de que esté debidamente preparada. La temporada de la coliflor es larga; se conserva fresca hasta el mes de Febrero y se presta al adorno de la mesa y de las viandas. Para este objeto se emplean cogollos blancos, firmes y bien apretados, desechando los granujientos y de aspecto oscuro ó gris.

El agua que haya servido para cocer las coliflores, puede emplearse para la composición de sopa con cebolla ó con acederas. Las coliflores se condimentan de diversos modos; se sirven estofadas, rebozadas, salteadas con manteca, en salsa blanca, con queso, rellenas, fritas, etc.

878

Ante de requesón, yemas y piñones

Se hace un almíbar de medio punto con tres libras de azúcar y se le mezclan dos de requesón molido, doce yemas de huevo cocidas y un puñado de piñones también molidos, se mezcla todo formando una pasta que se coloca al fuego, moviéndola hasta que quede uniforme y adquiera un punto conveniente de espesor, se aparta entonces mezclándole canela molida ó vainilla reducida á polvo, se ponen en un platón capas de mamón, magdalena ó pan inglés muy bien empapadas con kirsch, rom ú otro licor que más agrade y enci-

ma se cubre con la pasta preparada; debe quedar ni muy líquida ni muy espesa, lo suficiente para que pueda correr y cubrir la superficie del mamón, dejando, al enfriarse, una capa más o menos gruesa de pasta, que es lo que constituye la bondad de este postre. Puede, después de fría la primera capa, repetirse la segunda para que quede más doble y entonces se adorna al capricho con almendras picadas, pasas, piñones, etc., ó formándole adornos con azúcar batida después de hacer almíbar de punto alto.

879

Ante de mamey

Se elijen los mameyes más colorados y su pasta se muele y pasa á través de un ayate ó tamíz echándola luégo en almíbar clarificado para hacer una pasta agregando una onza de canela y media cuarta de onza de clavo, molido todo, así como un poco de agua de azahar, se deja espesar al fuego y se pone sobre hojas delgadas de mamón remojado antes con vino Jerez ó con el licor que más agrade.

880

Bien-me-sabe de pechuga

Bien-me-sabe se llama en la cocina mexicana á cierta colección de dulces preparados de una manera especial y de exquisito gusto.

Aunque de un nombre vulgar, darémos dos de los más notables:

Hecho almíbar clarificado y colado de punto de espejo, se le añade una libra de almendra molida dejándole dar un hervor para hacerla pasta, y bien lavada una pechuga de gallina, se envuelve en un papel, se moja y entierra en el rescoldo para que se cueza, después se muele con bizcocho, se disuelve en un cuartillo de leche y se mezcla con la pasta, se le deja tomar á todo el punto de cajeta ó se le deja un punto más bajo, volteándolo en este caso, sobre rebanadas de mamón colocadas en el fondo del platón.

881

Bien-me-sabe de camote amarillo ó de castañas

El camote amarillo ó las castañas bien cocidas y peladas, se muelen y pasan por tamíz fino, se hierven ocho cuartillos de leche con un pozuelo de arroz remojado, una taza de almidón disuelto antes en la misma, media cuarta de almendra molida; se mezcla y cuece todo junto con almíbar que den cuatro libras de azúcar, y estando de un punto conveniente, se le mezclan dos copas de Marrasquino de Zara y se vacía en el platón adornándolo después con pasas, almendras y piñones.

882

Bocadillos de coco, almendra y nuez

Se preparan dos cuartillos de almíbar de medio punto y se raya un medio coco, se muele después de bien limpia media libra de almendra y media de nuez, reducidas ambas á pasta, se mezclan al coco y se agregan seis yemas de huevo, haciendo que se unan perfectamente, se sueltan en el almíbar y se dejan a fuego suave, moviendo sin cesar hasta que adquieran el punto más alto, necesario para poder formar bolitas entre los dedos sin que se pegue la pasta. Así se forman esferitas del volumen de una avellana y se revuelcan en canela ó vainilla reducidas á polvo, se envuelven por último en discos de papel de China picados en la orilla y se retuercen sobre sí mismos formando una pequeña granada. Estos se colocan en platonés ó en *guêridons* de cristal, adornando con ellos la mesa.

883

Bizcochos finos

Tres libras de harina, doce onzas de azúcar molido, doce idem de manteca, dieciséis huevos, una cuarta onza de sal, media libra de levadura, se amasa todo perfectamente, se forman los bizcochos, y pasado algún tiempo, se hacen cocer al horno.

884

Bizcochos de naranja, azahar y anís

Se baten 15 claras de huevo con media libra de azúcar bien molido, y cuando estén bien crecidas, se agregan las yemas, que también se baten para que todo quede bien espeso; entonces se añaden tres tazas de levadura, el zumo de media naranja, media libra de manteca muy caliente, un poco de anís bien limpio y un cuartillo de agua de azahar; se revuelve todo bien y se va mezclando la harina que embebiere, hasta que la masa quede de una consistencia ni muy dura ni muy suave. Se forman los bizcochos, y pasadas ocho horas se introducen al horno, que debe estar bien caliente.

885

Mantecados

A un litro de leche se agregan cuatro yemas de huevo batidas, 100 gramos de manteca de vaca y medio kilogramo de azúcar. Se funde al fuego la manteca en la leche hasta que hierva ésta, y separada de la hornilla, cuando se haya quedado casi fría, se agregarán las yemas batidas y se incorporarán los ingredientes agitándolos. La composición se

trasladará á la garapiñera, para helarla dos horas antes de ser servida. — El *sorbete de yema* se hace de igual manera, suprimiendo la manteca de vaca y poniendo doce yemas batidas por cada litro de leche.

886

Buñuelos á la francesa

Se hacen de cualquiera de las clases de frutas que se puedan cortar, ya en rebanadas, cuartos, círculos, etc., etc. Después de quitar á la fruta su cáscara, pepitas ó huesos, se corta al capricho, y se ponen en infusión por algunas horas en aguardiente con azúcar, azahar, y cáscaras de limón; se escurren después bien y se prepara una pasta de freír, y se cubren con ella y se fríen; ó bien sin cubrirlas se fríen hasta que tomen buen color, ya sea en manteca ó mantequilla ó aceite, se les da un baño de azúcar, pasándoles por encima una paleta de hierro hecha áscua, ó dejándolos así, si así se quiere.

887

Buñuelos de chirimoya

Se escojen las chirimoyas más grandes, maduras y bien sanas; se deshuesan y separan de su cáscara sin llegar demasiado á ella; se muele con igual cantidad de bizcocho duro y se endulza lo suficiente con un polvo de azúcar finamente molido y clavo idem, se baten tres ó cuatro huevos, y se les agrega bastante canela molida. Se amasa todo perfectamente y en una cazuela con manteca puesta al fuego y bien caliente se echa un poquito de masa; si ésta esponja bien, está de punto, pero si nó, se aumenta huevo; esponjando bien, se forman los buñuelos dándoles la forma que se quiera, se rocían después con almíbar de piña, guayaba ó cualquier otro, al capricho; adornándolos con pasas, almendras, piñones y rajitas de canela.

888

Dulces bañados

Los chochos, confites y canelones se hacen de tantas maneras, que no sería fácil explicarlas todas, pero explicando el modo para unas, quedarán explicadas las demás; pues su preparación es idéntica.

Báñanse del modo que se expresará adelante, toda clase de pepitas (que no contengan ácido prúsico como las de chavacano, durazno, etc., pues aunque lo contienen en pequeña cantidad, siempre no dejarían de perjudicar la salud, especialmente de los niños que gustan mucho de los dulces). Así se bañan generalmente las pepitas de calabaza

ó melón, avellanas, cacahuates, almendras, piñones, el anís, culantro, etc., etc.; para cuya operación se hierve en un gran cazo, almíbar clarificado, hasta que tenga punto de flor bastante subido; se previene un barrilito ó cubeta sin fondos, y en la parte de arriba se coloca una vasija de cobre de tamaño regular, que tape exactamente la boca del barril; en dicha vasija se echa la cantidad de almendras que pueda contener, y dentro de el barril se coloca un brasero con fuego que comuniqué un calor suave á la vasija: se echa entónces almíbar en cantidad suficiente, sobre las almendras, teniendo cuidado que no se peguen unas y otras, para lo cual se mueven continuamente; de este modo se les dan varios baños, de almíbar, siguiendo el mismo método hasta que engruesan; esta operación es igual para los lisos, como chochos, etc., se agitan y menean en todos sentidos, añadiendo algunas gotas de almíbar frío que los confiteros llaman *Almíbar de bañar*; manipulados así, no queda ya más que dejarlos secar, para lo que se llevan á la estufa ó se guardan en una pieza sin humedad, y que esté caliente, lo cual se consigue haciendo encerrar en ella braseros con lumbre, después que haya prendido bien el carbón y despedido todo el *ácido carbónico*, pues de lo contrario habría peligro de envenenamiento para los operarios, al aspirar aquellos gases.

889

“Dreifuts” (tres pies) alemán

Esta bebida tan apreciada de los alemanes, se prepara vaciando en una fuente de plaqué una botella de vino del Rhin, con un poco de vainilla, y media libra de azúcar muy blanca, se coloca al fuego vivo la fuente, y entretanto se calienta, se deslíen separadamente en el mismo vino frío, ocho yemas de huevo, que se agregan al contenido en la fuente cuando ya esté hirviendo, cuidando de menearlo sin cesar por algunos momentos. Se sirve en pocillos ó tacitas de cristal.

890

Encrespados (Crêpes) franceses

Se deslíe una libra de harina con seis huevos y una cucharada de aguardiente, catalán ó kirsch, que es mejor, un poquito de sal fina, una cucharada de azahar y leche mediana con agua; se hace liquidar la harina y los huevos, debiendo quedar una papilla de un cuerpo regular, y poniendo al fuego una sartén untada con mantequilla se van echando una y una cucharadas de esta sustancia, se hace extender por toda la superficie de la sartén y cuando esté cocida por debajo se salta y voltea por el otro, y untándolo por ambos lados, se le extiende sobre una lámina seca y caliente, se le adiciona á cada tortilla que salga una mermelada de frutas

que más agrade, y enrollándola sobre sí misma, se sirve muy caliente con polvo de azúcar y canela, que se le pone por encima.

891

Embarradillas de leche

A dos cuartillos de leche agréguese un cuartillo de nata poniendo para esta cantidad cuatro libras de panocha en lugar de azúcar. Se les hace dar el punto alto y se vacían en la superficie de obleas blancas empalmadas de dos en dos, y dobladas después de un rato, á manera de quesadillas.

892

Flaon de frutas

Se prepara con *pasta de armar* un molde (como para el timbal de macarrones) que no sea muy alto, dos ó tres pulgadas es suficiente; y en una vasija por separado, se hacen saltar con azúcar en polvo, albaricoques, durazno ó chavacanos deshuesados; se acomodan después en el molde con mucho cuidado; se les vierte un almíbar de punto regular, y cubierto el molde se introducen al horno hasta que el almíbar haya subido de punto, procurando que el horno no esté muy caliente, sino que el fuego sea más bien suave, para que adquiera el punto paulatinamente.

893

Flaon inglés en puding

Se hierven cuatro cuartillos de leche ó crema con un pedazo de canela y cuatro onzas de azúcar: después de fría, se le mezclan cinco yemas de huevo bien batidas, se vuelve al fuego, meneando hasta que quede un poco espesa, cuidando no dejarla hervir: se aparta y nuevamente fría se unta con mantequilla el centro de una servilleta, y se polvorea con harina, poniendo allí el flaon y atándolo por las cuatro puntas bien sujeto de modo que no se pueda escapar, se introduce en una olla con agua y se deja hervir cerca de una hora, se aparta del agua y se deja enfriar atado como está; cuando haya enfriado se desata con precaución para que no se deshaga, y se pasa á un platón de capacidad suficiente; allí se adereza bien polvoreándolo con azúcar, y sirviéndolo con una salsa aparte, compuesta de vino de Madera y mantequilla, fundida en partes iguales y bien mezcladas.

894

Frangipanes

Se pone media libra de harina en una cacerola y se deslíe

con los huevos necesarios, añadiendo cuatro cuartillos de leche, dos onzas de mantequilla y un poquito de sal; se pone la mezcla al fuego, meneando sin cesar con una espátula hasta que haya hervido durante un cuarto de hora, cuidando no se pegue al fondo; cuando se conozca que está cocida la pasta, se aparta y deja enfriar, se parten diez almendras dulces, dos amargas, y tres ó cuatro macarrones de dulce, añadiendo un poco de azahar garapiñado, en polvo y mezclando todo con la pasta endulzada con azúcar molido, se une bien todo y se forman los frangipanes, que son unos bastoncitos más ó menos gruesos; puede también colocarse la pasta en una geringa de pastelero y con ella se forman de distintos modos y formas.

Pueden hacerse en lugar de almendras de cacahuates, piñones, nueces, avellanas ó nueces chicas, suprimiendo en este caso el azahar, y solamente picando menudamente aquéllas.

895

Frolada

Aunque éste propiamente es un desayuno, puede convertirse en un postre de exquisito gusto.

Se colocan en un jarrón diez ó quince yemas de huevo, y se van batiendo con un molinillo grande; se tiene prevenido un almíbar de punto alto, hecho con vainilla ó cualquiera fruta ó sustancia aromática, y conforme se va batiendo, se va soltando un hilo delgado del almíbar así preparado; se sigue batiendo fuertemente hasta que haya espesado bien toda la mezcla, en cuyo punto se va vaciando en tacitas finas de cristal, poniendo en la superficie un polvo fino de canela, bien tamizado.

Puede hacerse este postre de café, hirviendo el almíbar con algunos granos tostados de aquél, y mezclándolo como queda expresado.

896

Gâteaux (gató) hojaldrado

Se moja como una libra de harina con agua, se le echa sal, y se amasa hasta que quede suave, y se deja reposar media hora; se extiende después con el palote y dejándola de un dedo de grueso, se le unta entonces mantequilla fresca, se dobla en dos y se aprieta con el palote; se le vuelve á poner mantequilla y así se va doblando y extendiendo cuantas veces se quiera, se le da después la forma circular, cuadrada ó como se desee, y se pone á medio cocer al horno; cuando ya haya levantado costra, se saca y con la punta de un cuchillo se corta al rededor, se levanta la tapa y se vacía como si fuese un *volau vent*, se rellena entonces con mermelada de frutas, con fresas en almíbar, con queso, requesón, etc., etc., siendo excelentes los rellenos con crema de vainilla y frutas picadas menudamente.

897

Gâteaux de crema ó de chocolate

Se prepara y vacía el *gâteau* y se rellena con la siguiente crema: se pone á cocer en baño-maría cierta cantidad de leche (suficiente al tamaño del pastel), yemas de huevos, azúcar suficiente y una rajita de vainilla, se hierva todo hasta que moviendo sin cesar se pegue la crema á la espátula; entonces se separa del fuego y se hace enfriar perfectamente y se cuela. Por separado, se baten las claras de huevo hasta que hagan espuma, mezcladas con mantequilla ó natas (fundida aquella), y cuando ya haya adquirido consistencia se revuelve con la crema, se sigue batiendo juntamente, y se rellena el gató con esta crema, poniéndole fresas, fresones ó frutas picadas cubiertas, pasas remojadas, etc. etc.

Cuando se introduce de nuevo al horno, se polvorea de azúcar por encima, debiendo permanecer dentro muy pocos momentos.

Si se trata de hacerlo de chocolate, no hay más que agregar suficiente cantidad de esta sustancia disuelta con la crema, y en este caso se suprimen las frutas.

898

Helado

Helado de naranjas ó limas. — Se machaca ó raya la cáscara de dos frutas; se exprime el jugo de varias, y el de un limón, y se mezcla con tres cuartillos de agua destilada; se mezcla todo y se pasa por un filtro ó tamíz, se endulza con suficiente almíbar y se hace helar por sistema ordinario. Si se le quiere dar un cuerpo suave y amantecado, se bate una clara de huevo, y estando bien subida, se mezcla á la infusión momentos antes de ponerla á helar. Haciéndolos en maquina salen de mejor gusto y más finos que los elaborados en botes.

899

Helado de frutas jugosas, tales como fresas, guindas, ciruelas, etc.

Todas las frutas jugosas se preparan en helado haciendo exprimir sus jugos, pasándolos en seguida por tamíz y mezclándolos con el agua y almíbar suficientes, debiendo quedar algo dulces, pues la congelación hace disminuir el sabor del azúcar, á medida que aquella es más elevada. Siendo una misma casi la preparación, nos abstenemos de entrar en detalles inútiles, puesto que el método es el mismo.

900

Helados de zapote

Estos helados son de exquisito gusto preparados de la manera siguiente: se eligen las frutas negras más maduras, se pasan por un tamíz ó por un ayate fino para quitar las fibras y huesos, y cuando ya esté reunida una cantidad suficiente de fruta, se endulza con azúcar en polvo ó almíbar, y se le agrega un vaso de buen vino, jeréz ó madera, kirsch ó marrasquino, y así se pone á helar. Se puede si se quiere agregar un poco de agua, pero así disminuye el gusto marcado de la fruta, por lo que es preferible no hacerlo más que en toda su pureza.

Del zapote blanco y amarillo también se forman muy sabrosos helados; pero del blanco hay que usar con prudencia, porque es una fruta que las más veces es dañosa, especialmente si se toma algo de leche después, con la cual se opone.

Con el zapote amarillo se forma un buen helado amantecado, tamizando la fruta, cuidando de quitar la cáscara y no restregarla ni dejar pasar la más pequeña parte; se endulza con azúcar molida sin echarle agua, y puede ponerse algún licor que más agrade ó bien agua de azahar, helándolo en seguida como es costumbre.

901

Helados de chocolate

Se hierven cuatro cuartillos de leche y se endulzan con cuatro onzas de azúcar, poniéndoles una media libra de chocolate hasta que esté bien disuelto. Se deja enfriar y se pasa por tamíz fino, haciéndolo helar en seguida.

902

Helado de guayaba

Se buscan las guayabas más sanas y bien maduras; se ryan por el interior sin llegar á la cáscara de encima, y estándolo, se endulzan con suficiente almíbar, se les pone un polvito de canela, y se hacen helar, saliendo así un helado exquisito.

903

Helado de almendra

Se limpian y machacan en un mortero una libra de almendras dulces y tres ó cuatro amargas (huesos de durazno ó chavacano) se liquidan bien con leche cocida debiendo quedar algo espesa, se endulzan con suficiente azúcar y estando frío todo se pone á helar.

904

Helado de chirimoya

Se hace lo mismo que el antecedente, eligiendo las frutas enteramente sanas y maduras de lo cual depende la bondad de este helado; sólo que en vez de canela, se le exprime el jugo de un limón ó de dos, y se le agrega si se quiere un poquito de marraschino de Zara.

905

Helados (bizcochos)

Se previene en baño-maría un recipiente en el que se habrá puesto por cada litro de leche fresca, doce yemas de huevo y seis onzas de azúcar, más una raja de vainilla abierta por su mitad. Se hace cocer esta crema meneando sin cesar hasta que levantando la espátula se pegue la crema y pasando el dedo índice por ella, se forme bien una huella; entonces estará de punto de crema; se separa inmediatamente del baño y se pasa á un cazo pasándola por tamíz, allí se deja enfriar puesto el cazo sobre agua fría. Cuando ya se vaya á hacer uso de la crema, momentos antes, se bate con un bati-dor de alambre, hasta que tenga cierto cuerpo y entonces se vacía en los moldes que dirémos adelante.

El aparato para helar los bizcochos son dos cajas, una de madera y otra de hoja de lata con su tapa; la de madera más amplia que la de lata para que en aquélla éntre ésta, dejando en sus cuatro costados una distancia de dos pulgadas para cubrirlas de nieve así como la altura debe ser también algo más para ponerle un fondo. La caja de hoja de lata, debe tener una tapa que éntre encima de otra parte que queda en el fondo; esta tapa debe contener un borde alrededor para ponerle nieve encima, con una espita ó desfogue por un lado, para extraerle el agua antes de alzarla y evitar se escurra sobre la caja de abajo y por consecuencia entre los bizcochos, en el momento de descubrirla. La parte de abajo de la caja, debe contener en su centro una serie de cajones divididos por láminas de hoja de lata, soldados de sus extremos, cruzados entre sí, y sin que lleguen las orillas al fondo, ni tampoco al borde superior, debiendo quedar suspendidos en el centro de los costados de la caja.

Así preparadas ambas, se hacen con un molde adecuado al tamaño de los cajones, ó un poquito más chicos, cajetines de papel, éstos entran en los cajones. Poniendo antes debajo dos tiras de papel encimadas para evitar que se peguen, y una vez cubiertos todos, se llenan con la crema batida sin llenarlos demasiado.

Se cubre la caja con su tapa, se pone en la caja de madera un lecho de nieve menuda saturada con sal, se coloca encima de este lecho la caja con los bizcochos y se agrega alrededor nieve, cubriendo los costados, y por último la superficie de la caja. Pasados una hora ú hora y media (si se desea que

estén bien duros), se separa la nieve de los costados, se abre la espita para desfogar la caja de arriba del agua que contenga, se limpia alrededor con un trapo, y separando cuidadosamente la tapa de encima, se descubren los bizcochos. Entonces con una polvera en la que se habrá puesto canela ó mejor vainilla hecha polvo, se polvorean por encima para darles un aspecto de tostados; y tirando cada cajetín de sus extremos, se van sacando, pudiendo así llevarse á grandes distancias durante una media hora sin que se deshagan.

906

Isla flotante

Se ponen á cocer en agua hirviendo ocho ó doce perones ó manzanas escogidas y peladas; luégo que se hayan enfriado, se pasan por un tamíz algo fino, mezclándose en seguida con azúcar en polvo y canela; se baten luégo cinco claras de huevo con una cucharada grande de agua de azahar, y bien batidas se van mezclando poco á poco con los perones, se continúa batiendo hasta que todo quede muy ligero; se adereza después este musgo ó espuma sobre una jaleatina gruesa, alta y bien adornada, que se forma en el fondo del platón, colocando trocitos disformes unos sobre otros á manera de formar una montaña, sirviéndole si se quiere al pie una crema espesa de vainilla.

907

Leche quemada

Se mezcla una taza de almidón molido y tamizado con seis cuartillos de leche; se divide toda en dos mitades, y en una se mezclan bien nueve yemas de huevo agregando luégo el resto de la leche, se cuele y agrega una rajita entera de canela y una cáscara de limón lavada. Se endulza lo suficiente, y se pone á hervir para darle el punto que se quiera, si líquida, mediana ó espesa. Cuando ya se le haya dado el punto requerido, se vacía en un platón; se deja enfriar y se polvorea la superficie con azúcar en polvo, se pasa por encima una plancha de hierro hecha áscua, para quemarla y dorarla.

908

Manjar real de camote y almendra

Se hace almíbar clarificado con dos libras de azúcar, y se le echa una pechuga de gallina cocida sin sal, y molida, dejando que el almíbar hierva un poco con ella; se le añade media libra de camote molido y vuelve á dejarse hervir, después se añade una libra de almendra molida, haciéndose hervir nuevamente hasta que adquiera un punto de huevos moles, se vacía en los platones sobre capas de mamón ó de soletas.

909

Macarrones á la portuguesa

Se machaca en un mortero una libra de almendras dulces, ya mondadas, y se baten separadamente doce claras de huevo, hasta que se eleven y endurezcan en forma de nieve; se añaden á las almendras, con veinte onzas de azúcar en polvo y cinco onzas de harina de papas, se bate todo perfectamente, y se echa esta mezcla en moldes como para hacer pankeks, ó á falta de moldes en cajetines de papel engrasado.

910

Merengues rellenos

Se baten seis claras de huevo hasta que estén duras, se añaden tres onzas de azúcar en polvo, la raspadura de una cáscara de limón, se menea bien hasta que la mezcla quede enteramente líquida, y se echan cucharadas de ella, á distancia de media pulgada entre una y otra, sobre hojas de papel, puestas sobre hojas de lata, formándose así los merengues, y procurando dejarles un hueco en el centro, se polvorean con azúcar fina y se ponen á cocer en el horno á fuego suave: cuando hayan levantado bien y estén de buen color, se apartan, se les pone en el centro algún relleno, ó pasas con alguna confitura, y se une un merengue con otro.

911

Merengues á la italiana

Se hace almíbar de punto soplado, con media libra de azúcar, echando luégo en él seis claras de huevo bien batidas, mezclándolas con una cuchara de madera, se le da el aroma y gusto que se quiera, con marrasquino, kirsch, etc., etc., añadiendo medio vaso á la composición, se colocan en hojas de papel depositando en ellas cucharadas de trecho en trecho; se colocan estas sobre hojas de lata y se hacen cocer á fuego suave hasta que estén bien dorados, después se les pone si se quiere una crema de vainilla y se unen unos con otros.

912

Natas á la francesa

Este postre puede aplicarse para la preparación de carlotas que no contengan helado, poniendo estas en lugar de aquel como se explica en seguida.

En una cazuela de barro poroso se echan cuatro cuartillos de nata doble y fresca, media libra de azúcar polvo y una cucharadita de goma adrasganto ó alquitira en polvo, é igual cantidad de azahar garapiñado y molido; además tres

gotas de la esencia que más agrade, se revuelve todo muy bien y colocando la cazuela sobre nieve quebrada saturada de sal, se bate perfectamente hasta reducirla á espuma; si esto no se puede verificar se ayuda con tres claras batidas aparte y mezcladas en seguida, separando de la superficie la espuma que se vaya formando y colocando ésta en un recipiente puesto encima de nieve ó bien en el centro de la misma carlota ya preparado como espresamos en otra anterior receta.

Si no es para carlota, se colocan las espumas en tacitas de plaqué puestas sobre nieve, y se sacan de ella al momento de servir las.

913

Pastel de crema

A una libra de harina flor se ponen dos yemas y una clara de huevo, el agua necesaria para que quede tierna la masa, y un poquito de azúcar en polvo; se amasa perfectamente, cuando ya lo esté, se polvorea la mesa de harina, se extiende con el palote y se unta de mantequilla fresca; se enrolla sobre sí misma, se vuelve á extender, untar y enrollar repetidas veces, dejando, por último, tan gruesa la masa como se quiera dar el diámetro del pastel, cuidando de hacerle encima y retirada como media pulgada de la orilla al centro, una huella con un círculo de hoja de lata ó con un cuchillo para formar un *vol-au-vent*, con el objeto de levantar esta tapa después de cocido. Se mete al horno á fuego suave, y se deja cocer; cuando ya casi lo esté, se saca un momento, se embadurna con clara de huevo, y se vuelve á meter, después se saca, y se levanta la tapa con cuidado, se vacía de la miga que contiene, se deja hueco, y en seguida se rellena con crema de vainilla, chocolate, ó con lo que mejor agrade, usando en este caso también algunas frutas en conserva, ó en mermelada, confitura, etc. etc.

914

Pirámides heladas

Las pirámides heladas son unas piezas que no deben faltar en una mesa de buen tono. Estas se preparan haciendo colocar en moldes á propósito, cierta cantidad de helados de diversas clases, y frutas. Para ello, se preparan con anticipación los helados en sus respectivas sorbeteras; y ya listos se procede á llenar los moldes. Por ejemplo si se desea poner fresa, limón y vainilla, se pone primeramente el helado de fresa introduciéndolo con la cuchilla, y procurando nivelarlo para que quede bien dividido; luego se pone el limón ó piña, y al fin la vainilla. Se cubre el molde con un papel, se tapa con su cubierta y se introduce entre nieve saturada de sal. Para sacarlos después de pasada más de media hora, se sumerge el molde en agua tibia, se limpia por encima, y des-

tapándolo, se voltea en el platón colocando antes una servilleta doblada.

915

Quesadillas de regalo

Se amasa harina de maíz cacahuatzintle y cernida por un tamíz fino, se amasa con manteca ó mantequilla fundida un poquito de levadura, otro poco de agua tibia, almíbar, un poco de vino jeréz, y huevos, además unas cuantas gotitas de aceite. Se amasa todo perfectamente hasta que la masa quede de buen cuerpo; entonces polvoreada la mesa con harina fina, se extiende la masa con el palote, gruesa de media línea, y con un círculo de hoja de lata proporcionado de un tamaño regular, se cortan círculos y se les pone el siguiente relleno.

Requesón, acitrón, pasas, almendras, queso añejo desmoronado, canela y clavo, picadas las frutas, se amasa todo con el requesón y con esta pasta se ponen cucharaditas en el centro; se dobla sobre sí misma la hoja y se plega de las orillas, se introduce al horno, y momentos antes de sacarla, se le unta clara de huevo y polvo fino de azúcar, se vuelve á introducir por pocos momentos.

916

Requesón y coco (dulce de)

Se hace con un coco rayado y suficiente almíbar una conserva de cuerpo lijero, poniendo á hervir aquel con este, hasta que se forme una pasta; en seguida se une al requesón mezclándolo perfectamente con una copa de marrasquino, y dándole color con un poco de carmín vegetal; se pone en un platón de plata ó plaqué untado de mantequilla, una capa de mamón remojado en agua de azahar, encima otra capa del requesón así preparado, y alternando las capas siendo la última de requesón se baña con suficiente almíbar espeso, y se introduce al horno polvoreándolo con miga fina de bizcocho molido, cuando esté dorado, se saca y se adorna con pasas, almendras, piñones, etc. etc.

917

Soplada (tortilla)

Se hierven dos cuartillos de muy buena leche ó sea la crema que queda en la superficie de aquella, se endulzan con seis onzas de azúcar en polvo y seis cucharadas grandes de harina, y si la hubiere de papas es mejor; en esta composición se deslíen cuatro yemas y como un huevo de mantequilla, un poquito de cortesa de limón rayada, y se pone al fuego mezclándola, se voltea bien hasta que haya hervido; se deja enfriar, y se añaden seis yemas de huevo, se baten

bien con todo lo demás, y cuando ya lo esté se vierte en un platón de plaqué redondo, y á fuego suave se introduce al horno hasta que levante y forme una figura semi-esférica, y se sirve prontamente antes de que baje.

918

Tranches ó tajadas heladas

Se previene una crema de vainilla (véase helado de vainilla, del que hemos hablado tantas veces), y ya bien helada, se pican menudamente acitrón, cáscara de naranja cubierta, ó raíz de angélica, ó bien las frutas que más agraden, pero que estén preparadas por el estilo. Además se hace uso también de las pasas pequeñas de Corinto, se mezclan al helado y este se encierra en unos moldes de hoja de lata ó de plomo, que los hay á propósito, y en figura de una pequeña tajada de melón, luégo que se llenan, se cierran, é inmediatamente se colocan sobre hielo despedazado, saturado de sal; cuando ya estén todos llenos se les cubre con más hielo y se dejan así por cierto tiempo. Cuando sea hora de servirlos se sacan, se les pasa por una poca de agua limpia, prontamente para que se les caiga la sal, y á la vez se despeguen, lo cual se facilita abriéndolos y sacándolos con la hoja de una navaja ó cortaplumas, sirviéndolos en conchas ó platillos de cristal.

919

Tortilla soplada (del momento)

Se mezclan huevos y harina formando una masa algo espesa que se deslíe en seguida con leche, hasta que tenga la consistencia de papilla, se endulza con azúcar en polvo, se agrega agua de azahar, vainilla, limón ó el aroma que más agrade, y así lista, se vierte en una sartén ó tortera untada con mantequilla, haciéndola cocer prontamente y á fuego vivo, pero sin permitir que se queme; se coloca encima una hoja con fuego, lo que hará elevarse prontamente la masa, y entonces se sirve antes de dar lugar á que se baje.

920

Uvate ó marquesa de uvas

Se eligen las uvas más hermosas y maduras, se pican una á una con un alfiler y se van despojando del rabito; cuando todas estén así preparadas, se sumergen en la siguiente agua.

Para seis cuartillos de agua se endulzan con dos de jarabe de grosella ó de plátano, se le echa una infusión de canela cosa de un cuarto de cuartillo, dos ramitas de yerbabuena restregadas, y un polvo de nuez mozcada, se mezcla todo y se cuele por un lienzo fino. Allí se meten las uvas con anteriori-

dad, y cuando sea hora de servir este refresco, se le pone al gusto vino de champagne, del Rhin, jeréz ó el que más agrade, y se sirve en copas de cristal de color y adornadas.

921

Yemate habanero

Se hace almíbar clarificado, de punto alto, con dos y media libras de azúcar, y estando separado del fuego se le pone media libra de almendra molida y limpia; veinte yemas de huevo, y como un cuartillo de nata fresca de leche cocida, y una cucharada de canela molida. Se mezcla todo perfectamente, se vuelve al fuego, y se hace hervir sin dejar de menear hasta que se vea despegada del fondo del cazo; se vacía entonces en un platón, ó en cajetines de papel dispuestos de antemano.

Cortando una lonja en pedazos cuadrados, y envuelto en papeles, se le da también el nombre de *turrón de la Reina*.

922

Potaje de pescado

Este es uno de los platos más acomodados á las exigencias de una cocina modesta, y acondicionado para los días de vigilia. Para prepararle, se cortan en trozos dos ó tres anguilas gruesas; se añaden las cabezas y se agregan colas de otros pescados, después de haberlas escamado y cocido en agua. Se pondrán todos á cocer en una cacerola con un poco de manteca, una cebolla partida en pedazos y un litro de agua, al que se habrá de añadir medio vaso de vino blanco, un poco de nuez moscada, dos hojas de laurel, pimienta blanca, un clavillo de especias, raspaduras de corteza de limón y dos tallos de perejil.

Se echarán en la salsa los pescados más exquisitos de agua dulce, después de bien limpios y cocidos, pudiendo figurar las truchas, las carpas, las tencas y las anguilas, que se cortarán en dos pedazos á lo sumo. Entonces se vuelve á poner la cacerola al fuego, procurando avivar éste cuando sea dable; se cubren bien los trozos de pescado, y se mantienen cociendo durante diez minutos. Si los pescados son demasiado voluminosos, se cortarán en pedazos; pero es preferible conservarlos enteros, siempre que sea dable. Este guiso se habrá de servir muy caliente.

923

Zarzamora (pasteles de)

Se previene una pasta para pasteles, de la llamada *vol-au-vent* y se forma con ella una pieza grande ó varias chicas. Siguiendo el método empleado en la explicación de la ante-

rior receta que para esta masa ya hemos dado [véase la receta núm. 913 *Pastel de crema*], y formando las piezas como allí se explica, se rellenan con lo siguiente.

En un lebrillo ó fuente de barro se pone una libra de almíbar preparado en punto de flor, se agrega una libra de zarzamora perdigada antes en agua caliente, procurando que la fruta esté limpia y bien madura. Se les hace hervir lentamente para evitar se deshagan. Así preparadas, se dejan reposar en su mismo lebrillo hasta el día siguiente, y estando de un espesor regular se colocan en el centro del pastel, que debe quedar un poco menos cocido para meterlo otra vez al horno cuando ya esté relleno de la anterior conserva.

NOTA IMPORTANTE.— Terminando hoy la actual colección, vamos á continuar dando una de grandes salsas para la adición de los diversos platillos que seguirán después. Esta colección la recomendamos, pues son las salsas más renombradas de la cocina extranjera.

924

Consommé (caldo consumado ó concentrado)

Con este nombre ó con el de *bouillon* conocen los franceses, lo que nosotros llamamos simplemente caldo concentrado reforzado de viandas y legumbres, tan solicitado para los enfermos. Como en las demás recetas para salsas deberémos usar de la palabra *caldo consumado*, nos parece conveniente explicar antes este método para prepararlo.

Se puede hacer este caldo con restos de aves y viandas, que generalmente van quedando en la cocina cuando se va á preparar un gran banquete; pero sin necesidad de esto se pone en una olla capáz de contener cuatro libras de pulpa de res, cuatro gallinas viejas, una cadera y dos jarretes (canillas de vaca), partidos en sus extremos. Se llena todo el recipiente con agua, ó mejor con caldo, haciéndolo hervir y espumándolo; se agregan cebollas, nabos, zanahorias, colinabos, apio, poro, y dos clavos de especia: así que las viandas estén bien cocidas, y en su totalidad deshechas, se separa ó tamiza cuidadosamente y se vuelve al fuego para clarificarlo; se sazona con sal y pimienta; y batidas tres claras de huevo se le mezclan, exprimiendo un limón y revolviéndolo todo bien, se clarifica lo mejor posible, y en este estado quedará al enfriarse reducido á gelatina, de la cual nos serviremos para más adelante.

925

Salsa española

Se ponen en una cacerola dos landrecillas de vaca, separando su parte inferior; cuatro perdices, tanto como la mitad de una landrecilla de jamón, cuatro zanahorias grandes, cinco cebollas, una de ellas claveteada con clavo-

especia; se humedece todo con una botella de vino maderado seco, un cucharón lleno de gelatina, y se coloca á fuego fuerte; consumido el caldo, se deja á fuego manso, y cuando la gelatina quede de un color muy subido se aparta por diez minutos para que pueda despegarse bien; se ponen á hervir los pedazos de la parte inferior de las landrecillas que se reservaron antes, lo mismo que se hizo con éstas para la salsa y con el jugo ó caldo resultante de éstas se va humedeciendo, se desleirá en ella un poco de jugo de carnes concentrado y mezclado con harina y mantequilla en cacerola separada, y se añaden hongos, perejil, cebollas, chalota, tomillo y laurel, y en hirviendo la salsa una vez, se retira y se coloca á la esquina de la hornilla á mijotear; por último se cuele.

926

Salsa llamada "caldo colado" ó "sustancia roja"

Esta salsa que forma una parte ó base de las demás, nos parece oportuno ponerla aquí para cuando sea necesario hacer uso de ella, pues es indispensable el conocimiento de su condimentación para la vez que tengamos que aludir á ella.

Pónense en una cacerola trocitos de jamón gordo, pulpa de vaca en proporción á lo que se quiera obtener de salsa, siendo por lo general una libra por cuartillo, se echan dos ó tres chirivías, y se deja la cacerola á fuego lento y bien cubierta, así tendrá tiempo la carne de exudar todo su jugo, luégo se pone á fuego más fuerte para que adquiera consistencia, y cuando la carne esté á punto de pegarse se vuelve á retirar dejándola como la primera vez á fuego suave hasta que se forme una costrada, se despega y se pasa á un plato vacío y en la cacerola se echa mantequilla y harina, siendo una cucharada grande para cada cuartillo, se vuelve al fuego hasta que se dore la harina moviendo constantemente, ya dorada se liquida con suficiente caldo simple, se agrega la costrada del plato y se deja hervir suavemente por dos horas, desengrasándola cuidadosamente. Concluida esta operación se tamiza guardándose para cuando haya menester.

927

Salsa española espesa ó esmerada

Se ponen en una cacerola iguales cantidades de *caldo concentrado* ó bien de *sustancia roja*, y salsa española de la última receta. Se procede como allí se explicó y se añaden doce hongos para cada cuartillo de salsa dejándose hervir juntamente; se espuma y desengrasa con cuidado y se deja consumir hasta quedar muy espesa. Se pasa por tamíz y cuando se haya menester se calienta en baño-maría.

Se puede sazonar con vino jerez, y en este caso se pone la misma cantidad de vino que de caldo.

928

Gran salsa italiana

Se echa en una cacerola una cucharada de perejil picado, la mitad de aquella de chalotas, otro tanto de hongos picados muy menudos, vino blanco suficiente, y como un huevo de mantequilla. Se deja hervir hasta consumirse y al ir quedando seca la cacerola, se echan dos cucharadas de salsa *rizada económica* (véase la receta núm. 931), y uno de caldo concentrado haciendo que hierva fuerte; se tiene cuidado de espumarla y desgrasarla, y cuando esté muy espesa se vacía en otra cacerola, tamizándola y conservándose caliente en baño maría.

929

Sustancia blanca

También este artículo tenemos que expresar con anticipación para el condimento de las posteriores salsas. Con el nombre de sustancia *blanca, roja, rubia*, etc., se conocen en la cocina varias preparaciones destinadas á sazonar la mayor parte de las grandes salsas. Estas preparaciones no son sino el producto ó jugo de los diversos ingredientes que entran en su manipulación.

La *sustancia blanca* se prepara derritiendo en una cacerola, media libra de mantequilla fresca y como medio cuartillo (medida líquida) de harina ó más si la mantequilla puede absorberlo, se coloca la cacerola á fuego suave y se menea sin cesar, ni dejar que tome color; estando bien disuelta y sin grumos se conserva y sirve para ligar las salsas.

930

Sustancia rubia ó bermeja

Se procede en todo como en el artículo anterior, sólo que en este caso la cacerola debe quedar expuesta á fuego vivo, sin permitir que se queme, y á medida que se espese ó esté muy líquida, se agrega según el caso bien mantequilla ó bien harina. Después se deja sobre rescoldo caliente la cacerola para que suavemente vaya adquiriendo la sustancia un color trigueño subido.

931

Salsa rizada, aterciopelada ó afelpada

Bajo estos nombres se conoce en la cocina esta gran salsa, y cuya falta se consideraría como una calamidad, porque es uno de los agentes destinados a dar sabor á los platos menos susceptibles de ello. Se ponen en una cacerola sobre

tres landrecillas de pierna de vaca, dos gallinas, cuatro zanahorias, otras tantas cebollas, de las que una se mechará con clavo, un manojo grueso de perejil y cebollitas; se añade una cucharada de caldo concentrado y se somete todo á fuego vivo, cuidando de espumar la cacerola; cuando haya disminuido el caldo se le vuelve á agregar *concentrado* haciendo quede bien líquido, llenando para ello la cacerola; después que haya hervido se retira á una esquina de la hornilla. Después en *sustancia blanca* se echan veinte hongos lavados en agua limonada, y esta sustancia bien caliente se voltea sobre las viandas dejando hervir la salsa á fuego suave, espumándola nuevamente; al cabo de hora y media se desgrasa, se cuela y procura dejarse lo más blanca posible, conservándola para lo que se necesite.

932

Salsa regia

Se fondea la cacerola con lonjas delgadas de jamón gordo polvoreadas de pimienta, después con rebanadas de nabos, zanahorias y cebollas; se sazonan con tomillo, laurel y clavo, y encima de todo esto, carne ó retacitos de carne picada, recortes, etc., etc.; se añade un vaso de buen jerez ó maderera, y por último, con caldo hasta cubrir bien el todo; se coloca la cacerola á fuego regular durante largo tiempo, cubriéndola para evitar la evaporación. Si cuando consumido el primer caldo aún no está cocida la carne, se le vuelve á bañar y nuevamente á someterla al fuego; en adquiriendo un cuerpo regular, se aparta y se pasa por un tamíz fino, conservándola ó dorando en ésta misma las aves ó piezas á que se quiera adicionar.

933

Salsa á la mayonesa

Pónganse en una tartera tres ó cuatro yemas de huevo crudas; bátanse con una cuchara de madera; agréguese un poco de mostaza molida y sal; incorpórense tres decímetros de aceite de primera, pero paulatinamente y sin dejar de revolver la masa; adiciónense de vez en cuando algunas gotas de limón ó de vinagre para que se ponga compacto el compuesto; sazónese fuertemente, y la mayonesa quedará corriente, agregando, si así se desea, un poco de perejil y estragón picado. Si á esta salsa se adiciona una cucharada de excelente mostaza y un puñado de finas yerbas, se obtendrá *salsa tártara*.

934

Salsa romana

Se cortan pedacitos de jamón en pequeños dados, carne

de vaca y piernas de gallina, se añaden zanahorias, laurel y clavo, cebollas, albahaca, sal y pimienta y tanta mantequilla como jamón. Se hace saltar todo á fuego suave, y apartándolo en seguida se aumentan doce yemas de huevo, cocidas y majadas en un mortero; se mezcla perfectamente todo, y se liquida con leche echando poco á poco un chorrito y colocando nuevamente el todo al fuego suave, haciéndolo hervir y meneando sin cesar; cuando haya tomado consistencia se pasa por un lienzo fino ó por un tamíz.

935

Salsa de aceite para pescado á la parrilla

Se prepara una ensaladera con tres yemas de huevo, sal, pimienta y un poco de perejil picado muy finamente, ajo, estragón y chile en poca cantidad y en polvo. Se menea hasta disolver las yemas, se va vertiendo un chorrito pequeño de aceite, alternándolo con zumo de limón exprimido; cuando la salsa haya adquirido cierto espesor, se pasa á una salsera y se adorna con pepinos picados y alcaparras, colocando todo con cuidado en la superficie, de manera que los adornos no se hundan.

936

Salsa holandesa

Viértanse cuatro ó cinco cucharadas de vinagre de buena calidad en una cacerola pequeña; se agregan unos cuantos granos de pimienta, reduciendo este líquido á la mitad de su volumen sin dejar que se enfríe; se agregan cuatro yemas de huevo, se revuelven y se mezclan con esto ciento cincuenta gramos de buena mantequilla de vaca, sal y un poco de nuez moscada. Colocada la cacerola sobre un fuego moderado, se agita é inspecciona el líquido hasta que se trabecual si fuera una crema; se retira en seguida y se pasa á otra cacerola, que se coloca sobre un cazo de saltar que contenga un poco de agua y que se habrá de mantener á un lado de la lumbre; se remueve bien la salsa con un batidor para que forme espuma, y de cuando en cuando se agregan trozos de manteca hasta consumir 100 ó 125 gramos. Cuando la salsa aparezca lisa y ligera, se vierte en la salsera para servirla.

937

Salsa inglesa

Se pican finamente dos yemas de huevo duras, se echa la mitad en una cacerola con anchoas, ó mejor con salsa de las mismas, con alcaparras picadas, un cuartillo de buen caldo, pimienta gorda, un huevo de mantequilla amasada con su cuarta parte de harina, y sal (si le faltare); se deja ligar to-

do á fuego moderado, y cuando se vaya á hacer uso de dicha salsa, se agrega la otra mitad de las yemas picadas.

938

Salsa á la crema

Picado un poco de perejil así como cantidad igual de cebollitas, se ponen en una cacerola con dos cucharadas de harina, mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada, se humedece todo con leche suficiente y se somete al fuego durante veinte minutos, á un fuego regular meneando continuamente, y retirándola en seguida. Es propia para pescados tales como el bacalao, etc.

939

Salsa bretona

Se limpian y rebanan cebollas cabezonas y se fríen en mantequilla con sal, pimienta, ajo, tomillo y laurel, y en fuego regular hasta dorar las cebollas; después se deja la cacerola sobre fuego suave cubriéndola con una tapa con rescoldo caliente. Ya cocida se vuelve otra vez al fuego más fuerte y se le añade allí azúcar polvo y buen vinagre, dejándose consumir hasta que vaya cuajando el todo, se agrega entonces salsa de gitomate, una taza de frijoles blancos bien cocidos y hechos puré, se pasa todo por tamíz fino y se deja después hervir á fuego suave soltándole un trozo de mantequilla fresca.

940

Salsa endiablada

Viértase en una pequeña cacerola la cuarta parte de un vaso de vinagre; agréguese dos cebollas picadas, una cabeza entera de ajos, algunos granos de pimienta, tres ó cuatro pimientos pequeños y un ramo de perejil mezclado con finas hierbas. Reducido el vinagre á la mitad, se mezcla con él una cantidad de salsa oscura tres veces mayor; se hace que hierva el líquido, se retira al lado de la lumbre y á los doce minutos se desengrasa la salsa, se cuele y se tamiza la preparación, añadiendo una pulgarada de perejil picado.

941

Salsa agridulce

Después de echar en una sartén dos cucharadas de azúcar molida, se ponen á fundir, removiéndolas con una cuchara de madera hasta que adquiera color rojo; entonces se remoja el azúcar con medio vaso de vinagre de buena calidad, se hace hervir el líquido hasta que se haya disuelto el

azúcar; se agrega igual cantidad de salsa rubia ó de jugo traido; se reduce la mezcla y se adiciona un puñadito de pasas de uva reblandecidas en agua tibia.

942

Salsa bordelesa

Se echan en una cacerola plana tres ó cuatro decilitros de salsa oscura, se pone ésta á cocer para que se reduzca, se revuelve á menudo y se va mezclando poco á poco una parte del caldo de ostras ó de setas que se habrán preparado de antemano; después se agregan tres decilitros de un buen vino español, de pasto, hervido previamente en un cazo de cobre sin estañar, y por último se agregan dos cucharadas de vino de madera ú otro análogo, y una pulgarada de pimienta de Guayana antes de colar y presentar la salsa.

943

Salsa bechamela magra

Con seis cuartillos de crema que se hacen hervir, se deslíen dos cucharadas de harina flor, y se pone á fuego ardiente, sin permitir se coloree la salsa, meneando sin cesar hasta que espese. Por separado se pone en una cacerola 2 ó 3 cebollas-chalotas, unas rebanadas finas de zanahorias, raspaduras de nuez moscada, pimienta gorda y sal; un manogito surtido y hongos muy picados, se hace hervir esto con un vaso de agua caliente. Estando ya reducida la anterior crema, se le incorpora la segunda preparación, poco á poco, se añade un pedacito pequeño de azúcar, y luégo se tamiza todo, se le añade al ir á servir un trocito de mantequilla fresca, añadiendo si espesa demasiado un poquito de crema.

944

Salsa á la provenzala

En una cacerola se ponen dos yemas de huevo crudas, una cucharada de salsa alemana, un poco de ajo machacado, pimienta de Cayena ó chilitipiquín en polvo fino, y el sumo de dos limones; se deja tomar punto á esta salsa en bañomaría estando moviéndola continuamente hasta que adquiera buen cuerpo, se aparta y se le agrega aceite fino de olivo meneando suavemente para que no se corte.

Se puede servir esta salsa agregándole perejil picado fino, salsa de hierbas ó verde de espinacas, haciendo uso generalmente de ella para las entradas de ave ó de pescado.

945

Salsa remolade

Con este nombre los franceses hacen una salsa friendo

en mantequilla suficientes chalotas ó cebollitas finamente picadas, agregando sal y pimienta, aceite y vinagre, que se va vertiendo poco á poco, y se añaden también en seguida algunas yemas de huevo crudas, meneando sin cesar hasta que la mezcla sea perfecta.

946

Salsa Dureelle

Se pica cierta cantidad de *champignons*, cebollitas chalotas, ajo, perejil y trufas, y en una cacerola se someten al fuego con un tanto como de tres onzas de mantequilla y otro tanto de jamón gordo rayado; cuando haya dorado la cebolla y ajo, se humedece con suficiente cantidad de Jerez, se sazona con sal, pimienta, una hoja de laurel, nuez moscada y especias, se menea continuamente la salsa hasta reducirla á gelatina; entonces se le ponen cuatro cucharadas de salsa alemana (véanse las anteriores recetas) y se vacía en una cazuela para cuando se hubiere menester, tamizándola previamente.

947

Salsa nivernesa

Se tornean unas zanahorias en forma de aceitunas, se perdigan, se refrescan y escurren; se echan en seguida en caldo concentrado y se dejan hervir á fuego suave hasta que el caldo quede tan espeso como un jarabe.

948

Salsa verde de mostaza

Se hace un ramo con un poco de perifollo, pimpinela, estragón y cebollitas chicas, se perdiga este ramillete y se maja ó muele en un mortero de mármol, en seguida se sazonan con sal, pimienta gorda en polvo y un vaso de mostaza, se vuelve á moler todo junto agregando como medio vaso de aceite bueno de olivas; estando bien mezclado se agregan dos ó tres yemas de huevo crudas, y cuatro cucharadas de vinagre; se revuelve por último perfectamente y se pasa por un tamíz lo más fino posible, agregando verde de espinacas si el color no estuviese bastante subido.

949

Salsa de huevo fría

Se disuelven en aceite cuatro claras de huevo cocidas, se sazonan con sal, pimienta y vinagre, y se les exprime un poco de jugo de limón.

Son especiales para los pescados en frío ó para las piezas frías como manitas, trozos de ternera, etc. etc.

950

Salsa á la Ravigotte (fría)

Se pican separadamente cebolla, perejil, y huevos cocidos, ni muy finos ni muy gruesos, sino regular; en seguida se mezcla todo, se sazona con sal, pimienta, aceite, vinagre y mostaza, y se revuelve todo junto. Es especial para camarones frescos, pescados, etc. Algunas veces puede mezclársele para comunicarle mejor gusto, tomillo y orégano restregados entre ambas manos.

951

Escabeche de pescado fresco para comerse desde luego

Lavado y dividido en raciones proporcionadas el pescado, se baña con huevo batido, y en igual cantidad de aceite y manteca mezclados, se fríe; después de frito, en la misma manteca se frien dientes de ajo bastantes, limpios y machacados, se muelen pimienta fina, pimienta gorda, clavo, nuez moscada, canela y una cantidad regular de piñones limpios. Se deslíe esta pasta en buen vinagre, ni espesa ni aguada, se echa allí el pescado, agregando pimientas enteras, hojas de laurel y orégano de china, rebanadas de limón fritas; puede servirse desde luego ó bien dejarlo pasar dos días adornándolo con ajos fritos en aceite, chilitos encurtidos, etc.

952

Huachinango asado

Se limpia perfectamente la pieza, y entera se sumerge en agua con sal por espacio de una media hora. Después se escurre y enjuga, se le dan en la superficie algunos cortes, y se unta de aceite en el que se habrá frito suficiente cebolla y ajo; se introduce al horno, ó se coloca á dos fuegos procurando moverlo con sumo cuidado para evitar que se pegue; cuando ya esté bien ó casi dorado, se le adorna con la propia cebolla, y se tiene aún al fuego por algunos momentos más, después se retira, se saca con cuidado el aceite resultante, y quemando un poco de vinagre se mezclan ambos y se vierten sobre el pescado á guisa de salsa, adornándolo con grandes papas cocidas al vapor.

953

Nopalitos portugueses

Después de bien limpios los nopalitos, se cortan á lo lar-

go, anchos de media pulgada y se hacen cocer en una cacerola de cobre con sal tierra, así que lo estén se ponen á cocer unos tomates, moliéndolos con dientes de ajo limpios y asados, y un poco de culantro tostado. Se pone manteca en una tortera al fuego y allí se fríen los nopalitos y demás cosas molidas. Estando todo bien frito, se aparta y se les pone aceite crudo de buena clase, al momento de servirlos, alzándolos para que se mezcle bien el caldillo.

954

Pescado en salsa de anchoas

Se hace limpiar y cocer el pescado, y escurrido perfectamente se coloca en una sartén con mantequilla, se le da una vuelta sobre el fuego, y luego se coloca sobre el platón, después en la misma mantequilla se fríe cebolla y harina de papas, se sazona con sal, pimienta y salsa de anchoas, se disuelve todo bien y pasado por tamíz se vierte sobre el pescado, adornándolo con papas al vapor, ó bien con cebollas cabezonas bien doradas en mantequilla.

955

Bagro empapelado

Lavado, raspada su piel y aderezado, se enjuaga el bagro, se le pone sal, zumo de naranja agria ó limón, y pimienta en polvo. Se unta un gran papel con aceite y suficiente manteca, se polvorea de pimienta y sobre el bagro se pone perejil y gitomate picados menudamente, además pan rayado; se coloca el pescado con cuidado sobre el papel y se envuelve cuidadosamente poniendo á cocer á fuego manso sobre la parrilla y sirviéndose después de quitado el papel con la siguiente salsa: Se muelen aceitunas, gitomates asados, perejil y ajo fritos, y se deslíe lo molido con vinagre suave y zumo de tomate crudo; aparte se fríe recado fino, cebolla, perejil, canela y clavo en polvo; estando frito esto se agrega lo anterior, se liquida con caldo y momentos antes de llevar el pescado á la mesa se le ponen á la salsa chilitos en vinagre cortados, alcaparras y aceitunas chiquitas.

956

Bacalao á la borgoñesa

Se echa á remojar y se deshuesa el bacalao, y estando el agua hirviendo á fuego fuerte se echa allí el bacalao por breves momentos retirándolo del fuego. Entretanto se tendrá ya á prevención bastante cebolla frita en rebanadas trasversales ó rodajas, fritas en mantequilla bastante y bien dorada sazonada con sal, pimienta y vinagre; entonces se pasa el bacalao por una coladera, se enjuaga bien y antes de enfriarse se mezcla con la mantequilla y cebollas, se revuelve bien y se

coloca en un platón caliente poniendo más salsa de la misma mantequilla y cebolla frita como adorno, agregando chiles en vinagre y aceitunas.

957

Pescado frío en mayonesa

Se cuece después de limpio cualquiera clase de pescado fresco, y deshuesado se coloca en un platón, allí se sazona con sal, pimienta y nuez moscada rayada, y se le previene la siguiente salsa: ocho yemas de huevo crudas se baten en una cazuela con una cuchara, se sazonan con sal y un chorrito de vinagre, otro de aceite y gotas de limón; se va así mezclando poco á poco, y batiendo sin cesar hasta poner cerca de media botella de aceite y como la mitad ó menos de vinagre; en estando la salsa de buen cuerpo, se cubre con ella el pescado y se adorna por encima con lechuga, huevos cocidos rebanados, rabanitos, alcarras, etc., etc.

958

Torta de arroz con pescado

Lavado y asoleado el arroz se cuece, y estándolo, se le añade clavo, canela, pimienta, azafrán, tres dientes de ajo asados, todo molido; se le echa una poca de manteca y se sazona con sal; habiéndose consumido el caldo, se guarda este arroz para el día siguiente. Este día se muelen unos cuantos camarones frescos para darle un sabor más marcado, y este caldillo se fríe en una cazuela con manteca, en la que se habrá freído antes manteca, gitomates, cebollas, ajos, perejil y chilitos curados, todo bien picado y abundante; se agrega una puntita de vinagre, y apartando la mitad de este recado, se pone á hervir lo demás con el arroz, y cuando esté casi seco se mezcla con huevo batido; se unta una cazuela con manteca, y en ella se echa una capa de arroz, otra de pescado cocido [el que se quiera con tal que sea fresco] encima del pescado una cama del picadillo ó recado que se apartó, y por último otra de arroz para cubrir el todo; se sacude suavemente la cacerola ó cazuela, se le pone por encima más huevo batido y trocitos de mantequilla, y se coloca al horno ó á dos fuegos suaves para que cuaje; después se saca con cuidado y se adorna con chilitos, aceitunas, pepinos encurtidos, etc.

959

Truchas rellenas

Se aderezan las truchas limpiándolas y vaciándolas previamente, y estando abiertas á lo largo del vientre, se les previene el siguiente relleno: camarones frescos y limpios, ostiones conservados, ajo, perejil, huevos duros, anchoas, desa-

ladas, aceitunas, trufas, hongos y pepinos encurtidos; todo se pica menudamente y por separado, y ya picado se reúne y liga con huevos frescos, formando una pasta, que se sazonará con sal, pimienta y nuez moscada; con esto se rellenan las truchas, y se cose con un hilo fino toda la orilla á lo largo de la pieza, sin apretar demasiado el relleno; después se prepara una pasta para freir, y revolcadas en ella las truchas, dándoles antes unos cortes trasversales en su superficie, se fríen en aceite ó en manteca, y se aderezan sobre un platón, poniendo como adorno perejil frito y cuartos de limón.

Nota. — Este mismo relleno puede servir para un gran pescado fresco, como huachinango, robalo, etc., etc.

960

Melón helado

Se escoje el mejor melón y se le quita una punta formando una estrella la tapa; se vacía y se rellena de nieve y azúcar en polvo dejándolo así durante una media hora, al cabo de la cual se le saca la nieve que aún pueda contener, y se le agrega entonces un buen vaso de marrasquino y la mitad de agua de azahar, se le coloca en más nieve por la parte de afuera y al cabo de otra media hora se sirve, vaciando esta agua y sirviéndola separadamente.

961

Conchas de camarón

Se fríe bastante cebolla en mantequilla, y cuando esté dorada se agrega un puñado de harina que se deja también dorar, procurando moverla para que no se queme, y se liquida con leche hasta formar una papilla; se sazona con sal pimienta y nuez moscada rayada, y después de que haya espesado lo suficiente se pasa por tamíz, se vuelve al fuego moderado, y entonces se le mezclan camarones enteros y limpios, se le agregan pepinos y alcarras picadas, y estando la salsa bien espesa se van echando ó llenando las conchas ó platillos de plaqué, y cuando lo estén se polvorean de pan rayado por encima y se les pone un trocito de mantequilla, sometiéndolas entonces á dos fuegos, suave el de abajo y un poco más fuerte el de arriba, hasta que formen una costra dorada.

962

Tapado de pescado

Se hace sancochar previamente el pescado fresco ó conservado (salado) cualquiera que sea su clase, pero se cuidará de no cocerlo mucho; se embarra una cazuela con manteca, allí se pone una cama de gitomate, ajo, cebolla y perejil, todo picado; en el centro ó sobre esta cama se colocan las ra-



*Bodegón con botella,
frutero con peras, piña y
chirimoya.*

Oleo sobre tela.

Anónimo poblano.

Colección: Dr. Raoul
Fournier y Carolina Amor
de Fournier.

ciones de pescado y se cubren con alcaparras, aceitunas y chilitos encurtidos, más cebolla y gitomate; pimienta, sal, clavo y canela; así se alternarán las capas hasta cubrir la cazuela con una capa del recado anterior y pan rayado; se baña con poco vinagre y suficiente aceite, y se coloca á dos fuegos, suave el de abajo y un poco más fuerte el de arriba, hasta que se dore la capa de encima, cuidando mucho no dejarlo quemar.

963

Fricassée de pescado

Se pone bastante mantequilla en una cacerola, se coloca al fuego poniendo un puñado de harina y de perejil picado finamente, meneando sin cesar hasta conseguir por completo la disolución de la harina; al mismo tiempo se agregan clavo y canela en polvo y un buen vaso de vino jerez ó madera, se sigue meneando hasta conseguir cierto espesor regular en la salsa, y en ella se sumerge el pescado cortado en rebanadas proporcionadas ó bien entera la pieza y cocido previamente con sal y sus olores y yerbas correspondientes.

964

Tamales finos de "Resurrección"

Secuece el maíz, y si es cacahuatzintle es mejor, en cantidad de tres libras, después de frío se lava perfectamente y se hace secar en el sol; bien seco, se reduce á polvo fino, y se cierne por un tamíz delgado, se le agrega media libra de manteca derretida, ocho yemas de huevo, azúcar suficiente y una poca de agua tibia, procurando que la masa quede ni muy aguada ni muy espesa, se bate hasta que haga espuma, y se forman los tamales poniendo por relleno de ellos bastante canela en polvo, pasas, almendras, piñones, acitrón, pedacitos de nuez y ajonjolí, y con una brochita pequeña se les da un color muy lijero con grana ó carmín vegetal y se ponen á cocer poniendo en el fondo de la olla un enrejadito de varas y encima de éste un lecho de zacate ó paja.

965

Salsa genovesa

En un cuartillo de vinagre se echan chalotas y pepinitos picados, alcaparras, pasas de Corintho, pimienta de Cayena, nuez moscada y un poco de gelatina de vaca; se deja hervir todo hasta quedar reducido á gelatina, y entonces se humedece con dos cucharadas de salsa de mantequilla, otras dos de caldo concentrado, y una poquita de salsa de anchoas.

966

Salsa de mantequilla

Cuatro onzas de mantequilla y media cucharada de harina, sal y pimienta, se amasan juntamente; se coloca la cacerola á fuego suave, meneando sin cesar hasta que esté ligada, procurando no dejarla hervir, pues adquiriría un sabor de engrudo.

967

Salsa de higadito

Se mezcla una cantidad suficiente de higaditos de gallina, pollo, etc., con cebolla y ajos mondados, gitomates cocidos, apio y pimienta; se muele perfectamente todo junto, se baja con caldo de carne de las mismas aves si lo hubiere, y deshaciendo bien esta masa, se pasa por un tamiz fino, sazónándolo con la sal necesaria. En seguida se fríe este caldo y se pueden guisar en él las aves de corral, ó bien se acompaña con los asados de las mismas, dejando en este caso espesar convenientemente dicha salsa.

968

Salsa adobada

Se desvenan unos chiles pasillas, se remojan y lavan en distintas aguas, y se muelen con una cabeza de ajo mondada, unos pocos de cominos y un trocito de pan remojado en vinagre; se fríe todo esto en una poca de manteca, se agrega después agua, un poquito de aceite de comer y se deja hervir todo sazónándolo con la suficiente sal.

Nota. — Esta salsa es propia para guisar en ella el bacalao, echando en lugar de agua simple la misma en que se coció el bacalao.

969

*Salsa a la mayordoma
(Maitre d'hotel)*

Se ponen en una cacerola un trozo de mantequilla y dos cucharadas grandes (cucharón) de salsa española blanca; cuando la mantequilla esté fundida, se mezcla todo perfectamente hasta disolver los ojitos ó burbujas grasas que naturalmente se forman; entonces se agregan papas cocidas cortadas en cuartos, sal, pimienta y nuez moscada; se agrega una poca de leche y se deja hervir á fuego suave para que adquiera la consistencia suficiente; y al ir á servirse de ella se salpica con perejil finamente picado.

970

Salsa á la financiera

Se cuecen previamente y se pican, higaditos de pollo ó gallina, se pican también hongos y trufas; y con harina y yemas de huevos cocidas se forman unos huevecitos pequeños, que se cuecen también en caldo, sazonándolos bien con sal. Así dispuesto se echa en una cacerola una poca de salsa española, ó más bien bechamela; se agrega un poco de gelatina de viandas si la hubiere, y un vaso de madera, se deja hervir todo y se desgrasa bien, y cuando ya haya espesado lo suficiente se mezclan los higaditos y demás cosas, junto con algunas aceitunas deshuesadas.

971

Salsa holandesa para pescado

Se amasan juntamente media libra de mantequilla, dos cucharadas de harina y cinco ó seis yemas de huevo cocidas; se pone esta pasta en una cacerola con sal, pimienta gorda en polvo y zumo de limón, agregando medio vaso de agua ó caldo de pescado; se deja calentar, moviéndolo sin interrupción hasta que se considere estar cocida la harina, en cuyo punto se aparta y pasa por tamíz ó por un trapo se cuela.

972

Salsa endiablada

Se pica suficiente cantidad de cebolla, gitomate y unos dos dientes de ajo, y se fríe todo hasta quedar bien dorado; en seguida y por separado, se fríe también un puñado de chiltipiquines escogidos, y cuando estén bien tostados se muelen juntamente con lo anterior; se bajan con agua hervida, se pasa por tamíz fino y se vuelve á freír el todo sazonándolo con suficiente sal y una puntita de vinagre. Esta salsa es propia para los asados de tocino, jamón, etc. y en general para todas las sustancias cargadas de grasa.

973

Sustancias

Como complemento á la colección anterior de salsas, damos la presente, indispensable en las buenas cocinas, pues con éstas se sazonan la mayor parte de guisados de alto y exquisito gusto.

De esta clase son los caldos de sustancia, concentrados ó consumados, colados, etc., etc.; lo son asimismo las sustancias de surtimiento, de sartén, caza ó legumbres; las quintas esencias de vianda que explicaremos más tarde, y en fin, los

sucos ó jugos, que no son sino una variedad de las de la presente colección que vamos á comenzar, principiando por las esenciales y más necesarias en la cocina.

974

Sustancia blanca

Se hace fundir en una cacerola al fuego una libra de mantequilla, y se echa allí un cuartillo (medida de líquidos) de harina flor de la mejor, dejando la cacerola en una hornilla no muy ardiente, se menea suavemente hasta que se haya calentado bien sin dejarle tomar color, pues esta preparación tiene su mérito en hacerla lo más blanca posible, sirviendo, en su caso, para ligar la salsa rizada y otras de su especie.

975

Sustancia de acedera

La cantidad de acederas, será proporcionada al tanto que se quiera hacer de sustancia, juntándose con tres cogollos de lechuga, un puño de perifollo muy limpio, se pica todo y se exprime para extraerle el jugo; se echa un buen trozo de mantequilla en una cacerola con hongos picados, chilotas y perejil, se fríe esto bien y luégo se agrega el jugo extraído antes, dejándolo cocer por un poco de tiempo. Estando ya todo junto se echan cuatro cucharadas de salsa rizada (véanse las anteriores recetas) y dejándola reposar se guarda para el momento en que se haya menester.

976

Sustancia de zanahorias

Se limpian y tornean regular cantidad de zanahorias tiernas y escogidas, se pica una poca de cebolla y ajo, y en una cacerola se pone un tanto de mantequilla y se somete á fuego suave poniendo allí las legumbres; se mantienen así por espacio de algún tiempo, poniendo á intervalos una cucharada de caldo á medida que se vaya consumiendo; cuando las zanahorias han soltado toda su sustancia resultando de este cocimiento un líquido semejante á un melado, se sazona con sal y se deja aún otros momentos para que vuelva á adquirir su punto conveniente, y entonces se pasa por un tamíz fino. Para usarse, se liga con cualquiera clase de las salsas que hemos dado á conocer antes.

977

Sustancia de cebollas

Se parten por mitad, quitando las cabezas y rabos á cier-

ta cantidad proporcionada de cebollas, y se rebanan en seguida menudamente; se fríen luégo en mantequilla sin dejarlas quemar, cuidando se doren hasta quedar de un color subido; entonces se añaden algunas cucharadas de salsa española blanca y un poco de caldo, se deja reducir el todo á la mitad pasándose por un trapo ó por un tamíz muy fino.

978

Sustancia de hongos

Después de haberles cortado la estremidad del cabo, se hacen saltar en agua saturada de limón, se pican en seguida y se exprimen en un lienzo limpio, se fríen después en mantequilla con zumo de limón tamizado, y se menean continuamente hasta que la mantequilla quede convertida en aceite; se ponen entonces algunas cucharadas de salsa rizada y otro tanto de caldo, dejándose consumir y añadiendo un poquito de pimienta.

979

Sustancia de nabos

En una cacerola se ponen cuatro onzas de mantequilla, una docena de nabos grandes, lavados y rebanados, se coloca sobre un fuego algo fuerte cuidando de voltear los nabos por ambos lados con un punzón de madera, y estando bien dorados se añade una cucharada de salsa rizada, otra de gelatina de vaca dejándolo todo consumir, hasta quedar bien ligado, cuidando de desengrasarlo; se pasa por un lienzo ó tamíz y se guarda para el momento en que se necesite.

980

Sustancia de caza

Puestas en una olla suficiente tres libras de pulpa de buey, tres ó cuatro perdices viejas, dos libras jarrete ó canillas de vaca picadas, un faisán, zanahorias, cebollas, tres ó cuatro piés de apio, tres clavos de especia y un manojito pequeño de hinojo, se deja cocer todo, en seguida en la parrilla se hacen asar bien tres becazinas ó cualesquiera otras aves de caza por el estilo, después de asadas se machacan bien en un mortero ó se muelen con todo y sus huesos, en unión de una tostada de pan remojada en caldo ó en vinagre, se humedece lo molido con el mismo caldo y pasándolo por tamíz fino.

Se mezcla con esta sustancia el caldo colado resultante del cocimiento anterior, procurando no quede ni muy espesa ni muy líquida, se sazona con sal y pimienta y se deja cerca del fuego manso, procurando no dejarla hervir.

981

Sustancia de chícharos

Se lavan en agua los chícharos y después se añaden

cuatro onzas de mantequilla fresca y más agua, se menean con la mano hasta que la mantequilla quede adherida á ellos, y se tira el agua escurriéndolos y poniendo á cocerlos luégo en una cacerola á fuego suave, se añade allí mismo un puñado de hojas de perejil y pocos rabos de cebolla picados, se fríe todo juntamente, después de lo cual se les sazona con sal y caldo concentrado ó jugo de carne dejándolos hervir á fuego más suave. Luégo que estén bien cocidos, se machacan ó muelen y se pasan por un tamiz fino, se prueba si están de buen gusto, agregándoles más mantequilla fresca en caso que la necesiten.

982

Sustancia de apio

Las raíces gruesas del apio, blancas y bien lavadas, se cuecen y escurren, se pone mantequilla fresca en la cacerola, y rayadas ó molidas se pasan á fuego suave añadiendo crema, sal y una cucharada de harina, se deja aún breves momentos al fuego y se pasa por tamíz ó lienzo fino.

983

Sustancia á la Gastaldi

Se prepara la cebolla como para la sustancia de las mismas, y se pasa por el fuego con mantequilla evitando tome color, ya bien disuelta se añaden una cucharada de harina crema, sal y pimienta y un terroncito de azúcar y se deja reducir á gran fuego meneándola continuamente y pasándola luégo por tamíz.

984

Sustancia de camarones

Frescos los camarones se limpian, se pican finamente y se pone su carne separada. Las cáscaras, bigotes y demás desperdicios se tuestan y muelen, y después con mantequilla se amasan, y en baño-maría se hacen calentar uniendo el resto de la carne; pocos momentos serán suficientes para que la sustancia quede preparada.

985

Sustancia de ostiones

Los ostiones frescos ó conservados se pican muy menudamente hasta reducirlos á pasta fina, se sazonan con cebolla, ajo y un poco de perejil, y se fríen en mantequilla, liquidándolos con vino jerez y una poca de harina disuelta en leche fresca.

986

Sustancia de cangrejos

Se lavan en varias aguas treinta cangrejos, se cuecen en agua pura y después se quitan sus costras, poniéndolas separadamente para machacarlas y mezclarlas con doce almendras y la carne de los cangrejos reducida á pasta. Se rebana luego media libra de pulpa de vaca, un trocito de jamón, zanahorias, cebollas y nabos, se pone esto último á cocer en una olla y estando ya espeso se agrega un poco de harina y manteca volteándolo continuamente; se sazona con caldo, sal y pimienta, clavo, albahaca, perejil, cebollas y cortezas de pan.

Se deja cocer lentamente hasta que se deshaga y reducido también á pasta se agrega á lo anterior pasándolo todo por un tamíz muy fino.

Esta sustancia es excelente para formar la sopa de cangrejos, poniendo la carne de algunos de estos, limpios y picados groseramente, á guisa de *croûtons*, y también sirve para darle un gusto delicado á las sopas de arroz, pan, garbanzo, lenteja, etc. etc.

987

Sustancia de papas

Se pelan doce papas crudas, y después de lavadas y rebanadas se echan en una cacerola con un vaso de agua, sal, mantequilla y nuez moscada, se dejan hervir á dos fuegos durante media hora y cuando ya estén bien cocidas y casi deshechas, se acaban de amasar con una cuchara, volviéndolas al fuego; se dejan reducir lo conveniente y se les añade más mantequilla y un poquito de azúcar en polvo.

988

Sustancia de castañas

Se quita la cáscara á treinta castañas, y con una poquita de mantequilla se ponen en una sartén haciéndose saltar hasta que la película que conservan se caiga por sí misma. Se limpian en seguida y se cubren con caldo consumado, y en una olla se dejan cocer á fuego regular durante hora y media, al cabo de cuyo tiempo ya se habrán deshecho ó se machacan y se pasan por un tamíz fino. Si estuviese la sustancia muy espesa, se liquida con un poco de crema, y así líquida se deja otro poco al fuego.

989

Sustancia de anchoas

Esta preparación sirve para comunicar á toda clase de

peces un sabor más reelevante y más marcado, por lo cual es excelente para agregarla á los diferentes guisos en que la base principal sea el pescado.

Se lava cierta cantidad de anchoas de las pequeñas y que vienen conservadas en sal, se lavan perfectamente en varias aguas y cuando ya no tengan un sabor demasiado penetrante se rallan ó se muelen en un mortero hasta reducir las á pasta finísima, se pasan por un tamíz fino, y se liquidan con mantequilla á fuego moderado, agregando poco á poco caldo ó jugo concentrado y sin permitir que hiervan.

Cúidese de no abusar demasiado de esta sustancia, sinó usarla en pequeñas cantidades.

990

Sustancia de aves

Las diferentes clases de aves de caza y de corral que entran en uso en la cocina, son propias para formar esta sustancia, especialmente si son pequeñas tales como las tortolitas, codornices, agachonas, etc. etc.

Para ello se hacen limpiar y cocer previamente hasta que estén casi deshechas, entonces se guardan para el día siguiente y se saltan en una sartén con poca mantequilla, ajo y cebolla, sal, pimienta y poco vinagre, y después de saltadas se machacan con todo y huesos en un mortero hasta formar con ellas una pasta fina, la que se pasa por tamíz, se liquida con su mismo caldo y en una sartén se deja por pocos momentos al fuego, dándole el espesor conveniente.

991

Sustancia de habas verdes

Escogidas y mondadas las habas más grandes, se hacen hervir en una cacerola con suficiente sal durante un cuarto de hora, se escurren después pasándolas al agua fría, se escurren nuevamente y se pasan á la cacerola con un buen trozo de mantequilla, sal, pimienta, cebolla y una cucharada de harina flor, después de saltarlas un poco, se añade un cucharón de caldo, un manojito de perejil y cebollitas, dejándolas así hasta que completamente se deshagan; en seguida se pasan por un tamíz fino, agregando un pedazo más de mantequilla estando aún caliente.

Con la anterior terminamos la presente colección para comenzar otra mañana de "*Guisos y platillos escogidos*".

992

Mondongo á la lyonesa

Se lava y limpia perfectamente el mondongo, tripas y demás menudencias de la ternera ó carnero, prefiriendo es-

te último por ser mucho más tierno y de mejor gusto. Después de bien aderezado, se pone á cocer en una olla suficiente con agua, sal, cebolla y un manojito ó ramillete compuesto de laurel, yerbabuena, tomillo, orégano y albahaca, todo bien atado se pone en la olla y se deja hervir hasta que el mondongo quede muy tierno. Preparado así desde la víspera, al día siguiente se escurre y se corta ó pica menudamente en tiras finísimas, y en una cacerola se pone mantequilla ó aceite, ajo picado y cebolla, todo en suficiente cantidad; cuando ya estén doradas ambas cosas, se pone el mondongo y se salta perfectamente agregándole un poquito de harina y pimienta polvorea al tiempo de voltearlo. Se tuestan unas cortezas de pan y al ponerlo en el platón se polvorea de perejil picado finamente y se adorna con las cortezas de pan fritas.

993

Arroz en adobo

Después de lavar cierta cantidad de arroz se coloca en una servilleta y holgado se ata y coloca en una olla con agua para que se cueza, sin que la servilleta toque el fondo, y más bien se cueza al vapor. Entretanto se habrán desvenado y remojado chiles anchos, cambiándoles dos ó tres aguas, después se muelen con ajos mondados, y puesta en una cazuela cierta cantidad de manteca se fríe en ella carne de puerco, gallina ú otra que se desee; se saca ésta y luego se fríe la molienda, y cuando ya esté frita se echa una poca de agua. Después se echa la carne y el arroz repartido convenientemente, se agrega aceite y vinagre buenos, tornachiles, alcaparras y orégano en polvo, se sazona con la sal suficiente desleída en agua, y por último se deja hervir á fuego suave hasta que espese regularmente adornándolo al capricho con huevo, chilitos, aceitunas, etc., etc. Haciéndolo con especial cuidado, es un plato exquisito y de gusto.

994

Alcachofas rellenas á la francesa

Se cuecen las alcachofas en agua hirviendo y con sal, se cortan antes por una parte del pie y por la punta, para que ya cocidas, se puedan vaciar fácilmente con un sacabocado, extrayéndoles así el corazón ó pelusilla interior que contienen. Una vez vaciadas de dicha pelusilla, se rellenan con un picadillo, preparado con hongos (*champignons*) perejil y ajos, y un poco de carne también picada ó molida, sazonado todo con sal, pimienta y nuez moscada. Se echa dicho picadillo en una cacerola con mantequilla y aceite fino, dejándose freir y mezclándose bien; así que estén rellenas las alcachofas se colocan en una nueva cacerola, cubriendo su fondo con tajadas delgadas de jamón gordo, colocando encima las alcachofas; se les pone un trocito de mantequilla á

cada una y se les vierte otro chorrito de aceite para bañarlas, se humedece por último con un poco de jerez la cacerola, y se somete á dos fuegos suaves hasta que se hayan dorado por todas partes sin moverlas.

995

Bacalao en mantequilla negra

Se elije el bacalao deshuesado y se pone á remojar para quitarle algo de lo salado. Después se previene una olla con agua hirviendo en la que se habrá puesto un poco de cebolla y ajo dorados en manteca, y cuando el agua esté en ebullición se pone allí el bacalao, cortado en porciones regulares ó desmenuzado; luego que se introduzca todo, se tapa la olla perfectamente y al cabo de una ó media hora, cuando esté bien blando, se escurre por un tamíz, y antes de que se enfríe, se baña con la siguiente salsa, que debe prevenirse anticipadamente: en una cacerola se echa medio vaso de vinagre con sal y pimienta, y se deja dar algunos hervores; al mismo tiempo en otra cacerola, se pone como media libra de mantequilla, se somete al fuego, y se deja quemar hasta que vaya adquiriendo color oscuro; se deja enfriar un poco, agregándole entonces una cantidad regular de perejil finamente picado, y de cebolla, uniendo entonces el vinagre antes de que se enfríe; se mezcla todo perfectamente y estándolo, se baña inmediatamente el bacalao ya colocado en una fuente ó platón hondo y caliente, se adorna con tiras de pepinos encurtidos en vinagre, y se sirve inmediatamente, poniendo en cada plato una cucharada de dicha mantequilla, para lo cual se procura que en la fuente vaya suficiente cantidad.

996

Cabrito relleno

Se desuella sin quitarle la cabeza, se le sacan las entrañas y menudencias y se cuelga dejándolo manir así hasta el siguiente día, en que después de lavarlo, se enjuga bien y se unta por dentro y fuera con ajos molidos, manteca, sal y olores. Así dispuesto se rellena con el siguiente picadillo: se pica en crudo lomo de cerdo y se cuece en agua con sal y un chorizón; se frien en manteca ajos, gitomates y cebollas, picados menudamente, y ya fritos se agrega á ellos la carne y chorizón, se sazona con clavo, pimienta, cominos, azafrán y canela molidos y perejil picado, se humedece con poco caldo y se aumenta con pasas, almendras picadas, piñones y alcaparras, poniéndose al fuego hasta que esté consumido el caldo, se añaden por último jamón en dados y huevos duros picados, un poco de vinagre, aceite y sal si le faltare; se rellena el cabrito, se cose la abertura y se pone al horno ó á cocer á dos fuegos suaves volteándolo por todas partes.

997

Costillas de carnero á la parmesana

Se aderezan y aplanan muy delgadas las costillas, quitándoles los pellejos y descubriéndoles una parte del extremo del hueso para poderlas adornar. Se tiene prevenido pan y queso de Parma rayados, y después de polvorearlas de sal y pimienta se bañan con huevo y se cubren después con el pan y queso rayados, se aplanan de nuevo y suavemente, y se ponen á freír en manteca ó mantequilla adornando la extremidad del huesito con papel picado ó encarrujado. Se adicionan por último con una salsa espesa tal como guacamole, tártara, etc., etc.

998

Camarones á lo marinero

Se limpian los camarones frescos, quitándoles la costra, barbas y patas, y se doran bien en manteca; después se fríe en la misma suficiente gitomate molido y tamizado, agregando un diente de ajo frito, vinagre ó vino burdeos de buena calidad, se deja hervir todo hasta que se consuma el caldillo, y entonces se colocan porciones de ellos sobre tostadas fritas de pan.

999

Coliflores en yemate

Se fríen unas tajaditas de jamón ó de tocino, y cuando ya estén doradas se apartan y allí mismo se fríen trocitos de chorizón ó longaniza; estando ya doradas se humedecen con un caldillo preparado con clavo, pimienta y azafrán molidos y perejil picado, se sazona todo con sal y se colocan allí las coliflores cocidas y el jamón frito, en seguida se echan poco á poco unas yemas batidas cortadas con buen vinagre, dejando sazonar el todo con fuego moderado; agregándole por último en los momentos de irse á servir, chilitos en vinagre, aceitunas ó alcaparras.

1000

**Para la presente estación
Chicha de limón**

Para tres piñas, mondadas y molidas, se echa el zumo de dieciséis limones y rayadura de ocho, media onza de canela en polvo, un poquito de clavo molido, y libra y media ó dos de azúcar. Se prueba si le falta dulce, y se deja aún otro día dándole color con un poco de carmín vegetal, y se decanta suavemente pasándole á otra vasija y embotellándolo para usarse.

1001

Encebollado

Se ponen en una olla las tajadas ó retazos de la carne que se prefiera comer, cocida antes, con cebollas grandes cabezonas; se sazona todo con sal, pimienta, vinagre, canela, clavo, una ramita de tomillo y dos hojas de laurel. se rehoga todo en buen aceite, se tapa la olla perfectamente y se deja á fuego lento hasta que la carne se penetre bien del aceite. Para servirse, se agrega aceite crudo, cebolla picada, orégano en polvo, chilitos y aceitunas.

1002

Bagre en chile verde

Estando bien limpio y raspado, se cuece primero el bagre en agua con sal y olores, ó yerbas finas, y entretanto se cuece, se asan tomates y chiles verdes, se pica cebolla y se muelen los dos primeros con ajo, se fríe la última hasta dorarla, se agrega el chile y los tomates y se deja sazonar, poniendo en esta salsa bagre bien escurrido.

1003

Chanfaina con jamón, chorizos y longaniza

Se pican y fríen en manteca, cebollas, ajo y perejil, además gitomates crudos y molidos; se pica y cuece en agua con sal la asadura del carnero, ternera, etc., y ya cocida se mezcla á la anterior fritura, se agregan lonjas pequeñas de jamón y pedacitos de chorizón y longaniza, dejándose rendir todo bien en la manteca: se le añade después un poquito del caldo en que se hizo el cocimiento de la rayadura, colándolo antes, y mezclándole azafrán, clavo, pimienta, cominos, é hígado cocido y todo esto molido, además alcaparras enteras, dos hojas de laurel, tomillo, vinagre y aceite finos, se deja hervir todo por cierto tiempo hasta que el caldillo adquiera cierta consistencia y espesor conveniente.

1004

Chiles rellenos á la jalapeña

Se escogen los chiles grandes poblanos, ó bien tornachiles, se asan con cuidado para no quemarlos ó bien se cuecen con agua con sal, se despellejan sin romperlos, se abren por un lado y se desvenan conservándoles su rabito. En seguida se les prepara el siguiente relleno. Chícharos, ejotes, coliflor y cebolla, picado todo menudamente, se polvorea de sal, pimienta, tomillo y orégano, se mezcla todo en aceite y vinagre, y luego se coloca con cuidado en el centro de cada chile una capa de lo anterior, se pone además una sardina

entera de las pequeñas y un pedacito cortado á lo largo de aguacate, se cierra y se coloca en un platón uno á uno hasta llenarlo sin encimarlos; ya colocados así, se polvorean con más orégano y tomillo, queso añejo rallado ó desmenuzado, sal y pimienta, cebolla y gitomate cortados en ruedas, se bañan por último con aceite y vinagre y se sirven en seguida.

1005

Fricandeau de ternera

Se elije un trozo de pulpa de ternera y se mecha con tiras de jamón gordo, pimientos y clavo, y en una sartén ó marmitta honda, se colocan zanahorias y nabos rebanados ordinariamente, cuadritos de jamón y cebollas con un ramillete de yerbas finas, se dora en este recado con manteca el trozo preparado, y cuando por todas sus caras estén doradas se le vierte un chorrito de vinagre bueno; se sazona con sal y pimienta y se agrega hasta cubrirlo caldo de la olla, se tapa y se deja cocer á fuego vivo, cuidando no dejar consumir enteramente el caldo y volteando el trozo en todos sentidos. Cuando ya esté cocido, se deja consumir el caldo á que quede nada más lo suficiente para poderlo servir con el trozo, para lo cual se desengrasa previamente, se pasa por tamíz y se le agrega un poquito de vino jerez ó Madera, dejándole dar aún algunos hervores para que vuelva á tomar su primitivo cuerpo.

1006

Espárragos á la italiana

Se limpian, cortan por el pie y se cuecen en agua con sal los espárragos, y así preparados se blanquean en agua limpia, después se escurren bien y colocados en un platón de plaqué ó de porcelana que resista al fuego, se polvorean bien por su punta con queso de Gruyère rayado, superponiendo capas unas sobre de otras y cuidando que las puntas queden todas por un mismo lado. Cuando ya estén así dispuestos, se funde un poco de mantequilla bien fresca y se le pone por el lado de la punta que debe comerse, y se introducen al horno ó se cubren con una hoja metálica poniendo fuego suave por ambas partes para que se calienten y cuando se vea que están dorados se retiran y se sirven prontamente sin dar lugar á que se enfríen.

1007

Estofado de conejo

Se le quita la piel al conejo y se destripa, luego se divide en raciones regulares y se colocan éstas en una olla suficiente con manteca, ajo molido y sal, haciéndolo freír ó sancochar; después se vierte en la olla vino jerez, vinagre, agua

suficiente y azúcar en poca cantidad; orégano, pimienta y clavo, molidos. Se cubre muy bien la olla con una cazuela y se le tapan las orillas para que el cocimiento se haga sin salir el vapor, se somete la olla á un fuego regular, procurando de cuando en cuando agitarla suavemente para que no se pegue el fondo y evitar que se quemé, cuando el caldo haya consumídose; se muele un poquito de pan tostado y se le echa dejándole aún dar otros hervores para que espese lo conveniente.

1008

Frijoles á la veracruzana

Han llegado á ser tan famosos los frijoles al estilo de Veracruz, que no estará por demás poner aquí un método para guisarlos. Muchas son las maneras que hay de prepararlos, pues á unos les gustan enteros, á otros molidos y en esto hay diversidad de caprichos. El método más usual es el siguiente: se elijen los frijoles negros, se echan á remojar y luego á cocer en agua saturada de sal, y con una poca de manteca, y si se quiere, aunque no es indispensable, con una poca de agua de tequesquite asentado; estando bien cocidos se fríen en aceite unos dientes de ajo picados menudamente, y separándolos luego que hayan dejado su sabor. Después se fríe cebolla picada y sobre ésta los frijoles, con un poco de su misma agua; aquí hay que advertir que algunos los comen muy molidos, y en forma de tortilla ó bastón, otros enteros y aguaditos; de manera que se dejarán según el gusto particular de cada uno, sólo sí que deben de quedar bien fritos y con suficiente aceite ó manteca en uno ú otro caso. Puestos en el platón, se adornan con queso, en rebanadas ó en polvo, añejo ó fresco; además, se agrega cebolla picada, rabanitos, lechugas, etc., etc., esto depende del gusto ó capricho especial de cada uno.

1009

Gallinas cuajadas

Se cuecen separadamente gallinas, sesos, criadillas y coliflor, con su correspondiente sal; se fríen gitomates y ajos picados, se agrega á éstos el caldo de las gallinas, se rebanan muy delgados los sesos y las criadillas, la coliflor se divide en trocitos regulares, se despedazan las gallinas haciendo raciones pequeñas, y todo así preparado se coloca en aquel caldillo, que se sazona convenientemente con especias molidas (menos azafrán ni cominos). Estando el caldillo bien sazonado y de buen gusto, se baten cuatro huevos, exprimiéndoles después de batidos un limón, y se mezclan al caldillo removiéndolo bien; se tapa después la cazuela ó cacerola con un comal ó tapa metálica, sobre la cual se pone rescoldo caliente y poco fuego por arriba y abajo; y cuando hayan cuajado se separan quitando la tapa cuidadosamente.

1010

Refresco flamenco

Se escoge una sandía en buena sazón, se le separa la parte carnosa ó roja de las pepitas y se raya ó pasa por tamíz, cuidando de no desperdiciar el jugo que contiene. Ya tamizada se le agrega una botella de vino tinto ó burdeos, azúcar ó jarabe, un poco de jugo de limón y agua helada ó nieve. Si se quiere adornar se le ponen algunas frutas, tales como rebanadas de piña, fresas, etc., siendo este un excelente refresco.

1011

Escabeche jalapeño

Limpio y escamado el pescado fresco que se desee preparar, se corta en raciones regulares y se fríe en aceite con suficiente sal y ajos machacados; cuando ya esté dorado se aparta y se deja enfriar. Después se exprime el jugo á doce naranjas agrias, se cuele y se agrega un cuartillo de buen vinagre y dos de agua cocida, se molerá clavo, azafrán, pimienta y sal, se formará con todo un caldillo, poniéndolo al fuego sin permitir que hierva; cuando esté en sazón se aparta, y puesto el pescado en el fondo de una cubeta de madera ó de algún traste de barro, se le echan yerbas finas, unos cuantos chiles ó chilitos verdes, pimientos enteros, cebollitas (éstas y los chilitos perdigados en agua hirviendo); se echa por último el caldillo tibio, y al cabo de dos ó tres días quedará listo para comerlo, aunque bien puede hacerse uso de él desde luégo.

1012

Huevos sustanciosos

Se coloca una sartén al fuego con caldo *consommé* bien sazonado, y estando bien caliente se estrellan allí los huevos, se sazonan con sal, pimienta, nuez moscada y zumo de limón, después se sacan con una espumadera y se colocan para servirlos sobre una servilleta limpia.

1013

Huevos guisados

Se endurecen los huevos haciéndolos cocer, y ya fríos se rebanan; después se pone una cazuela al fuego con mantequilla, y se fríen allí rebanadas de cebolla, estando dorada, se agrega un poco de vino jerez, y luégo las rebanadas de huevo, y caldo, dejando que hierva un poco y muy suavemente, se les echan tres ó cuatro yemas crudas desleídas en un poco de vino, se dejan hervir aún, y después se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada.

1014

Lomo de ternera [frío]

Se mecha tupidamente el lomo ó filete de ternera con jamón en tiras finas, ajo, canela, pimienta y clavo, y en una cazuela de barro ó cubeta de madera (pero no de metal) se pone, se le echa sal, un manojito surtido de yerbas finas y vinagre hasta cubrirlo; así se deja hasta el siguiente día en que se pone una cazuela al fuego con poca manteca, se sancocha el lomo en ella, y se rocía con vinagre y caldo, se deja así cocer hasta que se consuma y cuando esté completamente seco, se aparta, se separa y se guarda para comerlo frío.

1015

Guajolote en adobo ó fiambre

Limpio el guajolote se polvorea bien con sal y pimienta, clavo, canela y nuez moscada molidas, se le acomoda por todas partes ajo picado, cebolla y perejil, y se envuelve en tajadas de jamón gordo y luégo en una servilleta limpia. Así preparado se echa á hervir en agua. A la hora y media se saca, se escurre y se mecha con jamón, ajos crudos, canela, clavo y pimienta, se le pone más sal, y se le agregan unas hojas de aguacate, se pone luégo en una olla, se le echa suficiente vino jerez, naranjas ó limas agrias rebanadas, dientes de ajo y cebollas partidas groseramente, laurel, tomillo y orégano, y así se cubre la olla y se pone al fuego de nuevo. Estando bien cocido se separa y se unta con una salsa propia de adobo, queso rallado, y se adorna con aceitunas y cebolla el resto del platón y de salsa que debe rebosar un poco en el platón para poder servir de ella, ó bien se prepara sin la salsa en un fiambre preparado como es costumbre.

1016

Gazapo á la parrilla

Después de limpio ó desollado el gazapo (conejito pequeño), se sazona con aceite, pimienta, sal y ajo machacado, untándolo bien por todas partes, y abierto antes por el pecho se aplasta con un aplanador; así preparado se sazona como se dijo antes y se envuelve en un papel aceitado. Si se quiere dar mejor gusto se polvorea de perejil picado y de cebolla rebanada en ruedas finas; después se envuelve y se hace cocer á fuego moderado sobre la parrilla hasta que esté completamente dorado. Se desenvuelve y se sirve poniéndole encima mantequilla fundida con limón, sal, perejil y pimienta.

1017

Manitas de puerco á la parrilla

Después de bien lavadas, se cuecen en agua con sal y yer-

bas finas hasta que estén bien blandas. Ya frías se empanizan con huevo y pan rayado fino, se embeben de aceite y se ponen á dorar á la parrilla y en fuego manso, sirviéndose con rebanadas de limón.

1018

Jamón agridulce

Después de limpio y cocido el jamón por el método ordinario, se corta en rebanadas finas, sin hacer uso de la parte de encima, porque ésta le comunicaría mal sabor al del centro; se fríen las rebanadas en manteca hasta que estén cercanas á dorarse, y luégo se le agrega gitomate molido, ajo y un poco de vinagre, no muy fuerte, un trocito de azúcar y algunas gotas de limón; se deja consumir la mayor parte del caldo, y casi seco, se sirve.

1019

Manchamanteles

Se cuecen previamente dos gallinas y cuando su caldo esté sazonado se apartan y dividen en raciones regulares. Después se desvenan y tuestan algunos chiles anchos, teniendo especial cuidado en no quemarlos, asimismo se cuecen gitomates, y juntos con aquellos, se muelen perfectamente; se fríe todo en manteca, y se agrega el caldo de la gallina así como algunos trocitos cocidos de carne de puerco [ó papada del mismo si gusta]. Se sazona con sal necesaria, clavo, canela y pocos cominos, molidos, una cebolla en cuartos, y orégano espolvoreado. Se unen allí en aquel caldillo las raciones de gallina, y cuarterones ó rodajas de plátano, piña, manzana, peras, etc., pedacitos de acitrón y chícharos cocidos; se deja dar algunos hervores para que se sazone bien y se sirve.

1020

Pierna de carnero asada

Este es el asado casero por excelencia, por lo mismo que es el más económico. Para obtenerle se comienza por serrar el hueso de la pierna á unos cuatro centímetros por bajo de la corva. Póngase á asar á un fuego sostenido y que no sea demasiado violento, y cinco minutos antes de retirar la pierna ó sea á la hora poco más ó menos de colocada sobre la lumbre, se espolvorea con sal, no sin haberla rociado durante la cocción con unos veinte centilitros de agua mezclada con el jugo que haya ido escurriendo en la grasera.

1021

Pichones á la parrilla

Desplumados, vaciados y pasados á la llama los picho-

nes, se les cortan los piés y la cabeza, y se abren por la mitad, por el pecho, sin llegar al espinazo; se aplanan con un aplanador de fierro y se untan con buen aceite, sal, pimienta y nuez moscada, y se ponen á la parrilla; se voltean cuando ya estén asados por un lado, y en seguida cuando ya lo estén por el otro, se colocan sobre el platón y se les pone mantequilla fundida, con jugo de limón y perejil picado finamente, sal y pimienta bien mezclada; poniendo al lado del platón algunos cuartos de limón rebanados.

1022

Guajolote enrollado ó galantina caliente

Se chamusca á la llama un guajolote limpio y vaciado, se divide por su centro en dos mitades y se deshuesa con especial cuidado. Ya listo, se pone sobre cada mitad un buen relleno, que más agrade, y se enrolla sobre el mismo, cubriendo cada rollo con lonjas de jamón muy delgadas, se atan con un hilo fino y fuerte y se colocan en una cacerola honda; allí se les vierte un vaso de jerez, igual cantidad de caldo, un manojito de perejil, cebollas rebanadas en cuartos, una cabeza de ajo entera, clavo, tomillo, laurel y albahaca, sal, pimienta, y un nabo y zanahoria rebanados groseramente. Se deja cocer convenientemente, desengrasando el caldo; se pasa por tamíz separando los rollos, y se agrega un poco de *caldo colado* para que se ligue. Al ir á servirse se desata con cuidado ó se rebana en tajadas finas, quitando los restos del hilo, y colocado sobre el platón se pone el anterior caldillo bien caliente ú otra salsa que más agrade.

1023

Gallina rellena

Desde luégo ha de comenzarse por preparar el relleno, que se confecciona con huevos duros, aceitunas sevillanas, chorizo de buena calidad, jamón entreverado y almendras Picado todo muy menudo y mezclado convenientemente, se rellena y cose el ave, para que por la acción del fuego no se salga el picadillo; se asa aquélla al horno, en asador, en cazuela ó en placa, y cuando esté bien dorada y en su punto, se sirve á la mesa. De igual manera y con los mismos ingredientes se podrá rellenar un pollo, un pavo ó cualquier ave de otra especie.

1024

Huevos rellenos

Se hacen cocer cierta cantidad de huevos frescos, y cuando estén bastante duros se separan, se dejan enfriar en agua y se les quita el cascarón; después á cada uno se le corta

un poquito del extremo inferior para que se puedan parar, y algo más del extremo superior, hasta descubrir la yema. Se saca ésta con cuidado con un sacabocado sin romper el huevo, y bien vacíos se van colocando en una cacerola con aceite fino y no en gran cantidad. Las yemas que se han extraído se pican ó desmoronan finamente, se sazonan con mantequilla, jamón rayado fino, tomillo, orégano, sal y pimienta; se le mezcla un poco de polvo de pan y queso rayado (de Gruyère), y con esta pasta se vuelven á llenar; se les deja un poquito de hueco, en el que se coloca un trocito pequeño de mantequilla, se les baña con otro poco de aceite, perejil picado fino, sal, pimienta y pan rayado, y se les pone á dorar á dos fuegos suaves, lo suficiente para que se deshaga la mantequilla y se sazonen, y luégo sobre trocitos finos de pan fritos se van colocando hasta ponerlos en el platón y se bañan por último con el aceite restante que haya quedado en la cacerola, raspando la costra que tal vez se hubiese formado en el momento de cocerlos.

1025

Huevos á la cazadora

Se fríen los huevos al estilo ordinario y cuando ya estén, se les pone cebolla y ajo picados menudamente y fritos; en seguida y ya colocados en el platón, se tendrá prevenido el jugo de algunas carnes de caza tales como de venado, conejo, liebre, ó aves. En caso de que éste no lo hubiese, se puede hacer, majando algunas aves pequeñas en un mortero hasta que queden reducidas á pasta; se pasan por un tamíz fino, y este puré, se salta con mantequilla, trufas picadas menuditas, sal y pimienta, además un poco de vino jerez ó madera. Cuando haya tomado cuerpo regular se colocan sobre los huevos unas tostaditas finas de pan frito, y se vierte por encima la salsa antedicha.

1026

Torta de sesos

Después de limpios y lavados se hacen cocer los sesos con suficiente sal y yerbas finas, además un poquito de vinagre; después de cocidos se echan al agua fría, y se les quitan bien los pellejos y venas que aun contienen, así preparados y bien limpios, se pican, agregándoles ajo, cebolla, gitomate y perejil, también picados finamente; se les sazona con sal y pimienta suficientes, se revuelve todo con huevo batido, y así que esté perfectamente mezclado, se unta una cazuela ó cacerola con manteca y en ella se echa el contenido poniéndose á cuajar á dos fuegos suaves hasta que quede completamente seca. Se sirve así, ó guisada después en algún caldillo de especias.

1027

Lengua de ternera á la vinagreta

Se golpea fuertemente una lengua contra una mesa, y se pone en seguida á cocer en agua con sal, vinagre y yerbas finas; cuando se observe que puede ya despojarse el pellejo que la cubre, se le quita y se continúa su cocimiento hasta que quede muy suave. En este estado se deja cortada en rebanadas finas en una cazuela y allí se le pone aceite, vinagre, tomillo y orégano, sal y pimienta, dejándola marinar y cubierta hasta el día siguiente. En este y á la hora de ir á servirla, se le pican finamente suficiente perejil y cebolla, se coloca en el platón en corona, y se mezcla más aceite, vinagre y la picadura anterior, se vierte esta salsa sobre la lengua y se adorna con chilitos en vinagre, alcaparras y aceitunas deshuesadas.

1028

"Kluskis" á la polaca

Se pica menudamente una libra de jamón magro mezclado con pan remojado en vino y escurrido, cáscara de limón rallada, sal y pimienta; se hacen con esta pasta unas bolitas, se aplastan un poco y se revuelcan en huevo y pan rallado, y se fríen en seguida.

1029

Papas á la provenzala

Se cortan las papas cocidas y limpias, en rebanadas algo gruesas, y se ponen en una cacerola con buen aceite, perejil y cebollas y un poco de ajo, todo picado menudamente, se sazona con sal, pimienta y sumo de limón ó un poco de vinagre de buena clase. Se dejan á fuego regular por algunos momentos y se sirven.

1030

Salchichas con arroz

Se hacen cocer previamente las salchichas con un manojito de yerbas finas y sal, picándolas para evitar se revienten; ya cocidas se apartan y se cuele su caldo por un tamíz fino, preparando un arroz cocido como para sopa, pero cuidando de poner pedacitos de jamón, suficiente ajo y jitomate, y en vez de agua el caldo de las salchichas. Cuando el arroz haya espesado lo suficiente, se coloca sobre el platón y sobre el arroz las salchichas doradas antes en manteca.

1031

Salchichas asadas con coles

Se divide en cuatro partes una col, después de lavada se perdiga, se echa luego en agua fría y se escurre, cortándola en tiras muy finas; se hace sudar un poco y que se pegue en una cacerola una lonja delgada de jamón echando allí las coles y lardo derretido, humedécense después con caldo de sustancia, se sazona con sal, pimienta y un poco de nuez moscada dejándolas cocer á fuego suave, se desengrasa el caldillo, y se deja espesar ó casi secar y quitando el jamón se aderezan las coles sobre un platón, se ponen las salchichas á asar sobre la parrilla y luego sobre las coles se colocan ordenadamente y se sirven.

1032

Torta de arroz y picadillo

Lavado y remojado el arroz como para sopa, se pone á secar, después se humedece de nuevo y se pone á cocer al vapor en una servilleta sazonado con la sal correspondiente; así cocido se guarda para el día siguiente, en que bien escurrecido se humedece con caldo y un poco de clavo, pimienta y azafrán disueltos en el mismo caldo, se baten bien unas claras de huevo y ya consistentes se agregan las yemas y se sigue batiendo y agregando el arroz; se unta una tortera con manteca, y se van alternando una cama de arroz y otra de picadillo hasta concluir la de encima con arroz y cubriendo ésta última con el resto del huevo batido, se coloca á fuego suave para que cuaje por abajo, y se le pone después el fuego por encima para que se cuaje por allí y cuidando de que no se quemé; cuando ya esté por ambos lados se polvorea con azúcar molida, dejando un momento más el fuego y separándola luego.

1033

Risoles de langosta

Se forma con dos puñados de harina, tres huevos, una poca de agua de tequesquite asentada y poca mantequilla, una pasta que se amasa perfectamente, hasta lograr extenderla con el palote y reducirla á una hoja, del espesor de un cuarto ó mitad de una línea á lo más. Así preparada esta pasta, se corta en círculos de ocho ó nueve centímetros de diámetro, y en el centro de cada uno de ellos se coloca una poca de carne de langosta (conserva de botes), saltada antes en aceite, con cebollas, ajo y perejil, picados menudamente; se repliega sobre sí mismo cada círculo, y se humedecen antes las orillas para que puedan pegarse, formando así una pequeña empanadita, remachando toda su orilla para que no se salga el relleno. Se colocan sobre una hoja untada de

manteca, se barnizan por encima con clara de huevo y se introducen al horno, ó en defecto de éste, se fríen en la manteca, regularmente caliente.

1034

Mollejas de ternera con chícharos

Se cuecen con agua y sal una docena de mollejas de ternera, se les agregan yerbas finas y algunos rabos de cebolla, y cuando ya estén muy suaves, se separan quitándoles un pellejo que superficialmente contienen. En seguida se doran en la manteca á fuego suave, y entretanto se cuecen cierta cantidad de chícharos sazonándolos con sal y pimienta, en seguida estando cocidos se pasan al agua fría, se doran unas cabecitas pequeñas de cebollas en manteca ó mantequilla, casi como unos cuadritos de jamón, se agrega un poquito de harina (una cucharada de las grandes) y antes de que se dore se agrega caldo suficiente, se ponen allí los chícharos, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, dejando que espese el caldillo lo suficiente; y cuando sea hora del servicio, se echan los chícharos en el platón y sobre ellos se colocan las mollejas bien doradas.

1035

Pichones á la brocheta

Desplumados, chamuscados á la llama y vaciados, una media docena de pichones, se les cortan las patas y las cabezas hasta el nacimiento del cuello, en seguida se embaduran bien por dentro y por fuera, de aceite fino de olivo, se sazonan con sal y pimienta y se encamisán en una tira muy delgada de jamón, luego se atan para que ésta no se caiga, ensartándolos así preparados, á una grande aguja ó brocheta; se colocan á fuego moderado sobre la parrilla, y cuando ya se vayan dorando por un lado se voltean por el otro; después, y momentos antes de separarlos, se revuelcan en pan rayado, se les pone un poco más de aceite, y cuando ya esté tostado el pan se separan, se colocan en el platón uno á uno, desatándolos antes sin despojarles del jamón, y se les vierte por encima una poca de mantequilla fundida, mezclada con jugo de limón, perejil picado muy fino, y sal y pimienta, bien mezclado todo.

1036

Pulpetas de ternera rellenas

Se corta la pulpa en pedacitos regulares para poderla extender á manera de un beefsteak muy delgado. Otra porción de la misma pulpa se pica muy finamente ó se muele con jamón, se mezcla en seguida con cebolla y perejil picado, sal, pimienta, un poco de pan remojado en vinagre y

esprimido, huevos crudos y queso rayado. Se une todo esto perfectamente hasta formar una pasta; extendidas las pulpetas sobre la mesa, se rellenan con esta pasta, se envuelven ó enrollan y se atan con un hilo fino, en seguida se ponen en una cazuela untada con manteca y fondeada con rebanadas de cebolla, zanahoria y yerbas finas, se voltean las pulpetas para que se vayan dorando por todos lados, echándoles de tiempo en tiempo un poco de caldo ó mejor de vino jerez hasta que queden bien cocidas, procurando que quede en la cazuela algo de jugo para poderlas servir.

1037

Lonja de ternera con gusto de atún

Se cortan de la pulpa de la ternera unas lonjas largas de treinta centímetros, cinco de anchas y tres de grueso; se colocan en una cacerola, en la que con anticipación se habrá puesto agua, hojas de laurel y sal de pescado, deberá estar el agua hirviendo al momento de sumergir en ella la carne, retirándola del fuego cuando ya esté cocida y dejándola así por espacio de dos horas; al cabo de ellas se saca y escurre perfectamente, se polvorea con sal molida de la misma, se golpea con un palo redondo para que se penetre bien, y después en una vasija suficiente, se colocan las lonjas poniendo debajo de ellas dos anchoas saladas y cubriéndolas con buen aceite, se agregan cebollas, chiles y legumbres picados y perdigados antes en agua caliente, además alcaparras y aceitunas, orégano y tomillo, y cuando se vaya á servir, se cortan las lonjas en tajaditas finas y muy delgadas, sirviéndoles ó adornando el platón con las legumbres antes dichas.

1038

Huauchinango relleno

Se limpia el pescado y se le cortan las aletas y la cola, en seguida se abre á lo largo del vientre y con cuidado se deshuesa sin cortar la piel del lomo. Así preparado, se previene el siguiente relleno: camarones limpios, sardinas sin espinas, anchoas, ó en su defecto salsa de las mismas, alcaparras, aceitunas deshuesadas, pepinos encurtidos, cebollas y almendras, sal y pimienta suficiente, se pica todo groseramente y se fríe antes en buen aceite la cebolla con un diente de ajo picado y poco perejil, en seguida se mezcla lo demás y se deja enfriar. Se rellena el pescado con esto procurando colocar el relleno en toda su extensión, después se cosen ambas orillas con hilo fino y se pone á cocer en agua con sal, vino, vinagre y yerbas finas; pero si se puede hacer al horno es mejor, untándolo en ese caso de aceite, y sazonándolo con sal y colocando sobre él un papel untado de lo mismo y á fuego suave hasta que esté bien dorado.

1039

Almejas á la pollita

Después de lavar cierta cantidad de almejas, se raspan sus conchas para quitarles la arena y membranas que las rodean. Se dejan escurrir y enjuagan, se ponen al fuego sobre una cacerola para que abran, y entonces se les quita una de sus conchas (cuidando de que no contengan langostinos, que son unos gusanitos que se crían en ellas, pues éstos son dañosos); se acomodan en un plato caliente, para ponerles la salsa siguiente: se fríen en mantequilla, cebolla y perejil picado fino, una poca de harina, humedeciendo la fritura con caldo y vino jerez conforme se vaya consumiendo; se liga con yemas de huevo, añadiendo un poco de vinagre ó zumo de agraz ó limón, sal y pimientas molidas; meneando sin cesar para evitar que se corte la salsa, con la cual se bañan las almejas y se sirven antes de que se enfríen.

1040

Olla podrida

Dan los españoles este nombre á un plato, cuya condimentación se prepara con muchas carnes, legumbres y raíces, especias y varias otras cosas, siendo uno de los platos más apreciados de la cocina española.

Prepárase una buena olla haciendo lavar la víspera una porción de arroz, cambiándole varias aguas y dejándole remojar cerca de una hora, se escurre después bien y en una servilleta se hace secar al sol; también se pone á remojar en agua fría, la carne del carnero, dividida en raciones regulares, así como bastante cantidad de garbanzos; en otra agua se remoja cecina gorda de vaca ó de cerdo, trozos de jamón, dos colas de marrano, un trozo de tocino (y si lo hay de Extremadura es mejor), chorizos, salchichas y longaniza. Al finalizar la tarde se lava y se despoja del cebo al carnero, se divide en porciones una ó dos gallinas, y se limpia bien el jamón, del salitre que contenga. Estando todo bien aderezado, se previene hortaliza ó verdura de toda clase, como nabos, zanahorias, col, papas, colinabo, poro, etc., etc., todo bien limpio, sin cáscara y que no sean recias las legumbres; se cubre el fondo de una olla suficiente á contener todo lo anterior, con hojas de col tiernas, poniendo dos ó tres capas, sobre ella se pone una cama de cecina gorda, bien dessalada, encima otra de rebanadas gruesas de col, lechugas y acelgas, cuatro ó seis cabezas de ajo enteras, igual cantidad de cebollas, cuatro ó seis chiles anchos, zanahorias, nabos y demás legumbres, garbanzos y arroz. Sobre dicha cama se pone otra de piezas de carnero, cuartos de gallina, trozos de tocino, jamón, longaniza, chorizón, etc., etc., y en este orden se comienza nuevamente á colocar nuevas camas, hasta llenar la olla, cuidando que la penúltima sea de legumbres

como col, lechugas y acelgas, y la última compuesta de todas las carnes del cerdo, tales como las colas, chorizón, longaniza, jamón, etc.

Estando así habilitada la olla, se muelen y revuelven cominos, clavos, canela, ajengibre, azafrán, pimienta gorda y sal en cantidad suficiente que se deshace en una taza de agua; se mezcla con las especias y con ella se baña bien la olla, sin agregarle más agua; se cubre la olla con una cazuela y se engruda al rededor ó se tapa la orilla con masa. A la oración de la noche se pone á cocer en fuego muy suave, cubierta con ceniza caliente, y así se mantiene hasta el día siguiente á las once de la mañana, procurando conservar igual el fuego. Puede ponerse en la cazuela con que está tapada la olla una poca de agua fría, manteniéndola conforme se va secando, y así se evitará el que se queme.

A la hora de servir la olla, se colocan las carnes y legumbres en un gran platón, con mucha prontitud para evitar que se enfríen, y separando por clases en el mismo platón las legumbres y carnes.

1041

Aspic de sesos de ternera

Se cuecen después de limpios los sesos, poniéndoles suficiente sal, un poco de vinagre y yerbas finas de olor; en seguida y cuando ya estén cocidos se les quita todo lo negro de la sangre coagulada que puedan contener, se cortan en lonjitas de un grueso regular y de tamaño proporcionado; y en un molde para jelatina que sea más bien extendido que alto, se pone una poca de cola de pescado clarificada, salada y sazonada con vino jerez, se echa en el molde, tibia, y se coloca sobre nieve para que se cuaje; cuando ya esté comenzando á cuajar, se colocan primero trufas picadas del tamaño que den, y muy delgaditas, y sobre éstas los sesos en tajaditas esparcidas por todo el fondo del molde y adornadas con ramitas enteras de perejil; se vierte otra poca de jelatina tibia, y cuando haya enfriándose completamente, se agrega aún como media pulgada más del mismo líquido, dejando el molde en nieve hasta el momento de servirlo, que se saca con mucho cuidado como si fuese una gelatina.

1042

Barbada

Cuando las barbadas son pequeñas, se asan por lo común, y para evitar que se peguen á la parrilla, se embadurna ésta de aceite, y el mismo pez. A fin de que no se pasen demasiado, se separa de cuando en cuando la parrilla del fuego para examinar el pez por el lado sobre el cual activa el calor, y volverle oportunamente. Luego se coloca en una fuente con el lomo hacia la parte superior, y bañado en salsa, si no se prefiere servir aparte el condimento.

1043

Pescados blancos rellenos y en salsa de anchoas

Se limpian los pescados y se les abre por el pecho dividiéndolos bien para poderles quitar las espinas sin cortarlos por el lomo. Se les cortan las aletas y la cola, y se sazonan con sal y pimienta. En seguida colocados abiertos sobre la mesa, se rellenan con la pasta siguiente: se pica suficiente cantidad de ostiones, una anchoa desalada de las finas, cebolla, perejil y ajo, alcaparras y pepinos encurtidos, se coloca con buen aceite una cacerola al fuego y en ella se fríe todo lo picado, se le mezcla un poco de pan rayado, y cuando esté casi seco, se rellenan con ello los pescados, y se atan ó se cosen por su abertura. En seguida en el mismo aceite se fríen con cebolla y ajos picados, se pasan fritos al platón, y bien colocados, para ponerles una poca de salsa española, á la cual se agrega una ó dos cucharadas (de las de caldo), de salsa fina de anchoas (salsa de la que viene preparada del extranjero), y si se quiere se agregan como adorno unas papas cocidas al vapor.

1044

Costillas de venado, gamo ó ciervo con picadura fina

Se elijen para este platillo las costillitas más pequeñas y tiernas de aquellos animales, así como las del corzo, cervatillo, ó en general, de todas aquellas piezas de caza, que se pueden obtener en su clase. Se cortan con especial cuidado una á una, se limpia la extremidad del hueso costillar, y éste se deja bien mondado, largo de dos y media pulgadas; se hacen aplanar lijeraente, y se echan á marinar en vinagre de vino rebajado con agua, saturado con poca sal, yerbas finas y un diente de ajo aplastado y frito en aceite. Así se dejan durante un día, y al siguiente, se sacan y enjugan bien, se prepara una cacerola con suficiente mantequilla fresca y allí se van sancochando las costillas. Concluida esta operación, en la misma cacerola se fríe un poco de harina, cebolla y poco ajo, se liquida con caldo desgrasado y después de que haya hervido un poco, se pasa por un tamiz fino á una nueva cacerola, en la cual se habrán acomodado en corona, las costillas.

Vertida sobre ellas la salsa, se vuelve á colocar al fuego manso la cacerola, se sazona con sal, pimienta y suficiente vino jerez; se pican trufas delgaditas, hongos (champignons) é higaditos de aves (pollo ó gallina) cocidos, colocando esta picadura mezclada, en el centro; se salpica de perejil finalmente picado, y se deja espesar y tomar á la salsa la suficiente consistencia. Al servir las costillas, se colocan en un platón circular, observando el mismo orden, poniendo la picadura en el centro, y bañándolas en general con su salsa. Se adornan por último las extremidades de las costillas con papel encarrujado y enrollado.

1045

Mojarras á la marinera

Después de limpias y cocidas las mojarras con yerbas finas, sal, agua y un poco de vinagre, se les previene la siguiente salsa: Cebollitas pequeñas limpias, ajo y un poco de harina, se fríen en mantequilla las cebollas, y se machaca el ajo, friéndolo también con dados de jamón, se aparta lo anterior y se fríe en la misma mantequilla la harina hasta quedar oscura disolviéndola bien con caldo, se tamiza luego y se pasa á otra cacerola agregando la fritura anterior, sal, pimienta y un vaso de vino burdeos; se deja hervir á fuego suave hasta que adquiera cierta consistencia y momentos antes de ir á servirla se colocan en dicha salsa los pescados, bien enteros ó en raciones regulares; adornando el platón con pequeños pastelitos llamados *croûtons*.

1046

Pato al sartén

Desplumado, vaciado y pasado á la llama, se adereza el pato escondiéndole las patas entre las ancas, atándolas ó cocciéndolas con un hilo delgado; se le hace meter la rabadilla dentro del cuerpo, haciéndole tomar una forma redonda y bien recogida. Después se frota con zumo de limón, y se fondea una cacerola honda con lonjas delgadas de jamón, se coloca el pato en ella, cubriéndolo con otras lonjas, se cubre la cacerola con una tapa, sazónándolo antes con sal, pimienta y yerbas finas; se pone á cocer á fuego manso sin echarle agua, sólo que cuando ya esté un poco dorado se le agrega un poquito de caldo con vinagre; así se deja hasta que se consuma y esté bien cocido para ponerle esta salsa: en una cacerolita puesta al fuego se echan tres cucharadas de salsa española, un poco de pimienta gorda y el zumo de una naranja agria rayando un poco de su cáscara, cuidando de separarla al primer hervor; y colocado el pato sobre un platón se adorna con aceitunas grandes y se vierte encima la salsa, sirviéndolo inmediatamente.

1047

Supremas de pollo á la Reina

Este plato exquisito, servido en las mesas más elegantes, se prepara cortando las pechugas tiernas (de la parte pegada al alón), de cierta cantidad de pollos, tantas cuantas sean las personas á la mesa. Se redondean bien las pechugas, de modo que no queden ningunas partes salientes, sino que conserven una forma bien pareja; se les quita con cuidado todo el hueso del contra-alón, á que queden macizas, y se echan á blanquear ó remojar en agua saturada de sal. Después de cierto tiempo, se enjugan perfectamente con un

lienzo limpio, y se pone una sartén aderezada con mantequilla bien fondeada, y se van colocando allí las pechugas en corona, intersectándolas con lonjas de pan muy delgaditas, y colocando unas rodajas de trufas como de media línea de grueso sobre cada pechuga. Así preparada la cacerola, se vierte sobre la corona un chorrito de aceite fino y se pone á dorar á fuego suave, poniendo una tapa encima y colocando sobre dicha tapa rescoldo caliente. Cuando se comprenda que están algo doradas las pechugas por encima, se apartan del fuego. En seguida se les previene la siguiente salsa: échense en una cacerola dos cucharadas grandes de salsa española, agregándole ajo y cebolla fritos, yerbabuena, mejorana y tomillo; canela, nuez moscada, clavo, sal y pimienta, en proporción todo; agréguese un poquito de caldo de gallina y un chorrito de vino de jerez. Se deja hervir un poco, se retira y pasa por tamiz, y se liga por último con yemas de huevo; ésto en el momento de ir á servir las, meneando continuamente la salsa para evitar que se corte, conservándola caliente. Se colocan las pechugas en el platón en el mismo orden, y se vierte encima de ellas la salsa.

1048

Cochinito en galantina

Se elige un cochinito bien sano de los nombrados de leche, y después de muerto se chamusca y escalda, lavándolo bien; se abre y se despoja de todos sus huesos, y con cuidado se vacía sin cortarle la cabeza, se aplana un poco el cuerpo, y colocado sobre la mesa se cubre con el siguiente picadillo: se pican por separado dos libras de hígado de ternera, y dos de jamón gordo, se mezclan ya picadas y se agregan para ligarlas dos ó tres huevos crudos, sal, especias, se mezcla todo bien y se extiende sobre la pieza una capa de esta picadura: se pone luego sobre ésta mechones ó cuadros alargados de jamón, piezas de caza ó volatería, en lonjas delgadas, trufas picadas, almendras limpias y aceitunas deshuesadas, alcaparras, etc.; se cubre con más picadillo del anterior, y en seguida se cose la piel con un hilo fuerte, dándole al cochinito su forma primitiva.

Se envuelve en un cotense limpio atándolo de modo que no se descomponga, y se pone á cocer á fuego lento en una vasija suficiente, durante cuatro horas, poniéndole caldo, media botella de jerez, cebollas rebanadas, un manojito surtido, tomillo, albahaca, sal, pimienta y especias; se deja escurrir después del tiempo marcado para su cocimiento, y al día siguiente se desata, se limpia bien y colocado en un platón se adorna y se sirve frío.

1049

Albóndigas reales

Después de picar bien un lomo de puerco, se pone á co-

cer con sal, poco vinagre, yerba buena y orégano: cocida la carne se vuelve á picar mezclándola con un poco de vino, vinagre, dos chiles anchos desvenados, remojados y molidos con azafrán; se molerán en seco clavo, canela y pimienta, agregando dos huevos crudos; se unirá á lo anterior formando una pasta, con la cual se hacen las albóndigas poco más grandes que una nuez. Se rellenan generalmente de pasas, almendras, huevo duro, ó jamón, según el gusto, adornándolas en el interior con una ramita de perejil ó yerbabuena; se revuelcan después en bizcocho molido, bañadas en huevo batido, se fríen después, y se echan por último en salsa de especia, como las albóndigas comunes, ó en una salsa ligeramente picante.

1050

Albóndigas de María Marcela

Se muelen lomos de puerco hasta que se forme una pasta, agregándoles sal, clavo, canela, cominos, azafrán, pimienta y ajo, todo molido, sin ponerles nada de agua.

Por separado se amasa miga de pan fría con vinagre, sal, perejil y yerbabuena picados, y con yemas de huevo se liga, rellinando con esta pasta y con jamón los albondigones, que se formarán con la carne molida. Se envuelven éstos en papel y se fríen. Se previene para éstos la salsa de especia un poco endulzada, moliendo gitomates asados y friéndolos después, con especias molidas, se les ponen alcaparras enteras y fruta picada groseramente. Después de que hierva y momentos antes de servirse, se desenvuelven los albondigones, se cortan en rebanadas y se sueltan en este caldillo con cuidado para no desmoronarlos, y sin moverlos mucho para que no se descompongan.

1051

Cabezas de carnero asadas á la mexicana

Despellejadas las cabezas se cuecen con sal-tierra; estando bien cocidas, se parten por el centro para sacarles los sesos, que se sazonan con sal, pimienta y cebolla, tomillo y orégano, mezclándolos bien. Se untan las cabezas con un adobo de chiles anchos remojados, ajo, cominos, sal y cebolla, todo molido, se untan de manteca, y luégo de aquel adobo; se meten al horno, cuidando se doren bien por todos lados. Después, en cada cavidad se vuelven á colocar los sesos, se atan con un hilo fino y se sirven, adicionándolos con una salsa hecha con chile ancho y pasilla, remojados y molidos groseramente con un poco de pulque, sazónada la salsa con sal, pedacitos de queso añejo, sumo de naranja agria, aceitunas y chilitos en vinagre.

1052

Lengua estofada

Dividida la lengua en dos partes, se arrancan las partes

posteriores, se monda y lava bien, se echa en agua hirviendo y se deja en ella hasta que se pueda arrancar la piel fácilmente. Luégo se mecha con tocino, se pone en una cacerola tapada con trozos de corteza de tocino, pecho de cerdo ó jamón, sal, pimienta, dos pedazos de azúcar, tres clavos, un vaso de vino blanco y medio de aguardiente. A las dos horas de cocción, se agregan zanahorias y cebollas, y se mantiene todo cociendo durante otras tres horas.

1053

Mojarras á la mazateca

Después de limpiar las mojarras pequeñas, se ponen á cocer separadamente con yerbas finas y sal; se pone al fuego una cacerola con suficiente manteca y aceite, en cantidades iguales; se asan unos gitomates muy maduros, se rebanan bastantes cebollas chicas, y se pica suficiente perejil y poco ajo, se fríe primero la cebolla sola, se agrega el gitomate bien molido, el perejil y el ajo; estando todo ya frito se agrega caldo del en que se cocieron las mojarras, sal y pimienta; cuando haya hervido un poco, se disminuye el fuego, se colocan en esta salsa las mojarras y se somete nuevamente la cacerola á fuego suave, se agrega bastante aceite y orégano, procurando bañarlas con la salsa, se pone un comal ó lámina con fuego encima y se deja así consumir lo suficiente á que quede una salsa de un espesor conveniente, cuidando de sacarlas con esmero para no romperlas, y bañándolas con su restante salsa.

1054

Escabeche veracruzano

Se limpia el pescado y dividido en porciones regulares, se dora bien en manteca. Separadamente, se hierve agua y vinagre en partes iguales, con sal, culantro tostado, canela y pimienta molidas en cantidad suficiente; se añaden hojas de laurel y se coloca todo á fuego regular dejando que hierva. Estando ya frío el pescado, se acomoda en una cubeta de madera bien limpia, se polvorea con especias molidas, de las mismas del caldillo. A cada capa de pescado se añade un poco del caldillo anterior, laurel, especias y chilitos perdigados en agua, cebolla rebanada y rebanadas de limón, más una tasa de aceite fino; así se sigue alternando todo hasta concluir y llenar la cubeta. Después de tres días puede hacerse uso de este platillo adornándolo con aceitunas y polvoreándolo con yerbas aromáticas como son tomillo, orégano, etc.

1055

Coles á la crema

Después de bien lavadas las coles y escogidas las tiernas,

se hacen cocer en agua con sal tierra, y estando cocidas se dejan enfriar y se dividen en trozos grandes; en seguida se echan en una cazuela con mantequilla, y colocada al fuego momentos antes de modo que esté algo caliente, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada, así que estén á medio freír, se les agrega nata en suficiente cantidad, dejándose que espese á fuego manso; se vuelven á sazonar por encima con sal, pimienta nuez, sirviéndose inmediatamente con cortezas de pan dorado muy delgaditas, colocadas á un lado del platón.

1056

Pastel de pichones

Se prepara una masa propia para pasteles, y estando cocidos los pichones con yerbas finas y un vaso de vino jeréz, caldo y sal suficiente, se deshuesan, para lo cual debe escogerse los más tiernos y dejarlos cocer mucho.

Ya deshuesados, se fondea una marmita ó molde honda con la masa preparada colocando hojas en su fondo y paredes, untándola antes de mantequilla para que no se pegue la pasta. En el centro se colocan los pichones, trufas picadas, hongos, alcaparras, higaditos y unas bolitas de harina amasadas con yemas cocidas y sal, y cocidas antes en agua; se rocía todo con poco caldo y vino jerez y se cubre con una tapa de la misma pasta.

Se introduce al horno y cuando se comprenda que está sazonado se retira y se saca con cuidado el pastel de la marmita ó molde.

1057

Chiles rellenos de ostiones

Se preparan los chiles (eligiendo la clase que más agrade), y después de asados se despellejan y quitan las pepitas y venas abriéndolos á lo largo. Si estuviesen muy picantes, se hace una agua de ceniza asentada, y en ella se ponen á desflamar un poco de tiempo. Entretanto en una cacerola se vierte suficiente cantidad de aceite, se fríe un ajo machacado y cebolla picada, dorando ambas cosas y separando aquel, se pican también groseramente una lata de ostiones (conserva) se mezcla con perejil finamente picado, sal y pan rayado, y estando bien caliente el aceite se fríen en él, hasta que se consuma. Con esta fritura se rellenan entonces los chiles bien enjutos, se envuelven en huevo batido como los chiles ordinarios, ó bien se fríen en aceite sin envolverlos en huevo, y en este caso se sirven secos adornados con cebolla frita, rebanada en ruedas, aceitunas y alcaparras. Si van envueltos, se les prepara una salsa de gitomate molido y tamizado, frita en aceite en la que se habrá frito un diente de ajo machacado y cebolla finamente picada, sin dejarla quemar.

1058

Chiles rellenos con papas y queso

Se preparan los chiles como para los ordinarios, y teniendo queso de Gruyère rayado, papas cocidas al vapor y cebolla frita finamente picada, se rellenan los chiles machacando las papas, sazónándolas con sal y mezclándolas con el queso y la cebolla. Ya rellenos los chiles se envuelven en huevo y se fríen, pasándolos por último á una salsa de especia propia de los chiles ordinarios.

1059

Chícharos en salsa almendrada

Cocidos antes los chícharos con agua y sal, se fríen algunas almendras con su cáscara hasta dorarlas bien en manteca. Después se doran allí mismo unas rebanadas de pan, se muelen ambas cosas bajándolas con agua y se fríen cebollitas pequeñas; estando doradas, se vuelve á freír allí la pasta del pan y almendras obtenidas; se les deslíe luégo con agua. Se agregan entonces los chícharos, mezclados con perejil muy finamente picado; se sazonan con suficiente sal, dejándolos hervir hasta espesarse; poniéndolos después á reposar sobre ceniza caliente.

1060

Empanada de pollo

Un huevo, seis cucharadas de manteca derretida, un vaso de leche, dos onzas de harina y tres cucharaditas cafeteras de *baking powder* (polvos para hacer tortas, bizcochos ect.), forman las cantidades suficientes para hacer una empanada con un pollo de regulares dimensiones. Después de estar bien cocido el pollo, se pone en una cazuela de barro, con un poco de su jugo bien espeso, agregándole los ingredientes arriba mencionados.

1061

Arroz de gusto [estilo americano]

Este es un platillo muy agradable que se confecciona de la manera siguiente: Se ponen á cocer dos onzas de arroz viejo (el arroz, lo mismo que el queso, mejora visiblemente con el tiempo), en seguida se separa toda el agua que sirvió para el cocimiento y ya bien seco y enjugado el arroz se pone á freír en una cacerola, preparada de antemano con bastante mantequilla y pedacitos menudos de cebolla y de manzana; déjese freír durante algunos minutos para servirlo luégo en forma de pirámide adornada con algunas uvas pasas.

1062

Chícharos con ejotes y riñones en ajo-comino

Se cuecen los riñones enteros juntamente con los chícharos y ejotes en agua con sal, y rebanadas de cebolla, ajos y cominos molidos, después se sacan de aquella agua los riñones y demás cosas, se rebanan aquellos y se pican los ejotes algo menuditos, se fríen en seguida en manteca ó aceite con sal, chiles anchos remojados y molidos, con un diente de ajo, pocos cominos, y unos trocitos de pan fritos, se mezclan luego los riñones, ejotes y chícharos y el caldo (tamizado) de su cocimiento; se dejan hervir agregando un poquito de orégano, y se dejan espesar suficientemente.

1063

Empanaditas de salmón ó de langosta llamadas Rissoles

Se prepara una pasta seca para freír, por el estilo de la de los tallarines, amasando dos puñados de harina con tres huevos, sal y un poco de manteca ó mantequilla. Se mezcla y palotea perfectamente y una vez hecha, se extiende en toda su extensión sobre la mesa, dejándola del grueso de una peseta. De allí se cortan círculos de cinco centímetros de diámetro, y en el centro de cada uno se coloca una cucharadita de salmón ó langosta (conservas alimenticias), y quitando los huesos pequeños que suelen venir en dichas preparaciones. Se dobla cada círculo sobre sí mismo envolviendo este relleno y se humedecen con agua las orillas, para poderlas plegar y cerrarlas, quedando formada así una pequeña empanada, que se fríe en manteca y se sirve con perejil frito y rebanadas de limón.

1064

Ostiones fritos

De los ostiones conservados se abre una lata, y escurridos de su agua, se tienden sobre una servilleta para que se enjuguen, dejándolos allí por breves momentos; entre tanto se deslíe con cuatro huevos un puñado de harina, sazónandola con sal, se forma una papilla líquida y bien desligada que no contenga bolas, ni grumos, y no quede ni demasiado espesa ni tampoco muy líquida. Se van tomando de dos en dos los ostiones, y sumergiéndolos en dicha papilla, saldrán embebidos de ella, é inmediatamente se echan á freír en una cacerola con manteca regularmente caliente; cuando hayan adquirido un bonito color dorado, se retiran y escurren, sirviéndolos inmediatamente con perejil frito y rebanadas ó cuartos de limón.

1065

Piés de puerco en escabeche

Bien lavados los piés de puerco después de haberles ras-

pado la piel con un raspador, se dividen por mitad, y se ponen á cocer en agua con sal; se deshuesan con cuidado procurando no quitarles nada de su carne, se envuelven después en harina y luego en huevo batido, y se fríen, pasándolos inmediatamente al siguiente caldillo: se doran en manteca unos ajos, se echa luego agua y vinagre mezclados, clavo, pimienta y azafrán, un poco de pan tostado en manteca y todo molido se disuelve en el dicho caldillo, se agregan un trocito de panocha y algunas hojas de naranjo, rebanadas de lima ó naranja agria cocidas separadamente, procurando sobresalga el sabor del vinagre; una vez espesado el caldillo, se separan del fuego y al servirlos se les agrega ajonjolí tostado, por encima.

1066

Arroz con bacalao

Se tuesta al fuego una libra de bacalao seco, y cuando blandee, se deshace menudo, quitándole las espinas, y luego se lava por dos veces con agua fría. Se pone la sartén ó cacerola al fuego con aceite, en el que se fríen dos ó tres dientes de ajo, tomate y perejil: y cuando está frito, se añade el bacalao bien escurrido, pimienta y azafrán y pimienta, se echa el arroz, se da dos vueltas, se añade agua caliente y se cuece.

1067

Tallarines con jamón

Se preparan en casa los tallarines, como lo hemos explicado otra ocasión, ó bien se emplean los que ya vienen preparados del extranjero.

De cualquiera manera que sea, se hacen medio cocer en agua, con sal suficiente, y después se pasan al agua fría para blanquearlos; luego fundiendo suficiente cantidad de mantequilla proporcionada á la cantidad de pasta que se pretenda hacer, puesta aquélla en una cacerola, á fuego moderado, se pondrán allí los tallarines bien escurridos, se les sazonará con pimienta y nuez moscada rallada, y se dejarán así por algún tiempo; se tendrá prevenido jamón del Norte cocido y rayado finamente, y en cuanto se acerque la hora del servicio, se le mezclará bien á los tallarines, y entonces se colocará una lámina con rescoldo por encima para que críen costra, ó bien se colocan en un platón de plaqué y se introducen al horno.

1068

Magras de jamón á la española

Se cortan lonjas de jamón delgadas (magro y gordo á la vez) y poniendo una cacerola al fuego, se pone poca mante-

ca y se doran ó medio fríen en ella. Se agregan cebollas rebanadas, ajo y perejil picados finamente; y después de que todo esto esté bien dorado, se agrega gitomate muy picado ó mejor molido, se aumenta el fuego, y cuando haya hervido bien, y consumídose algo de salsa, se sazona con pimienta y se sirve.

1069

Jamón con espinacas

Se cuece suficiente cantidad de espinacas, y entretanto se rinden en mantequilla zanahorias, cebolla, perejil y ajo, se sazona con tomillo, pimienta y sal; vino blanco, una hoja de laurel y poco caldo; estando todo esto bien cocido, se pasa por tamiz, formando un puré; se fríen asimismo las espinacas en mantequilla (pasadas antes por tamiz ó molidas), y ya fritas se mezclan ambas cosas. El jamón bien limpio se cuece separadamente y á la hora de servirlo se corta en lonjas delgadas, poniendo en el platón una cama de espinacas y encima las lonjas. Si estuviese muy espeso el puré, se liquida con caldo del mismo jamón.

1070

Asado de cerdo fresco

Estos se obtienen de la parte fibrosa del animal, es decir, del lomo de las chuletas y de la misma espina dorsal. Todos estos asados se preparan de una manera análoga. Se comienza por espolvorear con sal el trozo de cerdo destinado al fin que nos proponemos; se clava en el asador, y después de tenerle al fuego durante dos horas para que se pase, se sirve en una salsa picante ó a la tártara, obteniéndose de esta suerte un manjar sustancioso y sano para los estómagos fuertes.

1071

Albóndigas de pescado

Se cuece el pescado en agua con sal y pimienta, se deja escurrir bien y se le quitan las espinas picándolo bien, se amasa con huevos crudos, un poco de pan y queso rallados, clavo, canela y pimienta en polvo, perejil y yerbabuena picados finamente, después de bien amasado todo se forman bolitas de un tamaño regular, se fríen en aceite, pasándolas de allí á una cacerola con agua hirviendo, saturada de sal. Se fríen ajos en aceite, y se formará con ellos y con avellanas molidas una salsa, agregando un pedazo de pan remojado en vinagre, se deshará esto último con un poco del caldillo en que se coció el pescado, y agregando el aceite se deja hervir un poco y se sirven.

1072

Tortilla de riñones

Suprímense las partes membranosas y grasas de un riñón de ternera; hágase pedacitos, á ser posible de forma cúbica; caliéntese en una sartén un trozo de manteca; échense los riñones dentro; caliéntense á fuego vivo hasta que hayan perdido la humedad; sazónense y retírense en seguida de la lumbre, espolvoreándolos con cebolla y perejil picados. Luégo se derrite y calienta en una sartén suficiente manteca; mézclese con ella diez huevos batidos, trábense éstos revolviéndolos, y antes de arrollar la tortilla colóquense los riñones en el centro para cubrirlos después.

1073

Estofado de varias carnes, á la francesa

Se hace con pecho de vaca, ó con cualquiera otra carne, aplastándola con el machete, se pone en una olla con buen caldo ó agua, hasta que cubra la carne como tres dedos más arriba, se le ponen dos onzas de tuétano de vaca ó mantequilla, sal, tres ó cuatro clavos especia, poco de pimienta, una hoja de laurel, ramita de tomillo, una cebolla y dos onzas de gordo puerco; se deja cocer todo juntamente, volteando la carne de cuando en cuando; estando la carne media cocida, se le agregan espárragos, dos ó tres fondos de alcachofas y hongos. Bien cocido todo, y el caldillo de buen gusto, ni muy aguado ni muy espeso, se sirve.

1074

Aves en salsa turca

Se fríen en manteca algunas cáscaras de almendra, dientes de ajo y rebanadas de pan; se muele todo con pimienta, clavo y canela, se vuelve á freír lo molido, y luégo se ponen allí las aves, agregando caldo suficiente, se deja esperar después de algunos hervores.

1075

Aves en fricassée

Se hacen pedazos las aves que se quieran guisar, estando en crudo, y se ponen en una cazuela fondeada con manteca, mantequilla ó jamón gordo, dejándose dorar bien. Se les echa en seco ajo, cebolla, perejil, yerbabuena, tomillo, mejorana y una poca de harina. Estando todo dorado, se agrega caldo, canela, nuez moscada, clavo y pimienta en polvo, espesándolo después de cocido con yemas de huevo crudas y bien molidas.

1076

Pipián verde

Se fríen en manteca pepitas peladas de calabaza, pan y chile ancho muy poco, el suficiente para dar color; sin que se tuesten mucho, se muele todo en un metate caliente, y estando bien molida la masa se baja con agua caliente y se fríe con manteca, se sazona con sal suficiente y pimienta, y en dicho pipián después de haber dado algunos hervores se colocan las carnes que se quieran guisar en él, pero deben ir cocidas antes y separadamente, porque es muy propenso á cortarse si permanece mucho en el fuego.

1077

Lenguas de cordero á la parmesana

Se ponen á cocer en una sartén doce lenguas de cordero, separándoles el gañote; y remojadas anticipadamente desde la víspera, se despellejan después de cocidas, y se dividen en dos mitades estando frías; se aderezan los trozos sobre un plato, en el que se tendrá queso Parma rayado y salsa española espesa, se envuelven en ambas cosas, después, en queso sólo y en clara de huevos medio batida, y por último con más queso y pan rayado; se rocían con mantequilla fundida, y se meten al horno para que tomen un bonito color, sin dejarlas más que el tiempo suficiente para ello, porque se endurecerían si se dejase demasiado tiempo.

1078

Escabeche de España

Se sancocha el pescado en parrillas; luégo se fríe en buen aceite, y se coloca en cubetas ó barrilitos con una salsa compuesta de aceite crudo, una regular cantidad de vinagre, la sal correspondiente para que quede sazonada, pimienta, clavo, hojas de laurel y yerbas finas, de modo que el pescado quede cubierto con la salsa, y los barriles bien tapados; advirtiéndose que se pasa mucho tiempo antes de comerlo, se añadirá salsa á cada barril, equivalente á la que se haya consumido.

1079

Sambayón (desayuno)

En un calderito, jarro ó bote de hoja de lata ó cobre, se ponen dos yemas de huevo, medio cascarón de vino y dos de agua tibia, azúcar en polvo dos cucharadas de las grandes; se bate bien con el molinillo y se coloca al fuego, soplándole y sin dejar de batir, después se deja de soplar y se mueve con el molinillo á no dejar que se pegue en el fondo ni en las pare-

des que circundan el jarro, luégo que haya espesado se sirve en un vaso regular.

1080

Crema quemada

Se hierven juntamente dos cuartillos de leche y dos de natillas frescas con cuatro onzas de azúcar en polvo, tres yemas de huevo y una cucharada de almíbar en punto de caramelo. Se deja consumir á la mitad, se pasa por tamíz, sobre un platón y se deja enfriar.

1081

Crema de Chantilly

Se baten dos cuartillos de crema con cuatro onzas de azúcar candi hecha polvo muy fino, así como un poco de canela y cáscara de limón rayada; se le agrega un vaso de marraschino de Zara, y se bate, colocando el recipiente sobre nieve, hasta que adquiera una consistencia regular.

1082

Crema batida

Se echan en un cazo pequeño dos cuartillos de natillas frescas, un poco de agua de azahar, otro de goma tragacanto y azúcar suficiente, molidas ambas cosas.

Se bate bien esta mezcla y se coloca sobre nieve; se sigue batiendo allí hasta que se haya elevado la crema; se deja reposar unos momentos para aderezarla después con una espuma, dándole la forma de una pirámide, sobre un platón frío, adornándola con pedacitos de naranja, limón ú otras frutas cortadas muy delgaditas.

1083

Crema de licores

Ésta se prepara como la anterior, pero en el momento de estarla batiendo se le va agregando gota á gota un medio vaso del licor que se desee.

1084

Crema natural

En un tazón de plaqué, se pone cierta cantidad de natillas bien frescas y endulzadas, se mete el tazón en nieve, y allí se va batiendo, añadiéndole más azúcar en polvo hasta que adquiera cierta consistencia.

1085

Crema de café

Se ponen á hervir dos onzas de café en polvo con cuatro cuartillos de leche y dos de natillas. Pasados algunos minutos se cuele, se le añaden tres yemas de huevo bien desclara- das y bien desleídas, se endulza con cuatro onzas de azúcar polvo, y se deja consumir á la mitad.

Si se quiere hacer esta misma crema en blanco, es decir, que no adquiera el oscuro color del café sino que quede clara, se emplea el café en grano, y en todo lo demás se procede como queda dicho.

1086

Ajiado habanero

Se prepara este plato, con carnero, ó menudo de carnero previamente cocidos con sus respectivos olores. Se fríen en regular cantidad, cebollas y gitomates picados groseramente: estando bien fritos, se les agregan habas verdes cocidas y mondadas, ejotes, calabacitas pequeñas, todo cocido aparte, se le echa caldo del mismo en que se coció la carne, y se sazona con la sal suficiente, con clavo, canela y azafrán molidos; se añade un poco de vinagre y un terrón de azúcar; se echa entonces dividido en pequeñas porciones el menudo ó carnero ya cocidos, poniéndole también, si se quiere, rebanadas de plátano, piña, manzana, etc.

1087

Crema de avellanas

Se quiebra una libra de avellanas, y se tuesta ligeramente haciéndole quitar la película que le cubre, en seguida se muele en un mortero ó metate muy limpio bajándola con leche fresca; cuando toda la avellana esté molida y bien desleída en la leche que se aumentará hasta cuatro cuartillos, se agregan dos rajadas de vainilla y seis onzas ó más de azúcar, se someje á fuego lento, ó baño de María, y cuando haya adquirido cierto punto, se tamiza. Cuídese mucho de moverla sin cesar.

1088

Crema de té

Se hace hervir una cuarta de onza de té verde con cuatro cuartillos de leche, probando si da el sabor suficiente, y aumentándole si le faltare; después de hervido se cuele, se le aumentan cinco yemas de huevo disueltas antes en la misma leche, y se endulza suficientemente con azúcar polvo, se de-

ja consumir un poco y se deja enfriar vaciándola sobre soletas ó tajadas de mamón muy delgadas puestas en el fondo de un platón.

1089

Crema en tacitas

Con la crema de vainilla se llenan pequeñas tazas sin que suba hasta su borde; ya medio llenas, se coloca una sartén de tamaño regular sobre el fuego y con agua, allí se meten las tazas hasta que la crema adquiera un punto más elevado, se polvorean con canela y se dejan enfriar para servir las.

1090

Crema de cacahuete

Se machacan y muelen en un metate media libra de cacahuates tostados y limpios, se les va agregando poco á poco dos cucharadas de agua de azahar, cuatro ó seis yemas de huevo, tres onzas de cáscara de limón y de naranja rayada, y cuatro onzas de azúcar polvo (probando si es suficiente ó aumentándola) se mezcla todo perfectamente, y se deslíe luégo en cuatro cuartillos de leche fresca, se pone á hervir á fuego lento, meneando sin cesar hasta el fondo del cazo, y cuando adquiera un punto conveniente se separa y se vacía en platones ó en copas para servirla fría.

1091

Otra crema de cacahuete

Se muelen dos onzas de cacahuete tostado y limpio, con una poca de cáscara de limón rayada, añadiendo muy poca agua, se echan después en la leche cocida (dos cuartillos) y se hierve para que espese, poniéndole dos yemas de huevo y meneándola para que se ligen bien.

1092

Crema terciopelada

Se hierven suavemente y meneando sin cesar dos cuartillos de natillas, dos de leche y cinco onzas azúcar polvo, se aparta del fuego, y se le agrega un poco de cuajo desleído en tres cucharadas de leche con otra de agua de azahar; se mezcla bien y se pasa por tamiz echando la crema en un tazón de porcelana, se coloca sobre el rescoldo y cubriéndola con una tapa ó comal, se coloca fuego por encima para terciopelarla, después de lo cual se deja enfriar para servirla.

1093

Crema nevada de fresas

A dos cuartillos de nata fresca se agregan dos onzas de fresa rayada ó pasada por tamiz, se endulza lo suficiente y se bate sobre nieve hasta formar una espuma consistente, agregando dos claras de huevo, y cuando haya levantado se incorpora media copa de Kirsch, poniéndola en una fuente de plaqué, fría.

1094

Helado de céfiro

Se rayan una toronja, una naranja y un limon, y sus raspaduras se hierven con cuartillo y medio de leche, ocho onzas de crema ó nata fresca, y doce de azúcar, meneándose hasta que la mezcla quede bastante espesa, se aparta y después de bien fría se pasa á la sorbetera ó máquina y se hace helar.

1095

Helado de peras

Se eligen para este helado, las gamboas ú otras mantecosas, que estén perfectamente maduras, se cortan por mitad después de mondadas, se les quita el corazón y se ponen en agua y al fuego hasta que se haga una pasta, se endulza con ocho onzas de azúcar, se pasa por tamiz y añadiendo el zumo de tres limones se pone á helar.

1096

Helado de guayaba

Se rayan ó muelen una docena de guayabas maduras, y se pasan por tamiz fino. En seguida se endulzan con un cuartillo de jarabe ligero, se agrega otro de agua, se pone un polvo de canela bien molida, se mezcla todo perfectamente y se hiela.

1097

Helado de durazno

Se eligen los duraznos más bien verdes que maduros, y se rayan con un rayador fino; se endulzan lo suficiente, y moliendo una ó dos de sus almendras peladas se mezcla todo bien, agregando agua para que quede ligeramente líquido, se pone á helar en seguida, dándole un ligero color rosado con una gota de carmin, saturado de alcali volátil, disuelto en agua tibia.

1098

Helado de café—leche

Se hace una infusión de café algo fuerte y se le mezcla leche, lo mismo que si fuera café con leche, se le agrega azúcar suficiente y una copa de buen Rhum, ó de Kirsch; arreglada así esta preparación se hace helar, cuidando de tenerla bien cubierta para evitar la pérdida de su perfume.

1099

Helado de mangos

Se escogen dos docenas de mangos bien maduros y grandes, y se pelan, despojándoles y exprimiéndoles bien su pulpa: cuando ya esté concluida esta operación se pasa por tamiz fino ó se exprime por un ayate; se endulza con jarabe á razón de medio cuartillo de éste por dos de jugo ó pulpa, y se pone á helar sin ponerle nada de agua.

1100

Helado de guindas

Se escogen dos libras de guindas bien maduras, se les quitan los huesos y rabos, y se estrujan en un mortero de porcelana, después se echan en una cazuela agregándoles el jugo de un limon y tres cuartillos de agua, se vuelven á estrujar otro poco y se cuelan por un tamiz fino ó cedazo, en seguida se endulzan con ocho onzas de azúcar molida, mezclándolas bien, quedando así listas para helar.

1101

Helado de naranja

Se raya la superficie de tres naranjas y se extrae el zumo de ocho ó diez, agregando mitad de agua en proporción de la cantidad de jugo, y endulzándola suficientemente con azúcar. Después se cuele y se le bate una clara de huevo incorporándola a esta infusión.

1102

Helado de frutas secas

Las pasas, ciruelas, dátiles, etc., que vienen secos ó conservados, se les quitan las pepitas ó huesos, y se muelen en un mortero de mármol, liquidándolos con poca agua tibia; se pasan luego por un tamiz no muy fino, y cuando se haya obtenido una pasta ligera se liquida aún más, agregando más agua y un poco de vino Jerez ó Madera, y endulzando lo suficiente el todo con jarabe preparado de antemano, cuidan-

do de no ponerle mucho, pues de por sí las frutas son de suyo dulces, y podría quedar de mal gusto. Cuando esté preparado el líquido como queda dicho, se hiela.

1103

Helado de mamey ó chico-zapote

Se despoja á la fruta de su cáscara y huesos, y la pulpa se pasa por tamíz, se le exprime un limon, agregando suficiente agua para liquidarla lo necesario, y en seguida se endulza con jarabe preparado haciéndola helar acto continuo.

1104

Helado de chirimoya

Se elige la fruta más hermosa, se le quitan las pepitas ó huesos, y sin llegar demasiado á la cáscara, se separa la pulpa, se pasa por un ayate, y nó por tamiz de fierro ni de metal, así que esté pasada se le agrega un poco de agua, suficiente para liquidarla algo; se le agrega el zumo de un limon y se endulza con jarabe, haciéndola helar en seguida.

1105

Helado de nueces, almendras y avellanas

Este helado, es uno de los más ricos de la repostería, siempre que se prepare con esmero.

Se echan á remojar las almendras y avellanas en agua tibia para despojarlas de su película, y las nueces bien escogidas se pelan también. Así que las tres clases estén limpias, se hacen majar en un mortero agregando de cuando en cuando leche fresca cocida; cuando ya todo esté bien reducido á una pasta fina y bien molida, se pasa por tamíz agregando más leche á medida que lo vaya necesitando para que pase todo lo más posible.

Luégo se disuelve toda esta pasta agregando más leche cocida en razon de tres cuartillos de leche por cada libra de pasta, se coloca en un recipiente para cocerla en baño maría, agregando cuatro yemas de huevo y un cuartillo de jarabe por cada tres cuartillos de leche. Como está ya cocido el conjunto, no debe permanecer mucho en el fuego, más que el tiempo necesario para que cueza el huevo, meneándolo sin cesar, y al separarlo, se vuelve á pasar por un tamíz ordinario, enfriándolo en agua fría y poniéndolo á helar en seguida.

1106

Helado de manzanas

Se escogen veinte manzanas agrídulces, se pelan y cor-

tan en cuartos, quitándoles el centro en que se hayan las pepitas, y se ponen á cocer en poca agua hasta quedar reducidas á pasta fina; se echan en un tamíz y se hacen pasar á fuerza al travez para que salga la pasta aun más fina, cuando todo esté pasado, se le mezclan doce onzas de azúcar blanca en polvo, ó mejor hecha jarabe, y agregándosele el jugo de dos limones para ponerla á helar en seguida.

1107

Helado de azahar

Se hacen disolver á fuego suave diez onzas de azúcar blanca en cuartillo y medio de agua destilada, y al momento que vaya á soltar el hervor se le mezclan, media libra de flores de azahar recientemente cortadas y escogidas, se añade el zumo de un limon, se vierte en un frasco que pueda taparse para evitar la evaporacion, y se conserva así esta infusion para el siguiente día, en que colada por una servilleta bien limpia se pone á helar batiendo y agregándole en ese momento una clara de huevo que se le incorpora bien para que tome cuerpo.

1108

Sopa de arroz con jamon rayado

Se lava perfectamente cierta cantidad de arroz, se extiende despues de estar un poquito remojado sobre una servilleta y se deja enjutar al sol, luégo se coloca una tortera al fuego con suficiente manteca y trocitos menudos de jamon gordo, allí se fríe el arroz en union de un poco de cebolla y ajo picados; entre tanto se va dorando el arroz, se raya el jamon gordo, y se le agrega, mezclándolo bien se sazona con poca sal y pimienta, añadiendo caldo de la olla á voluntad, pues si se desea obtener esta sopa seca, se echa poco caldo y se deja consumir; por el contrario, si se desea caldosa, se agrega caldo en abundancia, dejando en este caso dar al arroz unos cuantos hervores, y sirviéndola con cuadritos de pan fritos en manteca.

1109

Sopa de cebolla

Se dora en manteca suficiente cantidad de cebolla y un diente de ajo, sin dejarlos subir de color, se polvorea con una pequeña cantidad de harina, y cuando ésta esté cocida se le agrega caldo, se sazona con sal y pimienta fina, y se deja hervir lo suficiente; se tendrán prevenidas cortezas de pan dorado en manteca, y cuando se vaya á servir, se ponen éstas en el fondo de la soperá en union de algunos huevos frescos y queso de Gruyère, rayado, y sobre todo se vierte el caldo bien caliente, levantándolo dos veces con el cucharón.

1110

Sopa francesa de fideos

Se coloca en una marmita suficiente cantidad de caldo colado ó consommé, y se deja calentar bien, por separado se fríe en una sartén cebolla, ajo y gitomate bien picados, se dora todo perfectamente y se liquida con caldo, sazónandolo con sal y pimienta, se pasa al tamíz sobre el caldo anterior al cual se mezcla, y se deja hervir; estando así se sumerjen en él los fideos, se les quita la espuma que suelen soltar, y al cabo de algunos hervores, se separan, se vuelcan en la sopera, y se les polvorea con suficiente queso de Parma ó Gruyère rayado.

1111

Huevos en mantequilla de anchoas

Se deslíe en una cacerola pequeña, como una nuez de mantequilla fresca, sin dejarla calentar demasiado; y en seguida se vierten allí unas dos cucharadas de salsa de anchoas (conservas alimenticias), se liquida muy ligeramente con caldo y se vierte sobre los huevos estrellados, colocando encima trocitos de pan frito en manteca.

1112

Huevos revueltos con espárragos

Se pican suficientes puntas de espárragos cocidos con sal, y se mezclan con los huevos batiéndolos juntamente; se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada rayada, y se frien en buen aceite ó mantequilla revolviéndolos con una cuchara de madera y dejándolos dorar suavemente, sirviéndolo ántes de que se enfrien.

1113

Bacalao á la lyonesa

Se elige la clase mejor de pescado bacalao que se pueda encontrar y mejor si es deshuesado, se remoja por una hora en agua limpia y entretanto se hace hervir otra cantidad de agua con ajo, vinagre y bastante cebolla rebanada; así que el agua esté hirviendo, se sumerje en ella el bacalao y se aparta del fuego inmediatamente, dejándolo en ella durante un cuarto de hora, sin permitir por eso que pierda el calor; luego la cebolla que se coció ú otra nueva, rebanada, se fríe en suficiente cantidad de aceite, y se mezcla con mantequilla fundida revolviéndola con el bacalao, sazónandolo con sal y pimienta y agregándole más mantequilla hasta quedar bien saturado de ella. Se coloca para servirlo en un platon calentado ántes, y se adorna con

chiles en vinagre, aceitunas, alcapparras, orégano y tomillo, echándole por encima un chorrito de buen vinagre se sirve inmediatamente.

1114

Conchas con maquereaux

Se escurre bien el pescado *Maquereaux* del aceite con que viene conservado en latas, y despues de quitarle la piel de que está cubierto, se abre por la mitad y con cuidado se le despoja de sus espinas y huesos, en seguida se desmenuza ó raya, juntamente con algunas papas cocidas al vapor y bien limpias, se forma con ambas cosas una pasta que se sazona con sal, pimienta y mantequilla fundida, se le agregan algunos pepinos (encurtidos) picados finamente, perejil y cebolla frita picada, se mezcla todo, y con ello se rellenan unas conchas naturales ó bien de plaqué, porcelana, etc., se cubre la superficie con yemas de huevo batido y pan rayado, bañadas con mantequilla, y se introducen al horno, ó bien se someten a dos fuegos hasta que adquiera la superficie un hermoso color dorado; se sirven con rebanadas de limon y perejil ó cebolla frita.

1115

Beefsteaks á lo natural

Se toma un trozo de filete de ternera tierno, se le quitan las fibras superficiales que le cubren, así como el cebo y grasa que contiene por la parte inferior, y como el peso de dos á tres onzas para cada persona; se corta á través del conjunto de la pieza y se aplana medianamente, colocándolo en el banco, de manera que el corte quede hácia arriba y reciba el golpe en las fibras paradas y no atravesadas. Despues de aplanarlo con uno ó dos golpes, procurando que quede más bien grueso que delgado, se sazona con aceite fino, sal y pimienta molidas, y bien embebido de aceite se coloca á la parrilla.

Esta debe contener un fuego vivo para que en el momento de colocarse el beefsteak, se dore la superficie ó cara que da al fuego, y no permita escurrirse el jugo interior, se da una vuelta á pocos momentos á la pieza, para dorar la otra cara, y despues se le retira del fuego vivo, á la parte en que éste sea más suave para allí dejarlo acabar de sazonar sin estarlo volteando continuamente pues con una vuelta basta. Entretanto se cuece, se previene un platon caliente, se amasa una poca de mantequilla con zumo de limon, pimienta y perejil picado finamente, y se coloca un cordón en el centro del platon, ó bien sobre el mismo plato en que se amasó, se van sacando los beefsteaks, se oprimen por ambas caras sobre la mantequilla y se van colocando prontamente en el platón; cuando todos estén allí colocados se vierte sobre ellos el jugo que habrán soltado en el plato de la mante-

quilla, formando así una salsa, y se adornan con papas fritas ó al vapor, colocadas en el centro ó á los lados.

1116

Beefsteack con salsa de Madera

Se preparan las raciones y se aderezan como en el artículo anterior, pero en vez de cocerlas á la parrilla, ahora se colocan en una sartén con mantequilla buena y se hacen saltar á fuego vivo, despues que estén volteadas y se comprenda que ya están cocidas, se separan un momento, se agrega un poco más de mantequilla y una cucharadita de harina tostada, se disuelve bien y se agrega un chorrito de vino de Madera dejando hervir esta salsa por breves momentos, despues de lo cual se separa y colocados los beefsteaks en el platon se les vierte bien caliente por encima.

1117

FRITURAS

De sesos

Despues de bien lavados, cocidos y despellejados los sesos, cuidando de quitarles toda la coagulacion de sangre que suelen contener, se dividen en porciones delgadas y proporcionadas calculando el tamaño, de que para cada persona sean tres porciones por plato; se revuelcan en huevo, luégo en harina mezclada con sal y por último en una pasta de freir hecha con huevo y harina, y se fríen en manteca ó mantequilla, y conforme vayan saliendo escurridos se colocan en el platon formando una pirámide y adornándolos con perejil y cebolla frita por encima, además una rebanada de limon.

1118

Fritura de higaditos y riñones

Estos, despues de lavados, se ensartan (rebanándolos ántes) en una aguja ó palito, se sazonan con sal y pimienta, y se bañan de harina ó pan rayado, y huevo batido, friéndolos y adornándolos con perejil frito.

1119

Fritura de gallina

Despues de cocida la gallina se le despoja de toda su carne maciza, cuidando no queden nervios ni huesos, y se pica muy menudamente, se le agregan cuatro huevos, harina ó pan molidos, sal, pimienta, nuez moscada rayada, perejil, cebolla y un polvito de canela; se forman unas tortitas, del grueso de tres líneas y diámetro de tres pulgadas, se fríen en la manteca y estando bien doradas se van colocando en el platon interceptando una rebanada de limon y perejil bien frito y entero.

1120

GUISADOS

De carnero con salsa de aceitunas

Se mechan algunas pulpas de carnero con tiras de jamón, y en seguida se frien en manteca con sal y ajos molidos, echándoles despues de fritas bastante vinagre y el agua suficiente para que acaben de cocerse. Cuando ya lo estén, se deshuesan cierta cantidad de aceitunas, que basten para dar sabor al caldillo, escogiéndolas todas buenas, pues con solo una mala, bastaría para comunicarle un sabor detestable; se muelen con clavo y pimienta, friendo todo lo molido, y en esta fritura se echa el carnero con su caldo, dejando que hierva hasta que espese, y en este punto se le agrega un poco de buen aceite de olivo.

1121

Pollo guisado á la Marengo

Se dora en aceite suficiente cantidad de cebolla, ajo y poca harina hasta que quede bien dorado todo; por separado y en regular cantidad de aceite se fríen unos hongos (champignons) y despues que hayan dorádose, se fríe gitomate molido, y se deja hervir por poco tiempo sazonándolo con pimienta y sal, se pasa por tamiz lo anterior, y se agrega á esta fritura agregándole caldo del cocimiento en que previamente se habrán puesto los pollos descuartizados, se agrega la carne de éstos dejándolos sazonar y espesar convenientemente; entretanto se estrellan unos huevos, y con ellos se adorna el platon en que se habrán colocado los pollos, bañando el todo con su salsa pasada al tamiz.

Nota. — Tambien puede hacerse este plato cociendo ó sancochando los pollos divididos, en aceite, preparando las salsas como queda dicho ántes, y agregándolas al pollo juntamente con un poco de caldo, el suficiente para que puedan hervir y sazonarse, procediendo en lo demás como queda expresado.

1122

Mayonesa de atun

Se destapa una lata de atun y se le quitan los huesecillos que pueda contener, y sobre un platon se coloca una cama de lechuga blanca y finamente picada, sazonada como para ensalada: en seguida y sobre ella se coloca el atun extendido, exprimiéndolo entre las manos para que suelte el aceite de que viene impregnado, sobre éste se extiende la siguiente salsa: se desclaran seis huevos y las yemas se colocan en una ensaladera muy limpia ó cazuela, se le pone sal y se bate con una cuchara de madera, cuando ya estén disueltas, se les va agregando un chorrito de vinagre y aceite

á la vez, pausadamente, luégo unas gotas de limon y así se sigue batiendo, y agregando aceite hasta que adquiriera una consistencia y espesor regular, se cubre con esta salsa el atun, y se adorna por encima con pepinos encurtidos rebanados, cogollos de lechuga, alcaparras, huevo cocido, etc., etc.

1123

De pescado blanco

Se limpian los pescados, escogiendo para este plato los más grandes, se les quitan las espinas, ántes ó más fácilmente despues de cocerlos, piniéndolos en agua con sal, pimienta, vinagre, unos rabos de cebolla y yerbas finas; cuando ya estén cocidos, se procura buscar las espinas que aún contengan, y se va colocando su carne como en el artículo anterior, sobre lechuga finamente picada y preparada como allí se expresó, procediéndose en lo demás segun allí queda explicado.

1124

De Champagne

Se prepara en todo igual á lo anterior, batiendo una clara de huevo hasta que se convierta en espuma se agrega á la infusión batiéndola fuertemente, se hiela, y cuando ya lo esté se agrega una cuarta parte de una botella de Champagne ó más si es que la resiste, ó no queda líquido.

1125

De Marrasquino

Con seis limones, rayados, y esprimidos tres de ellos, se forma una infusion en tres cuartillos de agua y uno de jarabe; se pasa por tamíz y se pone á helar hasta que adquiriera cierta consistencia y se pueda aderezar en copas; siendo esta cantidad suficiente para diez y seis personas; poniendo un vaso de Marrasquino cuando ya haya cuajado bien y se vaya á servir, batiéndolo para que se pueda mezclar.

1126

ASADOS

De ternera á la inglesa

Se elije una parte maciza de pulpa de ternera, y que sea muy tierna, se le quitan los pellejos de encima y se apalea un poco. En seguida con un cuchillo fino ó punta que no sea demasiado ancha, se abre una huella y se van introduciendo tiras delgadas de zanahorias, nabos y jamon, algunos clavos de especia y almendras; así mechada se coloca en una cazuela ó charola honda de fierro, se unta por encima con

bastante manteca, sal, pimienta y vinagre, y así se introduce al horno. Al cabo de una media hora se saca y se sirve.

Nota. — Para este asado se tiene ya en prevencion para servir juntamente legumbres ó ensalada.

1127

De venado

Se deja manir por el término de tres días una parte de pulpa de venado ú otro trozo que se elija á placer, y se conserva saturado en vinagre, sal y yerbas finas, agregando un poco de canela, clavo y pimienta machacados. Al cabo de los tres dias se saca de esta salmuera, se limpia bien la superficie con un cotense, y se mecha por la parte que presente mejor cara con tiras finas de jamon. Se embadurna en seguida con bastante manteca, sal y pimienta y se introduce al horno, volviéndolo de cara una vez para que cueza por todos lados procurando quede tierno. Se separa convenientemente del fuego y se recoge el jugo que haya soltado, se desgrasa y agregándole un poco de vino Jerez, sal y pimienta, se sirve juntamente con el asado pero en salsa separada, y adicionado con las legumbres ó ensalada que se tenga por conveniente adjuntar.

1128

Espárragos al natural

Si son del país los espárragos se limpian, raspándoles previamente el pié con un cuchillo para quitarles la excara que contienen, y cuando todos sean limpios se atan en manojitos de diez á doce, se emparejan bien por sus puntas y se les corta el pie para que queden uniformes y de un mismo largo todos, en seguida se hacen cocer en agua con un poquito de tequesquite, al cabo de un cuarto de hora de hervor quedarán cocidos, entónces se separan, se les quita el agua del cocimiento y se pasan á nueva agua fría, cuando sea hora de servirlos, momentos ántes se vuelven á sumerjir en agua hirviendo con objeto de calentarlos, bien, se aderezan en un platon sobre el cual se coloca una servilleta limpia y doblada, y encima de ésta los espárragos, sirviéndolos inmediatamente con la siguiente salsa: sal y pimienta molidas, mostaza, vinagre y aceite dos tantos de aquél y uno de éste, se mezcla todo perfectamente hasta incorporar el aceite, y se coloca para servirlo en una salsa.

1129

Coles de Bruxelas

Se limpian y cuecen las coles en agua hirviendo con un poco de tequesquite y sal, despues de que hayan cocido, se refrescan en agua fría, y entre tanto se fríe en suficiente

mantequilla cebolla y un diente de ajo y se agrega un poco de harina hasta dorarlos ligeramente; se liquida con leche el todo y despues de unos hervores se pasa por tamiz, se coloca nuevamente al fuego en una cacerola, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada rayada, y se agregan las coles bien escurridas, dejándolas espesar lo conveniente para servir las, ya sea juntamente con los asados ó bien separadas.

1130

Jaletina de grosella

Se clarifican ocho onzas de cola de pescado (grenetina) poniéndolas á disolver en tres cuartillos de agua hirviendo, y mezclándoles una ó dos claras de huevo en estado de espuma; se les exprime el jugo de dos limones y se retiran inmediatamente del fuego, pasándolas por un fieltro para conseguir que quede bien trasparente. Ya filtradas se endulzan con suficiente cantidad de jarabe bien clarificado, agregándoles dos copas de alcoholato de grosellas (*droguería*); se mezcla perfectamente todo, y colocado el molde en nieve quebrada saturada de sal, se vierte un poco de líquido, cerca de media pulgada, cuando comience á cuajar, se van colocando simétricamente grosellas conservadas (*dulcería*), hasta formar una corona circular.

Entónces se deja acabar de cuajar para que se adhieran las frutas, y entre tanto se da color al resto del líquido con carmin vegetal, diluido en media taza de agua caliente y agregando dos gotas de álcali volátil, se vierte el líquido en una botella, se agita suavemente y se deja destapado breves momentos para que el álcali pueda perder algo de su fuerza; entónces con este nuevo líquido se va colorando la jaletina, hasta que adquiera un hermoso color de grosella; se vierte en el molde hasta una pulgada ó ménos abajo de la orilla, y se deja acabar de cuajar en la nieve. Para servirla se despega suavemente de la orilla del molde, se calienta ligeramente éste en agua tibia, y se cubre con un plato proporcionado, se voltea y se sacude suavemente para que salga.

1131

Jaletina de almendra y leche

Se prepara la cola como en el artículo [Jaletina de grosellas] clarificándola solamente, y cuando ya lo esté, se muelen media libra de almendras dulces y tres de almendras amargas, quitándoles previamente el pellejo, se bajan con leche y se hace hervir el todo, colándolo en seguida; se endulzan suficientemente y se mezclan con la jaletina que deberá estar un poco más fuerte que la anterior para conseguir lo cual, se agrega una onza más de cola; así que esté mezclada se le da un hervor á ambas cosas, y estando fría se pone á cuajar en los moldes.

1132

Jaletina de limon

Se vacian los limones y se cuecen como para conserva, se desflema el tiempo suficiente y se rayan juntamente con una jícama limpia, se ponen en almíbar hielo con dos libras de azúcar, añadiendo dos onzas de almendra molida, y en el momento que vaya á tomar el punto de pasta se agrega una poca de agua de azahar. Se pone sobre capas de mamón, rociadas de Jerez y despues de clavetearlo con piñones y almendra picada, se rocia por último con más vino Jerez, agua de azahar y almibar, de punto más subido.

1133

Postre compuesto de nuez y bizcocho

Se hace almíbar clarificado con dos libras de azúcar, al que se agrega una libra de nueces limpias y molidas, poniéndose en seguida al fuego para formar una pasta; ántes que adquiera el punto se aparta un momento y se le mezclan diez yemas de huevo, clavo y canela en polvo, pasas, almendras y piñones; además un poco de bizcocho tostado y molido, el suficiente para espesar, lo mismo que si se le hubiese dado el punto sobre el fuego, se unta un plato con mantequilla, y allí se mezcla perfectamente, y se aplana por último, dándole la forma del platón, se baña con más mantequilla por encima, y se somete al horno á dos fuegos hasta que dore, y al enfriarse se polvorea con canela molida.

1134

Sopa de tortilla

Se rebanan á guisa de tallarines las tortillas frías (de un dia para otro) conservándolas en una servilleta ligeramente humedecida, se coloca manteca en una cazuela, y se fríen en ella tres dientes de ajo, y en seguida las tortillas, ya fritas, se echa epazote desmenuzado, y buen queso añejo (ó mejor de Gruyère picado ó rayado) y por último poco caldo sazonado; se deja á fuego suave consumir, colocando por encima de la cazuela una lámina de metal con rescoldo para que se dore y crie costra.

1135

Consommé á la Royal

Se prepara en baño maría una cuajada como la jericalla con yemas de huevo, leche, vino Jerez y sal, se coloca al baño maría y se está meneando hasta que vaya espesando y quede cuajada como un queso suave, se deja que tome consistencia y despues se saca con cuidado, se corta en pedacitos y éstos se

agregan á un buen consommé ó caldo de gallina, poniéndolos en lugar de las cortezas de pan que generalmente se ponen. Así preparado el dicho consommé, se le vierte un poco de Jerez en el mismo momento de ir á servirlo.

1136

Huevos escalfados

Estos huevos llamados por los franceses *Œufs pochés* y á los que tienen una singular predileccion, se preparan haciendo calentar al fuego hasta la ebullicion, una sartén con agua, saturada de vinagre y sal; en el momento de que el agua comienza á hervir, se retira un momento la sartén, se quiebra el huevo, y cuando el hervor ha cesado, se suelta en el agua hasta que cuaje un poco; entónces se vuelve al fuego, y cuando haya adquirido consistencia el huevo, se retira del agua, sacándolo con una espumadera, y colocándolo sobre una servilleta limpia, doblada en cuatro dobleces para que pueda absorber el resto de agua que pueda aún contener el huevo. Así se van sacando y estrellando sucesivamente los huevos. Despues en un platon caliente, con la misma espumadera se levantan de la servilleta, se colocan ordenadamente en el platon y en seguida se salpican de sal, pimienta y nuez moscada en polvo, bañándolos con una salsa de gitomate ó bien con sustancia ó jugo de carne, procurando que esté bien caliente para devolverles su calor perdido.

1137

Tortilla de huevo quemada ó dorada

Se prepara esta tortilla como las ordinarias, pero al sazónarla se debe tener la precaucion de que si se desea dulce, debe sazónarse con azúcar en vez de sal, y ponerle en este caso, acitron, almendras, pasas y piñones cortados en pedacitos menudos; y si es salada, entónces se le ponen pepinos, aceitunas, alcaparras, etc., etc., procurando poner la picadura ántes de que cuaje el huevo, envolviéndola cuidadosamente para que quede en el centro. Se cierra con cuidado la tortilla, imprimiéndole una media vuelta, y dejándola dorar por la parte contraria á la cerradura; entónces se coloca sobre un platon largo, y si es dulce se polvorea por encima con azúcar finamente molida, y con una varilla hecha áscua, se le dan algunos toques trasversales formando cuadritos, en seguida se baña con rom, y se le da fuego, conduciéndola así hasta la mesa. Si es salada entónces se baña simplemente con un poco de catalan procurando que se penetre algo la superficie, despues con rom, y luego se le da fuego, procediendo como en la anterior.

1138

COSTILLAS

De carnero á la sartén

Se pone en una cacerola una poca de mantequilla y en ella se doran las costillas aderezadas préviamente, y á un fuego muy moderado; se sacan y escurren bien despues de bien cocidas; luego dejando en la cacerola cerca de una cucharada de la misma mantequilla, se frie en ella cebolla picada, se echa luego caldo, sal, pimienta y un chorrito de buen vinagre, se deja reducir y se vuelven allí las costillas, agregándoles tres yemas disueltas de huevo, dejándolas ligar á fuego sumamente suave, y sin que hierva, poniéndoles al momento del servicio un polvo de nuez mozcada, pepinos picados y alcaparras enteras.

1139

De ternera á la napolitana

Se preparan las costillas sacándolas de la pieza denominada *Roast beef* y se aplanan perfectamente hasta que queden bien delgaditas, quitándoles un pellejo que contienen en la orilla y que da mal sabor. Cuando ya estén así preparadas, se mezclan pan y queso de Gruyère ó de Parma rayados, se untan de huevo (clara y yema ligeramente batidas) y se empanizan como las costillas milanesas, y en seguida se doran en mantequilla, en la que se habrán frito anticipadamente dos cabezas de cebolla y un diente de ajo machacado. Conforme vayan saliendo se aderezan en un platon y se les adorna con cuartos de limon, sirviéndoles en fuente separada, papas fritas, ó chícharos, etc., etc.

1140

De cerdo adobadas

Se sacan las costillas de la pieza principal y despues de bien aderezadas y aplanadas, recortadas sus orillas, para que queden bien redondas y de buena figura, se adoban en la siguiente salsa: chile ancho tostado cuidando no quemarlo, clavo, canela, cominos (muy pocos) el chile en suficiente cantidad para que la salsa quede espesa, se frie en buen aceite un diente de ajo y se saca, en seguida allí se frie el chile con las especias molidas, y cuando ya esté bien sazonado con su sal correspondiente se untan las costillas de aceite crudo, luego de esta salsa y así se ponen á asar á la parrilla á fuego moderado, procurando que no se fumiguen pues saldrian de mal sabor, y se sirven con papas al vapor y rebanadas de aguacate ó salsa de *aguacamole*.

1141

GUISADOS

De pichones en gitomate y chícharos

Bien limpios los pichones, vaciados y chamuscados á la llama, se ponen á freir con tajadas de jamon y bastante manteca; cuando ya estén dorados, se agrega ajo y bastante cebolla picada en rebanadas; se les agrega agua caliente y sal, y además un poco de vinagre, dejándolos hervir para que cuezan: se dividen entónces unos tornachiles crudos, se les ponen así como chícharos y un pedacito de azúcar dejándolos á fuego suave hasta que se consuma el caldillo y venga á quedar reducido á salsa, entónces se les echa gitomate asado y molido, alcaparras y perejil picado, todo esto frito separadamente y agregado á los pichones; cuando haya vuelto á reducirse hasta quedar casi seco, se vuelve á liquidar, agregando un buen vaso de vino de Málaga, y se polvorea con canela molida, dejándolos á fuego suave aún por cinco ó diez minutos.

1142

De mollejas de ternera con chícharos

Se medio cuecen en agua las mollejas de ternera poniendo en aquella un ramillete de hierbas finas, pimienta en grano y sal suficiente; cuando estén blancas, se separan del agua, se escurren perfectamente y se les despoja de la película que les cubre; entónces en una sarten suficiente se pone manteca y en ella se doran unos cuadritos de jamon, cabecitas pequeñas de cebolla y un diente de ajo, sin permitir que se pongan oscuras las cebollas; se apartan estas, y en la misma manteca se doran hasta que adquieran color las mollejas entónces se agrega una cucharadita de harina, luego caldo y las cebollas que se separaron ántes, se sazona todo con sal, pimienta y nuez moscada rayada, se pone á hervir para que espese el caldillo agregando por último chícharos cocidos y una copa de Jerez.

1143

Pechugas de pato en salsa ó escabeche de naranja

Se cuecen las pechugas del pato préviamente cortadas y atadas en un lienzo fino para que no pierdan su forma, y se echan al agua caliente saturada de sal y bastante pimienta en polvo; cuando ya estén cocidas se desenvuelven y enjugan perfectamente, entónces en una sarten ó cazuela se echa suficiente aceite para dorar allí algunos ajos enteros, se añade vinagre fuerte, zumo de naranja agria, tomillo, laurel y mejorana, y cuando ya vaya á hervir este adobo, se separa sin permitir que hierva, se vacía en una olla ó barrilito de madera, se ponen en él las pechugas cocidas, se agregan unos granos de pimienta, y dos clavos de especia, se

tapa muy bien el barril ú olla para evitar el aire, y á los dos ó tres dias se sirve con cebolla picada, aceitunas y tornachiles rebanados, orégano y tomillo en polvo.

1144

Fricassée de gallina

Se destroza despues de bien limpia y vaciada una gallina, se corta en raciones regulares y en una cacerola fondeada con mantequilla, manteca ó tiras de jamon, se acomoda y se pasa al fuego hasta que se dore bien; se añaden en seco ajos, cebolla, perejil, yerbabuena, tomillo, mejorana y una poca de harina, se dora todo esto último y estándolo, se liquida con caldo bueno de la olla desgrasado, canela, nuez mozcada, clavo y pimienta molidos, y ya cocido se espesa el todo con yemas de huevo no dejándolo hervir despues demasiado.

1145

Liebre guisada

Limpia y cocida la liebre en agua con sal y yerbas finas, se divide en raciones regulares y se frien en manteca, y despues de sacarlas, separadamente se frien gitomates asados, almendras tostadas, hígados cocidos, culantro, cominos, clavo y pimienta, se muele todo esto y junto se fríe nuevamente en la misma manteca donde se frió la liebre agregando sal á esta fritura y caldo suficiente, allí se coloca de nuevo la carne para que hierva y estando ya bien sazonada se apea, se le vierte un poco de vinagre bueno, ó vino Jerez y se adorna por último con chilitos y aceitunas.

1146

Cochinito en adobo

Se hace un adobo con chiles anchos remojados y molidos, ajos tostados, cominos y orégano, un migajón de pan remojado en vinagre, añadiendo agua suficiente para que despues de cocida la carne quede espeso el caldillo. En este adobo se pone el cochinito limpio, entero ó en pedazos, segun se quiera, escogiendo uno que no sea demasiado tierno, y se deja encurtir en él desde la víspera. Al siguiente dia se coloca al fuego en una olla, y á fuego suave; se tapa bien aquella y se deja que cueza, hasta quedar bien reducido el caldo á una salsa bien espesa; se mueve de cuando en cuando la olla, sin introducirse ningun objeto, como cuchara, etc., sino imprimiéndole á la olla un movimiento circular. Despues se pasa á un platon y se adorna con cebolla grande rebanada, aguacates y chilitos en vinagre.

1147

Cepes á la bordelesa

Se pone en una cacerola buen aceite de olivo, ajo machacado, cebolla y perejil picado y se somete á fuego regular; estando medio dorado este recaudo, se agregan las cepes picadas préviamente en pedacitos delgados, se sazonan con sal, pimienta y un poco de pan rayado, dejándolas que se doren, y en estando de un buen color, se apartan y sirven sobre trozos de pan frito.

1148

Galantina de cochinito

Después de limpio, se escalda bien con sal, pimienta y vinagre y un poco de jugo de limon, después se rellena con lo siguiente: carne de puerco picada finamente, sal, pimienta y olores, molidos, un poco de vino Jeréz, huevos duros rebanados, pedacitos de jamón en cuadritos, chiles en vinagre y aceitunas deshuesadas. Se mezcla la carne sin poner los huevos duros con lo demás, ligndola con huevos crudos y revolviendo todo juntamente, y al ir rellinando se van colocando separadamente pedacitos de huevos duros en cuartos, después se cose y se ata fuertemente en un cotense limpio y se pone á cocer por una hora en agua saturada con vino jeréz y mediada con pulque, sal y yerbas finas; cuando est cocido se separa, se prensa y se deja enfriar, en seguida se le prepara una jaletina salada y se sirve con ella en rebanadas algo gruesecitas, para evitar que se deshaga.

1149

Fritura de criadillas de carnero

Se hacen cocer préviamente en agua de sal, pimienta y vinagre, en seguida se dejan enfriar y se les quita la capa que les cubre, se rebanan luego en tajadas redondas y delgadas, y se revuelcan en huevo y harina, haciéndolas freir en seguida en aceite, manteca ó mantequilla, cuando ya esten bien doradas van colocando en un platón en forma de corona, se fríe luego en el mismo sarten perejil escurrido, quitando los tallos gruesos y conservando entera la hoja con los más pequeños ó tiernos y bien tostadito se coloca en el centro del platón y se ponen tambien algunos cuartos de limon.

1150

Fritura de riñones

Se cuecen primero los riñones de ternera en agua con sal y yerbas finas, ó bien en pulque; y cuando ya estn cocidos,

se apean, se dejan enfriar y se rebanan en tajadas delgadas banndolos con jugo de limon, después en huevo y finalmente en harina; luego se pone al fuego una sarten con manteca ó mantequilla, y se doran lijeraamente en ella, después se van colocando en un platón y se frie bastante cebolla rebanada en rodajas, se coloca esta en el centro y echando en el resto del sarten un poquito de harina, vino Jerez y jugo de carne, se bañan con esta salsa.

1151

Otra fritura de riñones

Después de cocer bien los riñones de ternera con agua, sal y yerbas finas, se cortan en lonjas delgadas, se revuelcan en harina disuelta con huevo, leche y sal, y [procurando que esta preparacion no quede muy líquida sino más bien espesa ó pastosa] en seguida se van friendo en manteca, procurando el que sólo se dé lugar para que cueza el huevo, pues si se deja mucho tiempo se endurecen los riñones. Se adereza lo mismo que las frituras anteriores con rebanadas de limon y perejil frito.

1152

Guajolote en mole totonaco

Se desvena media libra de chile ancho y una de mulato, y tostados ambos sin quemarlos, se muelen en union de una tortilla bien dorada en la manteca casi oscura, se agrega á esto una tablilla de chocolate, tres ó cuatro ajos asados y dos puños de tomates cocidos, se muele todo perfectamente hasta que la pepita del tomate quede remolida, así como una docena de almendras doradas en la misma manteca. Luego que todo esto está bien molido, se previene una cazuela suficiente con bastante manteca, en ella se dora el guajolote ya cortado en raciones proporcionadas, así como un poco de papada de puerco cortada en cuadritos regulares; cuando ya est frita la carne, se pone el chile molido, se deja freir un poco y se liquida luego con agua suficiente, se sazona con sal y se deja hervir hasta el completo cocimiento de la carne. Momentos ántes de separarlo del fuego se le añade, clavo, canela y pimienta molida con un poquito de bizcocho, si el mole est muy líquido, y una puntita de azúcar; se deja aun dar algunos hervores y luego se separa del fuego.

1153

Empanadas fritas de salmon

Se prepara una masa para empanadas compuesta de una libra de harina, tres huevos y como una nuez de mantequilla, se mezcla y amasa todo agregándole un poco de sal ó



*Bodegón con sartén y
coliflor.*

Oleo sobre tela.

Agustín Arrieta.

Colección particular.

agua de tequesquite asentada, que es mejor. Cuando la masa esté bien preparada y lisa, se extiende sobre la mesa, dejándola de media línea de espesor, y con un molde cortante circular de hoja de lata se cortan discos ó círculos de diez centímetros de diámetro colocando en el centro de cada uno una cucharadita de la siguiente composición:

Se extrae el contenido de una lata de salmon, se frie en aceite, cebolla, perejil, ajo y pepinos encurtidos, se deshuesan unas cuantas aceitunas y se pican mezclándola á la fritura además de unas alcaparras, y luego el salmon exprimido hasta que se forme una pasta; con ella se rellenan las empanadas y se cierran, humedeciendo con agua y replegando la orilla con fuerza para que se peguen; luego se hacen dorar en manteca, y bien escurridas se aderezan en un platon con perejil frito y rebanadas de limon.

1154

Jaletina tricolor

Se disuelven en un cazo doce onzas de cola de pescado ó *grenetina* con tres cuartillos de agua destilada; se clarifican como si fuese jarabe y se filtran hasta que queden bien transparentes, endulzándolas lo suficiente con jarabe clarificado. En seguida se forman en vasos tres separaciones, para la roja se le pone carmín vegetal disuelto en agua caliente, á lo que se agregan dos gotas de álcali, y se le da sabor con *alcoholato de frambuesas*, *esencia de grosellas* ó alguna fruta análoga en color y sabor. Para la verde, es propio darle color con licor de *mentha piperita* (yerba buena), el que se encuentra fácilmente en las vinaterías bajo el nombre de *Piperminth*, ó bien con el de almendras de *pistache* deshojadas de su cáscara, aunque en este caso, la jaletina se transforma de transparente en turbia, por la pastosidad de la almendra. Para el blanco se dá de dos maneras: transparente, agregando á la jaletina licor de anisete francés, kirsch, ó crema de cacao blanca; ó bien con leche de almendras, que se obtiene moliendo cierta cantidad de éstas y pasándolas por un sedazo con leche, y poniéndolas á hervir con la jaletina.

Cuando estas preparaciones estén listas, se colocan los moldes sobre nieve quebrada saturada de sal, y se vierte hasta una tercera parte del molde con la composición roja. Cuando ya haya cuajado, se calienta ligeramente la blanca, que debe ir en el centro, sin que sea demasiado caliente, lo necesario para que se una á la roja, y cuando ya la blanca esté cuajada, se repite la misma operación con la verde, al fin de cuya faena se tendrá una jaletina de hermosos colores.

Se dejan que cuajen bien, y cuando sea hora de servir las ó adornar la mesa, se sacan, limpiando ántes el molde con un lienzo limpio, remojándolo ligeramente en agua caliente para que se desprege, y volteándolas sobre un guêridon ó dulcera de capacidad suficiente.

1155

Miscelánea, ó queso exquisito de frutas

Se previene un almíbar de punto regular, y en él se hacen cocer á fuego lento, peras, manzanas, perones, higos, plátanos, piña, guayabas, y en general todas aquellas frutas que puedan resistir la cocción sin deshacerse ni perder su forma. Después de cocidas se dejan abandonadas y en reposo en un barreño, ó continente de barro por el término cuando ménos de ocho días; al cabo de este tiempo se vuelven á hacer hervir ligeramente, por si acaso el almíbar se hubiese alterado, y después de este postrer hervor, se sacan y escurren sobre parrillas.

El jarabe restante se pasa por un tamiz capaz de dejarlo filtrar, y se tiene prevenido ya suficiente camote molido, coco rayado y zumo de naranja y de limon tamizado, se mezcla todo al jarabe y se hierve en unión de una ó dos libras de fresas, no permitiendo que éstas se deshagan para lo cual se sacan ántes, se deja tomar un punto bastante elevado al jarabe con el camote y el coco, y estando casi pastoso se separa del fuego. Luego en un cajon, bien limpio, cuyo fondo esté perforado y capaces sus junturas de poderlo deshacer fácilmente, se van colocando las frutas, acomodándolas de cierto modo que amolden bien en el cajon; se pone una capa de ellas, luego una de mamón rebanado y remojado en vino, luego otra capa de almíbar último mezclado con las fresas, y así sucesivamente hasta llenar el cajon; se cubre con un lienzo limpio, luego con su tapa, que debe estar bien avenida, para que pueda entrar dentro de las paredes del cajón holgadamente, se cubre con ella y se aprensa, colocando encima algo de peso para que las frutas entre sí se unan y dejen escurrir fácilmente el exceso del jarabe. Al día siguiente se saca deshaciendo las paredes del cajon, y se rebana en panes de regular tamaño, que presenten un aspecto halagador.

1156

Postre de chirimoya

Se escogen las frutas más hermosas y maduras, y se descarnan y deshuesan sin llegar demasiado á la cáscara, puesto que daría al dulce un resabio amargo y de mal gusto. Recogida que sea la sustancia pastosa, se coloca en un trasto de barro ó porcelana pero nunca de metal, y luego se pone en una ayate fino y se exprime. En este estado se tiene lista la pasta así preparada, para pasarla á un almíbar de punto mediano, que deberá estar contenido en una cazuela nueva, allí se le dan algunos hervores pausadamente, y cuando ya se vaya á retirar se le exprime el jugo de dos ó tres limones, tamizado por una servilleta se polvorea con suficiente canela molida y se vierte sobre un platon, adornándolo por encima con pasas, almendras y piñones.

1157

Otro llamado Jamoncillo

Se previene la pasta de chirimoya por expresion como en el artículo anterior, y se tendrá ya lista suficiente almendra molida y un poco de mamon tostado y bien molido, cuando ya la pasta esté bien mezclada se liga al jarabe que en este caso debe estar de punto alto; así que se haya espesado se divide en dos mitades, una de las cuales se colora con carmin vegetal ó con otra sustancia de diferente color que no sea nocivo, y ya preparada así, se vierte la primera pasta en un molde á propósito, se le hacen con una tablita ciertas figuras para formar huecos y en seguida se echa la pasta colorada, se oprime lijeramente para que quede bien macizo y se rasa el molde con un cuchillo; despues de frio se saca con cuidado, y se le pone un asiento de oblea por la parte inferior de cada molde, cortándolo despues en fracciones más pequeñas.

1158

Carlota de perones

Se fondea un molde propio para esta operacion con soletas á las cuales se les va dando la forma que el molde requiera; primero se fondea el fondo, ó piso interior del molde, cortando cada una de las soletas de uno de los extremos, y luego triangularmente, es decir, que venga á tener la forma de una V cerrada; así de este modo se puede obtener la figura circular del fondo; despues se cortan ambos extremos de cada soleta para fondear el resto del molde, procurando que todas queden del mismo tamaño. Prevenido así el recipiente, se forma el relleno, que unas veces se hace con mermelada, otras con helado, etc., etc. Pero ahora lo haremos con una crema de vainilla preparada como ya lo hemos explicado tantas veces, sólo que en este caso, se procurará hacer la crema con unas dos hojas de grenetina; y en el momento de ir á llenar el molde deberá estar la crema aún tibia, para que se unan bien ésta y las soletas, además, se le mezclarán ántes, suficiente cantidad de perones cortados en cuadrillos pequeños, y aun quedará de mejor gusto si ántes se preparan éstos al horno con almíbar, y despues se cortará como se dijo, polvoreándolos con polvo fino de canela; se mezclan bien dichos cuadrillos de crema, y se llena el molde, colocándolo en seguida sobre nieve para que cuaje prontamente; despues se coloca una servilleta pequeña sobre un guêridon ó tambor, y se voltea el molde sobre ella para llevarlo á la mesa.

1159

Bizcochos de almendra

Se limpia y maja en un mortero media libra de al-

mendras dulces y cuatro almendras amargas; después se reduce á polvo media libra de azúcar y una cuarta de onza de canela, se mezcla todo con la almendra en union de una libra de harina flor y ocho huevos; se forma con esto una pasta bien ligada y si estuviese demasiado espesa se agrega leche, la cantidad necesaria para hacerla pasar por una geringa de pastelero, ya sea de figuras, cordon, etc, etc. y se van formando figuras al capricho colocando éstas sobre una hoja untada con mantequilla. En el centro de cada bizcocho ó figura se hace una huella y se rellena con una conserva espesa de la fruta que más agrade como camote, peron, piña, etc., se introducen al horno a fuego suave y se hacen dorar bien hasta que adquieran un hermoso color.

1160

Bizcochos saboyanos

Se baten bien doce claras de huevo, y aparte otras tantas yemas, agregándoles veinte onzas de azúcar polvo, doce onzas de harina flor y la cáscara rayada finamente de dos limones. Trabajada la pasta se untan unos moldes pequeños con mantequilla fundida, se llenan con la pasta anterior y se hacen cocer á fuego moderado.

1161

Bizcochos de cacahuatzintle

Se muelen cuatro libras de este maíz, se ciernen por un tamiz y se mezclan á libra y media de azúcar polvo, amasándolo con libra y cuatro onzas de manteca, ó mantequilla fria, quince llemas y siete claras de huevo, de modo que la masa no quede ni muy suelta, ni demasiado pastosa. Se forman con ella bizcochos de mano, dándoles la forma caprichosa que se desee, y estando el horno templado se hacen dorar en él.

1162

Cocada blanca á la crema

Se hace almíbar con dos libras de azúcar bien clarificado, y colado, estando tibio se le echa una libra de coco rayado y unas rajitas de canela; se vuelve al fuego, y así que haya dado algunos hervores y vaya espesando, se le agrega medio cuartillo de natas, meneándolo bien para que se disuelva ésta y no forme grumos, dejándola tomar el punto de cajeta. Entonces se vacía sobre un platón, y se dora como las demás cocadas ó se sirve así, adornándola con pasas, piñones, etc.

1163

Sopa de arroz

Se lava el arroz como para la sopa ordinaria, dejándolo

remojar por dos horas y quitándole dos ó tres aguas. En seguida se machaca un diente de ajo, se fríe cebolla, perejil y gitomate picado con algunos choricitos, y en seguida se agrega el arroz para que tambien se dore. Cuando ya lo esté, se agrega bastante caldo de la olla, jamon rayado y papas rebanadas en octavos; se deja espesar lo conveniente y hervir hasta que quede, ni muy espesa, ni tampoco muy líquida.

1164

Sopa de epazote

Se fríen en manteca unos dientes de ajo, y se agrega caldo de la olla desgrasado, se prueba si está de buen sazón, y si nó se sazona con sal, pimienta y una buena rama de epazote. Despues se frien en manteca rebanadas delgadas de tortilla y se sueltan en el caldo. Esta sopa es caldosa y nó seca, como generalmente lo es la de tortilla.

1165

Huevos revueltos picantes

Se quiebran los huevos en una cazuela honda y se sazonan con sal, pimienta, pedacitos de pepinos encurtidos picados, y perejil, echándolos en seguida en una sartén con manteca en la que se habrá dorado cebolla finamente picada, se mezclan bien para unirlos y revolverlos, y al servirlos en el platon se polvorean con poca pimienta de cayena, en polvo.

1166

Huevos estrellados

Se prepara una sartén con suficiente manteca en la cual se freirá cebolla rebanada gruesa, y un ajo machacado, cuando hayan soltado su sustancia se sacan y allí se estrellan los huevos, sacándolos con una espumadera y colocándolos en un platon. Concluida esta operacion se aparta el resto de la manteca dejando muy poca en el sartén, y allí se vierte un chorrito de vinagre, sal y culantro seco molido, y esta salsa se echa sobre los huevos adornándolos con tostaditas de pan frito muy delgado.

1167

Entrecôte en salsa picante

De la pieza de su nombre se toma cada porcion como de un dedo ó poco ménos de gruesa; se aplanan y se sazonan con sal y pimienta, y se deja marinar en aceite durante media hora. En seguida se unta de ajo y se pone á asar á la parrilla á fuego moderado cuidando de voltearla una sola vez, cuan-

do ya por una cara esté cocida. Entretanto se cuece por la otra, se hace en una cacerola una salsa, echando un poco de aceite, cebolla y perejil picado, y un diente de ajo machacado (que se separa á poco), agregando una salsa de chile ancho y mulato tostados y molidos. Se fríen bien, y colocado el *Entrecôte* en el platon, se sazona bien la salsa con sal y un poquito de caldo, y se vierte sobre la pieza, adornándola con pasas al vapor ó fritas.

1168

Lomo de cerdo relleno

Se pica un lomo de cerdo en crudo, y se hace cocer con sal y poca agua, ya cocido se vuelve á picar bien, y se pica además chile verde, tomate, gitomate, ajo y cebolla, todo muy menudo, se fríe este recado sazonándolo con pimienta, clavo, canela y almendras, piñones, alcaparras, tornachiles y aceitunas, agregando un chorrito de vino Jerez ó de buen vinagre, se le pone tambien un poquito de jamon en cuadritos menudos. Estando este relleno listo, se abre á lo largo otro lomo de puerco de modo que pueda contener ó envolverse en éste el relleno, cosiendo sus orillas con hilo fino, de manera que despues de cocido, se pueda desatar fácilmente sin mucho trabajo. Se unta una cazuela con manteca y tambien con lo mismo se unta el lomo, se sazona con sal, pimienta y yerbas finas, haciéndole cocer al horno, ó á dos fuegos suaves hasta que esté bien dorado. Cuando sea hora de llevarlo á la mesa se descose y rebana con un cuchillo bien cortante para que no se deshaga, y ya colocado sobre el platon se le sirve la siguiente salsa: se dora en manteca un trozo de pan y se muele con un puño de alcaparras, se pica chile verde, tomate y gitomate, se fríe esto, y despues se agrega la molienda, adicionada con pimienta, clavo y canela, y caldo en suficiente cantidad para que quede bastante salsa; se deja hervir todo, y adornando el lomo con aceitunas, tornachiles y alcaparras, se vierte encima de todo la salsa bien caliente.

1169

Beefsteak á la mexicana

Se aplanan más bien delgado que grueso, un trozo como de tres onzas de filete desfibrado, se sazona con sal y pimienta y se humedece con vinagre. Entretanto se tendrá prevenida una cacerola con manteca en la que se fríe ajo, cebolla y gitomate picado, y si se quiere tambien chile verde en poca cantidad, allí se sueltan los beefsteak, volteándolos hasta que estén bien cocidos, se acomodan en un platon, y se les vierte su propia salsa que despiden, adornándolos con papas cocidas al vapor.

1170

Costillas de cerdo adobadas

Se cortan del costillar las piezas y se aplanan, dejándolas no muy delgadas, se sazonan con sal, pimienta y aceite, y dejándolas marinar así por una media hora, polvoreándolas con yerbas finas. Entretanto se prepara un adobo espeso, moliendo chile ancho tostado, ajo y cebolla, y friendo esto ántes en buen aceite, con esta salsa se untan las costillas y se ponen á asar á la parrilla, volteándolas una vez. Se aderezan conforme vayan saliendo en un platon, y luego se adornan con rebanadas de cebolla cruda, aguacates cortados y huevos cocidos picados groseramente ó en rodajas, aceitunas y chilitos encurtidos.

1171

Filete de ternera con salsa picante

Se mecha un filete con tiras delgadas de jamon, quitándole ántes las fibras que por la parte superior le cubren; despues de mechado, se unta con manteca y se sazona con sal, pimienta y yerbas finas, y se pone á asar en el horno, saturándolo con vinagre frecuentemente. Entretanto se asa, se previene una salsa de gitomate molido con clavo y canela, pimienta y sal; se fríe cebolla y un diente de ajo, y luégo se agrega la salsa; cuando haya hervido y quedado regularmente espesa, se retira y pasa por tamíz, se vuelve al fuego y se le agrega suficiente pimienta de Cayena en polvo, y el jugo resultante del asado. Este se coloca rebanado en un platon y se baña con la salsa.

1172

Riñones en chile—ajo

Se preparan los riñones abriéndolos á lo largo por un costado, y quitándoles la película que les cubre se ensartan en agujas, se sazonan con aceite, sal y pimienta, y se sancochan en la parrilla; despues se van embarrando con una salsa espesa, que se forma de chile ancho tostado, desvenado, sal, ajo picado y cebolla en poca cantidad; se muele todo bien hasta obtener una pasta ó salsa muy espesa, y bajándola con poco vinagre; se hace freir bien, y despues de sancochados los riñones se van untando con esta salsa, se bañan de aceite y se siguen cociendo en la parrilla; por último, se bañan con más salsa, aceite y pan molido, se vuelven á colocar en la parrilla, y se sirven cuando estén suficientemente dorados, adornándolos con aceitunas, y una salsa ó rebanadas de aguacate.

1173

Chiles rellenos con queso de Gruyère

Se preparan los chiles segun el gusto de cada uno, si

picantes ó nó. En el primer caso basta elegir los chiles, que sean poblanos, tornachiles, huichapeños, etc., no importa, el caso es no quitarles su sabor natural, para lo cual sólo se abren y se rellenan bien con queso de Gruyère rayado, en suficiente cantidad, mezclándoles para que queden de mejor gusto, cebolla frita rebanada finamente, se envuelven en una pasta de freír y se hacen dorar bien en la manteca, escurriéndolos para que no queden muy grasosos. En el segundo caso, se les quitan las venas, y se hacen deslavar por una hora en agua saturada de ceniza y asentada, despues se enjugan muy bien y se repite la anterior operacion para rellenarlos. Algunas veces se adicionan con chícharos, con ejotes, ó con fondos de alcachofas picadas, etc., etc., pero esto queda exclusivamente al capricho de las personas que los disponen.

Cuando ya estén preparados así, y fritos, se previene una salsa ó caldillo, en el cual se guisan y es el siguiente: Se fríen en manteca unos dientes de ajo partidos ó machacados, y cuando se hayan dorado se separan para moler la mitad de ellos con gitomates asados, cebolla picada y alcaparras, ya molido todo, se vuelve á freir esta molienda, agregando agua suficiente ó caldo desgrasado, sazonándolo con sal, clavo, pimienta y pan tostado en manteca y molido, se agrega un poquito de aceite y vinagre y se ponen allí los chiles para que hiervan un poco. Cuando esto sea hecho quedando el caldillo suficientemente espeso, se sirven.

1174

Manitas de carnero en gitomate

Se preparan las manitas segun hemos expresado en otro artículo, con la mayor limpieza y cuidado; se ponen luego á cocer con sal, pimienta y yerbas finas, y ya bien cocidas y espumado su caldillo hasta que quede bien limpio y las manitas casi cocidas, se hace moler suficiente gitomate, se pica cebolla y ajo, y en suficiente cantidad de aceite de olivo bueno, se fríe esta salsa agregando unos chilitos enteros dorados tambien en el mismo aceite; cuando la salsa esté ya frita se agregan las manitas, y un poco de su caldo, se deja que hiervan lo suficiente hasta que quede la salsa de buen punto, en cuyo estado se ponen en un platon agregándoles si se quiere chícharos cocidos aparte ó polvoreándolas con perejil finamente picado.

1175

Cochinito adobado

Se prepara el adobo con chile ancho remojado y molido, sal, ajos tostados, cominos y orégano (omitiendo éste en caso de que no agrade), y un migajon de pan remojado en vinagre, se añade el agua suficiente para que despues de cocida la pieza quede bien espeso el caldillo. Se coloca el

cochinito bien limpio y destripado, escogiendo uno tierno, en una olla ó marmita suficiente de barro, se pone á cocer echando el preparado anterior y dejándolo consumir hasta que quede bien espeso, pero no seco. Se aparta entonces del fuego, se adereza en un platon suficiente, y se baña con el adobo restante agregándole ántes un poco de aceite bueno y dándole un hervor se vierte sobre la pieza, se adorna con rebanadas gruesas de cebolla, y con chiles y aceitunas en vinagre.

1176

Bacalao en ajo—blanco

Se mezclan en una sarten manteca y aceite y en ellos se fríen perejil, cebollas y ajo, todo picado menudamente, se añade despues un poco de gitomate, pan frio y dos chiles poblanos molidos igualmente fritos; así que este recaudo esté un poco dorado se echa el bacalao dessalado, y medio cocido, conforme vaya adquiriendo calor, se va agregando un chorrito de aceite procurando que el guiso quede cargado de él, se agrega además un poco del caldo en que se coció el bacalao, y despues de unos ligeros hervores, se aparta á una esquina de la hornilla, de manera que el fuego no le dé de lleno, y despues de cierto tiempo se coloca sobre un platón, adornando éste con tostaditas uniformes de pan frito en aceite, procurando cortarlas lo más finamente posible.

1177

Sesina de ternera en chilmole

Se lava y corta en porciones regulares la sesina (escogiendo la mejor, que no esté picada. Se recomienda como especial y de buen gusto la de tierra-caliente) y en seguida se pone á cocer en agua pura quitando la espuma que suele soltar, entretanto se muelen chile ancho y mulato en mayor cantidad aquel que éste, y desvenado se pica ajo y cebolla y un clavo especia, se fríe todo esto junto y se agrega al cocimiento de la sesina en union de unas cáscaras de (xoconostle), tunas ágrias, y una buena rama de epazote; se deja que hierva hasta que quede ni muy líquido ni muy espeso, sirviéndolo bien caliente, y agregándole si se quiere calabacitas cocidas cortadas en cuartos.

1178

Pechugas de gallina en tapado con vino

Se embarra ó unta una cazuela con bastante manteca y se pone una capa de gitomate, ajos y cebollas picadas, rebanadas delgadas de piña, canela y pimienta molidas, tajadas delgadas de jamon, chorizos, camote, pera y man-

zana, alcaparras, pasas y almendras, y encima se ponen las pechugas, cubriéndolas con lo anterior invertido, de manera que queden las pechugas en el centro, se cubre todo con vino Jerez y se somete al fuego, que no sea demasiado vivo sino regular, polvoreando por encima la cazuela con suficiente sal fina, cuando ya las pechugas estén bien cocidas y el caldillo sazonado se aparta y se sirve en un platón, cuidando de no revolver demasiado el contenido.

1179

Gallina en loco

Se descuartizan las gallinas en crudo y se acomodan las raciones en una cacerola untada de manteca, cuando estén doradas por ambos lados, se acomoda sobre ellas una capa de rebanadas de cebolla, ajo, betabel, chile verde, pera, manzana, camote y durazno, chícharos y habas verdes, y estando acomodado todo se echa caldo de la olla, agua y vinagre en cantidades iguales, se sazona con la sal suficiente y especias finas molidas, sometiendo la cacerola á la accion de dos fuegos suaves hasta que se cueza. Se probará despues el caldillo, y si acaso estuviese demasiado ácido se le pondrá un poquito de jarabe ó azúcar molido.

1180

Lengua de ternera en salsa picante

Se golpea la lengua y se hace cocer con sal; á medio cocer se saca y despelleja, se vuelve á poner con un trozo de jamon, y ya cocida se saca y se rebana uno y otro, se bate huevo, en el cual se envuelven las rebanadas y se fríen. En cazuela separada se fríen gitomates, ajos, cebollas, perejil y chiltipiquines molidos; se echa una poca de agua con clavo, canela y azafrán molidos, un poco de migajón de pan remojado en vinagre; se mezcla todo, sazonando el caldillo con sal suficiente, echando en éste rebanadas de lengua y jamon picado.

1181

Pato á la mexicana

Pelados y vaciados los patos, se les corta el orificio y la puntita que contienen entre la rabadilla y el espinaso; se pasan por la llama para quitarles todo el plumon, y se echan en agua tibia, de tequesquite asentada; se agregan rabos de cebolla machacados, dejándolos así en esta agua por diez ó doce horas, y despues se ponen á cocer con bastantes ajos, pimienta y sal. Ya cocidos se muelen más ajos con pimienta, se fríen en manteca, se echa un poco del caldo de su cocimiento, y se acomodan en una sarten sometiéndolos al fuego suave para que se consuma el caldo y se sigan dorando

en su propia grasa que van soltando. Después se hace un caldillo formado con chile ancho desvenado, remojado, ajos, cominos y sal, un poco de vinagre, se fríe en aceite y después se le pica cebolla cruda para servirla á manera de salsa.

1182

Ensalada de camarones

Se pica finamente lechuga, y se sazona con sal y pimienta, aceite y vinagre removiéndola bien. En seguida se separan las yemas de ocho huevos frescos, se ponen en una ensaladera y se disuelven con una cuchara nueva de madera; echando un chorrito de vinagre, otro de aceite y gotas de limon; así se va incorporando todo y cuando está bien batida se mezclan los camarones frescos y limpios, con la lechuga, y ambas cosas con la salsa anterior, además se agrega cebolla y huevos cocidos picados, se mezcla en general todo, cuidando de ponerle la suficiente sal, se acomoda en una ensaladera, y se adorna con rabanitos, betabel, etc., y con los cogollos más pequeños de la misma lechuga.

1183

Ensalada de pescado y legumbres para vigilia

Se hace dessalar y cocer el pescado, siendo especial el robalo, en seguida se cuecen tambien, después de bien limpios, romeritos y nopalitos con sal de tierra, y estando ya cocidos se ponen en agua fría, cambiando ésta dos veces por lo ménos, y dejándolos en ella cierto tiempo. Cuando ya se aproxime la hora del servicio de mesa, se prepara cebolla picada finamente y perejil, tambien picado, se deshuesa y escurre bien el pescado, así como las legumbres, y se mezclan con la cebolla, polvoreando todo con pimienta (sal si le faltase) y yerbas finas, se vierte una regular cantidad de aceite y vinagre y se mezcla repetidas veces hasta que se concentre bien el pescado. Se adorna con chilitos, aceitunas y rabanitos.

1184

Buñuelos sabrosos

Una libra de harina flor, ocho yemas de huevo, y cuatro claras: se baten éstas como para freír y después se le mezclan la harina y las yemas, se agrega además un trocito de levadura disuelta en leche, un terron de azúcar y poquita mantequilla, derretida, se le polvorea con anís y se aumenta con una poca de manteca y otro tanto de agua tibia: se amasa bien y después se pone al sol por una hora cuidando continuamente de voltearla para que no críe costra.

Después se estiran los buñuelos, se fríen y se sirven con almíbar de grosellas ó frambuesas.

1185

Vinos calientes

Se ponen á calentar tres litros de agua destilada en la cual se raya media nuez moscada y una raja de canela, agregando una cáscara de naranja. Cuando ya esté hervida el agua y bien caliente se coloca en un recipiente capaz, uno y medio litro de jarabe de limon, zumo colado de naranja un litro y una botella de buen Jerez ó Madera, se vierte al agua hirviendo pasándola por un tamiz fino.

1186

Pescado en salsa rica

Se cuece el pescado después de bien limpio en agua mediada con vinagre, sazonada con sal, y poniendo en ella rebanadas de nabo, zanahoria, cebollas, limon ó naranja agria, y un manojo bien surtido de yerbas de olor, algunos clavos de especia y unos granos de pimienta. Cuando ya esté cocido el pescado se retira á una esquina de la hornilla; entretanto se previene la siguiente salsa: se escogen cebollitas de Cambray y se descabezan y quitan el rabo limpiándolas bien, cuando se tenga suficiente cantidad, se fríen hasta dorarlas en mantequilla, sin desbaratarlas, estando doradas se apartan, se escurre la mantequilla sobrante en otro sartén, y allí se dora harina, se liquida con leche ó caldo, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada rayada, dejándola hervir por algun tiempo.

Cuando haya adquirido el suficiente espesor se pasa por un tamiz fino, se vuelve al fuego suave y se agregan las cebollitas, alcaparras, (jamón frito cortado en pequeños dados, suprimiéndolo si se quiere, si fuese vigilia) y agregándole un buen vaso de vino Burdeos. Se deja hervir nuevamente para que vuelva á tener su punto, y entonces se saca el pescado que debe estar bien caliente, se escurre y coloca en el platón y se vierte encima la salsa, adornándolo con aceitunas deshuesadas y con pepinos encurtidos, cortados en lonjas delgaditas.

1187

Frijoles ayocotes ó frijoles gordos

Limpios los frijoles se ponen á cocer con un poco de agua de tequesquite asentada; y en una cazuela con manteca á la lumbre, se fríen bastante cebolla y poco ajo, picados. Después se echan los ayocotes sin caldo á sancochar allí, en seguida se echa agua y sal suficientes, se muele un puñado de los mismos frijoles con pimienta, clavo y canela,

agregándoles un bizcocho duro y uniendo esta molienda á los demás frijoles; entretanto hierven un poco, se fríe muy bien la carne de puerco dividida en trocitos pequeños con longaniza, morcon y chicharron, todo bien cocido; se deja hervir á fuego manso, y cuando hayan espesado lo necesario se apartan, se ponen sobre el platon y se adornan con aceite de comer, orégano en polvo, rebanadas de cebolla cabezona, aguacate, chilitos en vinagre y aceitunas, rábanos y cogollos de lechuga, partidos en cuartos.

1188

Frijoles poblanos

Se hacen cocer frijoles bayos gordos, con agua y un poco de tequesquite; despues se lavan pasándolos por una agua limpia, y se coloca al fuego una sarten con suficiente manteca en la cual se fríen unos chilpocles de los llamados poblanos ó mecos, y son de aquellos venosos que tienen muy marcadas las venas en su superficie. Cuando estén dorados sin quemarse, se agregan los frijoles escurridos, machacando algunos de ellos como un puñado; se sazonan con una puntita de vinagre y sal suficiente dejándoles tomar un punto ó espesor conveniente.

1189

Frijoles carmelitas

Se ponen á cocer frijoles gordos blancos con un poquito de tequesquite, y ya bien cocidos se lavan; despues se fríen en manteca unos dos dientes de ajo machacados hasta que se doren, y sin sacarlos se fríen allí mismo chiles y gitomates tambien picados, procurando que la cantidad de aquellos sea proporcionada al gusto, echándoles una poca de agua y sal suficiente: se ponen en este caldillo los frijoles lavados, y cuando hayan hervido en él, se añaden asafrán, clavo, pimienta y canela, todo molido, cebollas cocidas aparte, huevos batidos, aceite, un poquito de vinagre y otro de perejil, dejándoles espesar convenientemente.

1190

Jericalla de vainilla

Se endulza leche al gusto y se pone á hervir con unas rajadas de vainilla cortadas á lo largo, por la mitad; cuando haya tomado alguna consistencia se aparta, se cuele, y mientras se enfría, se está meneando sin cesar para que no crie nata; se le echan yemas de huevo, dos para cada cuartillo de leche, y cuando estén bien incorporadas se vacía la mezcla en una taza honda y grande de la forma de media naranja, ó bien en las piezas en que se han de servir, que generalmente son copas de cristal, plaqué, etc., etc. Se colocan éstas en agua

tibia y se someten al fuego para que hierva el agua, procurando que ésta llegue á una tercera parte del borde de las tazas y copas. Se coloca por encima un comal, ó lámina metálica con rescoldo, y se cubren con ella, dejando así cuajar la crema hasta que pierda toda humedad y quede convertida en una especie de queso muy suave. Se conoce que están de punto, si metiendo en el centro un popote éste sale sin impregnarse del líquido.

1191

Picadillo de ave

Picad restos de ave; echad en una cazuela un buen pedazo de manteca, con una cucharada de harina; desleidla con crema, añadidle el picadillo mezclado con sal, pimienta, moscada y yema de huevo; untad de manteca una fuente que pueda ponerse al fuego y echad en ella el picadillo, unidlo con un cuchillo y polvoreadlo con raspadura de pan fina y tamizada; ponedle encima rodajitas de manteca y tapadlo con un hornillo portátil.

1192

Conejo a la jardinera

Echad en una marmita un conejo trinchado como para las fórmulas precedentes, con un buen sazonomiento de sal y pimienta y un abundante adobo de legumbres frescas segun la estacion, tales como guisantes verdes, habas tiernas, zanahorias nuevas, cortadas en rodajitas, apio y algunas patatas. Llenad la marmita de agua, y dejad cocer su contenido durante tres horas. Retirad luego los pedazos de conejo de la marmita y dejadlos escurrir. Sofreid 125 gramos de tocino cortado en pedacitos, como tambien los pedazos de conejo bien escurridos hasta que hayan tomado bastante color. Reducid á puré las legumbres cocidas con el conejo; sazoned este puré con el fondo de la cazuela en que hayan sofruido el tocino y el conejo, mojándolo con parte del cocimiento. Colocad los pedazos de conejo con el tocino en una fuente y cubridlos con el puré de legumbres. Este plato ha de servirse muy caliente.

1193

Calabacitas en salsa de jitomate

Se pican ajos, cebollas y jitomates muy maduros, y se frien en bastante manteca; despues de bien fritos, se echan allí las calabacitas tiernas, picadas, granos de elote crudo, y se deja cocer con solo su jugo. Se ponen á freir aparte, costillas de puerco cocidas, longaniza y chorizo, poniendo parte de estas carnes en las calabacitas, cuando ya estén cocidas, y chiles verdes asados y mondados. Cuando ya estén es-

pesas, se sacan de la lumbre, se vacian en el platon y se adornan por encima con rebanadas de queso fresco, costillas de puerco, trozos de longaniza, chorizo, rebanadas de chorizon y morcon todo frito en manteca.

1194

Buey cocido á la choucroute

Guarneced el fondo de una cazuela con 125 gramos de tocino cortado en tajadas delgaditas; colocad encima de ellas 125 gramos de ternera igualmente cortados en pequeñas lonchas, y recubridlas con igual cantidad de tocino. Estas proporciones son á propósito para una ración de *choucroute* destinada á seis ú ocho personas. Colocad la *choucroute* encima de esta preparación y cubridla con 120 gramos de lonchas de tocino al que podreis añadir los restos de caparazones de ave triturados. Mojadlo con una taza de caldo y dejadlo cocer lentamente á fuego cubierto. Cuando todo esté perfectamente cocido, colocad la *choucroute* y los pedazos de tocino y de ternera en una fuente, en el centro de la cual pondreis el buey cocido y recién sacado del puchero.

1195

Caldo agrio

El caldo guardado de un dia para otro suele agriarse; para volverle su buen gusto, se vuelve á colocar al fuego y cuando esté en plena ebullición se le arroja algunos carbones encendidos. Estos se sacan del caldo colándolo.

Si este medio no fuere suficiente porque la acidez haya llegado á un grado muy avanzado, tómesese cinco ó seis gramos de potasa por cada litro de caldo; deshágase en un poco de agua, fíltrese y añádase esta agua, poco á poco, al caldo, que se probará frecuentemente, hasta que el sabor agrio haya desaparecido.

1196

Croquetas de cordero

Cortad en pedacitos cuadrados carne magra de cordero asado; mezclad exactamente esta vianda con igual cantidad de setas cocidas en caldo desengrasado, y cortadas tambien en pedacitos cuadrados. Por otra parte, preparad una requemada blanca de manteca; mojadla con consumado, un poco de jugo de asado y algunas cucharadas de gelatina reservadas á este efecto. Dejad reducir esta salsa hasta que sea muy espesa; retiradla del fuego: añadidle una trabazon de tres yemas de huevo; vertedla por encima de la carne del cordero asado, mezclada con las setas cortadas en pedazos; meneadlo todo y dejad que el guiso se enfríe. Una vez que es-

té bien frio, habrá tomado buena consistencia, lo que le hace bastante manejable. Tomad una buena cucharada de este guiso y echadla en un plato lleno de miga de pan bien desmenuzada. Revolved la croqueta de cordero dentro de la miga de pan á fin de que quede bien embadurnada; dadle una forma esferoidal y repetid la operacion hasta que todo el guiso quede convertido en croquetas panadas. Batid en un mismo plato dos huevos, yema y clara; añadidles tres yemas de huevo; pasad por esta trabazon las croquetas ya panadas y panadlas por segunda vez lo mismo que la primera. A medida que las croquetas hayan recibido esta preparacion, freidlas dentro de una fritura muy caliente, retiradlas tan pronto como hayan tomado buen color y servidlas inmediatamente, cubriéndolas de perejil frito. Sírvese al mismo tiempo una salsera con salsa parecida á la que ha servido para preparar las croquetas, pero algo ménos reducida, á fin de que sea ménos espesa.

En las grandes cocinas, se asa expresamente un cuarto de cordero, para hacer croquetas con su carne magra, y se emplea *veluté* en vez de requemada blanca de manteca, lo que hace que las croquetas de cordero sean mucho más delicadas.

1197

Consomme de ave a la crema

Se echan en una cacerola cuatro cuartillos de caldo de ave desangrado y frío; se muelen crudos cuatro muslos de gallina, mezclados con una cantidad igual de carne magra de vaca; se disuelve esta masa con un huevo y algunas cucharadas de agua fría, y se mezcla con caldo, al que se le agrega un poquito de perifollo y huesos de ave asada, cortados en pequeños trozos. Se pone la cacerola sobre un fuego moderado, y despues de agitar el líquido repetidas veces, se retira al primer hervor; al cabo de doce minutos durante los cuales se ha de mantener aquella al lado de la lumbre, se cuele el líquido por una servilleta perfectamente limpia.

Hecho esto, se engrasa un molde cilíndrico, y se cubre el fondo con un papel. En seguida se batan tres huevos completos y ocho yemas, con sal, un poquito de azúcar y nuez moscada; se disuelven los huevos en dos cuartillos de leche, se vierte la mezcla en el molde, y se pone éste en bañomaría, sin dejar que hierva, hasta que se solidifique la leche. Conseguido esto, se deja enfriar durante dos ó tres horas, y en el momento de servir la mesa se saca la crema del molde, se divide en trocitos, se echan en la sopera y luego se vierte encima el *consomé*, despues de haberlo colado y desengrasado cuidadosamente.

1198

Consommé de María Luisa

Se ponen á cocer en una olla, con seis cuartillos de agua y la

sal necesaria, dos libras de carne de vaca, una de ternera y media gallina tostada á llama viva para que adquiera color.

Después de espumada la olla, se le ponen zanahorias y puerros, se deja hervir el caldo durante cuatro horas por lo ménos, y por último, se cuele, se desengrasa y se sirve caliente.

Si se quiere hacer uso de esta preparacion para viaje, se deja reducir el caldo hasta que tenga gran consistencia; después de frio, se guarda en una botella que se ha enjuagado ántes con aguardiente catalan y se tapa aquella herméticamente, con lo cual se consigue que el *consommé* se conserve en buen estado durante dos semanas en invierno y una en verano. Basta disolver una cucharada en una onza de agua caliente, para obtener al momento un caldo excelente.

1199

Pipian de pepitas de melón para aves y carnes

Se doran en manteca, no muy caliente las pepitas que sean necesarias á la cantidad de pipian que se requiera hacer; se sacan y se doran en la misma grasa uno ó dos chiles secos desvenados, un puñado de almendras y un pedazo de pan. Se muelen primero las pepitas, después las almendras, el pan y los chiles, y en seguida se cuele todo junto con el caldo en que se cocieron las aves, agregándole una poca de agua caliente si fuera necesario. Se fríe el pipian en bastante manteca, moviéndolo constantemente para un solo lado no poniéndole la sal sino después que haya hervido mucho y esté de buena consistencia, á fin de evitar que se corte; se le agregan las aves ó la carne, se deja hervir otro poco y se aparta del fuego.

1200

Cebollas con gelatinas

Colocad en el fondo de una cazuela grande unas veinte cebollas de las mejores, bien peladas; ponedlas con la cabeza hácia bajo, encima de una capa de manteca. Echadles encima un vaso de agua; sazonalas con sal, pimienta, 60 gramos de manteca fresca cortada en pedazos. Hacedlas cocer desde luego á fuego muy vivo, cuando estén medio cocidas, disminuíd el fuego y dejad reducir la salsa hasta que desaparezca casi toda. Retirad entónces las cebollas de la cazuela, sin estropearlas; colocadlas en una fuente, echad algunas cucharadas de agua en la cazuela, á fin de que se desprenda el fondo de la salsa, verted esta salsa espesa encima de las cebollas en el momento de servir. Para los aficionadlos á las cebollas, este es uno de los mejores modos de prepararlas. A menudo, las cebollas se guisan de esta manera para que sirvan de adobo á diferentes platos, especialmente al lechon asado, que se sirve muchas veces con ellas.

Los demás usos de la cebolla en la cocina son tan numerosos y tan sabidos, que renunciamos á enumerarlos.

1201

Carnero adobado

Bien lavada la carne de pulpa, se divide en trozos de regular tamaño: en una vasija llena de agua se echa bastante sal de mar, debiendo quedar el agua tan salada, que poniendo un huevo en ella, sobrenade en la superficie; se echa la carne en esta salmuera, dejándose allí por tres días al cabo de los cuales se saca, dejándose escurrir un poco; polvoreaéndola con pimienta, se pone al sol para que seque. Muélanse unos chiles anchos lavados y desvenados con unos dientes de ajo; disuélvase esta masa en vinagre de yema, de manera que quede un caldillo espeso, y póngase allí la carne, para sacarla cuando se necesite, preparándola del modo siguiente: Póngase á remojar la carne en agua fría, ocho ó diez horas, mudándole el agua para que se desale bien; muélanse unos dientes de ajo, unas hojas de laurel, una ramita de tomillo y disuélvase esta masa en aceite de oliva; después se baña la carne con jugo, agréguesele la sal necesaria, póngasele la salsa de aceite, envuélvase en papel grueso untado con manteca, y póngase á la parrilla, volteándola constantemente para que quede bien cocida; cuando ya esté se le quita el papel, se vuelve á colocar en la parrilla, se le pone encima un comal con lumbre, untándole alternativamente aceite con ajo y jugo de limon, dejándola dorar hasta que críe costra.

Se sirve caliente con ensalada de lechuga, ó alguna de las salsas propias para asado.

1202

Pollos en alcaparrado

Se cuecen los pollos juntamente con chorizos, tajadas de lomo de puerco y lonjitas de jamon; se dividen después en cuartos y se frien en manteca; se sacan, y se frien allí mismo ajo y cebolla picados muy menudos, alcaparras y jitomates asados, molidas ambas cosas; se sazona la fritura con un poquito de clavo, pimienta y sal, agregándole las carnes, los cuartos de pollo, su caldo y un poco de vinagre; se dejará hervir hasta que el caldillo esté algo espeso, poniéndoles, al sacarlos de la lumbre, aceite, tornachiles en vinagre y aceitunas.

1203

Postre de huevo

Se hace almíbar clarificado, y de medio punto, con tres libras de azúcar; fuera de la lumbre, se le mezclan seis onzas de almendra, cuatro de nuez y tres de coco, todo molido; se pone al fuego, y cuando haya espesado un poco, se aparta, se le añaden cuarenta yemas de huevo, y después de bien in-

corporadas, se vuelve la pasta al fuego, dejándola tomar el punto de cajeta, lo que se conoce, cuando al menearla se ve el fondo del caso; se vacía en el platon, se le pone encima un comal con lumbre para que se dore, y despues de frío se adorna con almendras tostadas, pasas y canela molida.

1204

Huachinango en escabeche

Despues de limpios los pescados, se dividen en trozos, ó se dejan enteros si son chicos; se frien en aceite para que se cuezan, y se van poniendo luego en un platon, cuidando de no despedazarlos. En el mismo aceite se fríe bastante cebolla tierna cortada en ruedas, dientes de ajo mondados y sancochados, granos de pimienta, rebanadas de limon verde y hojas de laurel. Ya fríos el recaudo y el pescado, se pone en el fondo de un barrilito una capa de recaudo, se rocía con aceite y vinagre de yema, y se le echa una poquita de sal; se pone luego otra capa de pescado que se rocía lo mismo que la anterior, y de esta manera se van alternando las capas hasta llenar el barril, procurando que la última sea de recaudo, á la que se le echa encima bastante aceite, de modo que el escabeche quede bien cubierto, para que no se descomponga con el contacto del airc.

Se deja en reposo por ocho ó quince dias; cuando se vaya á servir, se pone con mucho cuidado en el platon, y se adorna por encima con aceitunas, alcapparras y chiles en vinagre.

Pueden prepararse con este escabeche toda clase de pescados frescos, lenguas de ternera y manitas de cerdo; y dura hasta un año en buen estado, siempre que el aceite y el vinagre que se empleen sean de buena calidad.

1205

Cuñete de mojarras

Despues de limpias y desescamadas, se enjugan, se revuelcan en harina y se espolvorean con sal y pimienta; se doran en aceite unos dientes de ajo mondados, se sacan, y se echan á freir las mojarras, volteándolas de un lado á otro, hasta que se hayan dorado; se sacan, se escurren bien del aceite y se dejan secar.

Se muelen los ajos, se disuelven en bastante vinagre de yema, añadiéndole un poquito de clavo y pimienta en polvo, y se pone á hervir con hojas de laurel, bastante tomillo, orégano, dos hojas de naranjo, ruedas de lima y cáscaras de limon. Así que haya dado uno ó dos hervores, se saca y se fríe en aceite. Despues de frío, se pone en el cuñete una capa de mojarras, otra de orégano, tomillo fresco y hojas de laurel, y encima una parte del recaudo que se coció en el vinagre; un poco de caldo, y así se van poniendo capas hasta henchir el cuñete, llenándolo bien con aceite crudo, y tapándolo perfectamente, para que sirva despues de ocho dias.

1206

Lengua mechada de ternera

Se golpea la lengua con un palo, y despues de bien lavada, se pone á cocer en agua con sal; en seguida se le quita el pellejo y se divide en raciones proporcionadas; se mechan con jamon cocido, y se ponen en una cazuela con manteca, rebanadas de chorizo, salchicha, jamon y cebolla, todo cocido, perejil deshojado y jitomate asado y molido, agregándole polvo de pimienta, clavo y nuez moscada en pequeña cantidad, un poco de vino generoso, y del caldo en que se coció la lengua, hasta que quede cubierta; se pone á dos fuegos y se deja espesar el caldillo. Al servirla, se adorna con aceitunas, alcapparras y chiles en vinagre.

1207

Carlota de manzanas ó perones

Se dividen por la mitad quince manzanas, se mondan y se les quitan las pepitas; en seguida se hacen rebanadas muy delgadas, que se echan en una cacerola con cinco onzas de mantequilla, media libra de azúcar en polvo y unas rajadas de canela, y se ponen á cocer á fuego vivo cuidando mucho de que no se reduzcan á mermelada; estando cocidas, se sacan y se les quita la canela. Se guarnecen los lados y el fondo de un molde de cobre, liso, con soletas mojadas en mantequilla, procurando, al ejecutar esta operacion, que las soletas queden perfectamente unidas, pues no debe quedar ningun hueco; se echan encima las manzanas, se cubren con soletas mojadas en mantequilla, y se pone á cocer la carlota sobre rescoldo poniéndole encima un comal con muy poca lumbre, ó se mete al horno; cuando haya tomado un hermoso color, se vacía en el plato en que se ha de servir.

1208

Bizcochos de huevo

Se baten mucho cuarenta yemas de huevo, agregándoles poco á poco cuatro onzas de azúcar molida y tamizada; cuando ya estén bien espesas, se les va mezclando tambien lentamente cuatro onzas de manteca derretida, medio cuartillo de aguardiente catalán, lo que se tome con tres dedos de carbonato en polvo, y la harina que sea necesaria para que la masa quede tan suave, que se sobe sin trabajo. Despues de bien amasada, se forman los bizcochos y se meten á cocer al horno, que debe estar de un temple regular.

1209

Buñuelos rellenos

Se amasa libra y media de harina, con tres huevos, me-

dia taza de manteca derretida, el jugo de dos naranjas dulces, una copa de tequesquite asentado y medio pozuelo de agua tibia, en la que se hayan hervido unas cascaritas de tomate. Despues de bien trabajada la masa, se deja reposar por media hora, cubriéndola con una servilleta para que no forme costra; en seguida se extiende con un palote hasta que quede muy delgada, y entonces, con un saca — bocado, se van cortando los buñuelos. Se rellenan con alguna pasta dulce, pasas, almendras y piñones, y se cubre el relleno con otra ruedita de masa, repulgándoles las orillas y haciéndoles en el centro un hoyito con el asiento de una taza: se fríen, y se sirven con almíbar hervido con vino blanco, canela, pasas, almendras y piñones.

1210

Crema de café en tacitas

Se tuestan dos onzas de café y se echa, al sacarlo de la lumbre, en dos cuartillos de leche que se habrá hervido con cuatro onzas de azúcar; se cubre la vasija perfectamente para que no se escape el vapor, y se deja enfriar la crema, colándose en seguida, con el objeto de quitar los granos de café: se ponen seis yemas de huevo en una cacerola, se disuelven con la crema, y colándola cuatro veces por el cedazo ó estameña, se vacía en las tacitas, se ponen éstas en baño de María, en un trasto expléndido, y se cubre con un comal con lumbre, para que se dore la crema.

1211

Panqué de licor de almendra

Se mezcla una libra de harina flor con otra de mantequilla derretida; se baten doce yemas de huevo, incorporándoles poco á poco una libra de azúcar molida y tamizada; se baten tambien las claras hasta que queden duras, se juntan con las yemas, y sin dejar de batir, se les va mezclando la harina. Se continúa el batido por dos horas, añadiendo al fin una taza de licor de almendra, batiéndose con él otra media hora. Concluida esta operación, se vacía la masa en moldes untados con mantequilla, y se meten al horno, que debe estar de un temple regular, para que el panqué quede bien cocido.

1212

Perones en natillas

Despues de mondados los perones, se dividen por la mitad, se les quitan los corazones, se mechan con rajitas de canela y se ponen en almíbar clarificada y de medio punto, dejándolos hervir hasta que aquél adquiera el punto de conserva, y volteándolos con cuidado para que no se deshagan.

Así que estén cocidos y la jalea de punto bajo, se sacan y van colocando en platos, formando con ellos una cama, que se cubre con la jalea mezclada con almendra molida, natillas y yemas de huevo batidas, de modo que se forme una pasta *sueltecita*, la que se pone un rato al fuego para que se cueza; se pone una cama de perones y otra de pasta, procurando que la de encima sea de ésta última, polvoreándola con canela molida y formando con ella flores ú otros dibujos.

1213

Ensoletado

Se hace almíbar con seis libras de azúcar; despues de clarificado, se le mezclan una libra de coco rallado, otra de almendra y otra de camote, molidas ambas; se deja hervir, y luego que espese, se saca de la lumbre; cuando se haya enfriado, se le añaden veinte yemas de huevo y una libra de natillas, volviéndose á poner á la lumbre hasta que al menear la pasta se vea el fondo del cazo. Se vacía luego sobre soletas rociadas con vino blanco, y se adorna, si se quiere, con figuras de pasta de almendra.

1214

Queso de hígado de cerdo

Se pican muy menudo, y en iguales cantidades, hígado de cerdo, sain y jamon, agregando cebolla y perejil, tambien picados, sal y especies molidas; se guarnece el fondo de una cacerola, á la altura de tres dedos con el picadillo, cubriéndolo con tiras de jamon; se pone una segunda cama de picadillo, y se procede de esta manera hasta llenar el molde, procurando que la última sea de tajadas de jamon. Se mete al horno, y despues de cocido, se saca y se deja enfriar. Antes de servirlo, se calienta el molde y se vacía el queso sobre un plato.

1215

Codornices á la parrilla

Se muelen un diente de ajo limpio, y un chile pasilla desvenado, bajando la masa del metate con un poco de aceite de olivo. Despues de limpias y vaciadas las codornices, se polvorean con sal y pimienta, se untan con esta salsa, se envuelven en papeles untados con manteca y se ponen á la parrilla sobre un fuego muy suave. Cuando ya estén cocidas, se les quita el papel, se untan con jugo de limon y se vuelven á la parrilla, cuidando, luego que se sequen, de untarlas con la salsa de chile.

Para hacer el caldillo, se muelen unos hígados de gallina, un pedazo de pan dorado en manteca, clavo, canela y pimienta; se fríe cebolla, picada muy menuda, y cuando

empiece á dorar, se hecha allí la salsa, agregándole un poco de caldo, y vinagre al gusto, y dejándola hervir un rato para que se sazone. Cuando vayan á llevarse las codornices á la mesa, se ponen en un platon, se les vacía encima el caldillo, que deberá estar muy caliente y de una regular consistencia.

1216

Salmon relleno

Se pone á cocer una coliflor en agua con sal; despues de cocida, se pica, se sazona con sal, vinagre, pimienta en polvo, y se mezcla con pan tostado y molido, perejil picado, un poco de aceite y huevo batido. Despues de limpios los pescados, se rellenan con este picadillo, se bañan con aceite, se envuelven en papeles aceitados, se atan con un hilo, y se ponen á cocer á la parrilla sobre un fuego suave; despues de cocidos se les quita el hilo y se sirven calientes en sus mismos papeles.

1217

Lengua de ternera

Se golpea la lengua con un palo, y despues de lavada, se mecha con tiritas de jamon, y se pone á cocer con sal, un poquito de vinagre, tomillo y laurel; cuando esté cocida, se le quita el pellejo, se divide en trozos y se pone en una cazuela untada con manteca agregándole cebollitas, chorizos, rebanadas de jamon y de salchicha, todo cocido, y perejil picado; se polvorea con pimienta y canela molidas; se le pone encima harina dorada en manteca, alcaparras, pasas, almendras, la sal necesaria, vino blanco, y un poco de caldo; se pone á dos fuegos y se deja hervir hasta que espese el caldillo.

1218

Chiles en nogada rellenos de bacalao

Después de desalado, limpio y cocinado el bacalao, se divide en longitas de regular tamaño. Se frien en manteca y aceite, ceboya, jitomate y perejil picados, todo en gran cantidad, y un diente de ajo tambien picado; cuando el recaudo esté algo frito, se le pone el pescado, un poco de pimienta molida y unas hojas de laurel; despues que haya hervido un rato, se saca el picadillo de la lumbre, se mezcla con una poca de harina, se incorpora con huevos batidos y se sazona con la sal necesaria. Se rellenan los chiles con esta pasta, se rebosan en huevo batido, se frien, se aderezan en un platon y se cubren en la nogada hecha del modo siguiente: Bien mondadas las nueces, se echan á remojar un rato, se pelan y se muelen juntamente con un chile ancho remojado y desvenado, un pedacito de nuez moscada y una rajita de canela.

Se pone á la lumbre una cazuela con manteca, y cuando ya esté caliente, se fríe allí la nogada, cuidando de menearla constantemente para un solo lado, poniéndole la sal hasta despues que haya hervido mucho, y cuando vaya á sacarse de la lumbre, para que no se corte.

1219

Pollos en salsa de higados

Despues de cocidos los pollos, se untan con aceite, pimienta en polvo y limon; se ponen á asar á la parrilla, y se sacan antes que se doren. Se muele un pedazo de pan dorado en manteca, los higados de los pollos, clavo, canela, pimienta, jitomate asado y un trocito de nuez moscada. Se fríe lo molido, agregándole el caldo en que se cocieron los pollos, trozos de jamon cocido, un poquito de vinagre y la sal necesaria; se echan aquellos divididos en cuartos, dejándolos hervir en el caldillo que quede un poco espeso. Antes de servirlos se adornan con alcaparras, aceitunas y tornachiles.

1220

Jamon cocido y frio para intermedio

Se le quita al jamon lo malo que tenga sin separar el pellejo ó la costra: se deja en agua el tiempo que sea necesario para que se desale, se envuelve despues en un lienzo limpio, y se mete en una olla á propósito; se echan allí seis cuartillos de agua, igual cantidad de vino tinto, zanahorias, nabos, cebollas, un manojo surtido de toda clase de yerbas finas, y se deja cocer el jamon por cinco ó seis horas á fuego suave. Cuando esté cocido, se deja enfriar en el mismo caldillo, se saca en seguida y se le quita suavemente la cubierta sin separar lo gordo; se le pone encima perejil picado y pimienta en polvo, se cubre con miga de pan pasándole por encima una pala de hierro hecha áscua, para que la miga se impregne en la grasa y tome un hermoso color. Se sirve frio como intermedio.

1221

Sopa de macarrones

Se echa una libra de macarrones en agua hirviendo, un trozo de mantequilla, sal y una cebolla; se dejan hervir por tres cuartos de hora, se ponen luego á escurrir y se fríen en mantequilla. En seguida se muelen seis yemas de huevo y una pechuga de gallina, cocidas ambas cosas, bajando lo molido con el caldo de la gallina, y poniéndole cuanto sea necesario para formar un caldillo algo espeso. Despues, en una cacerola untada con mantequilla, se pone una cama de macarrones y otra de queso de Flandes, rayado, que se moja

en el caldillo preparado, de esta manera se van poniendo y mojando las camas, hasta concluir con una de queso, se sazona la sopa y se pone á dos fuegos suaves, dejándola hervir para que quede completamente seca.

1222

Ostras guisadas

Despues de limpias y despegadas de las conchas, se perdigan en su misma agua, se enjugan y se pican muy menudas; se mezcla migajon de pan remojado en leche, con perejil, cebolla, jitomate y anchoas, picado todo muy menudo, sal, polvo de pimienta, mantequilla fresca, y se revuelve todo con las ostras, ligándose con algunas yemas de huevo, y agregando un poquito de vinagre y un chorrito de aceite; se echa esta salsa en las conchas, se polvorean con pan rallado, se rocían con una poquita de mantequilla, se ponen sobre la parrilla y se dejan cocer á dos fuegos suaves.

1223

Pámpanos adobados y rellenos

Se muelen chiles anchos, desvenados y remojados, un diente de ajo, unas hojitas de orégano, dos ó tres pimentas y una hoja de laurel; se suelta la masa con un poco de vinagre, y se echan en este caldillo los pescados, ya limpios, para que se adoben; se rellenan despues con un picadillo hecho de la manera siguiente: se fríen en manteca, coliflor y ejotes cocidos, jitomate y cebolla crudos, todo picado, y perejil deshogado, sazoniéndose con sal, clavo y pimienta molidos; cuando el recaudo esté bien frito, se le ponen huevos á medio batir, y estando ya cuajados, se sacan los pescados del adobo, se rellenan, se envuelven en papeles aceitados y se fríen en manteca ó se ponen á la parrilla, cociéndolos á dos fuegos suaves.

1224

Picadillo de carne de puerco para rellenos

Despues de lavada la carne de lomo, se pica muy menuda, se forma con ella una bola y se pone á cocer en agua con sal, y un trozo de chorizon; estando cocida, se saca y se muele un poco; se fríen en manteca, cebollas, jitomates, ajos, y chiles verdes picados; se echa despues en la fritura la carne y el chorizon, deshaciéndolo para que se mezcle con el picadillo, que se sazona con nuez moscada, pimienta y clavo molidos, añadiéndole perejil y almendras picadas, un poco del caldo en que se coció la carne, pasas, almendras, piñones y alcaparras; cuando todo esté cocido, y el caldo haya resecado un poco, se le agregan aceitunas partidas y deshuesadas, pedacitos de jamon y de huevo cocidos, y un poco de vinagre y de aceite.

Con este picadillo, que debe quedar un poco seco, se rellenan toda clase de aves, pescados, carnes y legumbres.

1225

Postre de leche

Se hierve la leche con azúcar y canela, se cuele, y se le mezclan yemas de huevo, en proporcion de tres para cada cuartillo; se vuelve al fuego, cuidando de menearla para que no pegue, y dejándola hervir hasta que adquiriera la consistencia de atole. Despues, en un platón untado con mantequilla, se pone una cama de huevos batidos mezclados con azúcar cernido, hasta que se endurezcan; encima se pone otra de mamon frío, luego otra de pasas, piñones, pedacitos de almendra y de nuez, y sobre ésta otra de leche cocida; de esta manera se van alternando las camas hasta llenar el platón, pero sin poner en el centro ninguna del huevo batido con azúcar que sólo se echará por las orillas con el objeto de que todas las camas queden unidas, procurando que la última sea de huevo batido para que despues de cuajado el postre, quede como envuelto en huevo. Se pone el platón á dos fuegos, se dora el dulce por todos lados, y despues de frío, se le pone por encima azúcar cernido y canela en polvo.

1226

Torta de coco en vino

Se baten por separado diez y ocho yemas y ocho claras de huevo, que se juntan despues de batidas, y se mezclan con un coco rallado, dos onzas de bizcocho ó pan de huevo molido y una poquita de canela en polvo; se echa todo en una cacerola untada con manteca, que se pone en baño de María, y se tapa con un comal ú hoja de lata con lumbre encima; despues de cocida la torta, lo que se conoce, cuando metiendo un popote sale limpio, se saca de la cacerola y se envuelve en una servilleta; estando ya fría, se echa en almíbar clarificado y de punto bajo, hecho con cuatro libras de azúcar; se deja hervir en él, y al sacarse de la lumbre se le añade la cuarta parte de un cuartillo de vino jerez.

1227

Mamones de almidon

Se baten veinticuatro huevos, separadas las claras de las yemas, hasta que se pongan duros, y se mezclan con las claras dos pozuelos de azúcar cernido; estando bien incorporada se añaden las yemas, revolviendo bien la mezcla, y añadiéndole ocho onzas de almidon cernido, que se va echando con una mano miéntras con la otra se continua el batido, para que el almidon no forme grumos; luego que los ingredientes queden bien incorporados, se vacía la mezcla en cajas de papel untadas con mantequilla llenándolas sólo hasta

la mitad. Inmediatamente se meten al horno, que deberá estar á un calor muy suave, para que se cuezan los mamones sin que se quemem.

1228

Mazapanes de almendra

Se mondan en agua caliente tres libras de almendra, se ponen á secar en un cedazo despues de haberlas enjugado con un lienzo, y se muelen en un metate, echando clara de huevo al estarlas moliendo, para que no se aceiten. Estando muy remolida, se echa la pasta en libra y media de almibar clarificado, de punto de flor, y se revuelve bien con la cuchara, cuidando de que no se pegue al fondo del cazo; cuando la pasta esté de punto, lo que se conoce en que tocándola con el revés de la mano y levantando ésta con prontitud, no se pega en ella ningun fragmento; se echa en una plancha de cobre estañada, y se polvorea por todas partes con azúcar, dejándola reposar hasta que se enfríe; se pasa entónces á una tabla limpia, se cortan los mazapanes con moldes, de la forma que se quieran; se colocan con cuidado sobre un papel y se ponen á cocer á dos fuegos suaves, procurando que queden de igual color por todos lados.

1229

Mostachones de almendra y huevo

Se hace almíbar clarificado con 3 libras de azúcar; cuando esté de punto de juntar en el agua, se saca de la lumbre, y se le mezcla una libra de almendra molida, y las yemas de huevo que sean necesarias para que la masa quede amarilla; despues de que todo esté bien incorporado, se vuelve la mezcla al fuego dejándola que dé unos hervores para que el huevo quede cocido; se saca entónces y se bate la pasta hasta que quede manejable; se vacía en un plato, se junta y se tapa con una servilleta para que no se reseque, se forman los mostachones dándoles una forma circular, se revuelcan en canela molida, y se graban con molde de la forma ó dibujo que se quiera.

1230

Rosquitas de almendra y coco

Se hace almíbar clarificado con libra y media de azúcar, y cuando esté de punto bajo, se le mezcla un coco grande, rallado y molido; se deja hervir, y así que haya espesado, se le añaden cuatro yemas de huevo, cuatro onzas de almendra molida y un cuartillo de leche, revolviendo la mezcla sin dejar de menearla para que no se pegue; cuando se vea el fondo del caso, y que la pasta no salte ni truene, se aparta de la lumbre, se bate un poco, y en cuanto haya cuajado, y antes

que se reseque, se saca por jeringa sobre una servilleta y se forman las rosquillas.

1231

Empanadillas

Se mezclan tres libras de harina flor con una libra de manteca derretida y fría, añadiendo una poquita de agua de sal y otra de tequesquite asentado, con el objeto de que la masa quede suave, despues que los ingredientes queden bien incorporados y la masa manejable, se extienden separadamente las porciones de cada empanadilla, se rellenan con picadillo de carne ó de pescado, se doblan repulgándose la orilla, se fríen en manteca y se espolvorean, despues de frías, con azúcar tamizado.

1232

Bobos en alcaparrado

Se lavan y destripan los pescados, se enjugan con una servilleta, se untan por dentro y por fuera con limon y sal, y se ponen á cocer, envueltos en papeles bien llenos de manteca, volteándose constantemente de un lado á otro; despues de cocidos, se les quitan los papeles y se sirven con una salsa hecha del modo siguiente: se desalan en agua las alcaparras, se muelen y se fríen en una poquita de manteca, añadiéndoles sal, si les falta, un poco de vinagre, cebollas cocidas, aceitunas, tornachiles y bastante aceite.

1233

Huachinangos rellenos

Se muelen clavo, canela, pimienta, un pedacito de maicis y sal; se disuelve lo molido en una poquita de agua, y con todo ésto se untan los pescados por dentro y por fuera, despues de limpios. En seguida se rellenan con cebolla, perejil, alcaparras y aceitunas, todo picado muy fino; se cierran, se amarran de arriba á abajo con hilo grueso, se envuelven en dos ó tres papeles untados con manteca, se ponen en una sarten con aceite, y se hacen cocer á fuego sumamente suave, volteándolos de vez en cuando y teniendo cuidado de agregarles aceite en caso que les falte. Despues de cocidos se les quita el hilo y los papeles, se colocan en el platon, y se sirven con mayonesa ó cualquiera otra salsa.

1234

Albóndigas de bacalao

Después de desalado y cocido el bacalao se le quitan las espinas, se pica muy menudo y se revuelve y amasa con pan

rayado, pedacitos de ajo y perejil picados, pimienta y clavo molido y huevos batidos, un poquito de vinagre y sal. Estando bien sazonada la mezcla, se hacen las albóndigas y se van friendo en aceite caliente. El caldillo se hace con un pedazo de pan frito en manteca, yemas de huevo cocidas, pimienta, clavo y culantro, todo molido, y perejil picado.

1235

Sesos de vaca á la marinera

Después de mondados perfectamente los sesos y de mantenerlos durante varias horas en agua tibia para que queden perfectamente limpios, se ponen á cocer con tiras de tocino, dos vasos de vino blanco, otros dos de caldo, ruedas de cebolla, zanahorias, ramas de perejil, tomillo, laurel, cebolletas, pimienta y sal, y cuando aquellos se hayan cocido bien, se echa manteca en otra cacerola, donde se ponen las cebollas, espolvoreadas con harina; se agrega el caldo en que se han cocido los sesos, después de tamizado, y luego que se hayan cocido todos los ingredientes, se aderezan los sesos y se derrama encima la salsa obtenida.

1236

Crema de pasteles

Mézclense 8 yemas de huevo, tres claras, con 8 cucharadas de harina de arroz ó de trigo, 5 onzas de azúcar y 32 de leche; agréguese el aroma que se juzgue oportuno, y caliéntese la mezcla en una cacerola á fuego lento, removiendo constantemente el contenido con una cuchara de madera. Cuando haya llegado á su punto y no huelga ya á harina, se cubre la preparación, se echa en un plato, y al servirla se tuesta con azúcar y una pala ardiente. Casi siempre se emplean tales cremas para rellenar tortas, pasteles y otros mil productos de repostería.

1237

Empanadas de asador

Se baten media libra de arroz é igual cantidad de azúcar molido, con 8 yemas de huevo y el vino necesario para poder formar una pasta muy suave. Se limpia un pichon ó cualquiera otra ave de igual tamaño, se le quita el pescuezo y los alones muy á raíz, se unta de sal y especies finas bien molidas, se envuelve en un papel untado con manteca, se ensarta en el asador y se pone á cocer á fuego lento. Después de cocido se le quita el papel y se deja dorar; en seguida se le unta del batido de harina, se pone á la lumbre y conforme se vaya secando, se le van dando baños alternados de manteca y de harina, untados uno y otro con plumas, hasta que el ave quede bien cubierta, dándole el último baño de manteca; cuando ésta se haya secado, se quita el ave del asador y se sirve caliente.

1238

Bizcochos para licores

Con una libra de azúcar, se pone media docena de huevos en una fuente, y se bate todo durante una hora con una cuchara de madera; después se va adicionando hasta una libra de harina en pequeñas cantidades, sin dejar de batir durante media hora; agréganse las claras también batidas, y por último, con una cuchara se forman los bizcochos dentro de cajitas de papel, untadas de manteca, y se ponen á cocer en un horno bastante caliente.

1239

Jalea de piña

Después de hecha la conserva de piña, se saca la fruta que se dejará cubrir, y de la miel se mezcla cuartillo y medio con uno de jalea de tejocote dulce, ó con cola de pescado, para darle la consistencia de jalea; se deja hervir, y así que la miel haya subido de punto, de modo que la jalea pueda dividirse con una cuchara se aparta, se espuma, se deja reposar un rato, y se vacía en los trastos en que se ha de servir ó en los moldes.

1240

Camarones fritos

Después de cocidos y limpios, se frie en aceite un diente de ajo machacado; así que se haya dorado, se saca, se espolvorean los camarones con sal y pimienta, y se echan á freír en el aceite, se colocan luego en el platon, y se les pone encima perejil picado, aceite y vinagre.

1241

Pescado bagre empapelado

Después de bien lavado el bagre, se enjuga, se pone en una cazuela un papel enmantecado, se revuelca el pescado en pan rallado y se pone sobre el papel. Se pica cebolla y jitomates, bastante perejil, unas hojas de laurel y un diente de ajo machacado y se revuelve todo con aceite, vinagre, la sal necesaria y un poco de pimienta y clavo en igual cantidad. Se pone la cazuela á dos fuegos suaves, y cuando el pescado esté bien cocido, se deja reposar al calor, y ántes de servirlo, se le hecha por encima jugo de limón.

1242

Salmon marinado

Se cortan las lonjas de salmon en tiras y se ponen á mari-

nar en un caldillo hecho con el jugo de dos limones, ó un poco de vinagre, sal, pimienta, laurel, tomillo, cebollas rebanadas y enteras, y cinco ó seis clavos de especie. Se deja el pescado en este caldillo por dos horas, y en seguida se saca, se enjugan las tiras entre dos lienzos, se revuelcan en harina, se frien en aceite ó mantequilla, y se sirven guarnecidas con perejil frito.

1243

Flan de leche

Se mezclan 16 yemas de huevo con una libra de azúcar blanca molida y una cucharada de almidon en polvo; se bate todo bien, hasta que los diversos ingredientes formen una masa uniforme. Miétras se hace esta operacion, en una cacerola se ponen á derretir 4 onzas de azúcar sin agua, y cuando esté reducida á caramelo claro, se derrama sobre las yemas un cuartillo de leche pura, cuidando de no echar agua en el flan para que no se corte; se van mezclando con mucha lentitud la leche y el azúcar con las yemas, sin dejar de menearlas con un cucharon de madera, de derecha á izquierda. Así que la mezcla esté bien ligada se le agregan unas gotas de esencia de limon ó unas raspaduras de la corteza de dicha fruta; se echa en la cacerola, y se pone á cocer en el baño maría durante 4 ó 5 horas, y á fuego bastante activo tapando bien la cacerola y colocando algunas brasas sobre la tapadera. Luego que el flan esté cocido, lo que se conocerá cuando introduciendo un popote en el centro sale perfectamente limpio, se retira la cacerola de la lumbre, y cuando aquella se haya enfriado, se pone el flan en el plato que ha de servirse.

Para darle un gusto más agradable se cuece ántes la leche y se introduce en ella una muñequilla de café tostado, retirándola de la leche en el momento oportuno. Cuando se desee que el flan resulte más consistente se le agrega mayor cantidad de almidon y mayor número de yemas.

1244

Filetes de lenguado escabechados

Meted en una vasija de porcelana dos cebollas cortadas en pedazos delgados, y un puñado de perejil groseramente picado. Exprimid encima de ello el zumo de 2 ó 3 limones; haced remojar en este escabeche los filetes de lenguado ligeramente polvoreados de sal fina mezclada con un poco de pimienta. Revolvedlos para que se impregnen bien de zumo de limon. Al cabo de dos horas, haced escurrir los filetes de lenguado; secadlos, enharinadlos bien y hacedles tomar color en una fritura muy caliente: Colocadlos en una fuente y rociadlos con una salsa de tomate.

1245

Besugo á la vizcaína

Despues de vaciado, escamado y limpiado el besugo del modo ordinario, se seca con un lienzo y se echa un poco de sal, untándole bien de manteca, no solo por el exterior, sino tambien por el vientre y agallas. Aparte se corta cebolla, ajo y un poquito de perejil; se rehoga con manteca, y cuando la cebolla ha tomado un hermoso color dorado, se pone en la besuguera, colocando encima el pescado; se vuelve á la lumbre, poniendo tambien fuego encima de la tapa, á fin de que cueza suavemente y por igual, y cuando está suficiente cocido, y momentos ántes de servirlo, se le echa un poco de buen vinagre, y luego se sirve.

1246

Manjar blanco con huevo y agua de azahar

Se echan en 12 cuartillos de leche, media libra de arroz molido y pasado por un tamiz, una libra de azúcar y 4 yemas de huevo; se pone todo á cocer, y cuando esté á medio punto, se le echa una taza caldera de agua de azahar, dejándose hervir hasta que esté tan espeso, que echándose una gota en el plato, se despege con facilidad.

1247

Anguila á la montañesa

Córtese la anguila en trozos de 7 á 8 centímetros; échen-se en agua hirviendo, salada y acidulada, y al cabo de cinco minutos pónganse aquellos á escurrir. Por separado, se derrite un trozo de manteca, se agrega un poco de harina, sin dejar que se tueste y adquiera color rojo; se remoja en vino blanco y agua en partes iguales, pudiendo sustituir el agua hirviendo con caldo; se adiciona la sal y pimienta correspondiente, un ramillete de hierbas, y se pone la anguila en esta salsa con cebollitas para que se cueza media hora; despues se sacan las cebollas, se traba la salsa con dos ó tres yemas de huevo, se acidula con el zumo de un limon, se ponen los trozos en la fuente, se derrama encima la salsa ó se utiliza este guiso para *vol-au-vents*.

1248

Aves en fricasé

Se doran en manteca ó mantequilla: harina, clavo y pedacitos cuadrados de jamon; se frien allí mismo ajos y cebollas, agregando despues un poco de caldo y las aves crudas despedazadas, que se dejan cocer á fuego suave, sazonándolas con canela, clavo, nuez moscada y sal. Así que estén bien

cocidas, se pone en un sartén perejil picado, nuez moscada y zumo de limón ó naranja ágría; se van echando allí, y batiendo á la vez las yemas de huevo que sean necesarias, añadiéndoles después caldo frío; luego que estén desleídas, se echan en otro sartén ó cazuela que se pone sobre fuego moderado; se menea la salsa constantemente, y cuando ya esté de punto, se vacía sobre las aves.

1249

Calabacitas rellenas

Se dividen las calabacitas en dos partes á lo largo y se ponen á cocer en agua de sal; después de cocidas se les sacan las tripas, se pican y se mezclan con cebollas, gitomate, perejil y ajo, todo picado; se frie esto y se sazona con sal y polvo de pimienta dejándose hervir hasta que quede seco. Cuando ya esté frío se revuelve con queso añejo rayado, huevos batidos y raspadura de pan. Con este picadillo se rellenan las calabacitas, se ponen en una cazuela con manteca y se dejan dorar á dos fuegos suaves, echándoles encima una salsa de perejil y gitomate, picados y fritos y con un poquito de aceite y de vinagre y sazonada con la sal necesaria.

1250

Pulpa de buey aprensada

Se pone á remojar la pulpa para que se desangre; cuando ya esté blanca, se pica y se unta con las siguientes especias, clavo, canela, pimienta fina y cáscaras de pimienta de Tabasco, todo molido. En un poco de vinagre se muelen unos dientes de ajo crudos y un chile ancho; con esta masa, que debe quedar un poco espesa, se unta la carne, se echa en una olla y se le cubre la boca con un lienzo; después de 24 horas se voltea la carne, se vuelve á cubrir la olla, se deja reposar por el mismo tiempo, agregándole en seguida una parte de agua, dos de vinagre, unas hojas de laurel, y la sal necesaria. Se cubre la boca de la olla con una cazuela, tapándole las orillas con engrudo, se pone á cocer la carne á fuego suave, y después de cocida, se saca, se envuelve en lienzos limpios y se mete á la prensa.

1251

Cubiletes rellenos

Se baten 15 yemas de huevo por espacio de media hora; se les echan 2 onzas de azúcar molido, 2 de manteca derretida, sal, un poquito de tequesquite en polvo, y medio pocillo de vino blanco; se amasa con la harina que pueda mojar, y estando de punto que haga ojos, se extiende con el palote, se sacan las rueditas con un molde y se rellenan con cualquiera pasta seca. Se untan con mantequilla y se meten á cocer al horno, ó se frien en manteca, y se revuelcan después en azúcar y canela molidos.

1252

Duraznos á la crema

Mondados los duraznos y deshuesados, si se quiere, se les da un hervor en agua y se echan en almíbar clarificado hecho con libra y media de azúcar, para cada 12 duraznos; cuando el almíbar les haya penetrado bien, se vacían en un trasto de barro ó porcelana. Al día siguiente se pone el almíbar sólo en la lumbre para que tome punto alto de conserva; se aparta de la lumbre y ya frío se le mezclan 4 onzas de almendra pelada y molida, medio cuartillo de natillas y 12 yemas de huevo batidas. Se vuelve la mezcla al fuego, se echan en ella los duraznos para que den un hervor, se sacan luego y se deja que la pasta tome el punto de cajeta; se vacía entonces sobre los duraznos y se dora por encima con un comal con lumbre.

1253

Mayonesa á la Burnet

Se pone una yema de huevo cruda en un trasto hondo, con una poquita de sal y el jugo de un limón; se bate constantemente con un batidor de madera, poniéndole poco á poco aceite de olivo, hasta que se embeba un cuartillo; al paso que la salsa va espesando, se le añade un poco de vinagre de yema y la sal necesaria.

Esta salsa sirve para las carnes y pescados en frío, ó para legumbres cocidas en agua con sal.

1254

Carpas en estofado

Se echan en una cacerola, agua y vino blanco en cantidades iguales, macís, pimienta gruesa, sal, unas cebollas enteras y un manojito de yerbas finas; se ponen á cocer allí las carpas, se cubre la cacerola, y se deja hervir el caldillo una hora á fuego muy suave; al cabo de este tiempo se sacan las carpas y se ponen á escurrir. En otra cacerola se echa medio cuartillo de vino blanco, dos anchoas picadas, una cebolla, un poco de limón, 4 onzas de mantequilla revolcada en harina, una poca de crema fresca de leche y una taza grande del caldo en que se estofaron las carpas. Se deja hervir todo por algunos minutos, se añaden á la salsa dos yemas de huevo mezcladas con una cucharada de crema y se le exprime la mitad de un limón. Se disponen las carpas en un plato y se les echa encima la salsa bien caliente.

1255

Mamones de almendra

Se muele una libra de almendras dulces, poniéndoles de

cuando en cuando clara de huevo, para que no se aceiten; se baten 24 yemas de huevo, echándoles poco á poco una libra de azúcar molido, hasta que la pasta haga ojos, y despues se baten tambien las claras por separado; se reune todo y se le añade una cucharada de almidon cernido. Esto se bate con prontitud, se va echando en cajitas de papel ó en moldes de hojalata untados con mantequilla y se meten al horno para que se doren.

1256

Liebre en pebre

Despues de limpia y cocida en agua con sal, se divide en cuartos, que se frien en manteca tambien con sal; se sacan despues de fritos y se echan en la misma manteca, alcaparras, pan tostado, clavo, pimienta y pimenton molidos; en seguida se añaden cebollas cocidas, perejil picado, aceite, vinagre, los cuartos de la liebre, y caldo de la olla, dejándose sazonar y espesar el caldillo. Al servirse se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y alcaparras.

1257

Lengua de ternera en tapado

Se golpea la lengua con un palo para que quede suave, y se pone á cocer en agua con sal; cuando esté á medio cocer, se saca, se despelleja, se vuelve á poner á la lumbre, y despues de cocida, se divide en rebanadas delgadas. Se frien en manteca, cebollas, jitomates y calabacitas rebanadas, ajos picantes y tiras de chile verde; se unta una cazuela con manteca, se pone una cama de recaudo y otra de lengua, se polvorea con pimienta y clavo en muy poca cantidad, y se ponen encima, alcaparras, aceitunas y bastante perejil picado. De esta manera se van alternando las camas hasta llenar la cazuela; se le echa caldo y un poco de vinagre, y se pone á dos fuegos suaves para que se consuma el caldillo, no dejándole sino el necesario para que no se queme el tapado.

1258

Mazapanes rellenos

Se hace una pasta con una libra de azúcar cernido, otra de almendras mondadas y mortajadas y una poca de agua de azahar; se forman con ella piezas pequeñas y huecas, como platos, tazas, cubos, etc., que puedan contener el relleno, dejándose de un grueso regular, para que no se deshagan ó rompan cuando se humedezcan con el contenido; se ponen á secar, se rellenan con alguna pasta dulce, siendo muy á propósito para todo esto la de almendra, añadiéndole yemas de huevo batidas con vino, ó mezclada con natillas y canela; despues de rellenos los mazapanes, se polvorean con azúcar cernido, ó canela, ó grajea, segun sea la pasta del

relleno, y se meten al horno, que debe estar poco caliente, teniéndose sólo allí un rato.

1259

Mermelada de membrillo

Divididos los membrillos en 4 partes, se lavan, se les quitan los corazones y se ponen á cocer; despues de cocidos, se pasan por un cedazo, y se pesa la pasta. Se hace almíbar, en proporcion de libra y media de azúcar para cada libra de membrillo, se clarifica y se deja cocer hasta que esté de punto de quebrar en el agua, separándolo entónces de la lumbre á fin de que no suba de punto. En seguida se va mezclando lentamente la pasta con el almíbar, batiéndola á la vez, para impedir que se queme la miel y que el membrillo se haga grumos; se continúa batiendo el dulce por largo rato, hasta que se sienta pesado, vaciándolo entónces en los moldes.

Es necesario cuidar de que el batido se haga para un solo lado, porque de lo contrario, se corta la mermelada y no llega á cuajarse.

Si se quiere que quede muy blanca, se hace con el membrillo crudo, rallado dentro del agua para que no tome color, y luego que se haya escurrido, se echa en el almíbar, que se deja hervir hasta que esté de punto.

1260

Ante de almendra y vino

Se hace almíbar muy clarificado con 4 libras de azúcar, y cuando tenga punto de espejo, se le pone una libra de almendra molida, dejando hervir la mezcla hasta que vuelva á recobrar su primer punto. Se saca entónces de la lumbre, y se pone sobre capas de mamon rebanado, mojado con almíbar de medio punto mezclado con vino; se polvorea cada capa con canela molida, y se adorna la última con piñones, pasas y almendras tostadas.

1261

Jamon en frío para intermedio

Se despoja el jamon de lo malo que contenga, sin separar el pellejo ó la costra; se deja tres dias en agua para que se desale, aumentando ó disminuyendo el tiempo segun sea necesario; se envuelve en un lienzo limpio, se coloca en una olla grande y se echan allí 6 cuartillos de agua, igual cantidad de vino tinto, zanahorias, nabos, cebollas, yerbas finas y una poquita de sal, dejando cocer el jamon por 6 horas á fuego suave. Despues de cocido, se deja enfriar en su mismo caldillo, se saca y se le quita suavemente el lienzo sin separar el gordo, poniéndole encima perejil picado y polvo de pimienta; se cubre con pan rallado y se le pasa por encima una

pala de hierro hecha ascua, para darle un hermoso color dorado.

1262

Pasteles de almendra

Se muelen 3 libras de azúcar, con una de almendra, hasta que la pasta quede sumamente fina; se forman entonces los fondos y cubiertas de los pasteles, implemente con la mano ó con moldes, y se dejan secar por un día; al siguiente se rellenan con alguna conservilla seca ó pasta dulce, que bien podrá ser la siguiente: dos cuartillos de leche, 20 onzas de azúcar, y ocho yemas de huevo; se mezcla todo y se pone á hervir; cuando al menearla se desprege del caso, se saca, se deja enfriar, se rellenan los pasteles y se meten al horno para que se doren, ó se dejan blancos.

1263

Jaletina de frambuesas ó fresones, vainilla y leche

Se prepara una crema con diez y seis yemas de huevo, 6 onzas de azúcar, 4 cuartillos de leche, 2 ó 3 hojas de granetina y un trocito de vainilla; se deja hervir la crema hasta que tome el punto conveniente, se aparta entonces de la lumbre, se cuele y se le agregan los fresones limpios, volviendo la mezcla á la lumbre para que dé uno ó dos hervores; se sacan en seguida los fresones, y se pone el cazo en un recipiente que contenga agua; cuando la crema esté casi fría, se echa en los moldes y se colocan éstos en nieve, dejándolos así hasta que sea hora de llevar la jaletina á la mesa, y que la crema haya cuajado perfectamente.

Con esta misma preparacion se puede formar una carlota rusa. Para ésto, se fondea un molde de hojalata, circular y liso, con soletas, cortadas segun la forma del molde, procurando que no quede ningun hueco; se vierte luego la crema un poco tibia, se coloca el molde en nieve, y despues de media hora se vacía la carlota en un platón á propósito, sacándola con mucho cuidado.

1264

Pierna de cerdo en adobo

Se cubre la pierna enteramente, con jamon gordo, sazónándola con sal, especies finas molidas, ajo, perejil, cebollas, tomillo y laurel, todo picado muy fino; se echa en una olla, y se le ponen unas tajadas de jamon, cebollas rebanadas, cáscaras de zanahoria, nabos, un manojo de perejil, cebollas chicas enteras, unos dientes de ajo, cuatro clavos de especie, dos hojas de laurel, sal y pimienta gruesa; se deja sudar media hora á fuego suave y se humedece con medio cuartillo de aguardiente catalán, dos cuartillos de vino

blanco, y caldo; se deja cocer suavemente por siete horas, dejándola enfriar en su mismo caldillo.

Se sirve fría, como gran intermedio, con una salsa ligera y de buen gusto.

1265

Menudo de carnero relleno

Despues de bien limpio el menudo se pone á cocer en agua con sal, y ajos machacados; luego que esté cocido se divide en trozos pequeños, que se sancochan en bastante manteca; se sacan y se echan allí mismo gitomates asados y molidos, cebollas rebanadas, ajos picados y tiras de chile verde; cuando el recaudo esté un poco frito, se añade mucho perejil picado, clavo y pimienta molidos, sal, un poco de vinagre de yema, bastante aceite, alcaparras, aceitunas, chiles en vinagre, unas hojas de laurel, pimientos enteras, un poco de caldo y el menudo dejándose hervir suavemente para que se cueza; cuando esté casi seco, se le agregan chorizos cocidos, trocitos de jamon, de lengua y manitas de puerco, cuidando de que quede bien sazonado. Con este guisado se rellena otra pancita de carnero, que despues de bien limpia, se unta por la parte interior con manteca, ajos molidos, sal, pimienta en polvo y jugo de limon; se enrolla, de modo que no se salga el relleno y que forme una especie de almohadilla, se ata con hilo grueso, y se pone á cocer en una olla con agua, sal, manteca, ajos, tomillo y laurel; despues de cocido se le quita el hilo, se rebana y se sirven las rebanadas calientes, polvoreadas con pimienta y adornadas con ruedas de cebolla encurtidas en limon y sal.

1266

Pasta de almendra para imitar flores, frutas, etc.

Se hace almíbar clarificado y de punto de juntar en el agua, con dos libras de azúcar, y fuera de la lumbre se le mezcla 1 libra de almendra pelada y molida; cuando ambas cosas se hayan incorporado perfectamente, se vuelve la mezcla al fuego para que dé unos hervores, sin dejar de menearla para que no se pegue; se saca luego y se bate hasta que cuaje y enfrie, si despues de esta operacion queda la pasta muy blanda, se vuelve al fuego para que hierva, y si muy dura, se rocía con agua para que suavice, de modo que esté en buena disposicion para poderla manejar y formar las flores, frutas, etc. Para teñirla con los colores análogos á los de las cosas que se quieran imitar, se hace uso de la grana, sola ó mezclada con limon ó vinagre fuerte, el carmin, la canela en polvo, la vainilla, el añil, el zacatlaxcale, el verde de berro ó espinaca y del humo de ocote; para que la imitacion sea tan perfecta cuanto es posible, se mezclan los colores unos con otros si fuere necesario y para aplicarlos sobre la pasta se hace uso de un pincel. El modo de hacer las flores es el siguiente: Se hacen construir diferentes sacabocados de hojalata,

adecuados á las flores que quieran imitarse. Para hacer una rosa, por ejemplo, se tiñe la pasta con los colores á propósito, añadiéndole unas gotas de esencia de la respectiva flor. Se extiende cada porcion sobre un mármol muy terso, pasándole por encima un cilindro de hierro, hasta que la pasta quede tan delgada como el papel. Se cortan luego las hojas de la flor con el sacabocado y se pone en la punta de un alambre un botoncito redondo de algodón, sobre el que se vierten unas gotas de esencia, y se impregna luego en una disolucion de goma arábica, polvoreándola con azafran para imitar el pistilo. Al rededor del algodón se coloca un anillo de pasta para sostener las hojas de la rosa, que se pegan pasando por su extremidad un pincelito mojado en la misma goma. Debe cuidarse de apretar las primeras hojas y dar á todas su encorvadura, para que la imitacion sea perfecta. Los botones cerrados se hacen poniendo en la punta del alambre un pedacito de pasta rosa; cuando está seco, se cubre con otro de pasta verde, dándole una figura oblonga; se abre por la parte superior con unas tijeras, se forman 5 lengüetitas separadas, de modo que no se vea sino lo último de la pasta rosa, y se dentela cada una de las lengüetas, para imitar las hojas recientes. Las hojas del tallo se cortan con el sacabocado y se pegan al alambre mojándolas ligeramente y cubriendo éste con seda verde, conforme se van colocando las hojas, tanto para que queden más fuertes, como para imitar el color del tallo. Lo mismo se ejecuta respecto de las otras flores, cuidando de imitar bien el color del pistilo, estambre y corola, y de matizar y colorear perfectamente las hojas y flores.

Las frutas se hacen por medio de moldes de madera, coloreándolas como convenga y reuniendo exactamente los dos trozos de fruta, bañándolos para esto con una disolucion líquida de la misma pasta y limpiándolos despues perfectamente. Debemos advertir que las frutas se hacen con la pasta blanca, y despues de formadas se les da el color respectivo.

1267

Pescado á la parrilla

Despues de limpio y lavado, se enjuga bien y se unta por dentro y por fuera con sal, pimienta y mantequilla ó aceite; se pone á la parrilla y debajo de ella se echa en la lumbre, de cuando en cuando, una ramita de laurel, para que el pescado reciba el humo; se voltea con frecuencia, y se sigue untando con limon, pimienta y aceite, hasta que esté cocido y dorado. Se sirve caliente, poniéndole encima cebolla rebanada y perejil picado.

1268

Perdices empapeladas

Despues de vaciadas y pasadas por la llama, se dividen

en dos partes del cuello á la rabadilla, separando los trozos: se sancochan en una cacerola con mantequilla y se dejan en ella 8 minutos, lo que bastará para que queden casi cocidas cuando son tiernas; se ponen á enfriar en un plato y se les echa encima perejil, tomillo, yerbabuena y cebollitas, todo picado muy fino: cuando los trozos estén frios, se cortan unos papeles cuadrados del tamaño que sea necesario para que cada uno pueda contener una mitad de la perdiz; se extiende aceite sobre el papel, se pone en él una lonja de jamon muy delgada, encima la mitad de la perdiz con sus yerbas, y se cubre con otra lonja de jamon; se doblan los papeles en forma de alcatraces y se ponen sobre la parrilla á fuego muy suave, media hora ántes de comer; se aderezan en un plato, en forma circular sobre una sustancia ligera de papas, chícharos ó cualquiera otra legumbre.

1269

Pechugas de pato en aceite y vinagre

Se echa en una cazuela un cuartillo de aceite, se doran en él unos dientes de ajo enteros, y se añade bastante vinagre fuerte, tomillo, laurel y mejorana; cuando ya quiera hervir se saca, para que no se eche á perder, se vacía en una olla y se echan allí las pechugas de 5 patos, que se cuecen ántes con sal. Se tapa muy bien la olla, y despues de tres dias, se sirven con cebolla picada muy fina, pimienta, perejil picado, aceitunas y tornachiles rebanados, adornándolas con cogollos de lechuga.

1270

Peras encaneladas

Se escogen las peras bergamotas unas grandes y maduras y se asan en el horno; se pelan despues y se echan en almíbar clarificado, dejándose hervir 8 ó 10 horas á fuego lento repitiendo esta operacion por cuatro dias consecutivos; el quinto, que ya estarán bien impregnadas del almíbar, se sacan de él y se ponen á secar al sol en zarzos ó vergueras; estándolo perfectamente, se revuelcan en polvo de canela, se envuelve cada una en papel de china, y se guardan en un paraje seco, para que la humedad no las descomponga.

1271

Rayas fritas

Se lavan los pescados, se despellejan, se cortan en trozos, sin separar las agallas y se ponen en vinagre con sal, pimienta, clavo, dientes de ajo, rebanadas de cebolla, perejil, cebollitas enteras y mantequilla amasada con una poca de harina. Se calienta esta marinada, para que se derrita la man-

tequilla y se deja en ella los pescados por cuatro horas. Se enjugan despues, se fríen en manteca hasta que tomen un hermoso color y al servirlos se les ponen unas gotas de limon y se adornan por encima con perejil frito.

1272

Requeson ingles

Se mezclan 6 yemas de huevo con 6 cuartillos de leche, se endulza y se pone á la lumbre; cuando esté hirviendo se le exprime un limon y luego que se corte la leche, se echa en una servilleta, se amarra ésta con un hilo, y se coloca sobre un trasto, para que cuele todo el suero, dejando el requeson en la misma servilleta hasta el dia siguiente; entónces se cuele el suero, se le mezclan nueve yemas de huevo, se pone á la lumbre y se deja espesar; se pone en un platon el requeson rebonado, se le echa encima el suero y un poco de vino blanco.

1273

Picadillo para relleno de aves, pescados, carnes y legumbres

Se ponen á cocer con sal, chorizones y lomo de puerco picado; se frien en manteca, cebolla, jitomate, chile verde y un diente de ajo, todo picado muy fino; cuando el recaudo esté bien frito, se le pone el lomo de puerco y la carne de los chorizones, que se desmoronan ántes; se sazona el picadillo con pimienta, clavo y nuez moscada, molidas estas cosas y se le agrega un poco de caldo y la sal necesaria, trocitos de almendra y alcaparras; despues que el caldo se haya consumido y el relleno quede seco, se le ponen pedacitos de jamon y de huevo, cocidas ambas cosas, aceitunas partidas y deshuesadas y un poco de aceite y de vinagre.

1274

Postre de perones

Clarificado el almíbar, hecho con 8 libras de azúcar, se aparta de él un poco y en el restante, cuando haya subido de punto, se echan 12 perones mondados, que se sacan luego que se haya penetrado bien el dulce, y se dejan escurrir. Entónces se le agrega al almíbar un cuartillo de natillas, medio cuartillo de leche y media libra de almendras limpias y molidas; se deja hervir la pasta hasta que tome el punto conveniente. Despues de escurridos los perones, se acomodan en un platon, se les pone el almíbar, se cubren con la pasta, y se dejan enfriar. Se les echa luego polvo de azúcar por encima y se tapan con un comal con lumbre para que la pasta forme costra.

1275

Sopa de ostiones

Se fríen en mantequilla unos ajos machacados; se sacan y se pone harina cuidando que no se dore para que el caldo quede muy blanco. Se le va poniendo leche caliente, dejándolo hervir hasta que se espese; entónces se le echa un bote de ostiones con la salmuera y se deja que dé un hervor.

1276

Caldo concentrado

En una olla con agua se ponen 4 libras de buey, cuatro gallinas, 1 libra de cadera, y 2 de jarrete de vaca; se hace hervir y se espuma, refrescando el caldo 3 ó 4 veces, con el objeto de hacer subir la espuma; en seguida se deja hervir suavemente, añadiéndole luego, nabos, cebollas y tres clavos. Cuando las carnes estén cocidas se cuele el caldo por una servilleta.

1277

Consomé

Se ponen en una olla dos cuartillos de agua, dos libras de carne de pulpa y seis de huesos blancos. Despues de espumado el caldo, se le añade una gallina asada á la parrilla, dos cebollas, dos puerros, un nabo, dos zanahorias, un poco de perejil, una ramita de culantro, dos hojas de laurel, una taza de garbanzos, y una muñequita en la que se ponen unas pimientas, seis clavos y un poco de tomillo. Se tapa la olla y se deja hervir veinte horas.

Se saca la carne, se desengrasa y cuele el caldo, y se le agrega medio pocillo de vino tinto é igual cantidad de salsa inglesa.

Al servirlo se ponen unos esparragos en cada plato.

1278

Sopa de sesos y tortillas

Se fríe jitomate asado y esprimido, cebolla y perejil picados; se le pone aceite, pimienta, queso seco y sesos en rebanadas.

Se fríen un diente de ajo, cebolla picada y unos tomates cocidos y molidos, agregándole pimienta, un pedacito de azúcar, orégano y aceite. Se fríen unas tortillas y se mojan en esta salsa: luego se va poniendo en la cazuela una capa de los sesos guisados y otra de tortillas, procurando que la última sea de tortilla, poniéndole encima una poca de salsa: en seguida se pone á cocer á dos fuegos.

1279

Perones en vino

Después de pelados los perones, se echan en agua fría, se colocan luego en una olla nueva, sumamente tersa, y se les pone una libra de azúcar en polvo para cada 6 perones, una botella de vino tinto y unas rajitas de canela; se tapa la olla herméticamente para que no se evapore el vino, se pone sobre un fuego moderado y se deja hervir hasta que se consuma el líquido.

1280

Sopa de hígado

Se pone a cocer un pedazo de hígado de res y un pedazo de jamón; así que están cocidos se muelen. Se muelen un ajo asado, un jitomate, una cebolla, perejil y pimienta, se fríe todo esto muy bien y se le ponen el hígado y el jamón, agregándole el suficiente caldo para que hierva y se sazone. Se le añaden pedacitos de pan frío.

1281

Postre de duraznos

Se ponen en un platon 12 duraznos conservados y se cubren con la siguiente crema: en tres cuartillos de leche se mezclan ocho yemas de huevo y media libra de almendra pelada y molida; se pone esto en la lumbre, y cuando espese mucho, se le incorpora la miel de los duraznos, que debe estar de punto alto; se deja hervir, y así que haya tomado punto de cajeta se le añade un pocillo de vino Jerez, se aparta de la lumbre y se vacía sobre los duraznos; se cubre el platon con un comal con lumbre, y luego que la crema este dorada, se adorna con polvo de canela.

1282

Caldo magro para vigilia

Se cortan en ruedas 6 zanahorias y 6 nabos; se pican otras tantas cebollas, una col grande y un tallo de apio: se echa todo en una olla con un vaso de agua, 4 onzas de manteca fresca y un manojito de perejil, dejándose hervir hasta que se evapore toda el agua. Entonces se añaden chícharos ó ejotes, ó las dos cosas, en menor cantidad cada una, y el agua necesaria para obtener el caldo suficiente; se deja hervir por tres horas, y después de sazonado se pasa por tamiz. Con este caldo pueden disponerse todos los potages que se hacen con caldo de carne.

1283

Asado de cabrito

Después de partido el cabrito en trozos regulares, lavado y bien cocido, se pone á la lumbre una cazuela con manteca, en la que se sancochan unos ajos, se sacan después de fritos y allí se va echando el carnero poco á poco para que se dore. Después se pone toda la carne en la cazuela y se le añade sal, pimienta molida, hojas de laurel, un trozo de manteca y una poca de agua, dejando que se consuma toda, y el carnero quede frito y dorado. Se sirve con alguna ensalada de verdura.

1284

Bizcochos de leche

Se mezclan 3 libras de harina flor, con media de manteca derretida, é igual cantidad de levadura. Estando bien incorporados estos ingredientes se agregan 15 huevos y media libra de azúcar molida; se trabaja bien la masa y se deja reposar al calor por 4 horas; cuando haya levantado, se le aumentan 5 huevos y un pozuelo de agua de azahar, humedeciendo la masa con leche en lugar de agua. Se vuelve á amasar, y cuando esté de buena consistencia, se forman los bizcochos, se ponen en papéles untados con manteca y se meten á cocer al horno.

1285

Lomos de cerdo adobados

Se ponen los lomos en un adobo hecho con ajo, pimienta, sal, orégano, medio cuartillo de vino blanco, vinagre y el agua necesaria; á los 10 días se sacan y se cuelgan, ó se sancochan en manteca caliente y cuando estén á medio freír, se ponen en una vasija de barro, se les echa la manteca en que se frieron y toda la que baste para cubrirlos. Preparados de esta manera duran hasta un año; pero una vez que se empieza á hacer uso de ellos, deben emplearse todos en pocos días porque con el contacto del aire se descomponen fácilmente.

1286

Escabeche de lomo de ternera

Se unta el lomo con limón, sal y polvo de pimienta, y se mecha con tiritas de jamón, pedacitos de ajo, clavo, pimienta y rajitas de canela; se envuelve muy apretado con un lienzo limpio y se pone á cocer en agua, con tomillo, laurel, clavo, pimienta, agengibre y vinagre. Después de cocido y

frío, se rebana, se le pone bastante aceite, vinagre, sal y pimienta y se cubre con rebanadas de cebolla frita en aceite ó manteca, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre y perejil picado.

1287

Buñuelos para postre

Se disuelve una libra de harina flor en tres tazas calderas de agua, y se mezclan con cinco onzas de manteca derretida, una poquita de sal y azúcar; se pone á la lumbre, se está meneando constantemente y cuando se pegue entre los dedos y truene al menearse, se saca y se deja enfriar; se mezcla luego con 20 yemas y ocho claras de huevo batidas y con una cuchara se van echando porciones de esta masa en manteca caliente, cuidando de voltearlas para que queden doradas por todos lados. Despues de frias se ponen en almíbar, y al servir las se adornan con grajea, pasas y almendras tostadas y partidas.

1288

Ponche de rak ó de té

Se hace almíbar clarificado con huevo y de punto de quebrar con el agua, con 4 libras de azúcar; se le añade una copa de jugo depurado de limon, se menea y agita la mezcla hasta que adquiera un hervor cerrado, se aparta entónces de la lumbre y se vacía en un trasto; despues de frío, se le mezclan 6 cuartillos de rak ó de infusion de té.

Preparado con room ó cualquiera otro licor espirituoso, de la manera dicha, se puede conservar mucho tiempo. Para hacer el ponche no hay más que añadir la cantidad necesaria de agua caliente, ó una infusion de té más ó ménos concentrada.

1289

Chiles rellenos de camaron

Se fríen en aceite, cebollas y ajos picados; despues de bien fritos se les agregan aceitunas, perejil y los camarones cocidos, todo picado, alcaparras, clavo y pimienta molidos y la sal necesaria; se deja sazonar el picadillo, se rellenan con éllos chiles asados y mondados y se ponen en una cazuela untada con manteca y polvo de pan; se polvorean por encima con más pan, se ponen á dos fuegos suaves y se sirven con una salsa del modo siguiente: se muelen jitomates asados, cebolla y un diente de ajo, se fríen en partes iguales de aceite y manteca y se sazona salsa con un poquito de vinagre, la sal y un pedacito de azúcar; se le pone una poquita de agua, se deja hervir y se sirve caliente.

1290

Cebollas rellenas

Se limpian veinte cebollas grandes, teniendo cuidado de no romper la primera capa ó pellejo, y despues de aperdigadas en agua caliente y refrescadas en agua fria, se dejan escurrir sobre un lienzo limpio; se les saca la parte interior con un instrumento á propósito, y se rellenan con la siguiente composicion:

Se remoja en leche un migajon de pan, se esprime y se mezcla con dos yemas de huevo cocidos, dos onzas de queso seco rayado, cinco almendras peladas y molidas, dos yemas de huevo batidas, sal, canela, pimienta y nuez mozcada en polvo; se revuelve bien todo esto, se rellenan las cebollas, y despues de revolcarlas en harina, se rebozan con huevo batido y se frien.

Se sirven calientes, con salsa de chile ó de gitomate.

1291

Jericalla de almendras

Despues de mondadas las almendras, se echan en agua fría, se muelen muy bien, se disuelven en agua, de modo que el caldo quede espeso, se cuele este por un cedazo, se endulza, se vuelve á colar, y se le añade canela y cinco yemas de huevo para cada taza caldera de líquido. Se vacía la jericalla en tazas y se pone á cuajar en baño de maría, poniéndoles por encima un comal con lumbre. Así que la jericalla esté cocida, lo que se conoce cuando metiendo un popote en ella, sale limpio, se saca, se deja enfriar y se le echa por encima canela en polvo.

1292

Ostras á la mexicana

Si son frescas, se cuecen con sal; pero si están en salmuera, se desalan ántes de cocerse; se fríen en manteca ajos y cebollas picados, jitomates asados y molidos y tiras de chile verde; se sazona el recaudo con clavo, pimienta y un pedacito de macis molidos, alcaparras, aceite, vinagre y un poco de agua en que se cocieron las ostras, que deberá estar caliente y una poca de harina dorada en manteca; se echan allí las ostras y se deja hervir el caldillo hasta que se sazone y quede algo espeso.

1293

Huevos en cajitas

Se hacen unas cajitas pequeñas de papel grueso y se untan por dentro y por fuera con mantequilla derretida; se

mezcla otro tanto de mantequilla con miga de pan, ajo, cebolla y perejil picados, sal y polvo de pimienta; se reparte esta pasta en las cajitas, se quiebra un huevo en cada una y se sazona con sal y pimienta; se ponen las cajitas sobre la parrilla, á fuego suave, pasándoles por encima la pala de hierro hecha ascua procurando que las yemas queden tiernas.

1294

Esturion con vino tinto

Se hacen unas rueditas de migajon de pan frío, del tamaño de un peso, se fríen en mantequilla hasta que estén bien doradas y se dejan escurrir despues. Se corta un trozo del pescado ya limpio, en rebanadas delgadas, y se ponen sobre una pescadera, colocándolos de manera que no queden unos sobre otros, con un trozo de mantequilla, sal y pimienta gorda; se dejan cocer á fuego suave, y cuando estén de un lado se voltean del otro, bastando un cuarto de hora para su completo cocimiento. Se sacan entónces de la pescadera, y se echa en ella una poca de harina, que se revuelve con cebolla y perejil picados, humedeciéndose con un cuartillo de vino tinto; se deja hervir el caldillo un cuarto de hora, y entónces se le pone el pescado para que se caliente sin que hierva; se le echan alcaparras picadas, y se adornan los bordes de la pescadera con las tostadas de pan, rociándoles por encima con un poco del mismo caldillo.

1295

Gallinas rellenas

Despues de limpias, se ponen á cocer enteras y en seguida se rellenan con un picadillo hecho del modo siguiente: se fríen en manteca, ajo, cebolla, jitomate y chile verde, todo picado; pedacitos de jamon, de longaniza, de chorizo, de lomo de puerco, de los hígados y las mollejas de las gallinas y de huevo, todo cocido; se añaden chiles en vinagre, aceitunas, almendras, pasas y alcaparras tambien picados, macis, clavo y pimienta molidos, sazonándose con la sal necesaria y dejándose cocer suficientemente. Despues de rellenas las gallinas, se doran en manteca, se sacan y se fríe allí mismo ajo y jitomate, asados y molidos; se añaden despues pasas, almendras y piñones, clavo, pimienta y canela molidos, y se echan allí las gallinas que se cubren con caldo del mismo en que se cocieron y vino de Málaga, dejándose hervir hasta que el caldillo quede sazonado y de buena consistencia.

1296

Salsa para pescados fritos

Se dora harina en manteca, con un poquito de ajo y bas-

tante cebolla picada muy fina; se exprimen allí unos jitomates crudos, y cuando el recaudo esté bien frito se le pone aceite y bastante agua dejando hervir el caldillo hasta que quede regularmente espeso. Entónces se saca de la lumbre y se ponen en él los pescados, despues de revolcados en harina y fritos en manteca; se adorna la salsa con perejil picado y cebolla cocida.

1297

Bacalao en jitomate

Despues de remojado por 24 horas, se pone á dar dos hervores en una poca de agua con sal, se saca y se desespina. Se fríe en aceite bastante cebolla rebanada, jitomate asado, despellejado y molido y ajo picado; cuando el recaudo esté bien frito, se le agregan tornachiles divididos en cuartos y perejil picado; se deja hervir otro poco y en seguida se le pone bastante caldo del mismo en que se coció el pescado, pimienta y la sal necesaria; se deja sazonar el caldillo á fuego suave y cuando esté de regular consistencia, se saca y se sirve caliente.

1298

Arenques en cajas

En una caja formada de papel grueso, y untada por dentro y por fuera con mantequilla fresca, se ponen á lo largo ocho ó diez pescados divididos en dos partes, de arriba á abajo, despues de haberles quitado la cabeza, la cola, las espinas y el pellejo. En cada una de las mitades de los pescados se pone mantequilla amasada con yerbas finas, sal, cebolla y ajo, picados muy fino, pimienta en polvo y un poquito de aceite. Se espolvorean con pan rallado, se ponen sobre la parrilla á un fuego muy suave para que no se queme el papel, se les exprime encima un limon y se sirven en la misma caja.

1299

Escombros empapelados

Se vacían y lavan los pescados despues de haberles quitado las lechecillas; se ponen éstas en una cacerola con mantequilla, sal, pimienta y jugo de limon: se amasan despues de frías, con mantequilla revuelta con yerbas finas picadas, sal, pimienta molida y unas gotas de limon ó vinagre; se rellenan los pescados con esta preparacion, se envuelve cada uno en un papel aceitado, se ponen á asar en la parrilla á fuego lento y se sirven calientes en los mismos papeles.

1300

Estofado de carnero

Se cortan las pulpas en trozos de regular tamaño, se

mechan con jamon y se fríen en una olla con manteca, ajos molidos y sal: despues de fritos, se añade vino blanco, un poco de vinagre, otro poco de agua, un trocito muy pequeño de azúcar, oregano, pimienta y clavo molidos. Se tapa la boca de la olla con una cazuela que ajuste perfectamente, se le cubren las junturas con engrudo ó masa, dejando hervir la carne á fuego suave. Cuando esté cocida, se saca la olla de la lumbre y si fuere necesario espesar el caldillo se le agrega pan tostado en manteca y molido, volviendo la carne á la lumbre para que dé uno ó dos hervores más y quede bien sazonada.

1301

Albóndigas de carnero

Se pican muy fino dos pulpas de carnero y dos lomos de puerco y se mezclan con bastantes alcaparras enteras, jamon gordo, perejil, jitomate, almendras y ajos mondados, todo picado: se le añade clavo, pimienta, canela y macis molidos y se revuelve todo, agregándole 6 yemas de huevo y la sal necesaria. Con esta masa se forman las albóndigas y se rellenan con trocitos de almendra, de jamon y de huevo cocido; se ponen á cocer en agua hirviendo, y cuando lo estén, se sacan, se dejan enfriar, se bañan con yemas de huevo batidas, se revuelcan en pan rallado, se fríen y se sirven secas, acompañadas de alguna salsa ó se echan en caldillo.

1302

Ejotes a la mexicana

Despues de limpios y picados se ponen á cocer en agua hirviendo con sal, jamon y longaniza: se fríen en manteca un diente de ajo picado, cebollas rebanadas, chiles verdes en rajadas y jitomate molido en crudo; cuando el recaudo esté bien frito, se añaden los ejotes, el jamon, la longaniza y el caldo en que se cocieron, pimienta, clavo y pan frito molidos, perejil picado, aceite y vinagre; se deja hervir el guisado hasta que los ejotes queden bien sazonados y el caldillo espeso. Despues de puestos en el platon, se adornan con costillas de puerco y rebanadas de morcon fritas, ruedas de huevo cocido, aceitunas y chiles en vinagre.

1303

Molletes de mantequilla y huevo

Se baten por separado las claras y las yemas de 12 huevos, que se juntan despues y se mezclan con una libra de harina flor y 3 libras y media de azúcar molido y cernido; se sigue batiendo todo, y estando los ingredientes perfectamente incorporados, se añade una libra de mantequilla derretida y espumada; se continúa el batido hasta que la

mantequilla se haya mezclado bien, y entónces se le pone una cucharada de aguardiente y se sigue batiendo la pasta otro poco; en seguida se echa en moldes ó cazuelitas pequeñas, untadas con mantequilla y se meten al horno que no debe estar muy caliente, poniéndoles por encima azúcar y canela en polvo.

1304

Gató de arroz

Se pone á cocer media libra de arroz entero, y perfectamente limpio, en una poca de leche; cuando haya esponjado, se le añade un trozo de mantequilla fresca, y así que esté muy espeso, se vacía en un platon extendido: despues de fría se le mezclan 8 yemas de huevo, azúcar en cantidad suficiente, 4 claras muy batidas y 1 ó 2 cucharadas de agua de azahar. Se unta con mantequilla ó manteca una cazuela, se espolvorea por todas partes con pan ó bizcocho frío, y ya puesto en la hornilla, se vacía en ella el arroz, se rodea de lumbre poniéndola tambien sobre la cubierta, y cuando el gató haya tomado un bonito color, se saca de la lumbre, se deja en la misma cazuela y se vacía despues en un platon.

1305

Morcillas de regalo

Se dispone una cazuela con cebolla, ajo, jitomate, perejil, clavo, pimienta, canela y chiles anchos desvenados y tostados, todo molido; tomillo picado si es fresco, ó en polvo si es seco, redaño de puerco en pedacitos menudos, pasas, almendras partidas y piñones, sazonándose todo con la sal necesaria. Sobre este recaudo se recibe la sangre del puerco, mezclándose violentamente ántes de que se enfríe, para que todo quede bien incorporado; se le pone más sal si le faltare, y con esta mezcla se rellenan las tripas del puerco, despues de bien lavadas, preparadas con sal y rebanadas de limon y bien enjugadas; se atan á la distancia conveniente, segun el tamaño que se les quiera dar á las morcillas, se pican con una aguja y se ponen á cocer en agua hirviendo.

1306

Cocada con vino

Despues de clarificado el almíbar, hecho con libra y media de azúcar blanca, se cuele por una servilleta y se vuelve al fuego para que dé un hervor; entónces se le agrega un coco rallado, se deja hervir otro poco, se saca de la lumbre y se deja enfriar; se le añaden luego nueve yemas de huevo sin batar, revolviéndose hasta que se incorporen bien con la pasta, á la que se añade entónces la cuarta parte de vino blanco; se vuelve á la lumbre, donde se le deja tomar el punto de despe-

gar del cazo, se vacía en un platon y se le pone encima un comal con lumbre para que se dore.

1307

Lomo de ternera estofado

Se corta el lomo en trozos y se adoba por todos lados con sal, pimienta y ajos molidos, y un poco de vinagre; se deja en una olla hasta el día siguiente, que se saca del vinagre y se fríe en manteca con tiras de jamon, jitomates asados y molidos, cebollas rebanadas y chiles verdes en tiras; despues de frito ésto se le agrega el agua necesaria, zumo de naranja, laurel, tomillo y harina dorada en manteca; se deja cocer á dos fuegos y para servirse se adorna con aceitunas y tornachiles.

1308

Coles guisadas

Se ponen á cocer las coles en agua con sal, ajos machacados, manteca y chorizos; se fríen en bastante manteca, cebollas rebanadas, chiles verdes en tiras y jitomates crudos y molidos; así que el recaudo esté bien frito, se agregan las coles picadas y escurridas, se dejan freir y cuando lo estén, se sazonan con la sal necesaria, pan frito y pimienta molidos, un poco de caldo, un chorrito de vinagre, el chorizo y perejil picados, dejándolas hervir por mucho rato hasta que queden algo secas.

1309

Cajetas de camote, leche y chirimoya

Se hace almíbar clarificado, sin limon, con una libra de azúcar; cuando haya tomado punto de quebrar en el agua, se saca de la lumbre y se le mezcla una libra de camote molido y cernido, revuelta con otra de azúcar en polvo, disuelta en dos cuartillos de leche; se bate todo, se vuelve la pasta al fuego, y cuando vaya á tomar punto de cajeta, se le añade una libra de chirimoya molida y otra de azúcar, dejándose hervir hasta que al menearla se vea el fondo del cazo. Entónces se saca y se vacía en cascos ó platonos.

1310

Salsa de cáscaras de almendra

Se doran en manteca unos dientes de ajo rebanados, un pedazo de pan frío y unas cáscaras de almendra y se muelen despues con jitomates asados y pelados; se fríe esto en manteca y se sazona con un poco de caldo, sal y polvo de pimienta, dejándose hervir un rato. Al llevarse á la mesa se le agrega vino blanco.

1311

Chícharos con leche

Se pone á la lumbre una cazuela con 2 cucharadas de mantequilla y una de harina; cuando ambas cosas estén bien incorporadas, se añaden los chícharos ya cocidos y se menea la mezcla por 5 minutos, en seguida se les pone una taza de leche, se dejan hervir por diez minutos, y se sirven luego.

1312

Gorditas de cuajada

Se hace el nixtamal con maíz cacahuatztintli; se refríega y despunta, se pone á secar al sol, se muele despues, y se pasa por un tamiz. Se mezclan dos tazas de esta harina con cuatro de leche, cuajada, apretada, escurrida y molida, las yemas de huevo que sean necesarias para mojar la masa, azúcar cernido, y un pozuelo de mantequilla derretida y tibia, en la que se habrán disuelto un poco de sal y otro poco de tequesquite blanco, que se va echando poco á poco, segun la vaya embebiendo la masa; polvoreada ésta con canela molida, se bate hasta que esté de punto, lo que se conoce, en que echando un pedacito en agua, sube inmediatamente á la superficie. Si la masa no estuviere de la consistencia necesaria para poder formar con ella las tortillas, se le añade harina y se vuelve á batir hasta que puedan hacerse; entónces se forman las gorditas, se colocan sobre hojas de maíz, se ponen éstas en hojas de lata, y se meten á cocer al horno, cuando esté de tal temple que, poniéndose en él un poco de salvado, se dore inmediatamente.

1313

Almohadillas en chicharrón

Se hace un picadillo con carne de lomo de puerco, picada, á la que se le añaden chorizos desmoronados, piñones, pasas, ajonjolí tostado, pedacitos de jamon, almendras y nueces, canela y clavo molidos, bastante vino, vinagre y sal. Se remojan unos chicharrones esponjados, se limpian y se rellenan con el picadillo, dándoles la forma de almohadillas; se lian éstas con un hilo para evitar que se salga el relleno, y se ponen á cocer en agua con sal, tomillo, laurel, un diente de ajo machacado, vinagre, jitomate molido en crudo, sin las pepitas, manteca, clavo, pimienta y un pedacito de macis, todo molido. Cuando el caldo se haya consumido un poco, se le añade vino tinto, se dejan dorar los chicharrones, y divididos en rebanadas, se sirven calientes.

1314

Fricandó en ternera

Se divide la pulpa en trozos de una pulgada de espesor y se mechan con tiritas de jamon gordo y pedacitos de pimienta y clavo; se ponen á cocer en agua con sal, manteca, zanahorias en trozos y cebollas enteras. Cuando éstas y las zanahorias estén cocidas, se doran en manteca y se sacan luego; se pica cebolla muy menuda, se espolvorea con harina, se fríe y así que esté dorada, se le echa un poco del caldo en que se coció la carne y se sazona con clavo, canela y pimienta molidos y la sal necesaria; se fríen los trozos de ternera, se echan luego en el caldo, y cuando éste haya espesado mucho, se saca de la lumbre y se sirve en seguida, poniéndole encima a las zanahorias y cebollas fritas, agregándole, si se quiere, otros adornos de verduras ó legumbres también fritas.

1315

Garbanzate dulce

Se endulzan 10 cuartillos de leche con 3 libras de azúcar y se cuele en seguida; se muelen 4 onzas de almendra pelada, una taza de piñones, y media taza de garbanzos cocidos, deshollejados y lavados; se incorpora esta pasta con la leche, se bate mucho, y se pone á la lumbre para que tome punto de cajeta: se vacía entónces en el platon, y al dia siguiente se le pone encima una hojadelata con lumbre para que se dore.

1316

Gallinas en caldillo de hígado y yemas de huevo

Despues de cocidas las gallinas en agua con sal, se dividen en cuartos, se fríen en manteca, y se sacan luego que estén doradas. Se muelen un pedazo de pan dorado en manteca, jitomates asados, los hígados de las gallinas, yemas de huevo cocidas, un diente de ajo, clavo, canela y pimienta; se deslie esta salsa en caldo, se fríe en la misma manteca en que se doraron las gallinas, se le pone del caldo en que se cocieron, se sazona con sal y un poquito de vinagre, se le ponen los trozos de gallina y se deja hervir el caldillo hasta que quede de una regular consistencia. Se aparta entónces de la lumbre y se le ponen aceitunas y chiles en vinagre.

1317

Turrón en copitas

Se hace el almíbar con 2 libras de azúcar, se clarifica y se pone á hervir hasta que esté de punto de quebrar en el agua; entónces se saca de la lumbre y despues de frío se le ponen 48

yemas de huevo que se habrán batido anticipadamente. Despues que la mezcla quede bien incorporada, se bate hasta que despegue del cazo, poniéndole poco á poco, al tiempo de batirla, 4 pozuelos de vino de madera. Se vacía el turrón en copitas, y para servir las, se polvorean por encima con canela.

1318

Ensalada de calabacitas en adobo

Se muelen ajos, pimienta, clavo, canela, agengibre, orégano, tomillo y sal y se disuelve éste en una parte de agua y dos de vinagre; se les hacen á las calabacitas unas incisiones en la coronilla, en forma de cruz, se ponen á sancochar en agua con sal, se echan despues en una olla de vidrio y se les ponen las especies disueltas en el vinagre, añadiendo un adobo hecho con chiles anchos desvenados y remojados, dientes de ajo asados y orégano, todo molido y disuelto en bastante vinagre fuerte. Se tapa la olla y se deja así por ocho dias, al cabo de los cuales se saca la ensalada con una cuchara de palo que no tenga grasa, y se pone en un platon, adornándola con queso añejo desmoronado, orégano en polvo, aceitunas y chiles en vinagre.

Esta ensalada puede durar tres ó cuatro meses, teniendo cuidado de preservarla del contacto del aire y de que para sacarla se use solo de una cuchara de madera ó de plata.

1319

Chongos de leche y requeson

Se hace almíbar de ménos de medio punto, con leche en lugar de agua; en una cazuela untada con mantequilla, se pone una cama de bizcocho rebanado y frito en mantequilla, y otra de requeson desmoronado, pasas, piñones, un poco de almíbar y mantequilla derretida, alternando las camas de esta manera, hasta concluir con una de requeson. Se ponen luego á cocer y cuando estén suaves, pero no secos, se sacan de la lumbre, se dejan reposar y en seguida se cubren con yemas de huevo, batidas, mezcladas con canela y azúcar en polvo y una poca de mantequilla, poniéndoles por encima un comal con lumbre para que se dore el huevo.

1320

Lenguados al asador

Se escogen los pescados más gordos y despues de haberlos raspado por ambos lados, se destripan por una pequeña incision que se les hace bajo la hueva; se les cortan las barbas, se remojan, se lavan y se enjugan entre dos lienzos. Se ponen á freir en aceite con cebollas y perejil, y despues de fritos se fijan por sus extremidades en un asador. Prepara-

dos de esta manera, se ponen á asar, rociándoles con aceite; cuando estén casi cocidos se derrite mantequilla á fuego suave, mezclándole una yema de huevo y sal; se cubren con esto los pescados y en seguida con migajon de pan frío rallado, se fríen despues en mantequilla hasta que se doren, y se sirven con la salsa que se quiera.

1321

Mollejuelas de vaca

Se ponen á remojar, en agua tibia, en seguida se aperdigan en agua caliente, se refrescan luego en agua fría y despues de escurridas, se acomodan en una cacerola entre tajadas de jamon; encima se les pone mantequilla derretida, cebollas, zanahorias, sal, pimienta, perejil, tomillo, laurel y orégano, humedeciéndolas con caldo. Cocidas de esta manera se emplean para adornar una multitud de guisados.

1322

Budin de natillas y requeson

Se pone la leche al fuego, se endulza bastante, se le echan unas rajitas de canela y se deja hervir hasta que espese; se aparta entónces, se cuele y deja enfriar, mezclándole en seguida diez y seis yemas de huevo para cada 3 tazas calderas de leche, dos tazas de natillas, 10 onzas de requeson, 12 bizcochos ó pan de huevo duros y 4 onzas de almendras peladas, todo molido; se le agregan tambien pasas, piñones, pedacitos de nuez y de acitron y más azúcar si la necesitare; se revuelve todo con una cuchara añadiéndole más bizcocho si la mezcla estuviere muy suelta, ó unas yemas de huevo, en caso contrario. Se tiene prevenida una hornilla con lumbre bien encendida, á la que se le pone encima un comal, que deberá estar ya caliente cuando se haya hecho la pasta y dándole á ésta una vuelta, se vacía en un sartén untado con mantequilla, llenándolo solo hasta la mitad de su altura; se le quitan todas las brasas á la hornilla, se acomoda en ella el sartén, se cubre con el comal caliente, se le pone encima bastante lumbre y se deja cocer el budin, cuidando de que no se queme; así que esté cocido, lo que se conoce cuando introduciendo un popote en el centro éste sale limpio, se retira el sartén de la lumbre y despues que el budin esté un poco frío se vacía en un platon á propósito.

1323

Lomos de ternera rellenos

Se extienden los lomos chicos, de adentro, y se frotan con limon y sal, dejándolos así todo el día; en la noche se ponen en agua y á la mañana siguiente, se sacan de ella, se escurren y se untan con manteca. Para el relleno se fríen en

manteca con sal, ajos, cebollas, jitomates y chiles verdes, todo picado, y se sazona el recaudo, despues de frito, con clavo, pimienta y agengibre molidos; se le agrega perejil picado, un poco de caldo, rebanadas de chorizon, longaniza, salchicha, jamon, pedacitos de huevo cocido, alcaparras, chiles en vinagre y aceitunas picadas, pasas y almendras. Despues de bien frito el picadillo, sazonado y seco, se le agrega un poquito de vinagre, se le deja dar otro hervor y se extiende y acomoda sobre los lomos; se envuelven éstos en servilletas limpias, procurando darles su primitiva forma, se atan con un hilo y se acomodan en una cazuela honda y recogida, añadiéndoles agua, tomillo, vinagre, vino, sal, laurel y manteca; se ponen á cocer á dos fuegos, cuidando de voltearlos y de que no les falte agua, para que queden bien cocidos; despues de consumido el caldo se dejan freir en su misma grasa, y cuando estén un poco dorados, se sacan de la lumbre, se les quita el hilo, se rebanan y para servirlos se les echa encima la siguiente salsa: se frien en manteca ajo y cebolla, picados muy finos y se echan en seguida jitomates y almendras doradas en manteca, molidas ambas cosas se sazona la salsa con polvo de canela, clavo, pimienta, sal, vinagre, aceite y caldo; despues que haya dado unos hervores y esté de regular consistencia, se saca de la lumbre y se le ponen aceitunas y chiles en vinagre.

1324

Compota de peras

Con libra y media de azúcar se hace almíbar colado y clarificado; estando frío, se echan en él 12 peras bergamotas cocidas y peladas, y se ponen á fuego manso hasta que se penetren bien; se sacan luego y se echa en el almíbar un cuartillo de natillas, batiendo bien la mezcla; se vuelven á poner allí las peras para que den un hervor y en seguida se vacían en el platon, añadiéndoles canela por encima.

1325

Masa real

Se echan en un sartén dos vasos de agua, cuatro onzas de mantequilla fresca, cuatro de azúcar, la cáscara de un limon picada finamente y la sal que se tome con tres dedos. Se pone la cacerola al fuego, y cuando comience á hervir, se retira al borde de la hornilla; se sacan las cáscaras de limon, y se le va echando harina poco á poco cuanta pueda absorber el agua meneándola sin cesar; se pone al fuego por cinco minutos, y se retira cuando esté de punto, lo que se conoce cuando la masa se despega del sartén. Entónces se vacía en un trasto de barro, añadiéndole uno ó dos huevos, hasta que la masa se pegue entre los dedos.

Si se quiere hacer esta masa más tierna, se le ponen natillas en lugar de agua.

1326

Masa para pastel hojaldrado

Se humedece la harina con agua tibia, se le echa un poco de zumo de naranja agria, dos claras de huevo, una poquita de manteca y sal; se amasa mucho para que quede suave, se extiende con el palote en hojas delgadas y se ponen una sobre otra, untadas de manteca para que no se peguen, poniendo ocho ó diez hojas, ó las que se quieran; se enrollan despues, se extienden al dia siguiente y unidas como están se cortan para formar el pastel.

1327

Coles en adobo

Despues de limpia la col, se pone á cocer en agua con sal; cuando ya esté cocida se saca y se pica groseramente. Se desvenan chiles anchos, se lavan y se muelen con un diente de ajo, un poquito de orégano y un pedazo de pan remojado en vinagre; se fríe ésto en manteca, se echan allí las coles y se agregan costillas de puerco cocidas, el caldo en que se cocieron, cebollas enteras cocidas y la sal necesaria. Se deja hervir á fuego suave, y cuando las coles estén bien adobadas, se apartan y se sirven.

1328

Pollos adobados

Despues de desplumados y limpios, se mechan con tiras de jamon, se ponen en una cazuela y se les echan chiles anchos tostados, desvenados, remojados y molidos con ajo, clavo, canela, pimienta, sal, y se dejan reposar de un dia para otro; al siguiente se les añade manteca, agua, una ramita de mejorana y se ponen á cocer á dos fuegos, cuidando de no tocarlos hasta que estando bien cocidos queden fritos y como asados en su mismo adobo. Se aderezan en el platon sobre hojas de lechuga, se rocían en aceite y se adornan con aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

1329

Queso de Italia

Se pican juntamente tres libras de hígado de vaca ó de puerco, dos libras de lardo y media libra de unto, que se sazonan con sal, pimienta, clavo, canela y nuez moscada, todo con perejil, cebolla, tomillo, laurel y ajo, picado ésto por separado; se cubre el fondo del molde con tajadas delgadas de jamon y se pone encima una cama de tres dedos de altura, de picadillo, que se cubre con tajadas de jamon; se siguen poniendo las camas en este órden, hasta llenar el molde, se

vuelve á cubrir con tajadas de jamon y se mete al horno donde se deja por tres horas; se saca luego, se deja enfriar y se vuelve á calentar un poco para que se pueda sacar el queso entero. Se adorna con flores de mantequilla, yerbas finas y yemas de huevo, picadas ambas cosas, y se sirve como plato de relevo.

1330

Pulpas de venado en adobo

Se ponen á desengrasar en agua, y despues de bien limpias, se mechan con tiras de jamon sazonadas con pimienta, sal, clavo, canela y ajo; se muelen chiles anchos, tostados, desvenados y remojados, con ajos, pimienta, clavo, canela y culantro tostado; se disuelve ésto con vino y vinagre, y se sazona con sal, orégano y rebanadas de lima. Se echan las pulpas en una cazuela, se bañan con este adobo, procurando que queden bien cubiertas, y se dejan así hasta el dia siguiente en que se vacía el adobo en una olla, se le agrega manteca y el agua necesaria, y se deja cocer la carne á fuego suave; despues de cocida, se echa el adobo en una poca de manteca quemada, se deja secar á dos fuegos y se sirve adornado con cebolla rebanada y desflemada en limon, con agua, sal, aceitunas, chiles en vinagre y cogollos de lechuga.

1331

Guisado de pichones

Se limpian y vacían unos pichones tiernos y se fríen en jamon derretido al fuego, mantequilla, medio vaso de aceite de olivo, dos rebanadas de limon, un vaso de vino Champagne, 3 ó 4 dientes de ajo, un manojito de yerbas finas, compuesto de tomillo, laurel, perejil y cebollas, y una lonja de jamon; se les pone la sal necesaria, y se hacen hervir por ocho minutos á fuego vivo, meneándolos constantemente; se añaden luego tajadas de jamon, se dejan cocer los pichones á fuego suave y se sirven con la salsa que más agrade.

1332

Torta de huevo y almendra

Se hace almíbar clarificado y de punto bajo, con dos libras de azúcar; cuando esté frío, se desbaratan en él 30 yemas de huevo y una libra de almendra martajada. Se mezcla bien todo, y se pone el cazo á la lumbre, dejando hervir la pasta á fuego suave y meneándola constantemente para que no se queme, hasta que tenga el punto de despegar del cazo; se aparta entónces de la lumbre, se deja enfriar un poco y se echa luego en una tortera untada con manteca, polvoreando la torta por encima con canela molida. Se pone la tortera

en una hornilla con rescoldo y se cubre con una hojalata con lumbre, cuidando de que la torta quede bien cocida y bien dorada por encima. Al servirla se le pone azúcar y canela en polvo, almendras tostadas, pasas deshuesadas y pedacitos de acitron.

1333

Lengua de ternera mechada

Se golpea la lengua con un palo para que se suavise; se pone á cocer en agua con sal, se saca cuando esté un poco cocida y se le quita el pellejo. En seguida se mecha con tiritas de jamon gordo, pedacitos de ajo, clavo, canela y pimienta; se pone en una cazuela y se le echan partes iguales de vino tinto y de vinagre bueno, pimienta, clavo y canela molida, una hojita de laurel, una ramita de tomillo y la sal necesaria; se pone á cocer á dos fuegos y se saca cuando lo esté. Se fríen en aceite ó manteca, ajos picados y jamon magro crudo, tambien picado; despues que estén bien fritos, se agrega un poco de caldo en que se coció la lengua, una taza caldera de vino tinto, un poco de orégano, cebolla picada muy fina, sal, alcaparras y aceitunas; cuando el caldillo esté sazonado, se rebana la lengua, se acomoda en el platon, se baña con el caldo y se sirve.

1334

Salsa regia

Se acomodan en una cazuela, repartidas en todo el fondo, rebanadas delgadas de jamon gordo polvoreadas con sal y pimienta; se ponen encima ruedas de cebolla y de zanahoria y se les echa tomillo, laurel y clavo; se pone luego la carne y se le añade un vaso de vino blanco, y caldo hasta que quede enteramente cubierta; se pone la cazuela á fuego suave, se tapa bien para impedir la evaporacion, y se deja hervir la vianda por 5 ó 6 horas, añadiéndole caldo ó agua hirviendo cuando el caldillo esté consumiéndose, y la carne aun no se ha cocido. Se retira la cazuela del fuego cuando la salsa esté de regular consistencia; ó si se quiere que la vianda quede dorada, se deja consumir aquella, meneándola para que no se quemé.

1335

Sopa de pan con chícharos

Se fríen en manteca tres cebollas picadas y 3 dientes de ajo enteros; luego que estén fritos, se sacan, se echa allí un puñado de almendras peladas para que se doren, y otro de chícharos; se muelen las almendras, los ajos, un jitomate grande asado, clavo, pimienta y un pedacito de canela; se echa esto en la cazuela de la fritura, se le pone bastante cal-

do, y se deja hervir hasta que se cuesan los chícharos. Despues de rebanado el pan ó cortado en forma de dados y dorado en manteca, se pone en la soperá, y un poco ántes de servir la sopa, se le echa el caldo y los chícharos y se adorna por encima con perejil picado, tajaditas de lomo prensado, rebanadas de huevo cocido y pedacitos de mantequilla fresca.

1336

Turco de almendra y leche

Despues de preparado el nixtamal se lava muy bien, bien, se despunta, se pone á secar al sol, se muele despues de seco y se pasa por un tamiz. Se moja la harina con las yemas de huevo que sean necesarias para que la masa no quede aguada, y se le añade azúcar al gusto y manteca ó mantequilla. Con esta masa se sacan en el metate unas tortillas, con las que se cubre el fondo y los lados de una cazuela untada con manteca, y se llena con una pasta hecha del modo siguiente:

Se ponen á la lumbre cuatro cuartillos de leche, y antes de que hierva se le mezcla una onza de arroz remojado y molido, se revuelve bien, se cuele y se le añaden dos libras de camote molido y cernido, y despues que haya dado un hervor, una libra de azúcar machacada; cuando esté algo espesa se le echan cuatro onzas de almendra molida, se deja hervir, y así que esté de medio punto, se saca, se deja reposar un poco y se vacía en la cazuela, añadiéndole pasas, almendras, piñones y pedacitos de acitron; se cubre el relleno con otra capa de tortillitas, procurando sacarlas muy delgadas, se untan por encima con manteca, se pone luego otra capa de tortillas de masa, se adorna por encima con figuras de la misma pasta y se pone á cocer á dos fuegos ó se mete al horno y se saca cuando esté el turco bien dorado por encima; despues de frío se espolvorea con azúcar y canela.

1337

Torta de calabaza de Castilla

Se pela la calabaza, procurando que esté bien madura, se le quitan las tripas y las pepitas, se corta en trozos y se pone á cocer en muy poca agua con azúcar al gusto y unas rajadas de canela, meneándola constantemente para que se deshaga y no se quemé; cuando esté cocida, se saca, se cuele por un cedazo ó por un ayate fino, y se bate con yemas de huevo, de manera que la pasta no quede aguada; se unta una tortera con mantequilla fría, se pone en el fondo una capa de calabaza bien extendida, se rocía con vino blanco, se polvorea con canela molida y se cubre con huevo batido; sobre esta capa se coloca otra de rebanadas de mamon, que se rocía con vino y almíbar de medio punto, se le echa polvo de canela y se le pone una tela muy delgada de mantequilla; se siguen alternando las capas de esta manera, hasta concluir

con una de calabaza. Se tapa la tortera con un comal, se pone á dos fuegos suaves, y cuando la torta esté cocida se saca, se deja enfriar, se coloca luego en el platon, y se le pone por encima azúcar y canela en polvo, pasas, almendras y pedacitos de acitron.

1338

Timbal de pollos ó pichones

Se pone sobre una mesa una libra de harina, se le hace un hueco en el centro, y se echan allí doce onzas de mantequilla, una poca de agua tibia, que se habrá hervido ántes con unas cascaritas de tomate y un pedacito de tequesquite blanco, dos huevos y sal al gusto; se amasa hasta que endurezca, pero sin que quede muy firme, se pliega en tres dobleces, se deja reposar un rato, se extiende luego con el palote, se saca una hoja delgada, y se extiende bien sobre una cazuela untada con manteca. Se frien en manteca, cebollas, ajos y jitomates, picado todo muy fino y las aves divididas en cuartos; así que ésto haya tomado color, se añaden pimienta y clavo molidos, unas hojas de laurel y la sal necesaria; cuando esté bien dorado, se saca de la lumbre, se le añade un puño de harina disuelta en agua para que se cueza el guisado, y se vuelve al fuego, dejándose consumir el caldillo hasta que solo quede la grasa. Entónces se echa el relleno en la cazuela preparada, se cubre con otra hoja de la misma masa, se pone el timbal á cocer á dos fuegos suaves, y luego que lo esté, y quede bien dorado, se saca de la lumbre, se vacía sobre un platon, teniendo cuidado de no romperlo, y se sirve.

1339

Bigotes de arroz

Se lava muy bien el arroz entero y se pone á cocer en leche, con un trozo de canela; cuando esté un poco cocido, se endulza al gusto y se deja hervir á fuego suave hasta que quede completamente seco, cuidando de que no se quemé y de menearlo con suavidad para evitar que se deshaga, vaciándolo entónces en un platon. Al dia siguiente se divide el arroz en pequeñas porciones á las que se les da la forma de una pera ó de bastoncitos pequeños, se revuelcan en harina, se rebozan con huevo batido como para freir y se doran en manteca; se exprimen entre dos tortillas para extraerles la grasa, ejecutando esta operacion con mucho cuidado, se acomodan en un platon sobre una cama de hojas de naranjo, se clavetean con pasas, almendras y pedacitos de acitron, se polvorean con azúcar y canela y se cubren con otra cama de hojas.

1340

Albóndigas de carne de cerdo

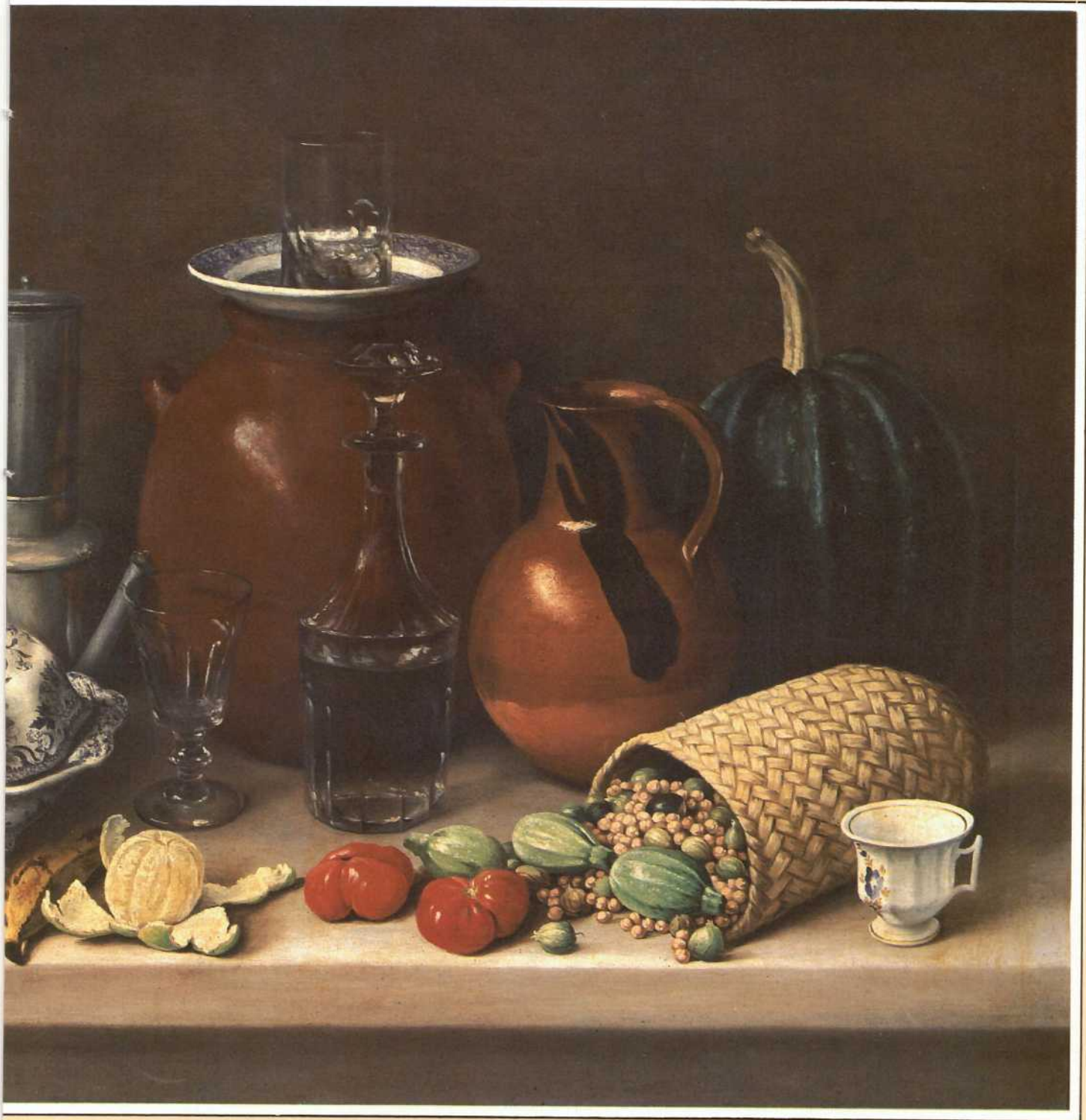
Se pone á cocer carne picada de lomo, con agua, sal, un



Bodegón con sopera inglesa, olla y tompeate.
Oleo sobre tela.

Anónimo.

Colección: Museo de Arte José Luis Bello



González, Puebla, Pue.

poco de vinagre, yerbabuena y orégano; después de cocida se pica otra vez ó se le da una pasada en el metate y se le mezclan dos chiles anchos desvenados, remojados y molidos, un poco de vino y de vinagre, clavo, canela y pimienta en polvo, la sal necesaria y 2 huevos crudos; se revuelve bien todo, y con esta masa se forman las albóndigas rellenándolas con pasas ó almendras, pedacitos de jamon y de huevo cocido y unas hojitas de perejil; se revuelcan en pan rallado, se bañan con huevo batido, se fríen en manteca y se echan en el caldillo hirviendo.

1341

Salsa romana

Se cortan en pedacitos pequeños, en forma de dados, una libra de carne de vaca, media de jamon y 2 piernas de gallina; se añaden á esto, zanahorias, cebollas, laurel, clavo, pimienta y media libra de jamon. Se hace revenir á fuego suave, se aparta en seguida y se le echan doce yemas de huevo cocidas y molidas; se bate mucho para que se incorporen bien los ingredientes, se humedece con tres cuartillos de leche, que se van echando poco á poco, á fin de que se deshagan bien las yemas, se vuelve la cacerola al fuego, dejando hervir la salsa y meneándola sin cesar; por último, se pasa por la estameña y queda ya en disposición de servir.

1342

Salsa bretara

Se dividen en ruedas delgadas unas cebollas grandes, se echan en una cacerola con un trozo grande de mantequilla, ajo, pimienta, sal, tomillo y laurel, y se fríe todo á fuego algo fuerte hasta que se dore la cebolla. Se pasa entonces la cacerola á un fuego suave, se cubre y se le pone en la tapadera una poca de lumbré. Cuando la cebolla esté cocida se vuelve á poner sobre fuego más vivo, y se le añade un poco de vinagre, dejándose hervir hasta que se vaya cuajando la cebolla; entonces se le pone una poca de salsa de jitomate, un puñado de frijoles blancos cocidos, pelados y molidos; se pasa esto por la estameña, se le agrega un trozo de mantequilla, y se deja hervir á fuego lento. Esta salsa se sirve por lo comun, con los ejotes ó frijoles.

1343

Sopa de ostras ó almejas

Después de haberse hecho hervir las ostras en su misma agua, por 2 ó 3 minutos, se saca la cacerola del fuego; se ponen á cocer cebollas picadas en mantequilla fresca, se añade una poca de harina, la sal necesaria y se humedece todo con el agua que hayan despedido las ostras. Cuando el caldo ha-

ya dado unos hervores, y el caldillo esté sazonado, se le echan unas yemas de huevo para ligarlo, las ostras ó almejas, pedacitos de pan dorado en manteca ó mantequilla y perejil picado.

1344

Rabioles con carne de puerco

Se muelen en crudo carne de lomo de puerco, sesos de vaca ó de carnero, un trozo de requeson y unas espinacas medio cocidas. Se le quitan á la carne todos los nervios y pellejos y se mezcla y amasa bien con tres ó cuatro huevos crudos, queso fresco rallado, suficiente pimienta y sal molidas, y un poquito de aceite de olivo. Se humedece harina flor, según la cantidad de sopa que se quiera hacer, con agua tibia, dos ó tres huevos y manteca derretida, la que sea necesaria para que la masa quede suave; se amasa ésta hasta que se haga ojos; se recoge formando con ella una bola y se deja reposar un rato, cubriéndola con una servilleta para evitar que se endurezca. Para hacer los rabioles se unta la mesa con una poca de manteca, y se coloca allí un pedazo de masa que se extiende con el palote hasta formar una hoja delgada; sobre ella se van poniendo porciones pequeñas del relleno, separando unas de otras á regular distancia, hasta llenar la hoja; en seguida con otra hoja de masa se cubren suavemente los trocitos de relleno y se cortan al rededor con una rodela ó carretilla; se forman las empanaditas repulgándoles las orillas, se colocan sobre un platon espolvoreado con harina y se guardan para otro día; se doran entonces en manteca y se echan á cocer en agua con sal, cuando aquella esté hirviendo muy fuerte para que no se desbaraten, y así que estén cocidas, se saca una á una con la espumadera y se ponen á escurrir, cuidando de que no se peguen.

El caldillo se prepara del modo siguiente: se corta pulpa de ternera en trozos regulares, y se echan á freír con manteca en una olla hasta que se doren; entonces se echan unos dientes de ajo machacados, cebollas enteras, pimienta molida y sal suficiente; se humedece con un cuartillo de vino Jerez, agregándole unas hojas de laurel, y cuando haya dado un hervor se le agrega caldo ó agua; se tapa la olla con un plato, se le pone al rededor un papel engrudado y se coloca sobre fuego suave, dejando hervir el caldillo hasta que esté bien condimentado, meneándolo con la misma olla para que no se quemé.

Después se pone en un platon una cama de rabioles, se cubren bien con queso rayado y se bañan con un poco del caldo; se siguen alternando las camas de rabioles y de queso hasta llenar el platon, mojándolas con el caldo y se pone la sopa al vapor de una olla hasta que vaya á servirse.

1345

Torreas rellenas

Se mezcla una libra de camote cocido, molido y cernido

con una libra de azúcar en polvo y dos cuartillos de leche; se pone á hervir la pasta y cuando esté hirviendo y haya resecado un poco, se le añaden seis yemas de huevo batidas en una poquita de leche, echándolas con una mano, á la vez que con la otra se menea muy aprisa para que no se quemé.

1346

Budin de leche y almendra

Se mezclan cinco cuartillos de leche con cuatro onzas de almendras mondadas y molidas, azúcar al gusto, canela en polvo, pasas, piñones, pedacitos de nuez, diez huevos batidos como para freir, y mamon tostado y molido en la cantidad que sea necesaria para formar una pasta que no quede dura; se incorpora todo bien, se bate con una palita y se echa en el molde untado con manteca ó mantequilla, llenándolo solo hasta la mitad, para que al cocerse el budin no se derrame por los bordes; se mete al horno ó se pone á cocer á dos fuegos, cuidando de que no le de el aire. Cuando esté cuajado y la superficie dorada, se saca de la lumbre, se deja enfriar un poco, y se vacia en el plato.

Puede servirse solo o bañado con almíbar, al que se le agregan pasas, almendras y vino blanco.

1347

Torreas rellenas

Se mezcla una libra de camote cocido, molido y cernido con una libra de azúcar en polvo y dos cuartillos de leche; se pone á hervir la pasta y cuando esté hirviendo y haya resecado un poco, se le añaden seis yemas de huevo batidas en una poquita de leche, echándolas con una mano, á la vez que con la otra se menea para que no se pegue en el caso; en seguida se le ponen cuatro onzas de almendra molida, disuelta en una poca de agua de azahar, y se deja que tome punto algo más bajo que el de cajeta, vaciándola luego en un platon y dejándola reposar hasta el dia siguiente.

Luego que se acaba de hacer la pasta, se hace almíbar clarificado con dos libras de azúcar, y así que esté de medio punto, se saca de la lumbre y se le pone canela, vino blanco al gusto, pasas, almendras, piñones, ajonjolí tostado y agua de azahar y se guarda tambien para otro dia.

Entónces se divide un mamón en rebanadas algo gruesas, se le añaden á la pasta hecha el dia anterior pasas, almendras y piñones y se pone una poca sobre cada rebanada, de mamón, cubriéndose luego con otra. Así que todas las torreas estén preparadas, se rebozan con huevo, batiendo por separado las claras y las yemas, se fríen en manteca que no esté muy caliente, y se dejan escurrir, separándolas unas de otras; se colocan luego en el platon, y al llevarlas á la mesa se le echa el almíbar y se polvorean con canela molida.

1348

Huachinangos al horno

Despues de quitarles las escamas y las tripas, se lavan muy bien, se enjugan y se untan por dentro y por fuera con bastante limon, pimienta en polvo, la sal necesaria y mantequilla fresca; se acomodan en un platon, se meten á cocer al horno, y se sirven con su mismo caldillo, ó con alguna salsa ó ensalada.

1349

Buñuelos de naranja

Se van mezclando poco á poco seis libras de harina flor, con una libra de mantequilla ó manteca, veinticuatro huevos, un cuartillo de leche tibia, un pozuelo de levadura desecha en agua de tequesquite blanco, asentado, un pozuelo de jugo de naranja dulce, una poquita de sal disuelta en agua de anis, y azúcar al gusto. Todo esto se mezcla por partes, y despues se amasa mucho hasta que haga ampollas. En seguida se cubre con una servilleta y se deja reposar por una hora; al cabo de este tiempo, se toman trocitos muy pequeños de la masa, se estiran los buñuelos procurando que queden muy delgados, se fríen uno á uno en manteca caliente, en una cazuela bastante extendida, en la que se echa un objeto de plata, con el fin de evitar que la manteca se ponga negra, despues de bien escurridos se sirven secos ó rociados con almíbar hervido con canela y pasas.

1350

Camarones en especia

Se les quitan las costras, los piés y la cabeza, y se dejan remojar en agua de un dia para otro; al siguiente se vuelven á limpiar de las costras que les hayan quedado, y despues de lavarlos en muchas aguas, se ponen á cocer con sal, procurando que no se desbaraten. Se fríen en manteca cebollas, gitomates, chiles verdes y ajo, todo picado, sazonándose con sal; cuando el recaudo esté bien frito, se añade perejil picado, pimienta, clavo y azafran de bola molidos, los camarones y el agua en que se cocieron, la que si no es suficiente, se aumenta con agua tibia; se espesa el caldillo con un pedazo de pan dorado en manteca y molido, se le añade aceite y vinagre y se dejan hervir los camarones hasta que estén bien sazonados y el caldillo regularmente espeso.

1351

Sopa dulce

Despues de cocidos los garbanzos, se pelan, se muelen,

se cuelan por un cedazo y se deshace la pasta en leche, poniéndola después á la lumbre hasta que esté un poco espesa; entónces se saca y se aparta una poca de ella. Se ponen en un platon rebanadas delgadas de pan frío, tostadas, y se les echa encima la leche, pedacitos de acitron y de pasas, almendras y piñones tostados y azúcar y canela molidos. Se coloca el platon sobre el rescoldo, se le pone encima un comal con lumbre y conforme se vaya secando la sopa, se le irá agregando de la leche que se separó, hasta que se le ponga toda, para quede un poco aguada. Esta sopa es á propósito para los niños y personas convalecientes.

1352

Hojaldre de mantequilla

Se ponen sobre una mesa limpia dos libras de harina flor; se le hace un hueco en el centro y se echa una poca de sal molida, una clara de huevo, un vaso de agua y un trozo de mantequilla del tamaño de un huevo; se revuelve todo esto amasándolo lijaramente y cuidando de que no se formen grumos, hasta que la pasta quede ni muy dura ni muy suave; esta operacion debe hacerse con prontitud, á fin de evitar que la masa se quemé con el calor de las manos.

Después de haberla dejado reposar por un cuarto de hora, se aplana un poco con el palote, se le pone encima media libra de mantequilla y se aplana también. En seguida se pliegan los dos extremos de la masa, doblándose uno encima de otro, para que la mantequilla quede en la parte interior, y se deja reposar media hora, dándole después otras dos vueltas; se dejan pasar veinte minutos más, y al cabo de ellos se le dan otras dos vueltas; se forman las tortas y se meten á cocer al horno, ó se emplea la masa en pasteles.

1353

Tamales de arroz

Después de bien lavado el arroz, se pone á secar al sol, se muele y se tamiza; se ponen para cada libra de esta harina, cuatro yemas de huevo y seis onzas de mantequilla derretida y fría, se bate la masa humedeciéndola con leche hervida que esté un poco tibia; cuando esté de medio punto, se le agrega al gusto azúcar en polvo y se sigue batiendo, hasta que echando un pedacito en el agua, se suba á la superficie. Entonces se forman los tamales en hojas de maíz, remojadas y bien escurridas y se llenan con cualquier postre de fruta ó de leche, ó se les ponen pedacitos de acitron y de nuez, rajitas de canela, pasas deshuesadas y una poquita de grajea por encima y se ponen á cocer, cuidando de que no les suba el agua al hervir, y que solo se cuezan al vapor.

1354

Manitas de carnero á la parrilla

Después de bien limpias y cocidas en agua con sal, se les

quita el hueso grande dejándolas enteras y se ponen en una cacerola con un trozo de mantequilla, cebolla y ajos picados, sal y pimienta; se dejan hervir hasta que casi se consuma la salsa, meneándose entónces y separándose del fuego para que no se quemén; así que se hayan enfriado, se humedecen con la salsa restante, se cubren con pan rayado y se ponen á la parrilla. Se sirven con alguna salsa de chile que no esté espesa.

1355

Masa para hojuelas

Se mezclan cuatro libras de harina con taza y media de manteca derretida, media de vino blanco, un poco de almíbar, cuatro huevos y una poca de levadura disuelta en agua tibia; se revuelve bien todo esto y se trabaja la masa hasta que al partirla con un cuchillo haga ojitos. Entónces se extiende con el palote, se cortan las hojuelas con la carretilla ó con un cuchillo, se polvorean con harina para que no se peguen, se fríen en manteca caliente y se sirven polvoreadas con azúcar y canela.

Con esta masa se hacen también gazzates y empanaditas que se rellenan de alguna conservilla ó pasta dulce.

1356

Asado de carnero

Después de haber untado un cuarto de carnero con limon ó vinagre, se mecha por el lado del pellejo con tajaditas de jamon y se unta por el lado opuesto con mantequilla ó manteca derretida, espolvoreándolo con pan rallado, sal y pimienta molidas y perejil, cebolla, ajo y tomillo picados. Se envuelve la carne en un pastel enmantecado, se coloca sobre la parrilla, haciéndola cocer á fuego suave, y cuando esté casi cocida, se le quita el papel, se le vuelve á echar pan rayado por el mismo lado que lo tenía, se coloca otra vez sobre la parrilla, se le deja tomar color, y en seguida se saca de la lumbre, se pone en el platon, se rocía con limon ó vinagre y se sirve caliente.

1357

Guajolote en adobo ó fiambre

Después de limpio el guajolote, se unta por dentro y por fuera con limon, sal, pimienta, clavo, canela y nuez moscada molidos; se le pone por todas partes ajo picado, cebolla y perejil, se cubre con tajadas de jamon gordo, se envuelve bien apretado en una servilleta limpia y se pone á cocer en agua. A la hora y media se saca y se mecha con pedacitos de jamon, ajos crudos, clavos, pimienta y canela; se pone después en una olla y se le echa una cantidad regular de vino,

ruedas de naranjas ó limas agrias, dientes de ajo, cebollas partidas, tomillo, laurel, sal si le faltare, una poca de agua y un chorrillo de vinagre. Se pone á cocer el guajolote á fuego suave, y despues de cocido se divide en trozos y se sirve con alguna ensalada, ó se adorna por encima con cogollos de lechuga y rebanadas de cebolla desflemada en agua con limon y sal.

1358

Bacalao á la vizcaina

Un dia antes de preparar el pescado, se pone á desalar en agua fría; al dia siguiente se pone á cocer con agua, una poquita de sal, clavos y pimientas enteras, unos dientes de ajo machacados y pelados, unas hojas de laurel y unas ramitas de tomillo; despues de cocido, se saca del agua y se divide en trozos pequeños. Se pican gitomates maduros y se rebanan cebollas, ambas cosas en gran cantidad, y se echa á freir este recaudo en aceite, agregándole unos dientes de ajos, picados muy finos, pimientas enteras, unas hojas de laurel y un polvito de nuez moscada; conforme vaya resecando el recaudo, se le va agregando vinagre de yema y aceite si fuere necesario; cuando haya dado unos hervores, se le añade perejil picado en gran cantidad, aceitunas, alcaparras, los trozos de pescado y chiles en vinagre. Se deja hervir á fuego suave, meneándolo constantemente para que no se queme, y cuando esté bien sazonado y casi seco, se saca y se mantiene al calor de la lumbre.

1359

Ensalada de Noche Buena

Despues de muy bien lavados unos betabeles morados, se ponen á cocer con todo y cáscara en un trasto nuevo, con bastante agua y un trozo de canela; cuando estén algo suaves, se sacan, se pelan, se dividen en ruedas delgadas ó se pican muy finos y se vuelven á echar en la misma agua, á la que se le pone un trocito de tequesquite blanco ó un polvito de carbonato; así que estén bien cocidos, se sacan del caldillo, se cuele éste, se endulza y se le pone vino de Málaga ó de Parras, más agua si fuere necesario, vinagre de yema al gusto, pasas deshuesadas, almendras tostadas y partidas por la mitad, pedacitos de acitron, cacahuates enteros, rebanadas de plátano, de naranja, de lima, de peron, de jícama y de piña, mondadas todas estas frutas, y una poca de canela en polvo; una hora antes de llevarla á la mesa, se le agrega lechuga picada muy fina.

Para que la ensalada quede de muy buen gusto, se prepara doce ó catorce horas antes de servirla.

1360

Arañas á la alemana

Se limpian los pescados, se destripan y lavan bien, y se les

quitan las espinas de las agallas y del lomo, las cabezas y las extremidades de la cola; se mechan con tiras de anchoas y de anguilas, y se ponen á cocer en una cacerola con una poca de mantequilla, media botella de vino blanco, una hoja de laurel, perejil, cebolla, gitomate y sal. Despues de cocidos se sacan del caldillo, se pasa éste por el tamiz sobre una cacerola y añadiéndole una poca de mantequilla amasada con harina, se deja hervir hasta que tome la consistencia de salsa, añadiéndole jugo de limon antes de servirla. Escurridos los pescados, se ponen cada uno en su plato, se les echa encima la salsa y se sirven.

1361

Bagre en salsa de gitomate

Se limpia el pescado con ceniza y limon hasta que quede blanco, se destripa, se desespina y se le quitan los huesos del centro de la cabeza; en seguida se enjuga con un lienzo, se revuelca en harina, se coloca en una cazuela grande, se le echa manteca y se pone á freir en un fuego suave, cuidando de voltearlo suavemente para que no se desbarate; cuando esté dorado por ambos lados, se retira del fuego. En otra cazuela se pone manteca caliente, unos gitomates asados y pelados, pimienta y ajos molidos, y sal; así que el gitomate esté bien frito, se le echa una poca de agua, dejándose hervir para que se deshaga, y cuando la salsa haya sazonado, se echa sobre el pescado, se le agrega un poco de aceite y se deja reposar al calor de la lumbre, hasta la hora de servirlo.

1362

Caldo de garbanzos para vigilia

Se ponen á cocer los garbanzos con agua, sal y una poquita de manteca; despues de cocidos, se pelan, se echan á escurrir en una canasta, y en seguida se muelen; se pone á la lumbre una olla con agua, y cuando esté caliente, se le echan dos nabos mondados divididos en cuartos, tres cebollas grandes, la masa de los garbanzos disuelta en una poca de agua, un diente de ajo machacado, una ramita de perejil ó yerbabuena y la sal necesaria. Despues que haya dado unos hervores, se le agrega manteca, un poco de culantro seco tostado y molido, y se deja hervir á fuego suave; así que esté bien sazonado y regularmente espeso, se aparta de la lumbre y se sirve.

1363

Pescados bagres á la parrilla

Despues de untarles el pellejo con ceniza, se dejan un rato con ella y en seguida se restregan con un ladrillo hasta que pierdan el color negro y queden muy blancos. Se lavan

luego, se limpian, se enjugan y se untan por dentro y por fuera con limon y sal pimienta, dejándolos orear un rato. Se untan unos papeles gruesos con aceite y manteca, poniendo encima de cada uno pimienta en polvo, cebolla, gitomate y perejil, picado todo muy fino, y pan rallado; se colocan luego los pescados, se envuelven bien en los papeles y se ponen á cocer á fuego suave en la parrilla, volteándolos con cuidado para que no se desbaraten.

Se sirven con la salsa siguiente: se muelen aceitunas, segun la cantidad que se hiciera de salsa, gitomates asados, un poco de perejil frito, unos dientes de ajos fritos y ahogados en vinagre, unas yemas de huevo cocidas, un pedazo de pan dorado en manteca y se disuelve lo molido con aceite y jugo de tomates crudos. Se fríe cebolla, picada muy fina, y despues de frita se le agrega lo molido, un poco de caldo ó agua, clavo, canela y pimienta molidos, y un poquito de vinagre; así que la salsa haya hervido un poco y esté bien sazonada, se aparta de la lumbre y se coloca la cazuela sobre el vapor de una olla, para que se mantenga caliente hasta la hora de servirse. Entónces se vacía en la salsera y se le ponen aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

1364

Chícharos con leche

Se echan á cocer los chícharos en agua hirviendo con sal, se sacan despues de cocidos y se ponen á escurrir en una canastita. Se pican muy fino gitomates maduros, unos dientes de ajo, tomates y perejil y se fríen en manteca; en seguida se echa allí una poca de harina, y ya que esté frita, se añade cuartillo y medio de leche, ocho ó diez huevos cocidos, picados menudamente, la sal necesaria y una poca de pimienta en polvo; cuando el caldillo haya espesado un poco, se agregan los chícharos y un vaso de vino blanco y se deja hervir hasta que espese; entónces se quita la cazuela de la lumbre y se tapa para que repose.

1365

Arequipa de almendra y nuez

Se cuecen cuatro cuartillos de leche y se endulza despues con tres libras de azúcar muy blanca; se le deja dar unos hervores y se aparta de la lumbre para que se asiente; se vacía en otro cazo sin que pasen los asientos, para lo que se tendrá cuidado de no moverla, y se le añade media libra de almendra muy remolida, que se rocía con agua al molerse para que no se aceite. Se pone la mezcla á la lumbre, y cuando esté espesa, se le añade media taza caldera de nueces, que despues de peladas se echan á remojar, se les quita el pellejito que las cubre, se muelen y se deshacen en una poquita de leche; se deja hervir la pasta, y cuando haya tomado el punto de despegar del cazo, se vacía en moldes ó platones.

1366

Fritura para toda clase de aves

Si las avesson de las que tienen mucha gordura, se ponen en una cazuela con poca manteca y se cubren con agua, echándoles la sal necesaria, dos cebollas divididas en cuartos, un chile ancho molido y dos dientes de ajo mondados y machacados. Se dejan hervir hasta que se cuezan, y entónces se añade clavo, canela y pimienta molidas, en muy corta cantidad, un poco de vinagre, y se pone la cazuela á dos fuegos hasta que se consuma el caldo y las aves queden doradas.

Si éstas no tienen gordura, se frien en aceite hasta que empiecen á tomar color. Se sacan entonces y se ponen en otra cazuela untada con manteca, siguiendo el procedimiento explicado.

Se sirven calientes con alguna salsa ó ensalada, ó se echan despues de fritas en un caldillo á propósito.

1367

Caldillo de acedera

Se pican tres ó cuatro cogollos de lechuga, un manojito de perifollo y la acedera proporcionada á la cantidad de caldillo que se quiera hacer; despues de haber exprimido bien estas verduras para sacarles todo el jugo, se pone en una cacerola un trozo de mantequilla, unos dientes de ajo y un poco de perejil, picadas ambas cosas; cuando estén un poco fritas, se añade el jugo de la acedera y la sal necesaria, dejándose hervir hasta que esté cocido; entónces se le pone una cucharada sopera de harina; se humedece con caldo, se le echa pimienta en polvo, y despues que haya consumido un poco, se le agregan seis yemas de huevo crudas, se pasa por tamiz y se deposita en una cazuela para emplearlo en guisados y sopas, á los que da un gusto muy agradable.

1368

Arroz en adobo

Despues de bien lavado el arroz se echa en una servilleta muy limpia, que se amarra de modo que el arroz quede holgado; se pone á hervir agua con bastante sal en una olla y se cuelga la servilleta con el arroz de modo que este no toque al agua, cubriendo bien la olla, para que solo se cueza al vapor. Se muelen unos chiles anchos desvenados y remojados, un diente de ajo y un poquito de orégano seco; se fríe carne de puerco ó de gallina, se saca despues de frita, y en la manteca que quede se fríe el chile, agregándole una poca de agua, el arroz cocido, la carne, y se deja hervir el adobo hasta que esté regularmente espeso y bien sazonado. Al servirse se adorna con costillitas de puerco doradas en manteca, aceitunas y chiles en vinagre.

1369

Crema ó licor de azahar

Se ponen á la lumbre en una olla que no tenga grasa, cuatro cuartillos de leche acabada de ordeñar, añadiéndole cuatro onzas de azahar fresco y limpio; cuando haya dado uno ó dos hervores, se vacía en un lebrillo de barro vidriado, ó de porcelana. En una botella ó botellon grande, se coloca un embudo que deberá tener por dentro unos ganchos de fierro, de los que se suspende un filtro más chico, que tenga la forma de un cucurucho, hecho de lana, bayeta blanca ó pelo de conejo, por medio de unas presillas de cáñamo que se le ponen al rededor. Despues que la leche esté fría, se le añaden cuatro cuartillos de aguardiente de 80 grados, se menea bien, se vacía en el filtro y se tapa el embudo para que no se evapore el aguardiente. Así que se haya filtrado toda la leche, se disuelven al fuego cuatro libras de azúcar blanca en ocho cuartillos de agua; despues de fría ésta, se mezcla con diez y seis cuartillos de champagne y la leche aromatizada; se filtra el licor cuantas veces sea necesario para que quede diáfano, y se guarda en botellas bien tapadas.

1370

Galletas

Se amasan dos libras de harina con una libra de mantequilla, cinco huevos y leche que se le va mezclando poco á poco hasta que la masa quede suficientemente suave; se hacen con ella unas bolas que se aplanan en seguida con el palote, dándoles una pulgada de grueso, y polvoreando la mesa con harina para que no se peguen. Se bate una yema de huevo en una poquita de agua, y con esto se untan por encima las galletas, haciendo uso de una pluma ó de una brocha suave, y en seguida se meten á cocer al horno.

Si estas galletas se quieren hacer hojaldradas, despues de hecha la masa como queda explicado, se pliega la masa en cuatro dobleces, se aplanan en seguida con el palote, repitiendo esta operacion muchas veces y en seguida se forman las galletas.

1371

Chiles rellenos fingidos

Se extiende sobre una mesa un pedazo de pasta de almendra, de la que se cortan trozos del tamaño que sea necesario para imitar los chiles. Para el relleno se hace almíbar clarificado, de punto de juntar en el agua, y fuera de la lumbre se le mezcla mamon tostado y molido, canela en polvo, pasas deshuesadas, piñones y pedacitos de almendra y nuez. Despues de poner el relleno sobre cada uno de los trozos de pasta, se forman los chiles y se les da el color verde con

jugo de espinacas frescas ó de berros. Se hace almíbar de medio punto, al que se le pone canela, almendras y yemas de huevo cocidas, molidas ambas cosas para espesar el almíbar é imitar el caldillo; se echan allí los chiles, se les deja dar un hervor, y en seguida se vacian en el platon, adornándose por encima con canela en polvo, aceitunas, cebolla picada y huevo cocido, imitando todo esto con la pasta, á la que se le da los colores convenientes, para que la imitacion sea perfecta.

Pueden tambien rellenarse los chiles con conservilla de coco ó de cualquiera otra fruta.

1372

Frutas abrigadas

Despues de preparar en conserva las frutas que se quieren abrillantar, se sacan del almíbar, se colocan sobre canastas de mimbre puestas boca abajo, ó sobre vergueras, y se ponen á secar al sol, dejándolas escurrir hasta que ya no tengan nada de miel. Entonces, segun sea la cantidad de frutas que se han de abrillantar, se hace almíbar con azúcar muy blanca, se clarifica y se deja hervir hasta que tomando un poco con los dedos, truene entre ellos; se aparta luego el cazo de la lumbre, se acomoda entre paja, se abriga bien y se le van echando las frutas, yemas de huevo cocidas, flores y frutas de pasta de almendra, ó lo que se quiera abrillantar, tapando en seguida el cazo, de modo que no le dé el aire al almíbar y dejándose de esta manera hasta que esté enteramente cuajado; en tal caso, se pica por un lado la costra que se habrá formado ya sobre las frutas, se les escurre la miel, se enjuagan en agua tibia una por una, y se dejan secar bien.

1373

Frutas en caramelo

Se hace almíbar, se clarifica con limon para que quede muy trasparente, y se deja hervir hasta el último grado de cocimiento llamado *punto de caramelo*, que es cuando echando un poco dentro del agua truena y se quiebra fácilmente. Se colocan simétricamente las frutas cubiertas y de diferentes colores para que presenten un aspecto agradable, sobre platon grandes, y por medio de un embudo que tenga el tubo muy delgado, se va echando sobre las frutas el almíbar caliente, formando con él una especie de labor como de filigrana.

Tambien se puede bañar con este almíbar de punto de caramelo, una pirámide hecha de varias frutas ó de flores de pasta de almendra, comenzando á echarlo desde el pié, y afiligranándola con arte por medio del embudo citado.

1374

Bolina inglesa

Se pone á remojar en leche una torta de pan frío, se saca

cuando esté muy suave, se pasa por un cedazo y se mezcla esta masa con doce huevos batidos, como para freír y doce onzas de mantequilla derretida: se añade á esto una libra de azúcar bien molida, media onza de canela, pasas, almendras y acitron. Se extiende una servilleta, se unta con mantequilla dura, se pone en ella la masa y juntando las cuatro puntas, se ata y se pone en un cazo con agua hirviendo, para que se cueza. Así que la masa esté dura, se saca, se corta en rebanadas, y para servirse se cubren con azúcar y canela molidas.

1375

Aves en pipian

Se doran en manteca no muy caliente un pedazo de pan, unos chiles colorados, un puñado de almendras y otro de pepitas de melon, ambas cosas en la proporcion de pipian que se quiera hacer: se muelen primero las almendras y las pepitas, despues el pan y los chiles, se mezcla todo y se cuele por un cedazo, disolviendo la masa con agua caliente. Se fríe en manteca moviéndola para un solo lado, á fin de que no se corte el pipian, y cuando haya hervido mucho y esté regularmente espesa, se le pone la sal necesaria, las aves cocidas, y si se quiere, un poco de caldo.

1376

Bocadillos de requeson

Se hace almíbar clarificado y de punto de juntar en el agua, con libra y media de azúcar; fuera de la lumbre se le mezclan doce yemas de huevo cocidas, molidas é incorporadas con una libra de requeson y dos onzas de almendras mondadas y molidas. Se pone la mezcla al fuego hasta que tome el punto de verse el fondo del cazo, y entonces se saca, se bate y se le agrega una cuarta de onza de canela en polvo; se hacen los bocadillos, poniendo la mezcla entre dos obleas ó se vacía la pasta en un cajon forrado con papel y así que esté fría se saca del cajon, se le quita el papel y se cortan los bocadillos del tamaño que se quiera.

1377

Albóndigas fingidas

Se muelen doce yemas de huevo cocidas, dos onzas de mamon frío y una onza de canela; se martajan seis onzas de almendras mondadas y se amasa todo con una poca de agua de azahar y ajonjolí tostado. Con esta pasta se forman las albóndigas, que se van colocando sobre una tabla polvoreada con mamon molido, y se cubren despues cada una de ellas con dos capas de huevo batidas, friéndose en seguida y echándose últimamente en un almíbar dispuesto de este

modo: despues de clarificado, se le añaden almendras y ajonjolí tostados, pedacitos de acitrón, pasas y agua de azahar; cuando haya hervido un poco, se le agrega canela molida, y así que esté de punto, se echan allí las albóndigas, dejándose otro rato sobre la lumbre. Para servir las se dejan enfriar y se les añade vino blanco.

1378

Gorditas de cuajada

Se exprime la cuajada en una servilleta hasta que esté seca; se miden cuatro tazas de ella y una de nixtamal restregado y descabezado; se muelen juntas ambas cosas, mezclándoles de sal lo que se tome con tres dedos, y despues de bien remolidas se amasa esto añadiéndole tres yemas y dos claras de huevo, incorporándole poca azúcar al gusto y tres cucharadas de mantequilla derretida; se bate la masa, hasta que echando un pedacito en el agua, suba inmediatamente á la superficie. Entonces se forman las gorditas, se ponen sobre hojas de maíz, se colocan éstas en hojas de lata, y se meten á cocer al horno, que deberá tener un temple suave.

1379

Ansar jaleado

Despues de limpio y vaciado, se le recogen las patas contra el cuerpo, atándolas con un hilo, se chamusca sobre el fuego, se lava y se enjuga. En seguida se mezcla con jamon aderezado y sazonado con perejil, cebollas y ajo, todo picado, una hoja de laurel, tomillo, sal, pimienta gorda y una de raspadura de nuez moscada. Dispuesto de esta manera, se amarra con un hilo y se pone en una cazuela grande, con dos vasos de agua, uno de vino tinto, medio vaso de aguardiente, sal y pimienta. Se tapa bien la cazuela y se deja cocer á fuego suave por cuatro horas. Cuando esté cocido y la salsa bastante consumida para que pueda cuajarse y jalearse, se adereza el ansar sobre un plato, y así que esté casi frío, se le echa la salsa por encima, no llevándose á la mesa sino cuando haya cuajado y tomado la consistencia de jalea. Se sirve como intermedio frío.

1380

Asado de carnero

Se pone á desangrar en agua una pierna de carnero ó de cerdo, se le quiebran despues los huesos y se pone á cocer en una cazuela ó vasija proporcionada, con tres cuartas partes de agua, una de vinagre fuerte, tomillo, laurel, orégano, una cabeza de ajo, sal y cinco limones rebanados, se tapa con un comal y se deja hervir hasta que esté más que sancochado; se pone entonces la vianda á asar á dos fuegos ó al

horno, untándole de vez en cuando ajos molidos, revueltos con manteca y sal.

Se sirve con alguna salsa de chile.

1381

Lengua de ternera mechada

Se golpea la lengua contra una piedra ó con un palo, y se pone á cocer en agua con sal, despues de cocida se le quita el pellejo y se divide en rebanadas, que se mechan con jamon cocido, y se ponen en una cazuela, agregando cebollas cocidas, rebanadas de salchicha, chorizo y jamon cocidos, perejil deshojado, orégano, clavo, canela y pimienta molidos, una poca de manteca, alcaparras, aceitunas, pasas, almendras, harina dorada en manteca, caldo del mismo en que se coció la lengua, procurando que ésta quede enteramente cubierta, y vino generoso. Se pone la cazuela á dos fuegos suaves, y se deja hervir hasta que el caldillo esté espeso y bien sazonado.

1382

Leche quemada

Se endulzan al gusto ocho cuartillos de leche, á la que se le mezclan cuatro onzas de arroz, en polvo muy fino; despues que se haya disuelto el azúcar, se agregan tantas yemas de huevo cuantas sean necesarias para que la leche quede de buen color, y un puñado de almidon molido y cernido; se cuele en seguida y se le añaden unas almendras muy remolidas y unos trozos de canela. Se pone el caso á la lumbre, y si la mezcla espesa mucho al comenzar á hervir, se le añade leche; cuando esté casi de punto, se prueba para ponerle azúcar si es necesario, se deja hervir hasta que se vea el fondo del caso, y entonces se saca y se vacía en los platonos. Despues de fria se adornan éstos de la siguiente manera: Se divide la leche de cada uno de los platonos en cuatro partes; á una se le echa azúcar desquebrajada por encima, pasándole una pala de hierro hecha ascua para que se dore; otra se cubre con polvo de canela, la otra con grajea y la última se deja en su color natural.

1383

Envueltos de lenguas de carnero

Se lavan bien las lenguas, se les quita el gañote, se echan á remojar un rato en agua fria, y en seguida se ponen á cocer en agua con sal; se ponen tambien á cocer unas tajadas delgadas de lomo de puerco; así que estén cocidas, se sacan, se golpean con el machete para extenderlas, cuidando de que no se rompan y se ponen á orear sobre una servilleta; despues de cocidas las lenguas, se les quitan los pellejos, se ponen

todas de un mismo lado para que se escurran, y á fin de darles la misma forma, se les pone encima una tabla, sobre la que se coloca un objeto pesado; cuando estén frias, se dividen por uno de sus lados, procurando que las dos partes queden unidas para poder rellenarlas fácilmente.

En seguida se pican muy fino unos dientes de ajo, cebolla, jitomate, perejil, aceitunas, alcaparras, y una lata de pescado en jitomate, del que más agrade; se frie esto en manteca ó aceite, se sazona con clavo, canela, pimienta y nuez moscada molidos, la sal necesaria y vinagre de yema; se deja hervir, y así que esté sazonado, y enteramente seco, se aparta de la lumbre y se deja enfriar.

Se acomoda cada una de las lenguas en una tajada del lomo de puerco, se les pone encima el picadillo, se enrollan, y diez minutos ántes de servir las, se untan con poca manteca, se cubren con pan rallado y se ponen en la parrilla sobre fuego suave para que se doren, volteándose constantemente.

Para llevarlas á la mesa se ponen en el platon en forma circular, y se sirven con salsa de jitomate.

1384

Conejo en tomate

Para que la carne del conejo quede muy blanca, se depelleja solamente la cabeza, y despues de cortar los piés, se echa á dar un hervor en agua muy caliente, para que se cueza la piel y poderla quitar con facilidad; hecha esta operacion, se lava el conejo, se vacía, se vuelve á lavar hasta que quede bien limpio, y se divide en trozos que se ponen á cocer en agua con sal, un diente de ajo machacado y unas pimientas.

Se frien en manteca unos dientes de ajo, se sacan, y allí mismo se frien tomates crudos, molidos con sal; en seguida se echa el conejo, el caldo en que se coció, clavo, canela, pimienta y migajon de pan molido, cuartos de cebolla, rebanadas de jamon, chorizos, alcaparras, bastante orégano y un poco de vinagre.

Cuando el caldillo esté sazonado, se le agregan aceitunas, calabacitas enteras, cocidas, tornachiles, y al sacarse de la lumbre, bastante aceite bueno.

1385

Jamoncillo de almendra

Se mezclan doce onzas de almendra, remojada y muy remolidada, con dos libras de azúcar blanca cernida, procurando incorporar bien ámbas cosas.

Se pone la pasta al fuego para que se cuesa, habiéndole echado ántes una poquita de agua meneándole constantemente para que no se quemé, y sacándola cuando despegue del caso.

Se divide la pasta en tres partes iguales; una se deja blanca, la otra se tiñe con carmín fino disuelto en un poquito de aguardiente, y la tercera con canela molida; se extiende por separado cada pasta con el palote, sobre una mesa polvoreada con azúcar, y despues se coloca una encima de otra, de manera que la de color rosa quede en el centro.

Dispuesta la pasta de este modo, se figura con ella el jamon entero, redondo, ó en trozos de la forma que más agrade.

1386

Lenguas de cerdo ahumadas

Despues de bien lavadas se les quitan las ternillas que tienen en la extremidad más gruesa, se aperdigan en agua hirviendo, se les quita el pellejo que las cubre, y se colocan en una olla gruesa, sobre una cama de sal, que tenga cinco partes de sal, una de salitre y yerbas aromáticas picadas; se espolvorean las lenguas con esta mezcla, y se ponen sucesivamente una capa de lenguas y otra de la salmuera, hasta llenar las dos terceras partes de la olla; se cubren en seguida con una rueda de madera á la que se le pone encima un objeto pesado, para que las lenguas estén continuamente bañadas por la salmuera, dejándolas así ocho días.

Al cabo de ellos, se sacan, se dejan escurrir, se meten en tripas de buey ó de cerdo perfectamente lavadas, y atándolas por las dos extremidades, se cuelgan y se ahuman con ramas de enebro (nebrina), que se hacen quemar en lugar á propósito.

Despues de secas se guardan en un paraje seco y ventilado, para preservarlas del moho.

1387

Lomo de ternera en frio

Se limpia bien el lomo quitándole los nervios y la gordura, se hace cecina, y se pone despues en una salsa compuesta de vinagre, mucha sal, ajo, clavo, pimienta y ajonjolivo.

Se pican chorizos, jamon y chiles en vinagre; se mezcla todo y con esto se rellena el lomo; se enrolla perfectamente, se ata con un cordón y se pone en una olla con vinagre, orégano, tomillo, ajo, clavo, pimienta, ajonjolivo y unas rebanadas de limón, procurando que la carne quede cubierta con el vinagre y que la olla esté bien tapada.

A los tres días se pone á hervir en su mismo caldillo, dejándolo sobre la lumbre nada más un cuarto de hora.

Cuando esté frio se le quita el cordón, se rebana y se pone en el plato agregándole aceite, vinagre, aceitunas y alcaparras.

1388

Encrespados ingleses

Se baten seis ú ocho yemas de huevo en la cuarta parte de

un cuartillo de leche, mezclándose hasta que quede bien espeso el batido.

Se va echando por grados, meneándose al mismo tiempo, harina desleida en leche, que se habrá preparado desde un principio; se le añade canela en polvo, aguardiente catalán al gusto, unos granitos de sal, un poquito de azúcar, se revuelve bien la mezcla, procurando que quede de la consistencia de atole.

Se pone á la lumbre un sartén, en el que se hace derretir una poquita de manteca, se le echa una cucharada de la masa moviéndola violentamente para que cubra todo el fondo del sartén, y que la tortilla quede delgada; así que esté cocida por un lado se voltea por el otro, se saca en seguida, se unta con mantequilla, se polvorea con azúcar y canela y se enrolla.

Despues de que todos se hayan hecho de la misma manera, se colocan en los platos, se rocían con rom, se les pone polvo de azúcar y se sirven calientes.

1389

Pollos rellenos

Despues de bien limpio un menudo de carnero, se pone á cocer en agua con sal; así que esté cocido, se saca, se deja escurrir y se pica groseramente; se cortan en trozos chicos riñones de carnero y jamon cocidos; se espolvorea todo con sal y pimienta y se frie en aceite hasta que se dore.

En seguida se frie en manteca mucha cebolla rebanada, igual cantidad de jitomate, ajo, perejil y unas hojitas de yerbabuena, picado todo muy fino; despues de frito el recaudo se le agrega un poco de caldo y otro de vinagre, huevos duros picados, tornachiles en cuarterones, aceitunas, y un polvito de nuez moscada.

Cuando el picadillo esté seco y sazonado, se rellenan los pollos, despues de bien limpios y enjugados, se cocen con un hilo grueso y se ponen á sancochar en manteca, agregándoles agua de modo que queden enteramente cubiertos, y una poca de sal.

Despues que los pollos estén cocidos, y que el caldillo se haya consumido un poco, se le agregan unos chiles colorados, desvenados, dorados en manteca, y molidos con un trozo de migajón de pan remojado en vinagre, un poquito de orégano, y un diente de ajo.

Se dejan dorar los pollos, y se sirven secos ó con alguna ensalada.

1390

Lomo de cerdo relleno

Se pica la carne de lomo, se forma con ella una bola, y se echa á cocer en agua hirviendo, á la que se le habrá puesto una poca de sal.

Se frien en manteca, cebollas, jitomates, chiles verdes y unos dientes de ajo picado todo muy fino; despues de que el recaudo esté frito se le mezcla la carne picada, chorizon cocido y desmoronado, almendras partidas, alcaparras, perejil picado, la sal necesaria, y un poco de caldo; cuando el picadillo esté seco, se le agregan trocitos de huevo cocido, aceite y vinagre, y así que quede bien sazonado se aparta de la lumbre.

Se unta con sal y limon un lomo de cerdo hecho cecina, se le acomoda el picadillo, se envuelve, se amarra, se coloca en una cazuela, se le echa agua, vinagre, vino, sal, unas hojas de laurel, pimientas enteras y manteca, y se pone á cocer á dos fuegos, cuidando de voltearlo hasta que esté cocido; al dia siguiente se rebana y se echa en la siguiente salsa:

Se frien en manteca jitomates asados y molidos, alcaparras tambien molidas, tiras de chile verde y un diente de ajo picado; despues de frita la salsa, se le agrega sal, un pedazo de pan frito y molido, el caldo en que se coció la carne picada, aceite y vinagre; se deja hervir un poco, y así que esté sazonada, se le ponen las rebanadas de lomo.

1391

Flaon inglés

Se ponen á hervir cuatro cuartillos de crema con un pedazo de canela y cuatro onzas de azúcar; despues de fria, se le mezclan cinco yemas de huevo bien batidas y se vuelve al fuego, meneándose hasta que espese un poco, y cuidando de no dejarla hervir.

Entónces se saca, y así que esté enteramente fria, se unta una servilleta limpia con mantequilla, se polvorea por encima con harina, se echa allí la leche, se amarra la servilleta por las cuatro puntas, de modo que no se pueda salir el líquido, y se mete en una olla con agua, donde se deja hervir por tres cuartos de hora; pasado este tiempo, se saca de la lumbre, y despues de frio, se desata la servilleta, se coloca el flaon sobre un plato, se polvorea con azúcar, y se sirve frio con una salsa compuesta de mantequilla derretida y vino de Madera, en partes iguales.

1392

Costillas de carnero

Partidas y aplanadas las costillas se ponen por dos horas en vinagre con sal y pimienta.

Se pelan unas papas (cocidas desde el dia anterior), se muelen y amasan con unas yemas de huevo y sal, y con esta pasta se cubren las costillas, dejándoles descubierto el hueso. En seguida se bañan con clara de huevo sin batir y polvo de pan; se frien en manteca no muy caliente, y se ponen luego en el platon cubriéndoles el huesito con papel de china, picado.

Se sirven con una salsa hecha con jitomates asados, molidos y fritos, trozos de cebolla cocida, rajadas de chile verde asado, vinagre, aceite, sal y orégano en polvo.

1393

Coles rellenas

Se echan en agua hirviendo unas coles chicas, blancas y apretadas, agregándoles sal, ajos machacados, manteca, chorizon y carne de lomo de cerdo, picada; así que estén un poco más que sancochadas, se sacan y se les corta el tronco y el cogollo, dejándoles nada más cuatro capas de hojas que se separan con mucho cuidado para que no se desprendan del tronco.

En seguida se frien en manteca cebolla, jitomate, chiles verdes y unos dientes de ajo, picado todo muy fino; cuando el recaudo esté frito, se le añade el lomo, el chorizon desmoronado, clavo y pimienta molidos, perejil picado, un poco de caldo, almendras divididas en cuartos, pasas, piñones y alcaparras; se deja hervir el picadillo, y despues de seco se le ponen aceitunas partidas, trocitos de jamon y de huevo cocido, aceite y un poco de vinagre.

Con esto se rellenan las coles, se les acomodan las hojas de manera que vuelvan á recobrar su forma primitiva, y se atan luego con un hilo grueso.

En una cazuela grande, se frien en manteca ajos y jitomates asados y molidos, se ponen allí las coles, y se les echa bastante caldo de modo que queden cubiertas, y manteca suficiente; se dejan hervir á dos fuegos, volteándolas para que no se quemem hasta que estén cocidas y doradas.

Cuando se vayan á llevar á la mesa, se sacan, se colocan en el platon, se les quitan los hilos y se bañan con su misma salsa, ó con la siguiente:

Se muelen higados de gallina, cocidos, jitomates asados, yemas de huevo, almendras y pan, dorados en manteca, clavos, pimienta y canela, en muy poca cantidad; se frie lo molido, y se le pone sal, aceite, vinagre y caldo; estando la salsa bien sazonada y un poco espesa, se bañan con ella las coles y se adornan por encima con perejil picado, rebanadas de chorizon cocido y frito, aceitunas, alcaparras y tornachiles en vinagre.

1394

Croquetas de jamon y sesos

Se pican muy finos unos sesos y un trozo de jamon, cocidas ambas cosas; se frien en manteca, cebolla y perejil picados; despues de frito el recaudo, se le agregan dos cucharadas de harina y una poca de leche, batiendo la mezcla para que se forme una masa lijera, á la que se le agregan los sesos, el jamon, sal, pimienta y nuez moscada en polvo. Se forman con esta pasta unas bolitas, se envuelven en polvo de

pan, se bañan con huevos batidos y se frien en manteca, sirviéndolas con perejil frito.

1395

Ensalada de col blanca

Se pica la col un día antes de hacer la ensalada, y se pone á remojar despues de haberla lavado en dos ó tres aguas. Al día siguiente se vuelve á lavar y se pone á cocer con sal y unos dientes de ajo machacados; despues de cocida se vuelve á lavar muy bien para quitarle el mal olor. Se frie en manteca cebolla picada muy fina, despues se le agrega perejil picado tambien y la col bastante exprimida; así que todo está bien frito, se deja enfriar y en seguida se le agrega polvo de pimienta, la sal necesaria, aceite, vinagre, aceitunas, orégano en polvo y tornachiles en vinagre.

1396

Ensalada de coliflor

Se escoge la coliflor blanca y muy apretada, y se pone á cocer entera en agua con sal y un diente de ajo; después de cocida se pone, por dos horas en vinagre con sal.

En seguida, se asan unos jitomates encarnados, se muelen y se sazonan con pimienta y orégano en polvo, sal, aceite, vinagre y cebollas tiernas cocidas y deshojadas. Se pica muy fino la coliflor, se coloca en el platón y se cubre con la salsa preparada, adornándola por encima con alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre.

1397

Menudencias de cerdo en fiambre casero

Se ponen á cocer lenguas, manitas, espaldillas de cerdo y una ó dos gallinas, despues de cocidas, se deshuesan, se dividen en trozos pequeños y se les da una ligera pasada en manteca caliente, se rebanan lechugas, rábanos, cebollas desflemadas, y se ponen en un platon, espolvoreándoles una poca de sal. Se ponen luego las carnes, se les echa aceite, vinagre, orégano en polvo y se adornan por encima con rebanadas de aguacate mondado, alcaparras, aceitunas, chiles en vinagre, cogollos de lechuga, rábanos divididos en cuartos y rebanadas de cebolla desflemada en agua, con sal y limon.

1398

Tortas de sesos de res

Se echan los sesos en agua tibia para limpiarlos de las venas y del pellejito que los cubre; en seguida se ponen en agua

hirviendo y al cabo de algunos minutos se sacan y se echan en una cacerola añadiéndoles agua fría, el zumo de un limon grande, dos cebollas divididas en cuartos, un manojito de perejil, unas hojas de laurel y la sal necesaria; se pone la cacerola al fuego y cuando los sesos estén cocidos se sacan, y despues de fríos se rebanan, se rebozan las rebanadas con huevo batido, se fríen, se les pone encima sal, pimienta y limon y se sirven con ensalada de lechuga ó alguna salsa á propósito.

1399

Salchichas á la francesa

Se pican carne de solomo de cerdo y gordura ó papada en cantidades iguales, pechugas de pollo, carne de vaca y unos dientes de ajo, añadiendo á esto la sal necesaria, clavo, canela y pimienta molidos, cebolla, perejil, tomillo, un poco de miga de pan, picado todo muy fino, y vinagre al gusto. Con este picadillo se rellenan las tripas de cerdo ó de cerro, despues de limpias y muy bien lavadas, y se pican de trecho en trecho con una aguja gruesa; así que estén rellenas se amarran á cortas distancias ó del tamaño que se les quiera dar á las salchichas. Cuando se vaya á hacer uso de ellas se ponen á la parrilla con papel ó sin él para que se cuezan, se fríen despues y se sirven con jamon y vino, como plato supernumerario, ó se guarnecen con ellas otras piezas grandes.

1400

Rosquetes de huevo y mantequilla

En medio cuartillo de vino se echan tres onzas de mantequilla y se ponen á calentar; se baten cuarenta y dos yemas de huevo, se les agrega una poquita de sal y la octava parte de un cuartillo de aguardiente; se mezcla todo, se le van echando poco á poco tres libras de harina, y se amasa hasta que partiéndola con un cuchillo se le encuentren ojitos en el centro. Entonces se forman los rosquetes que se meten á cocer al horno, luego que se acaben de hacer y después de cocidos, se cubren con almíbar de punto muy alto, espolvoreándolos con canela.

1401

Galantina de guajolote

Despues de desplumado y chamuscado á la llama, se deshuesa, comenzando por el lomo, y cuando lo esté completamente y se le hayan quitado los nervios de las piernas, se separa algo de la carne de estas y de la pechuga, uniéndose con la carne de dos pollos ó de vaca, la que se pesa para poner igual cantidad de jamon puramente gordo; se pica todo junto muy fino, y se le pone sal, pimienta y yerbas

finas; se sazonan unas tiras de jamon con especias molidas, sal y pimienta y se lardea con ellas la carne del guajolote; se pone en seguida una cama del relleno del grueso de una pulgada, que se aplana por todas partes con igualdad, colocando encima de ella mechadas de jamon, tiritas de carne del mismo guajolote y de otras aves, almendras limpias en rajitas y carne de puerco picada, rociando cada cama con especies molidas disueltas en agua; se van alternando las camas de esta manera hasta concluir con el picadillo y entonces se enrolla el guajolote de manera que no se salga el relleno por ningun lado, se cosen las carnes como estaban en su primitiva forma, dando á la galantina la forma que más agrade, y cubriéndola con tajadas de jamon que se polvorean con una poca de sal; se envuelve en seguida en una servilleta con cuatro ó cinco hojas de laurel y se ata aquella por las extremidades, liándose la galantina para que conserve su forma; se acomodan despues en una cazuela fondeada con tajadas de jamon, agregando dos jarretes de vaca, un manojito de perejil y cebolla, los restos del guajolote, cuatro hojas de laurel, un poco de tomillo, tres clavos de especia, tres cucharones grandes de caldo y se pone á cocer por cinco horas á fuego lento. Despues de cocida se saca de la cazuela, se oprime suavemente para extraerle el caldo y así que esté fría se le quita la servilleta y se coloca la galantina en el platon. El caldillo se cuele por un lienzo, se le mezclan uno ó dos huevos, segun la cantidad que sea, se sazona y se pone á la lumbre, meneándolo sin interrupcion hasta que hierva, entonces se aparta y se deja la cazuela en el borde de la hornilla, cubriéndola con la tapa, en la que se mantendrá un fuego vivo por espacio de media hora, para que el caldillo quede de buen gusto; se vuelve entonces á colar por una servilleta y queda ya en disposicion de emplearlo en guisados, sopas ó salsas, á las que les da un sabor exquisito.

1402

Huevos en aceite y vinagre

Se separan de doce ó más huevos las claras de las yemas, se les quita á estas la telita que las cubre y se echan todas en una vejiga muy limpia, que se amarra con un hilo de modo que forme una bola. Se pone á hervir agua con sal en una olla, y se echa allí la vejiga, colgandola del hilo para que no toque el fondo; cuando las yemas hayan cuajado bien, se sacan y así que estén frías, se les quita la vejiga y se acomoda esta gran yema en otra vejiga en que se habrán echado las claras, procurando que la yema quede en el centro y que al amarrarla quede de la forma de un huevo; se vuelve á echar en agua hirviendo, y despues que esté cocido se deja enfriar, se le quita el pellejo y se sirve entero ó rebanado, adornándolo con aceite, vinagre, orégano en polvo, perejil picado y cebolla rebanada, que se echa por una hora en agua con sal y limon.

1403

Huevos moles con coco

Con dos libras de azúcar blanca se hace almíbar clarificado, de medio punto, que se cuele por una servilleta y se deja enfriar; se echan en una olla diez y seis yemas de huevo, despues de haberles quitado la telita que las cubre, se les pone un poco de almíbar frío y se baten con un molinillo hasta que estén muy desleidas, mezclándose entonces con el almíbar del caso que ya debe estar frío. Se ponen á la lumbre sin dejar de menearlas para que no se engrasen, y cuando el almíbar haya espesado, se le añade media tasa caldera de coco rayado, dejando hervir la mezcla hasta que esté de punto de despegar del cazo. Entonces se saca de la lumbre, se deja enfriar y se pone sobre rebanadas de mamon rociadas con vino de Parras, Málaga ó Jerez dulce, y se adorna por encima con almendras, pasas, piñones, canela en polvo y grajea.

1404

Lenguas de carnero á la gascona

Despues de bien lavadas las lenguas y desangradas en agua fría, se aperdigan en agua hirviendo, se refrescan en otra fría y se dejan escurrir; se les quita luego el gañote y se mechan con tiras de jamon, poniéndose á cocer con un poco de caldo, zanahoria, cebollas, un manojito de yerbas finas, sal y lonjas de jamon, dejándolas hervir á fuego suave por cuatro ó cinco horas.

En seguida se echa en un plato que pueda resistir el fuego, una poca de salsa española, perejil, cebolla y ajos, picado todo muy fino, sal y pimienta; se colocan encima las lenguas cortadas en tiritas, se cubren bien con miga de pan, poniendo encima de ésta trocitos de mantequilla por todas partes, lo que impedirá que el pan se tueste y ponga negro por el fuego; se pone el plato entre dos fuegos suaves y cuando el guisado esté de buen color, se sirve con salsa lijera.

1405

Arroz en especia

Despues de cocidos unos pollos divididos en cuartos, carne de puerco en trozos, chorizos y longaniza, se fríen en manteca; así que estas carnes estén doradas, se sacan y se echan á freír allí mismo unos dientes de ajo picados, jitomates asados y molidos y tres cebollas divididas en cuatro partes; cuando el recaudo esté bien frito se le agregan las carnes, arroz muy limpio y el caldo en que aquellas se cocieron; se deja hervir el arroz y así que esté cocido y tenga muy poco caldo, se quita del fuego y se pone al vapor de una olla.

1406

Caldo colado ó sustancia roja

Se ponen en una cacerola trocitos pequeños de jamon gordo y de pulpa de vaca en proporcion á la cantidad de caldo que se quiera obtener, siendo necesaria una libra para cada cuartillo; se añaden dos ó tres chirivias, se tapa la cacerola, y se pone á fuego lento para que la vianda suelte poco á poco el jugo; entónces se pone sobre fuego vivo, retirándola de él cuando la carne esté próxima á pegarse, en cuyo caso se vuelve al fuego suave, á fin de que se pegue un poco á la cacerola, formándose con ella una costra: se sacan entónces las legumbres y la carne, que se ponen en un plato, y se echa en la cacerola un trozo de mantequilla y una cucharada sopera de harina para cada cuartillo de caldo: se vuelve la cacerola al fuego, en el que se mantiene hasta que la sustancia tome un bonito color de canela, y en seguida se humedece con caldo caliente, se echa otra vez la carne dejándola cocer por dos horas á fuego lento, teniendo cuidado de desengrasar con frecuencia el caldo.

Concluida esta operacion, se cuela por un tamiz y se guarda para cuando se haya menester.

1407

Bacalao con papas

Desalado y cocido el bacalao, se escurre, se enjuga con una servilleta, se pone despues sobre un platon guarnecido con papas enteras cocidas en agua con sal, ó al vapor, y se cubre todo con la salsa llamada del *mayordomo*, que se hace del modo siguiente:

Se echa en una cacerola un vaso de agua, una cucharada de harina, media libra de mantequilla, perejil y cebollitas picados, sal y pimienta.

Se pone á calentar la mezcla meneándola constantemente, añadiéndole el zumo de un limon y dejándola hervir hasta que esté regularmente espesa, separándola entónces del fuego.

Puede sustituirse el limon con vinagre de yema.

Si esta salsa se quiere preparar en frio, se suprime el agua y se amasan los ingredientes sin calentarlos.

Al momento de servirse se pone debajo y encima de las viandas, pescados ó legumbres.

1408

Sopa de pan con sustancia de ranas

Se quitan las cabezas y la piel de cincuenta ranas, y se ponen á cocer en agua con una poca de sal, una cucharada de manteca, diez pimientas enteras y lo que se tome con tres dedos de nuez moscada en polvo; cuando estén cocidas, se echan en un mortero, agregando un migajon grande de pan blanco, moliendo ambas cosas hasta formar una pasta que se disuelve en dos partes del caldo en que se cocieron las ranas y una parte de caldo de carne; se cuela despues por una

servilleta, y se pone á fuego suave sin dejarlo hervir; se colocan en la sopera las rebanadas de pan doradas en manteca, se remojan con un poco de caldo de la olla, y al servirse la sopa se baña con la sustancia de ranas, procurando que esté el caldo regularmente espeso.

1409

Salsa de perejil para pescados y carnes en frio

Se marchita en agua hirviendo un manojo de perejil fresco, se echa despues en agua fria; se escurre, y se muele en seguida con unas almendras mondadas, ajo y nuez moscada en corta cantidad, un migajon de pan remojado en vinagre, yemas de huevo cocidas, en proporcion á la cantidad de salsa que se vaya á hacer, y jitomates asados, procurando no romper las pepitas al molerlos; se disuelve la salsa en aceite y vinagre de yema, se le pone la sal necesaria y se le agregan aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

1410

Bacalao á la provenzal

Despues de desalar el pescado, se pone á cocer con una poquita de sal, pimientas y clavos enteros, unos dientes de ajo machacados, dos ó tres hojas de laurel y una ramita de tomillo.

Así que esté cocido, se divide en trozos que se colocan en una cazuela en que se habrá puesto ántes mantequilla mezclada con perejil, cebolla y ajos, picado todo muy fino.

Se le pone por encima polvo de pimienta y nuez moscada, una cucharada de aceite, y se cubre con la misma mezcla de mantequilla, perejil, etc.; se vuelve á rociar con otra cucharada de aceite, y se cubre toda la superficie con miga de pan mojada en aceite.

Se pone á cocer á dos fuego suaves, y se sirve caliente.

1411

Torta de leche y coco

Se hace almíbar clarificado, y de punto de espejo, con dos libras y media de azúcar blanca; se le mezcla un coco rallado, y se deja hervir la pasta hasta que al menearla se vea el fondo del cazo; se ponen á cocer anticipadamente ocho cuartillos de leche, á la que se le añade un trozo de canela, y se deja hervir hasta que esté un poco espesa; entónces se mezcla con el coco, se vuelve el cazo á la lumbre.

1412

Tortas de ave para entrada

Se hacen estas con pollonas cebadas divididas en cuar-

tos, ó con alones, pechugas y piernas de guajolote, ó con menudencias de aves, ó con pichones enteros, ó divididos por la mitad si son grandes, y con toda clase de pescados y carnes.

Cualesquiera de estas cosas que se elija, se echa en manteca caliente, dejándola en ella hasta que esté cocida, y sazónando la grasa con sal, un diente de ajo picado, cebollitas enteras, y un manojito de yerbas finas, compuesto de tomillo, orégano y laurel.

En seguida se prepara una masa hecha con harina, huevos, manteca y sal, se amasa hasta que esté suave, se extiende con el palote, y se corta de ella una rueda con la que se fondea la tortera; se le pone encima la vianda ya preparada y fría, llenando los huecos con bolitas del picadillo que más adelante explicaremos, y se cubre todo con lonjas de jamon; se coloca encima otra hoja de masa, se mojan los bordes de esta y de la del fondo con una poquita de agua, y se repulgan para que queden perfectamente unidos; se forma luego un bastoncito delgado de masa, se aplana con la hoja de un cuchillo, ó se hace con él un torzal, que se coloca alrededor de la hoja de encima, untando toda la superficie de ésta con huevo cortado, valiéndose para ésto de una pluma ó de una brocha suave.

Se mete la torta al horno, se deja en él un cuarto de hora, se saca luego, y se le hace en el centro un agujero para que salga el vapor, volviéndola á meter al horno.

Cuando esté cocida, se saca, se le quita la cubierta de encima, cortándola alrededor, cerca del borde, se le sacan las lonjas de jamon y la grasa, y se le echa una salsa de buen gusto, que se tendrá ya preparada, ó un guisado de landrecillas de vaca; se le vuelve á poner la cubierta, y se sirve caliente.

El picadillo, arriba mencionado, se hace del modo siguiente:

Se le quitan á una libra de landrecilla de vaca todos los nervios, se pica muy fina, y se muele; despues se muelen tambien dos libras de carne picada de cerdo y un trozo de jamon gordo; se mezclan ambas carnes, se sazonan con sal, pimienta en polvo, perejil y cebolla picados, añadiendo poco á poco tres huevos crudos; se vuelve á moler el picadillo, agregándole otros dos huevos miéntras se está moliendo, y cuando la carne esté bien ligada con la grasa del jamon, se le echa una poquita de agua, y se continúa moliéndola hasta que esté suave; entónces se echa á cocer un pedacito en agua, para probar si tiene la sal necesaria, y el picadillo está bien sazonado.

Por este mismo procedimiento se hacen todas las tortas de *entrada*, ya sea con carne gorda ó magra, no habiendo entre ellas otra diferencia que las viandas con que se rellenan, el modo de sazonarlas, y las diversas salsas que se emplean para darles gusto, sin que haya variacion ninguna en cuanto á la masa, que se hace siempre lo mismo, y dos horas ántes de emplearla, para que tenga tiempo de fermentar ó venirse.

1413

Turco de maíz cacahuatzintli

Se prepara el nixtamal, y despues de frio, se lava, se restrega, y se despunta; se pone á secar al sol y cuando esté bien seco se muele, se cierne y se le mezclan unas yemas de huevo cocidas, manteca, azúcar y canela en polvo y dos ó tres huevos crudos; se bate la masa, procurando que no quede muy aguada, y se sacan en el metate unas tortillas delgadas con las que se fondea una cazuela untada con manteca y polvoreada con bizcocho frio, poniendo tres ó cuatro capas de aquellas; se le pone en el centro una pasta dulce, hecha de almendra, de piña ó de coco, ó crema de leche, adornándola con pasas, almendras, piñones y trocitos de acitron; se cubre la pasta con otras capas de tortillas, haciendo encima de todas algunos dibujos con la misma masa, y se pone á cocer el turco á dos fuegos; despues de frio se espolvorea con azúcar y canela.

Puede hacerse de garbanzo, en lugar de maíz, pero se tendrá cuidado de cocer aquél desde la víspera, y dejarlo escurrir en una canasta, para que quede perfectamente seco.

1414

Pescados blancos rellenos

Se pican muy fino bastante cebolla, perejil y un diente de ajo, y se mezcla esto con huevos reventados, polvo de chile ancho tostado y la sal necesaria; se revuelve bien todo y se echa á freir en manteca, meneándolo para que se formen huevos revueltos.

Casi al separarlos de la lumbre, se les espolvorea queso añejo rallado, y cuando ya empiecen á dorarse, se sacan y se rellenan con ellos los pescados ya limpios y untados por dentro y por fuera con limon, sal y pimienta, ó con una salsa hecha del modo siguiente:

Se muelen unos ajos fritos en manteca, se disuelven en aceite, y se les añade polvo de chile ancho tostado, en poca cantidad, sal y pimienta; se untan con esto los pescados, se envuelven uno á uno en papeles enmantecados, se atan con un hilo para que no se desbaraten, y se ponen á cocer á fuego suave en una cazuela con aceite.

De la salsa con que se untaron se forma un caldillo agregándole bastante perejil picado, yemas de huevo cocidas y molidas, y un poco de vinagre aguado; se frie y se bañan con ella los pescados, ó se llevan á la mesa con todo y papeles, sirviendo la salsa por separado.

1415

Pescado en perejil y aceite

Se pican bastante cebolla, jitomate, perejil y unos dien-

tes de ajo, y se fríen en manteca, añadiéndoles la sal necesaria; así que el recaudo esté bien frito, y casi seco, se unta con manteca una cazuela extendida y se le pone primero una capa de recaudo, despues otra de rebanadas de calabacitas cocidas, ó de trocitos de coliflor tambien cocida, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre, polvoreando esta última con clavo, canela y pimienta molidos; se coloca encima el pescado ya sancochado, se cubre con otra capa de verdura, y en seguida se pone otra de recaudo á la que se agrega bastante perejil picado, aceite, vinagre, aceitunas, alcaparras y especias; se pone á cocer el pescado á dos fuegos muy suaves, teniendo cuidado de mover la cazuela para que no se pegue el recaudo en el fondo, y cuando ya esté cocido se aparta de la lumbre y se mantiene solo al calor de ella hasta el momento de servirlo.

1416

Truchas con calabacitas

Despues de limpias y desespínadas las truchas, se enjugan con una servilleta, se dividen en trozos que se revuelcan en harina y se fríen en manteca con sal, friéndose tambien en ella rebanadas de pan frio; se sacan de la manteca ambas cosas, y se echan á freir allí mismo calabacitas cocidas en agua con sal y picadas; se pone luego en un platon una cama de rebanadas de pan, otra de calabacitas y en seguida otra de truchas, cuidando de que cada trozo quede encima de una rebanada de pan, para que no se descompongan al servir las, sazonándolas con polvo de pimienta, sal molida si fuere necesario, zumo de limon ó vinagre de yema; al llevarse á la mesa se les ponen por encima aceitunas, chiles en vinagre y alcaparras.

1417

Pasteles de asador

Se bate media libra de harina de arroz con diez yemas de huevo y media libra de azúcar en polvo, agregándole vino blanco, el que sea necesario para que la mezcla quede un poco suelta. A un pichon, ó cualquiera otra ave de igual tamaño, se le quitan muy á raíz los alones y el pescuezo, se unta de sal y especias finas molidas, se envuelve en un papel untado con manteca, se ensarta en el asador y se pone á cocer á fuego moderado; cuando ya esté cocido, se le quita el papel, se deja dorar, y en seguida se retira de la lumbre, se le unta del batido, se vuelve otra vez al fuego, y conforme vaya secando, se baña alternativamente de manteca y de la mezcla de arroz y huevo, untando una y otra con plumas hasta que el ave quede bien cubierta, procurando que el último baño sea de manteca; cuando ésta haya secado enteramente, se retira el pastel de la lumbre y se sirve luego.

1418

Sopa de pan con verduras

Se fríen en manteca, cebolla y gitomate, picados muy fino; cuando el recaudo esté frito se le agrega perejil tambien picado, bastante caldo, tres ó cuatro yemas de huevo cocidas y molidas con unas pimientas y un pedazo muy chico de maciz; se sazona el caldillo y despues que haya dado unos hervores se le agregan zanahoria, nabo y coliflor picados y chícharos, todo cocido; se aparta el caldillo de la lumbre y se deja solo al calor de ella hasta la hora de servir la sopa; entonces se le pone el pan dorado en manteca y cortado en rebanadas delgadas ó en forma de dados pequeños.

1419

Pastel de pescado

Despues de limpio el pescado, se divide en trozos, se polvorean éstos con harina y se fríen en aceite; se fríen tambien jitomates, cebollas y perejil picados, añadiendo á esto una poquita de harina y de agua, vinagre de yema, alcaparras, aceitunas, clavo, canela y pimienta molidos, un polvito de nuez moscada, rebanadas de huevo cocido, y la sal necesaria; estando el recaudo bien frito, sazonado y seco se aparta de la lumbre.

Para hacer la masa se mezcla la harina con huevos crudos, sal, un poquito de azafran molido, y se trabaja fuertemente hasta que esté de punto; entonces se divide en veinte partes iguales, y se extiende cada una de ellas con el palote, formando unas hojas muy delgadas que se cortan de igual tamaño al de la cazuela en que se debe hacer el pastel; se unta aquella con manteca, se le pone en el fondo una hoja de masa, se extiende sobre ella bastante manteca y harina, y se coloca en seguida otra hoja, poniendo de esta manera la mitad de ellas; se echa encima el pescado, que deberá quedar entre dos capas de recaudo, se cubre con las diez hojas restantes de masa, colocándolas bajo el mismo procedimiento que las primeras, y se mete el pastel á cocer al horno, procurando que no esté muy caliente.

1420

Torta de leche y coco

Con dos libras de azúcar blanca, se hace almíbar clarificado de punto de espejo, se le mezcla un coco rallado, y se deja hervir hasta que al menearlo se vea el fondo del cazo; se saca entonces de la lumbre, y cuando esté la conservilla casi fría, se le añaden ocho cuartillos de leche que se habrá hervido con unas rajitas de canela, y que deberá quedar un poco espesa; se vuelve la mezcla á la lumbre para que adquiera el punto de despegar del cazo, se saca luego y se le añaden diez

y seis huevos batidos como para freir, y dos mamones frios demoronados; despues de revolverla bien, se vacía la torta en una cazuela untada con muy poca manteca, se mete á cocer al horno, y despues de cocida se coloca en el platon, se baña con almíbar y se adorna con pasas, almendras y piñones.

1421

Hígado de vaca á la italiana

Se corta el hígado en tiras muy delgadas, y se pone una cama de ellas en el fondo de la cacerola, sazonándolas con sal, pimienta en polvo, aceite, perejil, cebollitas y ajos, picado todo muy fino, una hoja de laurel y tomillo en polvo; sobre esta cama de recaudo se pone otra de tiras de hígado, que se sazona lo mismo, y se continúa poniendo las camas de esta manera, hasta concluir con una de recaudo; se coloca la cacerola sobre fuego suave, dejando cocer el hígado por una hora, y sacándolo en seguida con la espumadera; se desengrasa despues el caldillo y se le echa un trocito de mantequilla amasada con harina y un chorrito de vinagre, meneando la salsa para que se ligue, y añadiéndole, si queda muy espesa, un poco de caldo; cuando esté bien sazonada, se le pone el hígado para que se caliente, y se sirve luego.

1422

Sesos de vaca fritos

Se les quitan las fibras y el pellejo, se echan á remojar por dos ó tres horas en agua fria, y despues de bien limpios se enjugan con un lienzo y se sazonan con sal, limon, pimienta y nuez moscada; se remojan luego en mantequilla derretida, se cubren con pan rallado, se rebozan con huevo cortado, se vuelven á empanizar y se echan á freir en manteca, procurando que la cazuela esté á un fuego bastante moderado, para que los sesos tengan tiempo de cocerse; cuando lo estén, y hayan tomado buen color, se sacan de la manteca, se dejan escurrir, se colocan en el platon y se les pone por encima perejil frito y picado y rebanadas de limon verde.

1423

Caldo para vigilia

Se pone al fuego una olla con agua, y se echan en ella habasecas sin cáscara, garbanzos pelados y arroz bien lavado, cuartos de cebolla, un diente de ajo asado y mondado, col blanca picada, nabos y calabacitas en cuartos, la sal necesaria, ramas de culantro fresco, un poco de pimienta en polvo y la manteca proporcionada á la cantidad de caldo que se ha de hacer. Se dejan cocer las semillas hasta que se deshagan, debiendo quedar el caldo regularmente espeso y bien sazonado. Al servirlo se le pone aceite de comer.

1424

Calabacitas con leche y mantequilla

Despues de picadas las calabacitas tiernas se echan á freir en manteca caliente, añadiéndoles cebollas, jitomates y chiles verdes, todo picado, granos de elote, sal y leche en vez de agua, poniéndolas á cocer á fuego suave para que no se quemen. En una cazuela por separado se fríen rebanadas de chorizon, trozos de longaniza, tajadas de lomo y costillitas de puerco, todo cocido; cuando las calabazas estén cocidas se le añaden las carnes y queso fresco desmoronado, dejándolas que hiervan un poco. Al servirse se adornan por encima con tajadas de queso y de marcon frito, chiles verdes asados, mondados y deshebrados y rebanadas de aguacate.

1425

Buté de ternera

Se deshuesa la carne y se corta de ella una tira ancha y delgada que se extiende sobre una mesa y se golpea con una paleta ancha de hierro, rociándola despues con vino blanco y vinagre; se rebanan chorizones, huevos cocidos y jamon gordo y se extienden estas rebanadas sobre la carne, agregándole perejil picado, ajos machacados y clavo, canela y pimienta molidos; se vuelve á rociar con vino y vinagre, y se va enrollando muy fuerte la hoja de carne, atándola despues con un hilo delgado; se envuelve despues el rollo en un lienzo limpio y se pone á cocer en una cazuela con agua, sal, vinagre y vino; cuando la carne esté cocida, se le quita el lienzo, se adereza en el platon y se sirve seca ó bañada con alguna salsa caliente.

Dura en buen estado tres ó más dias, segun la estacion y la temperatura de la atmósfera.

1426

Mojarras con perejil y tomate

Se muelen ajos crudos y perejil fresco, se disuelven en aceite, añadiendo el jugo de un limon, sal y pimienta molidas, y se bate todo de manera que forme una salsa espesa; se untan con ella las mojarras por dentro y por fuera, despues de limpias, se envuelven en papeles untados con aceite, se ponen en la parrilla sobre fuego suave, y se les quita el papel despues de cocidas. Se fríen en aceite tomates cocidos y molidos, bastante cebolla rebanada y chiles verdes mondados y picados; cuando el recaudo esté bien frito, se echan en él las mojarras, añadiendo la sal necesaria y un poco de vinagre aguado; se deja consumir el caldillo, se le echa entónces aceite, se aparta la cazuela del fuego, se dejan reposar las mojarras al vapor de una olla, y se sirven con perejil y cebolla picada.

Puede ponerse jitomate en lugar de tomate, ó mezclarse las dos cosas.

1427

Nogada para carne ó pescado

Se muelen un puñado de ajonjolí tostado, almendras y nueces mondadas y un poco de migajon mojado y exprimido; se le echa á esto el agua necesaria para formar el caldillo y manteca muy caliente; se bate mucho y en seguida se fríe en una poca de manteca; así que haya hervido, se le echa aceite de comer, vinagre al gusto y orégano en polvo. Casi al sacarla de la lumbre, se le pone la sal y se bate para que no se corte. Se fondea el platon con la mitad de la salsa, se pone encima la carne ó pescado, y se baña con el resto de ella, agregándole aceite, vinagre, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

1428

Pasteles de pescado en cubiletes

Se pican muy fino cebollas, chiles verdes asados y mondados, alcaparras, dientes de ajo, almendras, pasas, y jitomates y tomates cocidos; se fríe todo junto, y despues de frito se le agregan trocitos de pescado cocido, alcaparras, perejil picado, la sal necesaria y un poco de vinagre aguado, de modo que la salsa quede espesa. Se baten unas claras de huevo hasta que queden muy duras, incorporando poco á poco una poca de harina; se le mezclan despues las yemas, procurando que el batido quede espeso. Se untan los moldes con manteca, se les echa un poco del huevo, y haciendo un hueco en el centro, se va echando el relleno de modo que no se pegue á las paredes del molde, sino que éstas queden cubiertas con el huevo; se cubre el relleno con más huevo, cuidando de dejar los moldes un poco vacíos, y se ponen éstos á dos fuegos suaves. Cuando los pasteles hayan cuajado, se retiran del fuego, se dejan reposar un rato, y se sirven en seguida con alguna salsa á propósito.

1429

Pichones marinados y adobados

Limpios y divididos por la mitad ó en cuatro partes, se ponen á marinar de un día para otro, en vinagre con ajos molidos, sal, laurel y tomillo; al día siguiente se ponen á cocer en el mismo caldillo añadiendo una poca de agua. Despues de cocidos, se revuelcan en harina, se fríen en manteca, se sacan de ella, y se echan en ella jitomates asados, un diente de ajo, un chile desvenado y remojado, clavo, pimienta y pan dorado en manteca, todo molido; se añaden despues los pichones y su marinada, quitando las yerbas de olor, y se dejan hervir hasta que el adobo quede bien sazonado. Para servirse, se adornan con aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre y rebanadas de cebolla, desflemada en agua de limon con sal.

1430

Lamprea á la tártara

Se meten las lampreas en agua hirviendo, para quitarles el cieno de que están cubiertas, se vacían por las agayas, teniendo cuidado de quitarles la cabeza junto al nudo, á fin de poder introducir allí la cola.

En seguida se fríen en mantequilla zanahorias y cebollas rebanadas, perejil picado y una hoja de laurel; cuando el recaudo esté bien frito, se le pone sal, pimienta y vino blanco, dejando hervir el caldillo para que se sazone; entónces se pasa por la estameña y se echa sobre las lampreas que se ponen á cocer á fuego suave; despues de cocidas y frias, se revuelcan en pan rayado, se rebozan con huevo cortado, sazonado con sal y pimienta y se empanizan por segunda vez. Media hora ántes de servirse, se ponen á la parrilla sobre fuego suave, y se cubren en el horno de campaña, bien caliente; así que estén doradas por ambos lados, se echa en el platon salsa á la tártara, y se ponen encima las lampreas. La salsa se hace del modo siguiente: Se ponen en una cazuela uno ó dos dientes de ajo, perifollo y estragon, picado todo muy fino, mostaza, sal, pimienta y un chorrito de vinagre; se añade aceite y se está meneando sin cesar. Si la salsa se liga muy pronto, se le agrega un poco más de vinagre, y si está muy salada, mostaza y aceite.

1431

Tortillas de huevo con jamón

Se cuece en pura agua un trozo de jamón desalado, despues se divide en pequeños trocitos y se fríe en manteca, luego que este dorado, se le mezclan huevos batidos, sazonados con sal y pimienta en polvo. Estando bien cuajada la tortilla, se aparta del fuego y se sirve con la salsa siguiente: Se ponen á cocer en vinagre unas cebollas tiernas picadas muy fino y dos ó tres chiles verdes rebanados; luego que se haya consumido la mayor parte del líquido, se agrega caldo del puchero bien desengrasado, sal, pimienta y nuez moscada en polvo; se deja hervir la salsa suavemente durante un cuarto de hora y al servirla se agregan pepinillos encurtidos.

1432

Sopa de polenta

Se muele maíz fofo hasta que quede convertido en harina muy fina, que se pasa luego por un tamiz, y se pone á cocer en una olla con una poca de agua ó de leche, y la sal necesaria, meneándola continuamente con un palo redondo hasta que quede completamente seca y la harina esté cocida; entónces se aparta de la lumbre, se pone la masa sobre una servilleta, y formando con ella una torta, se corta en re-

banadas, después de fría, pasando un hilo para cortarlas. Sobre un platon se pone una cama de queso de Flandes ó frescal rayado y una poca de mantequilla derretida, encima otra cama de las rebanadas de polenta, después otra de queso y mantequilla, alternando las camas de esta manera, hasta concluir con una de queso, y se baña la sopa con el siguiente caldo: Se echa en una cazuela un poco de caldo de vaca, se le agrega pan molido, dorado en manteca, y la sal necesaria; cuando haya dado unos hervores, se le pone clavo, canela y pimienta molidos y mantequilla fresca, dejándolo hervir hasta que quede un poco espeso; entónces se desengrasa, se pasa por el tamiz, se vacía sobre la sopa y se pone la soperá sobre el vapor de una olla, poniéndole encima un comal con lumbre, cuidando de que la sopa quede regularmente espesa. Al servirla se le pone por encima perejil picado.

1433

Col rellena

Se elije una col grande y después de quitarle las hojas verdes y gruesas, se pone á hervir entera por un cuarto de hora. Se aparta del fuego y cuando se haya enfriado, se le quita un poco de la parte interior y se rellena con una mezcla de carne de salchicha y castañas ó papas picadas ó con cualquiera otro picadillo. Se cubre el relleno con unas hojas de la misma col, se ata con un hilo y se pone en el centro de una cazuela fondeada con tajadas de jamón, con las que se cubre también, poniéndole al derredor las hojas que se le quitaron del centro, chirivias, cebolla y jitomate picados y la sal necesaria; se humedece con caldo de carne, y cuando se haya consumido un poco, se le agrega un cuartillo de vino blanco, se deja hervir á dos fuegos suaves hasta que la col quede seca, y se sirve caliente polvoreada con pimienta ó con alguna salsa ligera.

1434

Pan inglés

Con una libra de harina flor se mezclan ocho onzas de azúcar en polvo, tres cucharadas soperas de royal, un limón cubierto, la mitad de una naranja también cubierta, picadas muy finas ambas cosas y cuatro onzas de pasas. En seguida se baten ocho huevos, separadas las claras de las yemas, y cuando el batido esté muy duro, se revuelve con la harina, agregándole cuatro onzas de mantequilla derretida. Se suelta la pasta con agua tibia, poniéndole la que sea necesaria para que la mezcla quede tan espesa como atole; se vacía inmediatamente en los moldes untados de mantequilla, no llenándolos sino hasta la mitad, y se meten luego al horno, que ya deberá estar caliente, para evitar que la harina se separe del huevo y se quede asentada en el fondo del molde. Así que ya el pan esté cocido, lo que se conoce en que

introduciendo en él un popote éste sale limpio, se apartan los moldes del fuego, se dejan enfriar y se saca luego el pan con mucho cuidado, para que no se rompa.

1435

Isla flotante
(Intermedio azucarado)

Se ponen á cocer en agua hirviendo nueve perones escogidos; después de fríos se pasan por un tamiz, mezclando la pasta con polvo muy fino de azúcar blanca.

Se baten cinco claras de huevo con una cucharada de agua de azahar ó de rosa y se van incorporando poco á poco con los perones, batiendo la pasta mucho tiempo, para que quede muy ligera. Se vierte después este musgo ó espuma sobre una jaletina gruesa y alta ó sobre crema de vainilla vaciada, hecha del modo siguiente:

En un cazo muy limpio se ponen al fuego cuatro cuartillos de nata, agregándole, después que haya hervido, un trozo de vainilla y azúcar al gusto; pasados diez minutos se aparta, se deja enfriar y en seguida se le agregan tres claras y quince yemas de huevo, pasando la mezcla cinco veces por la estameña ó cedazo; se vierte en los moldes untados con mantequilla y se ponen éstos en baño de María, cuidando de que el fuego de la cubierta no sea muy fuerte. Luego que la crema esté de punto, se sacan los moldes del agua, se deja enfriar un poco y se vacía en uno ó varios platos.

La crema que haya quedado, después de llenar los moldes, se pone al fuego meneándola sin cesar hasta que se pegue á la cuchara; entonces se saca de la lumbre, se incorpora bien y se vierte sobre la crema vaciada.

1436

Tortilla de huevos en molde
(Entrada)

Se separan las claras de las yemas de seis huevos y se mezclan éstas con tres cucharadas de azúcar en polvo muy fino, una de harina de papas, cuatro macarrones dulces molidos y un poco de azahar garapiñado en polvo. Se engrasa el molde con mantequilla y se polvorea por todas partes con bizcocho frío molido ó pan de huevo. Un poco antes de servirse se baten las claras, se añaden las yemas y se vierte la mezcla en el molde. Se mete la tortilla al horno, moderadamente caliente ó se pone bajo el de campaña; estando cocida y de un hermoso color, se pone sobre el plato y se sirve caliente.

Debe quedar movable ó temblorosa.

1437

Envueltos de chicharrón

Se pone á remojar en agua caliente chicharrón esponja-

do, llamado también de espuma, se seca bien con un lienzo, se calienta y se divide en trozos regulares, los que se rellenan con un picadillo hecho del modo siguiente:

Se ponen á cocer chorizos y carne de lomo de puerco picada, en agua hirviendo con sal; se fríen en bastante manteca, cebolla, gitomate, chile verde y un diente de ajo, picado todo muy fino; después de bien frito el recaudo, se le agrega el lomo picado, la carne desmoronada de los chorizos, clavo, canela y pimienta molidos, perejil picado, tiritas de almendra, pasas, piñones, alcaparras, aceitunas picadas, trocitos de jamón y de huevo, cocidas ambas cosas, aceite y vinagre al gusto, un poco del caldo en que se coció la carne y la sal necesaria para que el picadillo quede bien sazonado, dejándolo hervir hasta que se consuma todo el líquido. Después de formados los envueltos, se atan con un hilo y se ponen á hervir en una salsa preparada de este modo: se doran en manteca unas rebanadas de pan y un diente de ajo entero; se sacan ambas cosas y se muele el pan con clavo, canela y pimienta; se fríe esto, agregándole perejil picado, choricitos y lonjas de jamón cocidos, aceite, vinagre, un poco de caldo y la sal necesaria. Se deja hervir el guisado hasta que se consuma todo el caldillo, para que los envueltos queden secos y se doren en su misma grasa.

Se sirven con ensalada de lechuga ó coliflor ó con alguna salsa picante.

1438

Patos en ensalada

Después de limpios se les corta la rabadilla y se ponen en agua de tequesquite y rabos de cebolla machacados, dejándolos así por veinticuatro horas. En seguida se ponen á cocer en agua con sal, cuidando de no echarles más que el agua necesaria.

Se fríe en manteca jitomate asado, molido con pimienta, clavo, canela y nuez moscada; estando bien frito se le añade un poco de vinagre fuerte, otro tanto del caldo de los patos y la sal necesaria; se deja hervir el caldillo, y cuando esté bien sazonado y regularmente espeso se aparta del fuego.

Se prepara luego una ensalada con ruedas de calabacitas, coliflor y cebollas, todo cocido; aceite, vinagre, unas gotas de limón, sal y pimienta.

A la hora de servirse el guisado se sacan los patos del caldillo, se les da una pasada en aceite ó manteca caliente, y colocados en el platón se les pone encima la ensalada, cubriendo éste con la salsa de jitomate, y adornándola con aceitunas, alcaparras y tornachiles.

1439

Berengenas rellenas

Se eligen las berengenas bien maduras, se dividen en dos

partes y sin romper la cáscara se les saca la pulpa, se pica y deja escurrir y agregándole sal, pimienta y vinagre, se tiene en esta infusión por una hora. Se maceran luego en mantequilla caliente, cebollas, perejil, tomillo y un diente de ajo, picado todo esto muy fino, añadiendo la pulpa esprimida de las berengenas. En seguida se muelen doscientos treinta gramos de carne de salchichas, un trozo grande de migajón de pan remojado en caldo ó en leche, y el picadillo antes dicho; se mezcla bien todo esto, se sazona con sal y pimienta molidas y se vuelve á moler otro poco.

Con esta composición se rellenan las berengenas, que, cubiertas con pan rayado y rociadas con mantequilla, se ponen á cocer á dos fuegos suaves.

1440

Sopa de camarones tostados

Se lavan muy bien cincuenta camarones frescos y se ponen en seco en una cacerola á fuego muy suave porque si éste es demasiado fuerte, se ponen negros los camarones y dan á la sopa un color muy desagradable, así como lo es también su sabor, si se pega á la cacerola un poco del líquido que despiden al cocerse de este modo. Después de cocidos se les separa la carne, se guardan las colas y se muelen las costras, hasta formar con ellas una pasta. En seguida se mezcla arroz cocido con sal, junto con la carne de los camarones; se disuelve la masa en caldo y se pone la cacerola al fuego; cuando el líquido haya hervido bien se cuele tres veces, añadiéndole un poco de pimienta y macis molidos y la sal necesaria. Se colocan en la soperas las colas de los camarones con tostadas de pan doradas en mantequilla, se añade luego el caldillo y al momento de servirse, un trozo de mantequilla fresca.

1441

Salmón á la genovesa

Se limpia y desescama una lonja de salmón fresco que pese kilo y medio, y se pone en una cacerola con vino tinto, dos zanahorias, tres cebollas rebanadas, dos clavos, una hoja de laurel, sal, pimienta, ramas de perejil, cebollitas enteras y un pedacito chico de macis, dejándola cocer á fuego lento por hora y media.

Diez minutos antes de servirse, se pasa el caldillo por tamiz, agregándole un trozo de mantequilla amasada con harina, y se pone al fuego meneándola fuertemente hasta que hierva, cuidando de espumarlo y desengrasarlo, dejándolo evaporar hasta que sólo quede la salsa necesaria para cubrir la vianda; se vuelve entonces á pasar por la estameña, se le añade un trozo de mantequilla y colocado el salmón en la pescadera, se le vierte encima la salsa y se sirve muy caliente.

1442

Albondigones fritos

Se pican muy fino lomo de cerdo, cebolla, gitomate, ajo y chile verde, y se fríen en manteca y un poquito de aceite, añadiendo la sal necesaria, rebanadas de huevo cocido, almendras partidas, perejil picado, un poco de vino, alcaparras, clavo, pimienta y nuez moscada molidos, un poquito de vinagre y aceitunas picadas. Cuando el picadillo esté bien frito y quede casi seco, se pone en papeles engrasados con bastante manteca, se amarran por ambos lados y se ponen á freír en manteca á fuego suave, cuidando de voltearlos. Así que estén cocidos, se apartan del fuego, se dejan reposar por tres horas, y despues de quitarles los papeles, se dividen en rebanadas, se polvorean éstas con harina, se fríen y se sirven con una salsa hecha del modo siguiente: Dividido en rebanadas delgadas un trozo de jamón gordo, se ponen á freír en la misma grasa que despidan, dejándolas dorar hasta que queden como chicharrones; entonces se ponen juntas con pasas y alcaparras, friendo la masa en la misma grasa del jamón; se sazona la salsa con clavo, canela y pimienta molidos, pasas, pedacitos de almendra, caldo, un poco de vino y sal; se deja hervir y sazonar, cuidando de que no quede aguada, y se vierte luego sobre los albondigones, que se aderezan por encima con alcaparras, chiles en vinagre, aceitunas, ruedas de cebolla desflemada en limón y rebanadas de huevo.

1443

Lomo de ternera adobado

Estando el lomo bien limpio y desangrado, se le hacen unas incisiones á trechos cortos, pero de manera que no pasen al otro lado; se adoban éstos por todas partes con vinagre, sal, clavo, pimienta y ajo molidos, dejándolo así por un día. Al siguiente se pone á freír en manteca, agregando lonjitas de jamón, un chorizón rebanado y salchicha desmornada; después de frito se le añaden jitomates asados y molidos con un diente de ajo, rebanadas de cebolla, tiritas de chiles verdes asados y mondados, jugo de naranja agria, tomillo, dos hojas de laurel, pimienta y clavo molidos, una poca de harina dorada en manteca, sal si fuere necesario, y suficiente agua.

Se deja cocer la vianda á dos fuegos, y cuando lo esté y la salsa quede regularmente espesa, se aparta del fuego y se adereza sobre el platón, adornándola con aceitunas y tornachiles en vinagre.

1444

Jelatina listada

Después de muy bien limpios un gallo y unos pies de va-

ca, se ponen á cocer en suficiente cantidad de agua, espumando el caldo minuciosamente. Cuando las viandas estén desechas, la jaletina está en su punto, no siendo necesario que quede muy fuerte; se cuele entonces por un lienzo, se desengrasa bien y se le añade azúcar, canela en rajadas, dos cáscaras descarnadas de limón verde, una cascarita de naranja, y se deja cocer la jaletina por algún tiempo con estos ingredientes. Entretanto se baten cinco claras de huevo hasta que se pongan muy duras, se les incorpora el jugo de los limones cuyas cáscaras se emplearon y se vierte esta mistura en la jaletina, meneándola de vez en cuando y dejándola hervir hasta que el líquido esté próximo á derramarse por los bordes del cazo. Se separa entonces del fuego, se pasa por un lienzo ó por el filtro para que quede muy diáfana, añadiéndole después de filtrada, aguardiente catalán ó vino generoso al gusto. Dividiendo luego la jaletina en cuatro partes iguales, se tiene una con cochinilla ó grana disuelta en un poquito de zumo de limón, otra con verde de espinacas y la tercera con leche de almendras dulces, y dejando la última en su color natural. Se coloca el molde sobre hielo, se le pone una poca de la primera infusión, y cuando haya cuajado, se le agrega de la segunda en la misma cantidad, siguiendo este procedimiento hasta llenar el molde. Entonces se vierte sobre el hielo bastante sal para que se conserve á buena temperatura y estando la jaletina bien cuajada se vacía sobre el plato, desprendiéndola del molde con la punta de un cuchillo mojado en agua caliente. En caso de que esté muy adherida al fondo, se pasa aquel por la misma agua, con mucha ligereza, para evitar que la jaletina se disuelva.

1445

Gató del serrallo
(Pieza de pastelería)

Se pone á hervir un momento medio litro de agua con una poquita de azúcar en polvo, cincuenta y ocho gramos de mantequilla, un poco de raspadura muy fina de limón verde y unos granos de sal; se le agrega la harina que sea necesaria para formar una masa bien ligada, que se está meneando sobre el fuego hasta que despegue del cazo; se aparta entonces de la lumbre y mientras esté caliente se le van añadiendo huevos uno á uno, hasta que la masa se corra entre los dedos, sin dejar de batirla; se vuelve el cazo al fuego para que se caliente la masa, se separa de él otra vez y se le siguen mezclando huevos, cuantos pueda absorber, macarrones dulces y azahar garapiñado, molidas ambas cosas y raspadura de cáscara de limón; se forman los gatós del tamaño que se quieran y puestos sobre hojas de lata untadas con mantequilla, se adornan por encima con tiritas de almendras limpias y tostadas, incorporadas con polvo de azúcar y una clara de huevo.

Dispuestos de esta manera, se meten un momento al horno para que se sequen.

1446

Pierna de cerdo en adobo
(Intermedio frío)

Se cubre la vianda por todas partes con jamón gordo, sazonándola con sal, pimienta, canela y clavo molidos, ajo, perejil, cebolla, tomillo y laurel, picado todo esto muy fino, se pone luego en una olla, agregándole unas tajadas de jamón, cebollas y zanahorias rebanadas, cinco nabos grandes mondados, un manojo de perejil y cebollitas, dos dientes de ajo machacados, cuatro clavos, dos hojas de laurel, tomillo, pimienta gorda y una poquita de sal; se pone la olla por media hora á fuego suave para hacer sudar la vianda, y en seguida se humedece con un cuarto de litro de aguardiente de catalán, un litro de vino blanco y un poco de caldo, dejándola cocer por siete horas á fuego lento. Estando cocida se deja enfriar en el mismo adobo y poco antes de servirla, se le quitan las yerbas y las legumbres, se coloca la pieza en el platón y se le vierte su salsa, que debe quedar ligera y de buen gusto.

1447

Sopa de coles

Se pone á cocer en agua hirviendo, con sal, unos dientes de ajo y granos de pimienta; una col grande, blanca y apretada, quitándole antes las hojas verdes. Después de cocida se deja escurrir y se divide en ruedas, que se espolvorean con sal y pimienta molidas. Se coloca luego en una cazuela una cama de pan rebanado y dorado en manteca, otra de tajadas muy delgadas de jamón gordo cocido, otra de ruedas de zanahorias y de cebollas también cocidas, y sobre esta otra cama gruesa de rebanadas de col, colocándolas todas en este orden hasta concluir con una de pan. Diez minutos antes de servirse, se humedece con caldo bien sazonado, se pone la cazuela sobre fuego lento y luego que la sopa haya dado unos hervores se aparta de él, y se le pone por encima polvo de culantro tostado, hebritas de jamón magro cocido, yemas de huevo duras y perejil picado muy fino.

1448

Pastelillos de naranja

Se mezclan 460 gramos de harina flor, pasada por un tamiz fino, con una cucharada de Royal; cuando ambos ingredientes queden bien incorporados, se añaden siete yemas y una clara de huevo, medio pocillo de aguardiente catalán, igual cantidad de agua de anís, el jugo de dos naranjas dulces, un pocillo de manteca derretida, un poquito de azúcar disuelta en agua tibia, á la que se le ponen unos granos de sal, una poca de levadura. Se trabaja la masa hasta

que forme ampollas, se deja reposar por media hora, y en seguida se forman los pasteles, se rellenan con pasta de camote, ó conservilla de coco, se frien luego en manteca, y después de escurridos se polvorean con polvos de canela.

Si se quiere, puede sustituirse la pasta con la crema siguiente: endulzados dos litros de leche, se cuele, se hierve, y se le añaden 125 gramos de almendras é igual cantidad de arroz, molidas ambas cosas; se hace hervir á fuego suave, y estando de punto, se le mezcla fuera de la lumbre polvo de canela, cuanto sea necesario para darle color, y un poquito de catalán.

1449

Torta de almendra, huevo y natillas

Se muelen tres kilos de almendras limpias, rociándolas con una poquita de agua de azahar, y se mezcla la pasta con ocho huevos batidos, una taza caldera de natillas, un poco de bizcocho ó pan de huevo frío molido, y polvo de azúcar al gusto. Se unta el sartén con manteca ó mantequilla, se cubre por todos lados con bizcocho molido y se vierte en él la pasta, poniéndola á cocer á dos fuegos suaves. Después de cocida, y cuando todavía esté tibia, se polvorea con azúcar y canela molidas, se adorna con piñones, pasas y almendras y se pone en un caldillo hecho con almíbar clarificada y de punto de gota, al que se le añaden dos hojitas de azahar, canela en polvo y vino jerez al gusto.

1450

Espaldilla de vaca en galantina

Después de deshuesar perfectamente una espaldilla, se pican juntas una libra de ella y otra de lonja ó gordura de cerdo, sazonándola con sal, pimienta, clavo, canela, macis y nuez moscada molidas y perejil picado muy fino, ligando el picadillo con yemas de huevo. Se pone una cama gruesa de ésto sobre la carne de la espaldilla y en seguida otra de tiritas de jamón, de lengua, de huevos duros y de zanahorias, cocido todo esto, alternando las camas de esta manera hasta concluir con el picadillo. Se enrolla entonces la carne muy apretada, se ata con un hilo fuerte, se cubre con lonja de cerdo y después de envolverla en una servilleta, se coloca en una cazuela fondeada con tajadas de lonja y de ternera, dos pies de vaca medio cocidos, los huesos de la espaldilla, seis zanahorias, diez cebollas, cuatro clavos de especia, hojas de laurel, tomillo y un manojo de perejil y cebollitas; se humedece con caldo ó con agua un poco salada y se pone á hervir por siete horas. Estando bien cocida se saca del caldillo, se oprime suavemente para extraerle todo el líquido y después de fría se le quita el lienzo y se coloca en el platón. Se cuele luego la jaletina ó caldillo por una servilleta é incorporándola en seguida con tres huevos, pimienta gruesa, especias

de todas, una hoja de laurel, un poco de tomillo y perejil picado, se pone al fuego para que se caliente; al comenzar á hervir, se aparta de él, se coloca la cacerola al borde de la hornilla y cubriéndola con una hoja de lata con lumbre, se deja hervir por media hora. Se vuelve á colar otra vez por la servilleta y cuando haya cuajado bien, se pone alrededor de la galantina.

1451

Albóndigas de papas

Se cuecen las papas en el horno ó se echan sin agua en una olla que se tapa herméticamente y se coloca sobre fuego suave, moviéndola con frecuencia sin destaparla.

Cuando las papas estén bien cocidas, se mondan y muelen muy calientes, y se mezcla con igual cantidad de carne de cerdo ó de ave, picada, cocida y molida; perfectamente incorporadas ambas cosas, se sazonan con sal, mantequilla, pimienta, un poquito de nuez moscada, perejil y cebolla picados; se liga la pasta con yemas de huevo, se forman las albóndigas, y después de rebosarlas con claras de huevo batidas, se doran en manteca. Se sirven secas adornadas con perejil picado, rebanadas de huevo cocido, ruedas de cebolla encurtidas en limón, aceitunas, chiles en vinagre y cogollitos de lechuga, ó salsa de gitomate.

1452

Papilla de camote

En almíbar de medio punto se disuelve camote cocido y cernido; poniendo la pasta al fuego para que espese un poco; se le añaden entonces almendras mondadas y poco molidas, yemas de huevo batidas y canela en polvo, dejándolo hervir hasta que al menearla despegue del cazo. Se aparta entonces del fuego, y estando un poco fría se pone sobre mármol martajado, rociado con vino blanco y agua de azahar.

1453

Aceitunas rellenas

Se eligen las más grandes, se les saca por la coronilla una rebanada hasta descubrir el hueso y con un sacabocados ó cualquier otro instrumento á propósito, se deshuesan y rellenan con queso rallado, ó alcarras picadas, ó con picadillo de pescado ó de carne. Después de rellenas se cubren con las rueditas que se les quitó, colocándolas bien para que no se caigan, se ponen en el platón, se sazonan con sal, pimienta, aceite y vinagre, y se adornan con rebanadas de aguacate, rueditas de cebolla tierna, desflepada en agua de sal con limón, tornachiles picados, alcarras, cuartos de calabacitas chiquitas, cocidas, y queso rallado.

1454

Albóndigas de carnero

Se pican y muelen dos partes de lomo de cerdo, una de pulpa de carnero, un puño de almendras mondadas, un pedazo de pan y cuatro yemas de huevo, añadiendo á la pasta, después de molida, nuez moscada, pimienta, clavo y canela en polvo, sal, vino jerez y dos huevos crudos. Se amasa y forman las albóndigas rellenándolas con trocitos de almendra, jamón y huevo duro. Se frien luego en manteca, cebolla, gitomate, chiles verdes y perejil picados, añadiendo, después de frito el recado, suficiente agua, sal y almendras molidas. Se echan en este caldillo las albóndigas cuando esté hirviendo y así que estén cocidas y la salsa regularmente espesa y bien sazonada, se aparta del fuego.

1455

Cajeta de camote, leche y chirimoya

Con kilógramo y medio de azúcar, se hace almíbar clarificado con huevo, dejándolo hervir hasta que adquiera un punto muy alto; se aparta entonces del fuego y cuando haya enfriado un poco, se le añaden quinientos gramos de camote blanco cocido y cernido, disuelto en un litro de leche, batiendo la pasta para que los ingredientes queden perfectamente incorporados. Se vuelve al fuego, dejándola hervir hasta que al menearla se vea el fondo del cazo, entonces se le agregan quinientos gramos de pulpa de chirimoya cernida, cuidando de que solo de con ella dos ó tres hervores, pues de lo contrario, el dulce quedaría amargo.

1456

Salsa morena para carnes ó legumbres

Se ponen en una cacerola, un trozo de mantequilla, cinco zanahorias divididas en tiras, seis cebollas grandes rebanadas, tres raíces de perejil, dos hojas de laurel, una ramita de tomillo, tres clavos, dos sollos y dos carpas medianos divididos en trozos, sal, pimienta, media botella de vino blanco y un poco de caldo magro, dejando hervir y consumir todo el líquido, para que la salsa se pegue al fondo de la cacerola, hasta que adquiera un color muy subido. Se humedece entonces con caldo ó media botella de vino, añadiéndole bastante agua, cebollas y un manojo grueso de perejil; después que haya hervido por hora y media se pasa el caldillo por tamiz. En seguida se derriten quinientos gramos de mantequilla, incorporándole, fuera de la lumbre, toda la harina que sea necesaria para que la mezcla quede regularmente espesa: se hace hervir á fuego vivo, meneándola sin cesar, hasta que se ponga un poco amarilla y entonces se pasa á un fuego muy suave, para que lentamente tome un hermoso

color rubio. Luego que haya llegado á este grado de cocimiento, se le incorpora la salsa, batiéndola mucho para evitar que se formen grumos; se deja hervir una hora, y en seguida se espuma, se desengrasa, se pasa por tamiz y se vierte sobre la vianda que deberá estar caliente.

1457

Sopa imitación de sémola

Se incorporan perfectamente 230 gramos de harina de trigo, igual cantidad de harina de maíz y una cucharada soper de Royal; se pone la harina sobre una mesa y se le mezclan cuatro huevos, 125 gramos de queso frescal rallado, la misma cantidad de mantequilla, un poco de nuez moscada molida, y la sal al gusto; se forma con todo esto una masa muy consistente que se divide en trozos, y después de polvorearlos con harina, se pican muy fino con un cuchillo, se pasa luego la pasta por una coladera de agujeros pequeños, y se hace secar al sol. Al momento de servir la sopa se hecha la harina en el caldillo hirviendo, meneándola inmediatamente para evitar que se pegue, y después de cinco minutos de cocimiento se vacía en la soper y se le ponen queso y perejil picado.

1458

Postre compuesto

Mondados 58 gramos de nueces é igual cantidad de piñones, se echan á remojar en agua tibia, se les separa perfectamente el pellejito y se mezclan con arroz remojado y garbanzos cocidos, poniendo 58 gramos de cada uno; se muelen estos ingredientes hasta reducirlos á pasta muy fina y se disuelven en 4 litros de leche endulzada y colada añadiendo 115 gramos de almendra martajada, nueve yemas de huevo, un trozo de canela y una cascarita descarnada de limón verde. Se hace hervir la pasta á fuego suave hasta que despegue del cazo, se vacía entonces en el platón, y al día siguiente, después de polvorearla con azúcar y canela, se cubre con una hoja de lata con lumbre, para que se dore y forme costra.

1459

Intermedio dulce

Se perforan por sus dos extremidades la cantidad de huevos que se quiera preparar, introduciendo por una de ellas un popote para reventar la yema, y soplando por la otra para vaciar los cascarones; en seguida se lavan muy bien y después de secos se tapan por la parte inferior con harina disuelta en una yema de huevo; cuando la pasta haya secado enteramente, se rellenan los cascarones con las cremas indi-

cidas, verificando la operación por medio de un embudito proporcionado; se cubren luego los agujeros y se echan á cocer en agua caliente cuidando de que no hiervan.

1460

Fanchonetas
(Pasteles franceses)

Se ponen sobre una mesa quinientos gramos de harina, á la que se le añaden trescientos sesenta y cinco gramos de mantequilla ó manteca, siete gramos de sal, dos huevos y un vaso de agua, incorporando poco á poco estos ingredientes con la harina; se recoge esta sin amasarla y se deja reposar.

Entretanto, se disuelven en medio litro de leche, sesenta y dos gramos de almendras remojadas, mondadas y molidas, igual cantidad de harina, noventa y tres gramos de azúcar, cáscara de limón verde descarnada y rallada, treinta gramos de mantequilla, una clara de huevo, cuatro yemas y una poquita de sal, se coloca la cacerola sobre fuego suave, dejando hervir la mezcla hasta que adquiera la consistencia de crema; entonces se engrasan con mantequilla unos moldes pequeños, colocándoles en el fondo, después de engrasados, una hoja de la masa antes explicada; se vierte en ellos la crema y puestos sobre una hoja de lata, se meten al horno; poco antes de que los pastelillos acaben de cocerse, se sacan de él y se les pone encima la siguiente preparación: se baten á la nieve tres claras de huevo, añadiéndoles, cuando hayan llegado á este punto, tres cucharadas soperas de polvo muy fino de azúcar y raspaduras de limón verde, continuando el batido hasta que los ingredientes queden bien incorporados. Después de cubiertos los pasteles con este batido, se polvorean con azúcar gruesa y se vuelven á meter al horno para que tomen un hermoso color dorado.

1461

Huevos rellenos
(Intermedio dulce)

Se mezcla un litro de leche con igual cantidad de natillas, cuatro yemas de huevo y ciento veinticinco gramos de azúcar; disueltos y bien incorporados los ingredientes, se pone á hervir la crema á fuego suave, meneándola continuamente; cuando se haya reducido á la mitad, se añaden sesenta y dos gramos de polvo de chocolate, se deja hervir unos minutos más y en seguida se aparta del fuego y se cuele, colocando la cacerola sobre el vapor de una olla, para que la crema se conserve caliente hasta la hora de usarse.

A la vez se prepara otra, hecha del modo siguiente: después de bien disueltas ocho yemas de huevo, se añaden poco á poco suficiente azúcar en polvo y una botella de cualquier vino azucarado ó aromático, batiendo la mezcla sin cesar para que quede bien incorporada.

Se perforan luego por sus dos extremidades la cantidad de huevos que se quiera preparar, introduciendo un popote para reventar la yema; después que los cascarones queden perfectamente vacíos, se lavan y dejan secar, cubriendo entonces la extremidad inferior de ellos con harina disuelta en una yema de huevo; cuando la pasta haya secado, se rellenan con las cremas antes indicadas, por medio de un embudito proporcionado; se cubren con la misma pasta todos los agujeritos y se ponen á cocer los huevos en agua caliente, cuidando de que no hiervan. Después de cocidos se les quita la pasta de las dos extremidades, se enjugan, y colocándolos en el platón sobre una servilleta doblada, se sirven como intermedio.

1462

Nogada para aves ó pescados frescos

Se muelen en iguales cantidades, ajonjolí tostado, almendras mondadas, nueces, y un migajón de pan remojado y exprimido; se disuelve la masa en el agua que sea necesaria para formar el caldillo, añadiéndole manteca muy caliente; se bate mucho para que los ingredientes queden bien incorporados, se fríe luego en una poca de manteca, y después que haya hervido se le ponen aceite, un poco de vinagre, orégano en polvo y, si se quiere, un poquito de mostaza francesa; casi al separarla de la lumbre se le pone la sal y se revuelve bien, para evitar que se corte. En seguida se pone la mitad de la salsa en el platón, se colocan encima las aves ó pescados, y se bañan con la otra parte de la salsa, añadiéndole un poquito de aceite, vinagre, alcaparras y aceitunas.

1463

Pichones en tapado

Después de cocidos los pichones, se dividen en cuartos, se polvorean con harina y se frien; se sacan de la manteca y se pone en ella cebolla, jitomate, chiles verdes, perejil y un diente de ajo, picado todo esto; estando el recaudo bien macerado, se añaden clavo, canela y pimienta molidos, aceite, sal, vinagre, alcaparras, aceitunas y chiles en vinagre picados, ruedas de calabacita y trocitos de coliflor, cocidos ambos, y un poco del caldo en que se cocieron los pichones. Se deja hervir el guiso hasta que quede casi seco, dividiéndolo entonces en dos partes; con una de ellas se forma una cama en la cacerola, sobre la que se ponen los pichones, adornados con aceitunas, alcaparras y tornachiles; se cubren con la otra parte del recaudo, que se unta de aceite, y se coloca la cacerola á dos fuegos suaves para que los pichones queden secos y un poco dorados por encima.

1464

Pescado bagre á la parrilla

Se unta el pescado con ceniza y naranja agria, dejándolo con ella una hora; se restrega luego con un ladrillo hasta que quede blanco, y en seguida se abre, se limpia y se enjuga bien; se le pone por dentro y por fuera, sal, jugo de limón y polvo de pimienta, dejándolo orear un poco. Se engrasa luego un papel blanco con aceite y manteca, poniendo encima de él, pimienta molida, gitomate y perejil picados muy fino y pan rallado; se coloca el pescado sobre esto, y se envuelve, poniéndolo á cocer á la parrilla sobre fuego suave, cuidando de voltearlo para que quede cocido por ambos lados.

Entretanto se prepara la siguiente salsa con la cual se sirve: se muelen aceitunas, gitomates asados, chorizos y chorizón fritos, y ajos dorados en aceite y ahogados en vinagre, disolviendo la salsa con aceite y jugo de tomates crudos. Se frien también cebolla, gitomate, y perejil picados y estando bien macerado el recaudo, se le añade la salsa, caldo de pescado ó de carnes, pimienta, pimientón, clavo y canela molidos, vinagre y sal; estando bien sazonada y de regular consistencia, se aparta del fuego aderezándolo, antes de llevarlo á la mesa, con aceitunas, alcaparras y tornachiles.

1465

Alcachofas rellenas

Se ponen á cocer en agua hirviendo con sal, y después de cocidas se les cortan las puntas de las hojas, separando una parte de estas para limpiarlas interiormente, volviendo á colocar las hojas en su lugar. En seguida se pican muy fino pechugas crudas de gallina, jamón gordo, ajo y perejil, incorporando á esto yemas de huevo, sal, pimienta, clavo, canela y nuez moscada molidas; se rellenan luego las alcachofas, y puestas en la cacerola, se humedecen con vino blanco caldo, aumentando el líquido á proporción que vaya consumiendo, hasta que queden cocidas; cuando lo estén, se bañan con yemas de huevo batidas con jugo de limón y perejil; luego que la salsa haya cuajado, se apartan del fuego y se sirven.

1466

Merengues rellenos

Se baten seis claras de huevo hasta que estén bastante duras, añadiéndoles entonces tres onzas de azúcar pulverizado, y la raspadura de la cáscara de un limón verde; se agita la mezcla para que quede enteramente líquida y se ponen cucharadas de ella, separadas unas de otras, sobre hojas de papel colocadas en hojas de lata, dando á los merengues la

forma que se quiera y dejándoles un hueco en el centro; se polvorean con azúcar fina y se ponen á cocer á dos fuegos suaves. Cuando estén bien levantados y hayan tomado buen color, se apartan del fuego, se les pone en el centro alguna fruta confitada y se cubre un merengue con otro.

1467

Besuguetes á la parrilla

Vaciados y limpiados los pescados, dejándoles solamente el hígado, se les hacen unas incisiones por la parte exterior, en las que se les pone limón, mantequilla, sal, cebolla y perejil picados muy fino y pimienta molida, se asan á la parrilla y estándolo, se les quitan los hígados que se muelen con sal, pimienta, nuez moscada, alcaparras y aceitunas; se disuelve la pasta en una poca de agua ó de caldillo ligero, agregando un trozo de mantequilla. Puestos los pescados en el platón, se les vierte encima esta salsa bien caliente y se sirven como entrada.

1468

Tendones de buey á la alemana

Se dividen en cuatro partes iguales uno y medio kilos de pecho de buey, que se perdigan un momento en agua hirviendo, de la que se sacan luego; en seguida se sancocha la mitad de una col blanca y grande, en agua con sal, granos de pimienta y dientes de ajo machacados, dejándola hervir á fuego vivo por media hora. Se pone entonces á cocer la carne con un poco de caldo, ramas de perejil, cebolla, uno ó dos dientes de ajo, laurel, tomillo y sal; una hora después se le agregan cebollas grandes enteras, cuatro salchichas, pimienta molida y la col dividida en tres partes y atada con un hilo. Después de cocidas las carnes y las legumbres se sacan del caldillo, para que se escurran, y enjugándoles la grasa con un lienzo, se coloca la vianda en el centro del platón, poniendo encima de ella las salchichas y al rededor la col y las cebollas; se cuela el caldillo por tamiz y se vierte sobre la vianda.

1469

Naranjitas fingidas

Se remuelen doscientos cincuenta gramos de almendras remojadas y mondadas, hasta formar una pasta fina que se incorpora luego con diez y siete yemas y una clara de huevo batida; se bate mucho para que ambas cosas queden bien amalgamadas, se vacía luego en tacitas ligeramente engrasadas con mantequilla y se ponen en baño de María, sin fuego encima para que no se dore la pasta; después de cocida, lo que se conoce en que introduciendo en ella un popote

sale enteramente limpio, se sacan las tacitas del agua, y estando un poco frías, se quitan las naranjitas con mucho cuidado para que no se rompan. Se hace el almíbar con azúcar muy blanca, se clarifica y pasa por un lienzo, dejándolo hervir hasta que esté de medio punto; entonces se ponen en él las naranjas para que se penetren bien del almíbar, y cuando hayan dado uno ó dos hervores, se sacan y se colocan en el platón, dejando hervir la miel para que adquiriera una regular consistencia. Estando de punto, se aparta del fuego, y después de fría se le mezcla jugo de naranja dulce, todo el que sea necesario para perfumarla y darle un sabor agradable y se vierte sobre las naranjitas, poniéndoles á cada una un clavo de comer en la coronilla y una ó dos hojitas de naranjo.

Si se quieren servir secas, se le incorpora á la pasta azúcar al gusto y jugo de naranja, bañándolas con almíbar de punto muy alto, después que se sacan de las tacitas y estén enteramente frías, poniéndolas luego á escurrir sobre una verguera á la acción del sol ó al calor de la estufa.

1470

Sopa á la Javier

Se disuelve en suficiente cantidad de caldo colado, seis ú ocho yemas de huevo, sal, una cucharada de perejil, picado sumamente fino, media nuez moscada, un pedacito pequeño de macis y pimienta molidas, añadiendo la harina que fuere necesaria para que la masa quede muy líquida y pueda pasar al través de una coladora de agujeros pequeños; cuando los ingredientes queden bien incorporados, se llena la cacerola, hasta las cuartas partes de su altura, con un buen caldo, y luego que esté hirviendo se hace caer sobre él, por medio de la coladera, la masa explicada, cuidando de que el caldillo no deje de hervir para que se cuaje la masa, y de quitarle toda la espuma que despida hasta que quede limpio. Se deja cocer por media hora, y al ponerla en la sopera se le añade jerez al gusto.

1471

Yemate habanero

Se hace almíbar clarificado y de punto alto, con un kilo y ciento cincuenta gramos de azúcar; fuera de la lumbre se le mezclan veinte yemas de huevo batidas, doscientos treinta gramos de almendras mondadas y remolidas, cuatro de canela en polvo y ocho cucharadas de natillas. Después de bien incorporados los ingredientes, se pone la pasta al fuego meneándola sin cesar hasta que despegue del cazo; se vacía entonces en platonos, dividiéndola si se quiere, después de fría, en trozos pequeños que se envuelven en papel de china.

1472

Chiles en frío

Asados y mondados los chiles, se desvenan sin romperlos, y se ponen en un adobo hecho con vinagre fuerte, aceite, sal, tomillo, laurel y mejorana, dejándolos en él todo un día; al siguiente, se sacan del caldillo y después de escurridos, se rellenan con un picadillo hecho del modo siguiente: se frien en aceite cebolla, jitomate, alcaparras, aceitunas y sardinas deshuesadas, ó salmón ó verdeles, todo esto picado muy fino, agregando especias molidas si el pescado fuere fresco. Después de rellenos se colocan en el platón y se adornan por encima con alcaparras, chiles en vinagre, aceitunas y rueditas delgadas de cebolla tierna, encurtida en limón con agua y sal.

Si se quieren conservar por algún tiempo, se colocan por camas en un trasto de porcelana ó barrilito, rociando cada una de aquellas con aceite y vinagre, poniendo sobre la última una capa gruesa de aceite para evitar que se descomponga al contacto del aire; se cubre la vasija con un lienzo, se amarra con un hilo y se coloca en un paraje fresco.

Cuando se quiera hacer uso de ellos, se les quita el aceite que los cubre y se sacan con una cuchara de madera, dejándolos escurrir un poco antes de ponerlos en el platón.

Preparados de esta manera, se conservan en buen estado de cinco á seis meses.

1473

Huachinango en escabeche

Se fríen en aceite dientes de ajo enteros mondados y sancochados, bastantes cebollas grandes y tiernas divididas en ruedas, granos de pimienta, hojas de laurel y dos ó tres rebanadas de limón verde; estando los ingredientes bien impregnados de aceite, se sacan de él y en él mismo se fríe el pescado ya limpio y enjugado; cuando ambas cosas estén enteramente frías, se pone en un trasto, en que quepa el pescado, una cama de recaudo que se rocía con aceite y vinagre con sal, rebajado con una poquita de agua hervida y fría si estuviese muy fuerte; en seguida se pone otra cama de pescado y se colocan todas por este orden hasta concluir con una de recaudo, cubriéndola con bastante aceite para evitar que la vianda se descomponga al contacto del aire. Se cubre la boca del trasto con un lienzo que se amarra con un hilo y se pone en un paraje fresco, dejándolo así por ocho días. Cuando se vaya á hacer uso de él, se quita el aceite de encima, se saca el pescado sin romperlo, y colocado en la pescadera, se cubre con el recaudo y se adereza con aceitunas, chiles en vinagre y calabacitas encurtidas.

Además de ser este escabeche de un gusto delicado, se conserva en buen estado por mucho tiempo, siempre que el aceite y vinagre que se empleen sean de buena calidad. Sirve

también para toda clase de pescados frescos, carnes y manitas de cerdo, cociendo las carnes con sal y yerbas de olor antes de freirlas en el aceite.

1474

Torta de garbanzo

Se cuecen los garbanzos sin sal, se ponen á escurrir en una canasta, y al día siguiente se muelen, sin ponerles nada de agua, con una tercera parte de su peso de yemas de huevo cocidas; cuando la pasta esté muy fina se le mezclan al gusto azúcar y canela en polvo y huevos crudos cuantos sean necesarios para batirla, cuidando de que no quede muy suelta; se pone la mitad de ella en una cacerola untada con mantequilla y polvoreada con pan de huevo ó bizcocho frío molido, rellenándola con pasta de coco ó de piña, ó cualquiera otra, cubriendo el relleno con la pasta restante. Se pone á cocer á dos fuegos suaves y estando de un hermoso color, se aparta del fuego, dejándola enfriar en la misma cacerola, y después de colocada en el platón se polvorea con azúcar y canela y se adorna con pedacitos de limón y naranja cubiertos, de acitrón, pasas y almendras. Se puede suprimir la pasta del relleno, poniendo á la de garbanzo, al batirla con el huevo, de las mismas cosas con que se adereza por encima.

1475

Pulpetas de lomo de ternera

Se divide el lomo de un grueso regular, se rocían con vinagre fuerte ó jugo de limón y untándoles un poquito de ajo molido y polvo de hojas de laurel, se sazonan con sal — pimienta, poniéndoles encima tiritas de jamón gordo; se envuelven y atan con un hilo y se ponen á cocer en agua hirviendo con sal, tomillo, una hoja de laurel y manteca; dejando hervir el caldillo hasta que se consuma todo, para que las pulpetas se doren con la grasa. Estándolo, se apartan del fuego y se sirven calientes con ensalada de coliflor ó cualquiera otra.

1476

Sopa de bolitas de carne

Se muelen partes iguales de carne de cerdo y de ternera; quitándole todos los nervios y pellejos; después de molidas se le añade un huevo crudo, sal, pimienta y macismolidos, batiendo la masa para que los ingredientes queden bien incorporados, formando con ella unas bolitas pequeñas. En seguida se hierven por cinco minutos sesenta y dos gramos de migajón de pan en caldo de carne; y se muele con tres pechugas asadas de gallina, seis almendras mondadas, otras tantas yemas de huevo cocidas, unos granos de pimienta, un peda-

cito muy pequeño de macis y un jitomate asado, se disuelve la masa en caldo bienazonado y después de pasarla por un cedazo fino, se pone el caldillo al fuego; así que está hirviendo se le añaden las albondiguillas para que se cuesan, aumentando más caldo colado si fuere necesario. Antes de servir la sopa se le pone un poco de perejil, picado muy fino, y vino generoso al gusto.

1477

Soplillo de castañas

Mondadas y limpias las castañas, se ponen á cocer con un trozo de vainilla ó de canela; después de cocidas y enjugadas, se muelen, se pasa la pasta por tamiz y agregándole la tercera parte de su volúmen de mantequilla y azúcar en polvo, se le da una segunda molida, se le añaden las yemas de huevo que sean necesarias para que la masa quede un poco ligera y se vuelve á moler por tercera vez. Tres cuartos de hora antes de servirse, se le incorporan seis claras de huevo batidas á la nieve; se vierte el soplillo en un molde engrasado con mantequilla y se mete á cocer al horno, que debe estar á un calor suave, ó se pone sobre rescoldo encendido, cubriéndolo con el horno de campaña, al que se le pone fuego encima. Estando cocido y de un bonito color de oro, se aparta del fuego y se sirve caliente.

1478

Liebre en frío

Después de vacía y limpia la liebre se pone á hervir con su piel; cuando haya dado un hervor se le quita ésta y deshuesada y enjugada se polvorea con sal, canela y clavo, friéndola en bastante manteca con cebollas y ajos picados. Estando de medio color se saca, se envuelve en papeles engrasados con manteca y se pone á cocer á la parrilla, después de cocida se desenvuelve y untada de aceite se coloca otra vez, sobre la parrilla hasta que quede bien asada. Entonces se quita del fuego y después de fría, se pica toda la carne muy fina, se le hecha un vaso de vino, un poco de polvo de canela y se pone á la lumbre, meneándola para que no se pegue; luego que de un par de hervores se aparta la cacerola del fuego y se deja reposar. En seguida se frien en aceite vastagos de coliflor, papas y calabacitas rebanadas, cocidas y anticipadamente, poniendo cada una por separado al sacarla de la grasa. Se coloca en el platón una cama de calabacitas y luego otra del picadillo, quitándole antes todo el caldo y revolviéndolo con cebollas, alcaparras y tornachiles picados; se alternan de esta manera las camas de picadillo y legumbres hasta concluir con una de aquel que se polvorea con orégano seco y se baña con aceite y vinagre mezclados con sal, aderezándolo con aceitunas, rajadas de tornachiles, alcaparras, ruedas de cebolla tierna desflemada en limón y cogollos tiernos de lechuga divididos en cuartos.

1479

Mazapanes rellenos

Se hace una pasta con 920 gramos de azúcar muy blanca, molida y cernida, y una poca de agua de azahar; se forman con ella piezas pequeñas huecas, como platos, tacitas, cubos, etc., que puedan contener el relleno, dejándose de un grueso regular para que no se rompan, poniéndose á orear hasta que se sequen; se llenan entonces con pasta de coco, ó de piña, ó de cualquier otra fruta, siendo también muy bueno para esto la almendra, añadiéndole yemas de huevo batidas con vino ó mezcladas con natillas y polvo de canela. Después de llenas las piecesitas de mazapán con las referidas pastas, se polvorean con azúcar cernida ó canela ó con grajea, según sea la pasta del relleno, y se meten al horno, poco caliente, dejándolas en él por un rato.

1480

Torta de leche

Se hierven cuatro litros de leche, con un kilo y treinta y cinco gramos de azúcar blanco y un trozo grande de canela, moviéndola sin cesar y dejándola hervir hasta que al mezclarla se vea el fondo del cazo, para que la pasta quede de punto muy alto. Se aparta entonces del fuego y puesta en un plato se deja enfriar; al día siguiente se baten treinta y seis yemas de huevo, se incorporan perfectamente con la pasta y se vierte la mezcla en un molde engrasado con mantequilla, que se pone luego en baño de María, cubriéndolo con una hoja de lata con lumbre; se hace hervir el agua sin interrupción por doce horas y cuando la torta esté cocida, lo que se conoce en que introduciendo en ella un popote, éste sale limpio, se retira el molde del agua, dejando en él la torta hasta el día siguiente. Se pone entonces un cazo á la lumbre con un kilo trescientos ochenta gramos de azúcar pulverizada, moviéndola para que no se queme, hasta que se disuelva enteramente. Se coloca luego la torta en el platón y se baña con el caramelo, inmediatamente que se saca del fuego.

Si se quiere, puede añadirse á la torta, cuando se le ponen las yemas, pasas, almendras, trocitos de naranja, limón y acitrón ó biznaga cubiertos.

1481

Pescados frescos rellenos y empapelados

Limpios y enjugados, se untan con jugo de limón, sal, pimienta, clavo, nuez moscada y macis molidos y aceite ó mantequilla; se frien luego en manteca, cebolla, jitomate y perejil picados muy fino, agregando una poquita de agua, un huevo batido, aceitunas, chiles en vinagre y huevos duros picados. Con esta mezcla se rellenan los pescados que se en-

vuelven en papeles untados con aceite y se ponen á cocer á la parrilla sobre fuego suave, ó en una cacerola con un poco de aceite. Se muelen luego yemas de huevo cocidas, perejil fresco, un diente de ajo asado en manteca, pimienta, un trozo de migajón remojado en vinagre, jitomates asados y sin pepitas; se disuelve la masa con aceite y vinagre, se fríe, y con esta salsa se bañan los pescados ya puestos en el platón, sazónandola antes con la sal necesaria.

1482

Ensalada de aves

Se prepara esta con pollós ó perdices cebados, que, después de limpios, cocidos al asador y fríos, se deshuesan enteramente, dividiendo la carne en tiras pequeñas y delgadas. Se extiende una cama de ella sobre lechuga picada, sazonada con aceite, vinagre y sal—pimienta, formando divisiones que se señalan con cogollitos de lechuga, rabanitos etc., y se adornan con tiritas de anchoas y rebanadas muy delgadas de pepinillos encurtidos, que comunican á la ensalada un sabor exquisito, haciendo su gusto más relevante, si se baña con mayonesa ó con una poquita de mostaza francesa disuelta en vinagre, y mezclada con yemas de huevo cocidas y molidas.

1483

Mayonesa blanca

Se pone una yema de huevo cruda en un trasto hondo con una poca de sal y el jugo de un limón, se bate continuamente con una espátula de madera, añadiendo poco á poco, al paso que la salsa va cuajando, un cuartillo de buen aceite y unas gotas de vinagre, agregándole sal si le faltare. Si se quiere verde se le mezcla un poco de jugo de perejil. Se hace uso de esta salsa en las entradas frías de pescados ó para las ensaladas de legumbres, cocidas en agua con sal. Se puede también hacerla cuajar ó conjelar con hielo, poniendo éste en vez de la yema de huevo.

1484

Empanadas de carne ó de pescado para piezas grandes

Se disuelve un trozo pequeño de levadura con un pozuelo de agua salada mezclándose con cuatrocientos seis gramos de manteca derretida y fría, y tres pozuelos de cualquier vino generoso; después que todos los ingredientes queden bien incorporados, se le va añadiendo poco á poco harina (á la que se le mezclan antes tres cucharadas soperas de royal), cuanta fuere necesaria para que la pasta quede suave; se amasa hasta que forme vejiguitas y se pone entonces en una cazuela untada con manteca, se cubre con una

servilleta y se deja reposar por ocho ó diez horas, al cabo de las cuales se extiende con el palote sobre una mesa polvoreada con harina, cortando las empanadas del tamaño que se necesiten para que cubran bien el pescado, ave, ó la pieza que han de contener. Colocada ésta en el centro, se doblan y repulgan las orillas dándoles una forma graciosa y variada, imitando con la masa el pescado ó la pieza con que se rellenan, flores, etc. Se untan por encima con manteca y se meten á cocer al horno, que debe estar á un calor suave, dejándolas en él hasta que queden de un hermoso color.

1485

Cajeta de coco, almendra y canela

Se hace almíbar de medio punto, con dos kilos setecientos sesenta gramos de azúcar; después de clarificado, se le incorporan, fuera de la lumbre, coco rallado, camote cocido y cernido, y almendra molida, cuatrocientos sesenta gramos de cada uno; cuando la pasta haya hervido un poco se retira del fuego y se le añaden pasas deshuesadas y molidas, disueltas en almíbar. Se vuelve al fuego, y así que haya subido un poco de punto, se le incorpora medio litro de natillas, y habiendo hervido con ellas, se quita de la lumbre y se deja enfriar, añadiéndole entonces diez y seis yemas de huevo muy bien batidas. Se pone otra vez al fuego para que tome el punto de cajeta, que es cuando al menearla se ve el fondo del cazo.

Si se quiere preparar como ante, se deja de punto más bajo y se coloca sobre rebanadas de mamón rociadas con vino blanco, alternando las camas de una y de otro, y adornando la última con pasas, almendras y pedacitos de naranja y limón cubiertos.

1486

Sopa de pescado

Se pican muy fino un poco de pan remojado, cebolla, ajo, perejil, y la carne del pescado cocida y desespinaada, se mezcla todo esto con huevos crudos, aceite, vino y sal, formando con la pasta unas bolitas que se doran en manteca, cuando lo estén, se sacan y se ponen en la manteca una poca de harina, ajo y cebolla picados, agregando, después de fritos, agua y vinagre en pequeñas cantidades, orégano, clavo y pimienta molidos, aceitunas, alcaparras, en vinagre deshebrados; se mezclan con esto las albondiguillas, tres ó cuatro huevos batidos, y se pone á sazonar la sopa á dos fuegos suaves. Se sirve aderezada con rebanadas de pan doradas en manteca y trozos de pescado frito.

1487

Espaldilla de ternera rellena

Tomo como base una espaldilla completa, porque fre-

cuentemente es útil en las casas tener platos de cierta dimensión, que representan un precioso recurso cuando hay que alimentar á muchas personas.

La espadilla, tal como la indico, constituye también un buen plato de resistencia para las grandes comidas de familia y las giras de campo.

Se compra una espadilla de ternera, de peso de unos 4 kilos sin el morcillo ó jarrete; se deshuesa enteramente, procurando no romper el pellejo, y se coloca en la mesa con el pellejo hacia abajo.

Se corta la carne de las partes más gruesas, para que quede de igual espesor toda la superficie de la espadilla.

Se añade á la carne que se ha quitado 1 kilo más de ternera y otro kilo de gordo de cerdo; se condimenta con 50 gramos de sal, pimienta y moscada; se pica bien todo, y cuando las carnes están bien picadas, se machaca todo durante diez minutos.

Se cortan 200 gramos de tocino en forma de dados gruesos, que se mezclan con relleno, se reserva la corteza del tocino, que se blanqueará con las patas de ternera; se espolvorea la espadilla con 2 polvos de sal y 3 pizcas de pimienta.

Se extiende el relleno sobre la espadilla con un espesor de 10 centímetros.

Se envuelven los dos lados sobre la parte de en medio para dar á la espadilla una forma ovalada redondeada.

Se envuelve en una servilleta, conservándole la forma, se aprietan los dos extremos que se atan fuertemente con un cordel, sosteniendo la parte de en medio con otros dos cordel, pero sin apretar, y únicamente para sujetar la espadilla durante la cocción.

Se pone en la cacerola ovalada con:

4 litros de agua,

1 decilitro de aguardiente sin anisar,

3 partes de ternera, que habrán deshuesado y blanqueado.

La corteza del tocino, que se había reservado y que igualmente se habrá blanqueado,

Los huesos de la espadilla, que se habrán cortado en trozos,

200 gramos de zanahorias,

300 gramos de cebollas,

3 clavos de especie,

1 ramillete doble,

50 gramos de sal,

10 gramos de pimienta.

Se pone á la lumbre, se espuma al primer herbor, y se deja cocer muy suavemente durante cuatro horas.

Al cabo de cuatro horas se retira del fuego, se escurre y se desata la servilleta.

Se deja la espadilla sobre una placa de hierro.

Se enjuaga la servilleta en agua caliente y vuelve á envolverse la espadilla, atando como se había dicho antes.

Se pone en prensa entre las dos placas de hierro, con un peso de 2 kilos encima.

Se deja enfriar, se desata y se coloca en la fuente.

El caldo de la cocción, que sirve para guarnecer, se cuele por una servilleta lavada muy cuidadosamente.

Se desengrasa por completo y se deja enfriar en una cazuela á fin de que se cuaje.

1488

Camarones frescos

Después de bien limpios, se ponen á cocer enteros con perejil, dos dientes de ajo, y cebollas tiernas, picado todo esto muy fino, una cebolla grande mechada con clavos, una hoja de laurel, un litro de Champaña, dos y medio decilitros de aceite, sal, pimienta y dos ó tres rebanadas de limón. Se dejan hervir hasta que queden enteramente secos, y quitándoles entonces la cebolla mechada, el laurel y el limón, se sirven calientes con alguna ensalada á propósito.

1489

Carlota de fresas

Se bate un jocoquí amantequillado (ó nata por otro nombre) y se le mezclan yemas de huevo, canela molida y polvo de azúcar al gusto y fresas muy maduras, incorporando bien todos los ingredientes. En seguida se cubren con soletas las paredes y el fondo de un molde de hoja de lata, cuidando de que no quede ningún hueco; se vierte en él un poco de la pasta y se cubre con soletas, alternando las camas de esta manera hasta llenar el molde, que se coloca luego sobre hielo, dejándolo en él hasta que la carlota haya cuajado. Al momento de servirla se vierte con mucho cuidado sobre el plato, y se adereza con fresas enteras y pasas de Málaga.

1490

Sopa de rabioles

Se mezclan 230 gramos de harina flor, un huevo, manteca derretida, agua y sal.

Se trabaja la masa hasta que forme ampollas, se le unta manteca por encima para que no se endurezca, y cubierta con una servilleta, se deja reposar un poco. Se fríen luego en manteca cebolla y gitomate, picados muy fino, añadiendo, después de que ambas cosas estén bien maceradas, clavo, canela, pimienta y macis molidos, en muy pequeñas cantidades, acederas cocidas, exprimidas y picadas, una poquita de agua y unos granos de sal. Cuando el picadillo quede seco, se aparta del fuego, y estando enteramente frío se le mezclan 115 gramos de queso de Flandes ó frescal rallado, un trozo pequeño de mantequilla, un seso, cocido con sal y una rama de epazote, y 60 gramos de lomo prensado, picado muy fino. Estando todo esto bien incorporado, se forman

los rabioles del modo siguiente: Sobre una mesa espolvoreada con harina se extiende la masa con el palote, formando con ella hojas delgadas; sobre una mesa de éstas se ponen separadas unas de otras, pequeñas porciones del relleno hasta llenar la hoja; se cubren con otra hoja de masa y se cortan al rededor con un cuchillo ó con la carretilla, formando unas empanaditas que se repulgan por los bordes, se espolvorean con harina y se dejan secar. Al día siguiente se fríen en manteca y se echa á cocer en un caldillo bien sazonado, al que se le incorporan unas papas cocidas, tamizadas y disueltas en un poco de caldo, pimienta y macis molidos, y perejil picado.

1491

Puding de castañas

Se ponen á cocer 920 gramos de castañas en un trasto nuevo con bastante agua y unos granos de sal. Luego que la corteza y la película interior puedan quitarse fácilmente se retiran del fuego, pero dejándolas en el agua, de la que se sacan una á una para mondarlas. Así que todas lo estén, se vuelven á poner al fuego con una poca de leche y un trozo de canela. Se deja reducir el líquido lentamente, aplastando las castañas con una cuchara de madera. Cuando la mezcla esté casi reducida á caldo, se pasa por un tamiz de cerda y se incorpora luego con un vaso de buena leche y 20 gramos de mantequilla.

Se baten en seguida 150 gramos de mantequilla, hasta que tenga el aspecto de crema, añadiéndole entonces 230 gramos de azúcar molida, dos claras y diez yemas de huevo, diez almendras mondadas y molidas, y la pasta de castañas, incorporando bien todos los ingredientes y añadiendo por último las ocho claras de huevo batidas á la nieve. Se vierte el puding en un molde engrasado con mantequilla, se hace cocer al baño maría durante hora y media, y se sirve caliente con una salsa preparada de esta manera: se mezclan una poca de mantequilla, una cucharada de harina de papas, cuatro yemas de huevo, raspadura de limón verde, medio litro de vino blanco, y azúcar en suficiente cantidad. Se hace cocer sobre fuego suave por diez minutos, moviéndola para que no se pegue, y cuidando de que no quede muy espesa.

1492

Pierna de vaca en frío

Se divide en tres piezas la pulpa de una pierna de vaca y se aplanan un poco, pero sin moler la carne, quitándole todos los nervios y pellejos; se ponen luego á sancochar con mantequilla y aceite, tres hojas de laurel, un diente de ajo machacado, pimientas enteras, clavos, sal y un pedacito de macis; despues de sancochadas, se añaden unas hojas de naranjo, más aceite, un limón rebanado, y partes iguales de vinagre, agua y vino, hasta que el líquido cubra bien la carne;

se deja hervir á fuego suave, y cuando el caldillo se haya consumido, se sacan de él las piezas, se echan en la cacerola un poco de aceite y vino, y se fríen una á una volteándolas por ambos lados. Se colocan luego en el platón sobre una cama de hojas de lechuga, se les vierte encima el residuo de la cazuela, y se adornan con tiras de jamón cocido.

1493

Esturión en salsa de harina

Se hacen unas ruedas pequeñas de migajón de pan frío, se doran en mantequilla y se dejan escurrir. Se divide luego el esturión en rebanadas delgadas que se colocan en la pescadera, de modo que no queden unas encima de otras, poniéndoles un trozo de mantequilla, sal, y pimienta. Se hacen cocer á fuego suave por un cuarto de hora, se sacan luego de la grasa, se le mezcla á ésta un poco de harina para que se fría, y en seguida ajo, cebolla y perejil picados, humedeciendo la salsa con un cuartillo de Jerez dulce y dejándola hervir otro cuarto de hora. Entonces se ponen en ella las rebanadas de pescado, cuidando de que no hierva; se le añaden alcaparras picadas, y para servirlo se adornan los bordes de la pescadera con las tostadas fritas, rociándolas con un poco de la misma salsa.

1494

Torta de coco, almendra y nuez

Se hace almíbar clarificado con 920 gramos de azúcar, añadiéndole, cuando esté de medio punto, un coco y 115 gramos de almendras, molidas ambas cosas; se deja hervir la pasta, y cuando haya espesado un poco se aparta del fuego, incorporándole despues de fría veinticuatro nueces molidas, y doce yemas de huevo muy batidas; se vuelve al fuego para que espee un poco más, y en seguida se vacía en el platón poniéndole encima una hoja de lata con lumbre para que se dore. Al día siguiente se divide la torta en trozos pequeños que se colocan en el platón, se les vierte encima almíbar clarificado y de punto, al que se le añade un poco de vino, y se adornan con pasas, almendras y piñones.

1495

Pámpano relleno

Estando el pescado bien limpio y enjugado, se unta con limón, polvo de pimienta, mantequilla ó aceite y sal.

En seguida se frien en partes iguales de aceite y de manteca, cebolla, gitomate, ejotes cocidos, picado todo esto muy fino, y chícharos también cocidos; sazonando la fritura con sal, clavo y pimienta molidos; se añaden huevos á medio batir, y cuando hayan cuajado y el picadillo quede seco, se

rellena el pescado con él, se amarra con un hilo, y envuelto en un papel bien engrasado, se asa en la parrilla; estando cocido se le quita el papel y se sirve de este modo, se revuelca en harina y se fríe en aceite, aderezándolo con alcaparras, perejil picado muy fino, aceitunas, chiles en vinagre, cogollos de lechuga y un poco de vinagre ó limón.

1496

Frutas de sartén de leche y mantequilla

Se mezclan dos litros de leche endulzada con un litro de harina; se pasa por un cedazo y se pone al fuego hasta que al menearse la pasta despegue del cazo; entonces se aparta de la lumbre, se le añade una poca de mantequilla derretida, incorporándola bien con la pasta y se extiende ésta sobre una mesa dejándola del grueso que se les quiera dar á las frutas; despues de fría se dividen con el corta — pasas, se bañan con huevo cortado, y envueltas en bizcocho ó pan de huevo frío molido, se doran en manteca ó mantequilla y se sirven con polvo de azúcar y canela.

1497

Pastel de pescado fresco

Se mezclan é incorporan bien 460 gramos de harina con tres cucharadas soperas de royal, añadiendo en seguida 345 gramos de manteca ó mantequilla, cuatro huevos, un vaso de agua y la sal necesaria; todos estos ingredientes se van mezclando poco á poco con la harina, que se recoje sin amasarla, y se deja reposar. En seguida se fríe el pescado en manteca, cocido y picado, y á la vez se le fríen en mantequilla cebollas, perejil, oregano, un diente de ajo, picado todo esto muy fino, y alcaparras molidas con vino. Se le añaden luego á la fritura un poco de vinagre, sal, el pescado, alcaparras y aceitunas, dejando hervir el guisado hasta que se seque. Entonces se divide la masa en dos partes, cubriendo con una de ellas el fondo de una cacerola untada con mantequilla, sobre la que se pone el reyno; se unta por encima con huevo batido y se cubre con la otra parte de la masa. Se hace cocer el pastel á dos fuegos, ó se mete al horno.

1498

Tortilla de huevo con pescado

Se pican muy fino unos dientes de ajo y un trozo de pescado fresco, cocido ó de robalo bien desalado, y se echan ambas cosas en una cacerola con mantequilla, que se coloca sobre el fuego para que se derrita bien, haciendo saltar el pescado. Se amasa otra poca de mantequilla con cebolla y perejil picados, se pone en la pescadera, se rocía con zumo de limón, y se coloca sobre ceniza caliente. En seguida se ba-



Bodegón con canasta y palomas muertas.

Oleo sobre tela.

Agustín Arrieta.

Colección: Museo de Arte José Luis Bello y González, Puebla, Pue.



ten doce huevos, añadiendo la fritura de pescado, é incorporando bien ambas cosas. Se hace la tortilla de la manera acostumbrada, y se pone sobre la mantequilla de la pescadera, cuidando de que esté bien caliente á la hora de servirlo.

1499

Pasta de almendra para imitar frutas, flores, etc.

Se hace almíbar clarificado y de punto alto, con un kilogramo 389 gramos de azúcar muy blanca, agregándole fuera de la lumbre y así que esté un poco frío, 460 gramos de almendras remojadas en agua fría y molidas; estando ambas cosas perfectamente incorporadas se vuelve la mezcla al fuego, dejándola hervir hasta que al menearla despegue del cazo; se retira entonces y se bate para que endurezca y se enfríe; si despues de esta operación quedase la pasta muy suave, se vuelve al fuego para que hierva más; y si muy dura, se rocía con agua para que quede de manera que se puedan formar con ella las figuras que se desee, las que despues de hechas se colocan sobre una mesa polvoreada con azúcar. Para darles los colores análogos á las frutas que representen, se emplean la grana, sola ó mezclada con limón ó vinagre fuerte, el carmín, la canela en polvo, el añil, la vainilla, el azafrán, el zacatlazcal, el verde de espinacas ó el de berros, y el humo de ocote, dando los colores con un pincel; mezclando unos con otros si fuera necesario, para que la imitación sea lo más perfecta posible.

Si se quieren abrillantar, se echan despues de bien secas en un almíbar hecho con azúcar muy blanca, que despues de clarificado se deja hervir hasta que tomando un poco con los dedos truene entre ellos; cocido el almíbar á ese punto, se retira del fuego, se vacía en un trasto de barro que se coloca entre paja, se abriga bien, y se le van echando las frutas, cubriendo en seguida el trasto perfectamente para que el aire no le penetre al almíbar; cuando haya endurecido bien, se pica por un lado la corteza que se habrá formado ya sobre las frutas, se les escurre la miel, se sacan con cuidado y despues de enjuagarles en agua tibia, se hacen secar al sol puestas sobre vergueras ó se meten á la estufa que deberá estar á un calor muy suave.

1500

Dulce de mamey

Con azúcar muy blanca se prepara un almíbar clarificado con clara de huevo; cuando esté de medio punto, se le incorpora coco rallado, en la cantidad que sea necesaria para que la conservilla quede suelta. Luego que esté el coco bien impregnado del almíbar, se aparta la mezcla del fuego y se deja enfriar. En seguida se mondan tres ó cuatro mameyes colorados, se deshuesan con cuidado para no romperlos, se

colocan en el platón, divididos por la mitad, y se les vierte encima la conservilla.

1501

Sopa de macarrones

Se echan á cocer macarrones en agua hirviendo con sal, un trozo de mantequilla y unas pimientas enteras; despues de cocidos se dejan escurrir y se fríen luego en mantequilla. En seguida se muelen yemas de huevo y pechugas de gallina, cocidas ambas cosas, jitomates asados y sin pepitas, clavo, pimienta y canela, en pequeñas cantidades, disolviendo la masa en poco caldo colado y desengrasado. Se pone luego en una cazuela una cama de macarrones, se rocía con una poca de salsa, poniéndole encima, por diversas partes, trocitos de mantequilla, perejil picado y bastante queso de Flandes ó frescal rayado; se continúan las camas de esta manera hasta concluir con una de queso, y se pone la sopa á dos fuegos suaves, cuidando de que no se queme, debiendo quedar enteramente seca y dorada por encima.

1502

Postre de melón blanco

Se endulzan al gusto, cuatro litros de leche con azúcar muy blanca; despues que haya hervido un poco, se cuele, se vuelve al fuego y se deja hervir más, añadiéndole en seguida 230 gramos de almendras mondadas y muy remolidas, disueltas en una poca de leche y coladas por un cedazo. Se deja hervir la leche á fuego suave, meneándola sin cesar para evitar que se queme, y cuando ya esté de punto, se le mezcla la pulpa de un melón tamizada, retirándola inmediatamente del fuego, porque de lo contrario, el dulce queda sumamente amargo. Se echa la mitad del postre en el platón, se cubre con rebanadas muy delgadas de melón conservadas y bien escurridas, se les vierte encima la parte restante y se adorna con polvo de canela.

1503

Pollos secos

Se mezclan ruedas de cebolla, gitomate, tomates, ajos, pasas, almendras y jamón picados, clavo, canela y pimienta molidos, sal y orégano en polvo; se pone una cama de este recaudo en una cazuela untada con manteca, y en seguida otra de cuartos de pollo, alternándolas de esta manera hasta concluir con una de recaudo; se coloca la cazuela á dos fuegos muy suaves y á la vez que el guisado vaya secando, se le añade por partes el caldo que sea necesario para que se cuezan los pollos y manteca si la necesitare. Despues de cocidos se dejan secar, y al servirlos se les ponen bastante aceite,

vinagre, aceitunas, alcaparras y encurtidos, como pepinillos, cebollitas, ó cualesquiera otra verdura.

1504

Ostras en sus conchas

Después de abrirlas y despegarlas de las conchas, se hacen cocer por algunos minutos en el agua que ellas mismas contienen por dentro, dejándolas escurrir después.

Se frien luego en mantequilla, perejil, papas cocidas y un diente de ajo, picado todo esto muy fino; se añade una cucharada de harina, caldo de pescado ó de carne, y vino y se deja espesar el guiso. Se eligen en seguida las conchas más grandes, y después de limpias se colocan sobre cada una de ellas seis de las ostras cocidas, se les pone encima de la fritura, se cubren con pan rallado, y rociadas con mantequilla, se ponen sobre la parrilla á fuego suave y se les hace tomar color bajo el horno de campaña ó con una hoja de lata con lumbre.

1505

Arenques curados

Se les quitan á ocho ó diez arenques, las cabezas, las colas, las espinas y el pellejo y se dividen por la mitad, rellenándolos con mantequilla amasada con perejil, cebollas y ajo, picados muy fino, pimienta en polvo y un poquito de aceite. En seguida se colocan en una caja formada de papel blanco, grueso, untada por fuera y por dentro con mantequilla, se espolvorean con pan rallado y se ponen sobre la parrilla á un fuego suave, para que no se quemé el papel; después de cocidos se rocían con el jugo de un limón y se sirven calientes en la misma caja.

1506

Besugos en escabeche

Se les corta la cabeza, se limpian y enjugan, y divididos en trozos se frien en aceite con dientes de ajo. Se mezcla luego el jugo de doce naranjas agrias con medio litro de vinagre fuerte, un litro de agua hervida y fría, clavo, pimienta y nuez moscada molidos y la sal necesaria; se pone el caldillo al fuego para que se sazone, cuidando de que no hierva, y cuando lo esté se aparta y se deja enfriar.

En este escabeche se ponen los pescados, tapando muy bien la vasija ó el cuñete si se quieren guardar por algunos días, ó se sirven luego, dejándoles en el escabeche nada más por cuatro ó cinco horas, del que se sacan luego, y colocados en el platón se rocían con un poco de este caldo, agregando aceite, ruedas de cebolla tierna desflemada, aceituna y alcaparras.

1507

Asado de pulpa de buey

Desengrasada la pulpa, se lava y enjuga bien, se clavetea con jamón gordo y se fríe en manteca con perejil ajo y cebolla, picados groseramente. Después de frita se cubre con los restos de la fritura, se envuelve en un papel bien engrasado y se coloca en el asador, haciéndola cocer á un fuego suave é igual. Estando cocida, se le quitan el papel y las yerbas, se pone en una cazuela, agregándole caldo, mantequilla amasada con harina y el jugo de un limón, dejando hervir la salsa hasta que haya espesado mucho; se unta entonces la carne con huevo cortado y pan rayado; se deja dorar bien y se sirve con la salsa siguiente: Se muelen unas rebanadas de pan, un diente de ajo y tres yemas de huevo, frito y dorado todo esto en manteca, y se disuelve la masa en caldo de la olla, colado y desengrasado; en seguida se fríen ajo y cebolla, picados muy fino, agregando después la salsa, que se sazona con pimienta y la sal necesaria, vinagre, aceite, alcaparrones rebanados y se deja espesar á fuego suave.

1508

Bagre en alcaparrado

Se unta el pescado con ceniza y naranja agria, dejándolo así por un rato, se restrega después con un ladrillo hasta que quede blanco y bien limpio y enjugado, se pone á cocer en agua con sal y yerbas de olor; después de cocido se divide en trozos que se frien en aceite, al que se le pone un diente de ajo picado. En seguida se muelen bastantes alcaparras, pan dorado en manteca, jitomates asados, clavo, pimienta y canela; se frie la salsa en el mismo aceite en que se frió el bagre, añadiéndole un poco del caldo en que se coció. Estando sazonada y regularmente espesa, se le añaden aceite, vinagre, los trozos de pescado, chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.

1509

Empanadas de pescado

Se incorporan bien un kilo 380 gramos de harina con 460 gramos de manteca derretida y fría, y una poca de agua de sal; cuando la masa este manejable, se extienden por separado con el palote, las porciones de cada empanada, se rellenan con picadillo de pescado, se doblan los bordes, repulgándolos, y se fríen en manteca polvoreanlas después con azúcar, ó se meten al horno, poniéndoles antes azúcar molido por encima.

1510

Sopa de tortilla

Dividida la tortilla en cuarterones pequeños, se envuel-

ven en huevo batido y se doran en manteca. En seguida se fríe gitomate asado y molido, añadiéndole, cuando esté bien macerado en la grasa, perejil picado muy fino, pimienta y macís molidos, en pequeñas cantidades, sal, y la leche necesaria para hacer el caldillo; despues que haya hervido y esté bien sazonado, se le agrega la tortilla, se deja hervir un poco y se le pone bastante queso seco ó frescal rallado, adornándola con tiritas de jamón magro.

1511

Turrón de fresas

Se muelen 460 gramos de fresas muy maduras, exprimiendo la pulpa á través de un lienzo delgado ó de un tamiz muy fino, añadiendo al líquido obtenido 585 gramos de azúcar blanca reducida á polvo; se hace hervir la mezcla á fuego suave por ocho ó diez minutos, se aparta en seguida y despues de fría se le añaden ocho claras de huevos batidas á la nieve, agitando la mezcla para que los ingredientes queden perfectamente incorporados. Se hace hervir el turrón por otros minutos, nada más para que se cueza el huevo y se vierte luego en copitas, poniendo una fresa sobre cada una de ellas.

1512

Pescado bobo en marinesca

Limpio el pescado bobo por la boca, y enjugado, se abre por el lomo, se le separan las carnes del espinazo, poniendo entre éste y la carne una salsa hecha de la manera siguiente: Se disuelve una cucharada de harina en una poca de agua y se le añaden 115 gramos de mantequilla fresca, cebollitas y perejil picados, sal y pimienta en polvo; se coloca la cacerola sobre fuego suave, meneando la salsa continuamente sin dejarla hervir, añadiéndole el jugo de un limón; luego que esté regularmente espesa y sazonada se retira del fuego.

En seguida se ponen en un platón en que quepa el pescado, dos cebollas grandes picadas amasadas con mantequilla y sazonadas con sal, pimienta, tomillo, laurel en polvo, perejil en polvo y nuez moscada rayada; sobre esta cama de recaudo se coloca el pescado, se polvorea con salpimienta y se añaden limón, mantequilla derretida y media botella de vino blanco. Se hace cocer á dos fuegos suaves, rociándolos frecuentemente con mantequilla y se sirve caliente con alguna ensalada á propósito.

1513

Torreas reyenas

Se mezclan 460 gramos de camote cocido y cernido, con igual cantidad de azúcar en polvo y dos tasas de buena

leche; se hace hervir la pasta á fuego suave, añadiéndole cuando esté de medio punto, seis yemas de huevo batidas, y 115 gramos de almendras muy remolidas, disueltas en una poca de agua de azahar, así que la pasta esté de punto, se vacía en un plato y se deja reposar. En seguida se prepara un almíbar hecho con un kilogramo 380 gramos de azúcar, que se clarifica y se deja hervir hasta que esté de medio punto: entonces se le agregan pasas, piñones, trocitos de almendra, polvo de canela, vino blanco y agua de azahar.

Al dia siguiente se le incorporan á la pasta estos mismos ingredientes, suprimiendo el vino y el agua de azahar, y se pone una poca de ella entre dos rebanadas de mamón. Estando hechas todas las torreas, se envuelven en huevo batido, se fríen, y se desengrasan luego, oprimiéndolas suavemente entre dos tortillas.

1514

Tostones rellenos de conservillas

Se mezclan 960 gramos de harina con cuatro cucharadas soperas de royal; cuando ambas cosas estén bien incorporadas, se añaden 145 gramos de manteca, 115 gramos de azúcar molida, una poca de levadura, cinco yemas y dos claras de huevo. Estando la masa de una regular consistencia, ni muy suave ni muy dura, se deja reposar un rato y en seguida se extiende con el palote en hojas muy delgadas, sobre las que se ponen, á cortas distancias, pequeñas porciones de conservillas secas de coco, fresas, durazno, etc., ó pedacitos de confituras, como limón, naranja, piña ó cualesquiera otras frutas; se doblan las hojas dándoles la forma de una montera, se unen bien los bordes y se colocan los tostones sobre hojas de lata; un momento antes de servirlos se doran en manteca, se dejan escurrir despues y se ponen luego en un comal de fierro, polvoreándolos con azúcar y poniéndolos bajo el horno de campaña para que al disolverse el azúcar queden bañados con él.

1515

Atun guisado

Lavado y desalado el atun, si no fuese fresco, se le quitan las espinas y se divide en trozos que se fríen en manteca, añadiendo luego gitomate asado y molido con un poquito de vinagre, dejándolo hervir un poco para que se fría; en seguida se agregan canela molida, un pedacito de azúcar, un poco de agua y otro de vinagre; se deja consumir todo el líquido, y cuando la salsa esté bien frita, se le pone un poco de vino y se deja hervir un rato para que se sazone.

Se dora luego en aceite un diente de ajo picado, se saca, y en la misma grasa se fríen yemas de huevo, perejil y pimienta, molido todo esto, añadiendo un poco de agua en que se haya cocido algún pescado, la sal necesaria y un poquito de

vinagre fuerte. Después que la salsa quede bastante espesa, se vierte sobre el atun y se sirve caliente.

1516

Bizcochos de cuchara

Se mezclan ocho gramos de huevo, azúcar en polvo, al gusto, la cáscara descarnada de un limón, picada muy fino y un poco de agua de azahar, batiendo todo esto hasta que las yemas se pongan blancas; se agregan entonces las claras batidas á la nieve, y pasados cinco minutos, se polvorea la mezcla con una poca de harina secada al horno, incorporándola poco á poco, y en la cantidad que sea necesaria para que la masa quede más espesa que el atole. Se toman porciones de ella con una cuchara, que se ponen sobre papeles blancos engrasados con mantequilla, se polvorean por encima con azúcar molida y pasada por un tamíz de seda y se meten los bizcochos á cocer al horno que no debe estar muy caliente.

1517

Lomo de venado en adobo

Se pone á desangrar el lomo, y después de limpio y enjugado, se divide en rebanadas que se mechan con pedacitos de ajo y de canela, y tiras de jamón sazonadas con pimienta y sal molidas. En seguida se muelen chiles anchos tostados y remojados, dos dientes de ajo, pimienta, clavo, canela, cominos y culantro seco tostado; se disuelve la salsa con vino y vinagre, sazonándola con sal, orégano y rebanadas de lima agria ó de limón: en este caldillo se ponen las rebanadas de carne, dejándolas en él toda la noche. Al día siguiente se ponen á cocer en su mismo adobo, añadiendo manteca y el agua necesaria; después de cocidas se vacía el contenido de la olla en una cazuela con manteca caliente, dejando secar el adobo á dos fuegos. Se sirven aderezadas con aceitunas, cogollos tiernos de lechuga, chiles en vinagre y cebolla desflemada en limón.

1518

Sopa de pescado bagre, para vigilia

Se cuece un pescado chico con sal, una hoja de laurel y el agua necesaria para hacer el caldillo. Se fríen después en partes iguales de manteca y aceite, cebolla, gitomate, ajo y perejil, picados muy fino, agregando, después que todo esté bien frito, harina dorada, orégano y el agua en que se coció el pescado; se deja hervir y sazonar el caldillo, y fuera de la lumbre se añaden la carne del pescado dividido en trocitos, vino de Parras, un poco de aceite y pan dorado en manteca.

1519

Pulpa de ternera aprensada

Lavada y escurrida la pulpa, se le hacen unas cortadas que no pasen al lado opuesto, frotándolas con sal, polvo de pimienta y ajo molido; se cubren con estas mismas sustancias y perejil picado y se coloca la carne en una cazuela con tomillo, laurel, mejorana, un pedacito de macis, polvo de nuez moscada y vinagre fuerte, hasta cubrir la carne, dejándola marinar por cuatro días; pasado este tiempo se le añade agua, y se hace hervir hasta que se evapore todo el líquido; entonces se prensa entre dos lienzos, poniéndole encima un objeto muy pesado, y se deja así por un día. Al siguiente, que está ya bien prensado, se adereza con aceite, vinagre, pimienta, tornachiles, aceitunas y coliflor encurtida, ó se sirve con alguna ensalada.

1520

Chiles rellenos de camarón

Asados los chiles verdes y limpios del pellejo y las semillas, se desvenan y se echan por algunas horas en agua con sal y vinagre. En seguida se fríen en aceite, cebolla picada muy fina, pimienta, clavo y nuez moscada molidos, camarones cocidos mondados y desmenuzados, chícharos cocidos y machacados y un gitomate asado y molido, sazonando el picadillo con la sal necesaria, un poco de vinagre y un poquito del caldo en que se cocieron los camarones. Estando bien frito y bastante seco, se escurren los chiles, se rellenan y se colocan en el platón bañándolos con la siguiente salsa: se muelen gitomates asados, pimienta, un diente de ajo, tomillo y sal; se fríen en aceite y manteca, agregando caldo de los camarones y tiras de chile verde asado, dejando hervir la salsa hasta que quede regularmente espesa y bien sazonada.

1521

Conserva de piña rellena

Después de quitarle el cogollo á una piña grande y muy fresca, se monda cuidadosamente quitándole todos los puntos negros que deja la cáscara; se le saca luego el corazón y se pone á desflemar la piña en agua de sal por unos quince minutos, enjuagándola en seguida en agua limpia; estando bien escurrida, se coloca en un trasto hondo y se baña con almíbar de medio punto, con el que debe quedar enteramente cubierta; al día siguiente se saca del almíbar, se hace hervir éste otro poco, y se echa caliente sobre la piña, repitiendo esta operación por cuatro días. Al quinto día se pasa el almíbar por un lienzo para quitarle todas las impurezas que contenga, se echa en él la piña y se hace hervir hasta que quede de punto alto, y la fruta bien conservada; se aparta

entonces del fuego y se deja en el almíbar hasta el día siguiente, en que, después de escurrirle la miel, se coloca en el platón y se rellena con una conservilla de coco, preparada de antemano, hecha con almíbar clarificado de punto alto y coco rallado. Después de rellena la piña se baña con el resto de la conservilla, y se le vuelve a colocar el cogollo, al que se habrá tenido en agua para conservarlo fresco.

1522

Pan americano

Se mezclan 230 gramos de harina con una cucharada sopera de royal, incorporando bien ambas cosas, y en seguida se agregan 173 gramos de mantequilla derretida, 230 gramos de azúcar pulverizado, cinco yemas de huevo, una clara, una cascarita descarnada de limón verde y otra de naranja agria, picadas ambas muy fino; se bate la mezcla fuertemente por espacio de diez minutos, agregándole en seguida otras dos yemas y siete claras de huevo batidas a la nieve. Se vierte la pasta en un molde engrasado con mantequilla y polvoreado con harina, se mete al horno, y cuando el pan esté cocido, se coloca en el platón, rociándolo después de frío con un poco de Jerez mezclado con azúcar y unas gotas de limón, y se adorna con un betún hecho con clara de huevo batida, mezclada con limón y azúcar en polvo.

1523

Pescado bobo en mantequilla

Lavado y limpio el pescado, se enjuga, se le hace una incisión en todo el lomo y se unta por dentro con limón y sal—pimienta; se pone en un plato que resista al fuego, mantequilla derretida, perejil, cebolla tierna y un pedacito de ajo, picados muy fino; se coloca encima el pescado cubriéndolo con estas mismas sustancias, y después de taparlo muy bien con otro plato, se hace cocer a fuego suave; cuando lo esté, se rocía con un poquito de limón y se sirve con una salsa ligera.

1524

Pescado robalo, seco

Estando el pescado muy bien desalado, se pone a cocer con agua, sal, pimientos enteros, tomillo y una ó dos hojas de laurel. Se fríen en aceite y manteca, cebolla, gitomate, chile verde, perejil y un diente de ajo, picado todo esto muy fino, añadiendo pimienta y clavo molidos y la sal necesaria. En una cazuela untada con manteca, se coloca una cama de este recaudo y otra de pescado desespinado, y dividido en trocitos, alternándolas de esta manera, y agregando al concluir un poco de agua en que se coció el pescado, aceite, vinagre y orégano; se coloca la cazuela a dos fuegos suaves,

dejando hervir el pescado hasta que quede seco, y se adorna con aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

1525

Budín de leche

Se incorporan dos y medio litros de leche con 290 gramos de azúcar y un trozo de canela; se hace hervir la mezcla hasta que quede reducida a la mitad, y entonces se separa del fuego, se cuele, y después de fría se le agregan las yemas de huevo que sean necesarias para darle color a la pasta, y 45 gramos de bizcocho ó pan de huevo frío molido; se cuele la mezcla por segunda vez y se vierte luego en un molde engrasado con mantequilla y polvoreado con bizcocho frío. Se hace cocer y dorar a dos fuegos suaves, y cuando lo esté, se saca del molde con mucho cuidado y se adorna por encima con pasas, almendras y polvoreado de azúcar con canela.

1526

Carpas rellenas

Limpias y preparadas dos carpas, se ponen a cocer en agua con sal y yerbas de olor; después de cocidas se pica la carne de una de ellas, separándole las espinas; se fríen luego en aceite, cebolla, gitomate y perejil, picados muy fino, agregando a la carne de la carpa un poco de vinagre, sal y especias molidas; con este picadillo se rellena la otra carpa, se cubre con mantequilla y pan rallado, y se hace dorar a dos fuegos muy suaves.

1527

Sopa de pan adornada

Se doran en manteca rebanadas delgadas de pan francés; después se fríen otros pedacitos de pan, tocino magro y menudencias de aves, cocidas ambas carnes; cuando esté hecha la fritura, se añaden huevos duros y perejil picados, queso rallado, pimienta en corta cantidad, y se retira del fuego. En seguida se pone en una cazuela una cama del pan dorado, y después otra de picadillo preparado, alternándolas de esta manera hasta concluir; se agrega caldo en suficiente cantidad, se pone la sopa al fuego para que dé nada más un hervor, y retirándola en seguida, se cubre con huevo batido y se dora a fuego suave. Para servirla se adereza por encima con pechugas de ave y trocitos de coliflor, cocidas y fritas ambas cosas, rebanadas de huevo y perejil picado.

1528

Huevos a la nieve

Se baten diez claras de huevo hasta que estén muy duras,

agregándoles unas gotas de agua de azahar; en seguida se pone á hervir suficiente cantidad de leche con azúcar al gusto y un bastoncito de canela; cuando esté hirviendo se echan en ella cucharadas del huevo batido, una á una para que no se peguen, se sacan despues y se ponen á escurrir sobre un tamiz; se le agregan luego á la leche hirviendo las yemas batidas en una poca de leche y unas cuantas almendras muy remolidas, moviéndola sin cesar para que no se queme: así que haya espesado, ó esté de la consistencia de crema, se aparta del fuego, se pasa por un tamiz y se vierte sobre las claras, que se habrán colocado en el platón. Se adereza por encima con grajea encarnada, pasas y almendras.

1529

Flan de leche

Se baten muy bien dieciseis yemas de huevo añadiendo después 460 gramos de azúcar blanca pulverizada y una cucharada de harina ó de almidón en polvo, agitando la mezcla para que quede bien incorporada.

Después se disuelven al fuego 78 gramos de azúcar, sin ponerle agua, y cuando esté de punto de caramelo, se unta con esto la parte interior de un molde engrasado con mantequilla, en el que se echa el batido, añadiendo poco á poco medio litro de leche, moviendo mucho la pasta con una cuchara de madera; cuando esté todo bien mezclado, se añade raspadura de cáscara de limon ó unas gotas de esencia del mismo; se hace cocer el flán á dos fuegos suaves, sin que se dore, y cuando lo esté, se retira de la lumbre, y después que se haya enfriado un poco, se saca del molde y se adereza por encima con pasas, almendras y limón confitado.

1530

Adobo para carnes

Cocidas las carnes, ó mejor asadas, se frotan con sal, un poco de pimienta y hierbas aromáticas, como orégano, laurel, tomillo, etc., y si se quiere ajos machacados; se ponen en ollas bañándolas bien con vinagre y vino blanco en partes iguales, ó poniendo mayor cantidad de vinagre si no fuese muy fuerte; se cubren bien las ollas y se colocan en un sitio fresco; se emplean y condimentan estas carnes con el guiso que les sea propio. Si se quieren conservar por seis meses ó mas, se prepara el adobo con aceite y vinagre, que es el más seguro, suprimiendo el vino en este caso.

1531

Pollos rellenos

Estando limpios y vaciados, se colocan en una cazuela honda fondeada con rebanadas de jamón, clavo, canela,

pimienta, sal, ajo y poca agua; se les pone por encima una poca de manteca y se hacen cocer á dos fuegos; despues de cocidos se escurren y enjugan y se rellenan con el siguiente picadillo:

Se fríen en manteca cebolla, gitomate, ajo y chile verde picados, agregando después de fritos tres partes de carne de puerco y una de chorizón picados menudamente, sazonando la fritura con clavo, canela, pimienta y nuez moscada molidos, perejil picado, un poquito de caldo, pasas, almendras, piñones, aceitunas y chiles en vinagre picados, cuadritos de jamón y de huevo cocidos, aceite y vinagre. Estando los pollos rellenos, se aprietan bien, se cosen y se ponen á dorar á dos fuegos, sirviéndolos con alguna salsa ó ensalada.

1532

Manzanas infernales

Se eligen manzanas pequeñas, frescas y maduras, y colocadas en una cacerola, se cubren con agua añadiendo azúcar quebrantada, canela y corteza descarnada de naranja ó de limón, y se hacen cocer cuidando de que no se deshagan. Se retiran del fuego, y sacándolas del líquido, se forma con ellas una pirámide sobre una fuente. En seguida se hace reducir su jugo á un jarabe espeso, con el que se rocían las manzanas, polvoreando abundantemente la pirámide con azúcar, y rociándola también con bastante rom para que arda bien cuando esté sobre la mesa. Luego que concluya el fuego, se sirven las manzanas bien calientes.

1533

Sopa de tallarines

Con 460 gramos de harina, un poco de mantequilla y seis huevos, se forma una pasta bien amasada, á la que se le pone un poco de agua de sal y de tequesquite asentado, ó, en su defecto, dos cucharadas de royal, que se mezclan muy bien con la harina antes de mojarla; se trabaja y golpea fuertemente y se extiende con el palote sobre la superficie de una mesa polvoreada con una poquita de harina, haciendo que la pasta quede muy delgada, cuando más de dos líneas de espesor. Estando extendida, se polvorea por encima con harina, se enrolla sobre sí misma y se corta, formando círculos de medio milímetro de ancho; se colocan después sobre una tabla, desenvolviéndolos para que se ventilen al aire libre. Estos preparativos pueden hacerse la víspera ó una hora antes de servir la sopa. Estando oreados los tallarines se hacen cocer en un buen caldo, sazonándolos con sal pimienta, y momentos antes de servirse se les agrega queso rallado de Parma, de Flandes ó frescal rayado en suficiente cantidad.

1534

Sopa de caza

Se ponen á asar, despues de limpias y enjugadas, algunas aves de caza, como tortolitas, agachonas, codornices, etc., restos ó piezas de conejo ó liebre, y despues de asadas se muele todo aprovechando aun los huesos de las pequeñas aves, pasando despues la pasta por un tamiz fino. Preparado así esta especie de puré, se frien en manteca cebolla y ajo picados; se agrega el puré y se liquida con caldo, sazonándolo con sal y pimienta y dejándolo hervir por algún tiempo; se vuelve á pasar despues por el tamiz, se le agrega un poco de vino Madera, y puestos en la sopera pequeños dados de pan dorados en manteca y trocitos de mantequilla, se vierte sobre ellos el caldo de las aves así preparado.

1535

Jalea de manzanas

Se elijen de las mejores manzanas, y después de partidas y mondadas, se les quita el corazón, se ponen al fuego con suficiente cantidad de agua hasta que la pasta quede muy espesa, se echa luego en un lienzo y se deja escurrir. Se hace almíbar clarificado con tanta cantidad de azúcar, cuanta sea la pasta; y después de frío se mezclan ambas cosas y se echa la jalea en los botes que se cubren con cortezas de limón confitadas. Por de pronto se cubren los botes con papel blanco mojado en aguardiente; y dos días después con otro papel blanco, guardando los botes en un sitio fresco, pero que no haya humedad.

1536

Fritura de plátanos

Para esto se escogen los plátanos bien maduros y que no tengan corazón; se mondan y dividen por la mitad y se frien en manteca dejándolos hasta que se doren; despues de sacarlos de la fritura se les hacen unas cortaditas á distancia de dos dedos cada una y se colocan en una fuente, echándoles un poco de vino generoso en las cortaduras, haciendo que penetre bien el licor, canela molida y azúcar en polvo muy fino.

1537

Huevos rellenos

Se dividen en dos partes á lo largo diez ó doce huevos cocidos, y se muelen las yemas con otro tanto de miga de pan empapada en leche y exprimida, añadiendo la misma cantidad de mantequilla fresca, cebolla y perejil picados, sal,

pimienta y especias finas; se muele todo esto, se liga con yemas de huevo crudas y se rellenan con esta mezcla las claras cocidas, poniendo el resto en un plato que resista al fuego, formando una capa como de un dedo de espesor; se colocan los huevos encima, se pone el plato en el horno de campaña con fuego lento arriba y abajo para que los huevos tomen buen color.

1538

Sopa á la crema

Se muele la carne de cuatro piernas de gallina, mezclada con igual cantidad de carne magra de vaca; se disuelve esta masa con un huevo y algunas cucharadas de agua fría y se mezcla con dos litros de caldo de ave desengrasado y frío, al que se le agrega un poquito de perifollo y huesos de ave asada cortados en pequeños trozos. Se pone la cacerola sobre fuego suave y despues de agitar el líquido repetidas veces, se retira al primer hervor; al cabo de doce minutos durante los cuales se ha de mantener la cacerola al lado de la lumbre, se cuele el líquido por una servilleta limpia.

Hecho esto se engrasa un molde cilíndrico y se cubre el fondo con un papel. En seguida se baten tres claras y ocho yemas de huevo con sal, un poquito de azúcar y nuez moscada; se disuelve esto en un litro de leche, se vierte la mezcla en el molde y se pone éste en baño-maría, sin dejar que hierva la leche, hasta que cuaje enteramente. Conseguido esto, se deja enfriar por dos ó tres horas, y en el momento de servir la sopa, se saca la crema y se vierte por encima.

1539

Conserva de brevas ó higos

Se elijen las frutas que no estén muy maduras. Se pone á calentar agua, y cuando vaya á soltar el primer hervor se echan aquéllas, disminuyendo el fuego para que se mantengan en el mismo grado de calor sin hervir; cuando estén en disposición de poderse pelar, se apartan de la lumbre, se pelan y se enjuagan en agua un poco tibia; se dejan escurrir un rato y se echan entonces en almíbar clarificado de punto bajo, hecho con azúcar blanca, dejándose hervir á fuego suave hasta que tome la miel el punto de gota, y las frutas queden bien impregnadas de ella.

1540

Postre de coco

Se monda el coco de la cáscara interior y se muele rociándose con leche para que la masa pueda colarse como atole, lo que se hace inmediatamente; se remuelen las coladuras hasta que no quede ningún grano y se endulza lo cola-

do con bastante azúcar; se vuelve á colar por un lienzo y se pone á hervir meneándola sin cesar para que no se pegue; cuando al menearla se vea el fondo del caso, se aparta de la lumbre, y se deja enfriar un poco, añadiéndole luego las yemas de huevo que sean necesarias para que quede bastante amarilla; se vuelve al fuego para que tome punto, y entonces se vacía en el platón y se adorna por encima con flores de pasta de almendra salpicadas con grajea encarnada.

1541

Queso á la holandesa

Disueltas diez yemas de huevo en 115 gramos de nata fresca, 230 de buena leche, azúcar al gusto y el perfume que se le quiera poner, se hace hervir la mezcla á fuego lento sin dejar de menearla con una cuchara de madera; cuando haya espesado, se pasa por un tamiz, se deja enfriar, é incorporándole un poco de cuajo y otro de agua caliente, se pasa por una servilleta. Hecho esto se vierte la mezcla en un molde, se coloca sobre rescoldo y cuando haya cuajado y esté fría se coloca dentro de un canastillo cubierto con una servilleta. Se sirve polvoreado con azúcar ó cubierto con crema.

1542

Puding de arroz y manzanas

Se sanchochan con poca agua 230 gramos de arroz entero muy bien lavado. A los diez minutos de estar hirviendo se aparta del fuego, se le escurre la agua y se deja enfriar; entonces se le mezcla leche caliente, azúcar al gusto, un trozo de cáscara descarnada de limón verde, y se pone á hervir á fuego suave, hasta que esté cocido. Se separa en seguida de la lumbre, y después de frío se le incorporan tres huevos completos y un trozo de mantequilla; se quita la cáscara de limón, y se pone la pasta en un molde engrasado con mantequilla y polvoreado con pan de huevo ó bizcocho frío, y se coloca en el horno ó entre dos fuegos suaves.

Así que el *puding* haya endurecido y tomado buen color, se separa del fuego. Después de frío se saca del molde, se coloca invertido sobre el plato, y con una cuchara se quita la tercera parte de su masa, llenando el hueco que queda con un picadillo de manzanas fritas en mantequilla, azucaradas convenientemente y mezcladas con dos cucharadas de mermelada de chavacanos.

Se coloca luego el *puding* en el plato en que se ha de servir, después de volverlo á su primitiva posición, y se polvorea con azúcar molida.

1543

Salsa para toda clase de manjares

En medio cuartillo de caldo bien sazonado y colado, se

echa un vaso de vino blanco, sal, pimienta, corteza descarnada de limón, laurel y un chorrito de vinagre; se pone esto en infusión por ocho horas sobre ceniza caliente, al cabo de las cuales puede ya usarse para guisos, pescados, sopas, etc.

1544

Sesos de vaca en salsa de vino

Después de limpiar perfectamente los sesos, se mantienen en agua tibia, á la que se le pone un poco de limón para que queden blancos. Después de tres horas se sacan del agua y se ponen á cocer en dos vasos de vino blanco, igual cantidad de caldo, tiras de tocino, ruedas de cebolla, zanahorias enteras, perejil, tomillo, laurel, ajo, pimienta y sal. Estando cocidos, se frien en manteca unas cebollas polvoreadas con harina, agregando después el caldo en que se cocieron los sesos, pasándolo antes por el tamiz. Se colocan los sesos en el platón y se bañan con la salsa, poniendo encima las zanahorias y las cebollas.

1545

Cajeta de perón y coco

Con dos kilos 760 gramos de azúcar se hace almíbar clarificado de punto de caramelo, mezclándole dos cocos rayados y molidos, y 460 gramos de perones molidos en crudo, habiendo antes quitado á la fruta las cortezas y los corazones; se deja hervir la pasta, y cuando al menearla se vea el fondo del caso, se aparta del fuego y se vacía en cascos ó en platones.

1546

Crema jalisciense

Se endulzan al gusto dos litros de leche, haciéndola hervir hasta que quede reducida á la mitad; se deja enfriar un poco, y entonces, batiéndola con un molinillo se le van mezclando poco á poco diez y seis llemas de huevo y bastante canela en polvo. Esta operación se ejecuta estando la olla puesta sobre rescoldo, á fin de que la crema quede algo espesa. Después de batirla mucho y fuera de la lumbre, se le mezcla vino Jerez, Málaga ó catalán, no interrumpiendo el batido, á fin de que la crema no se corte y el vino quede bien incorporado. Se vacía luego en copitas, y se le pone á cada una una fresa, ó pasa, ó almendra.

1547

Fritura de plátanos

Se elijen plátanos gruesos, bien maduros y que no ten-

gan corazón. Después de mondados, se dividen en ruedas ó lonjas, y se echan por cinco horas en una infusión preparada con aguardiente catalán, azúcar, canela en polvo, unas cortezas descarnadas de limón verde y agua de azahar, tapando bien la vasija.

Se hace luego una pasta con una cucharada de harina, dos huevos y 30 gramos de manteca. Se sacan los plátanos del aguardiente; se cubren las ruedas con esta pasta y se fríen en manteca hasta que se doren. Para servirlos se les echa por encima canela molida.

Por este mismo procedimiento se hacen las frituras de pera, durazno, camote y otras frutas, cociendo las que sea necesario, antes de ponerles en el aguardiente, y sancochando las que sean muy compactas, para que queden suaves, pero sin que se deshagan.

1548

Conserva de sandía

Se divide ésta en tajadas bastante anchas, cuidando de sacar el corazón entero; se quitan todas las semillas y después de separar la parte verde, se dividen las rebanadas en trozos, ó con moldes á propósito se sacan de ellas flores, estrellas, etc. En seguida se echan éstas y el corazón en una lejía suave de caldo ó de ceniza; á las dos horas se sacan, se lavan muy bien en agua limpia, se pican con una aguja y se ponen á cocer á fuego suave; pero cuidando de que no hiervan. Después de cocidos se sacan del agua caliente y se echan inmediatamente en agua muy fría para que endurezcan, la que se les cambia luego que esté tibia, repitiendo esta operación dos ó tres veces. Se ponen luego á escurrir y en seguida se echan en almíbar clarificado de medio punto, hecho con azúcar muy blanca, en el que se dejan hervir una ó dos horas á fuego suave, operación que se verifica por cuatro días consecutivos, para que la fruta quede bien conservada. El último día se le agrega al almíbar una piña dividida en trocitos ó molida y colada, dejándola hervir hasta que quede de buen punto, en cuyo caso se aparta del fuego é inmediatamente se vacía la conserva en botes de vidrio, no tapándolos hasta que el dulce esté enteramente frío.

1549

Chucruta ó col fermentada

Este plato, cuya preparación es muy sencilla, constituye un alimento sano en invierno, y agradable por su sabor. La chucruta se prepara con repollo de col y con col verde, prescindiendo de las hojas exteriores y del tronco, y desmenuzando la verdura con un cuchillo ó cortacoles.

En el fondo de un barril muy limpio y que haya contenido vino blanco, se forma un lecho de sal de 4 centímetros de espesor; se coloca encima de éste una capa de col de 8

centímetros, sobre la que se echan granos de enebro, pimientas y hojas de laurel; se aprietan las camas con un madero que haga oficios de pisón, procurando que no se rompan las hojas de col; se agrega una nueva capa de éstas que se cubre con otra de sal, sobre ésta otra de col, y las sustancias aromáticas citadas, continuando de esta manera hasta llenar el barril en sus dos tercios inferiores.

Cuando se ha colocado la cantidad suficiente de col, se cubre la última capa con un trozo de tela fuerte, sobre la que se hace descansar una tapa de madera que oprima la masa. Con el auxilio de esta tapa, encima de la cual se ponen 60 á 80 libras de peso, que se obtiene con piedras ó trozos de hierro, la chucruta se prensa perfectamente.

Para que las coles estén bien preparadas y se puedan conservar de una estación á otra, se le hace por fuera al barril un agujero á cuatro pulgadas de distancia del fondo, en el que se coloca una llave ó canilla de madera, junto á la que se ponen varas de mimbre y de sarmiento, para facilitar que el agua que escurre de las coles caiga al fondo del barril.

1550

Conserva de naranjas dulces rellenas

Se escogen las naranjas que tengan la cáscara muy fresca y bastante gruesa; se raspan ligeramente con un rallador, con objeto de romper las celdillas que contienen el aceite esencial, se les corta una ruedita de la coronilla y se echan en agua hirviendo, á la que se le pone antes un poquito de carbonato. Después de cocidas se les quitan los gajos y las pepitas, cuidando de no romper la cáscara y se echan en agua limpia, la que se cambiará dos veces al día, exponiéndolas al sol y al sereno. Estando perfectamente desamargadas, se les quita el agua, se dejan escurrir muy bien, y se ponen luego en almíbar clarificado de punto bajo, en el que se hacen hervir suavemente por dos ó tres horas; esta operación se verifica por cuatro ó cinco días, hasta que las naranjas queden bien impregnadas del almíbar. Cuando lo estén, se sacan de él, y después de bien escurridas, se rellenan con pasta de almendra ó conservilla de coco; se le pone á cada una la ruedita que se le quitó, la que se fija con unas rajitas de canela, y se vuelven á echar en el almíbar. Si se quieren secas, ó cubiertas, se bañan con almíbar de punto alto y se ponen á orear al sol sobre verguerías ó tamices.

1551

Panecillos de masa tierna (Intermedio dulce)

Se ponen en una cazuela 230 gramos de harina, una poquita de sal y una cucharada sopera de royal, incorporando bien ambas cosas; en seguida se agregan tres yemas de huevo, polvo de azúcar al gusto, y seis cucharadas de mante-

ca derretida. Se mezcla todo disolviendo la masa con vino blanco, de modo que no quede muy espesa, añadiendo entonces dos claras de huevo batidas y dos cucharadas de cognac.

Se pone luego un sartén en la lumbre, se engrasa ligeramente con manteca y se le echa una cucharada de la masa, haciendo que cubra todo el fondo del sartén; estando el panecillo cocido por ambos lados, se saca, se unta con mantequilla, se polvorea con azúcar y canela, ó se rellena con alguna conservilla seca, (suprimiendo entonces los anteriores ingredientes) y se enrolla suavemente. Después de hechos todos los panecillos, se polvorean con azúcar muy fino y se ponen bajo el horno de campaña, á fin de que el fuego disuelva el azúcar y queden bañados con él.

1552

Manitas de cerdo rellenas

Después de cocidas se ponen por una hora á fuego lento con un poco de caldo, sal, pimienta, perejil, un diente de ajo y cebollas enteras; pasado este tiempo, se sacan del caldillo, se enjugan y se deshuesan cuidando de no romperlas. En seguida se pican muy fino un trozo pequeño de carne de ternera, igual cantidad de jamón (cocidas ambas carnes), un poco de migajón remojado en leche y exprimido, perejil y cebolla, añadiendo sal, pimienta y tres llemas de huevo para ligar el picadillo. Con éste se rellenan las manitas, se polvorean con pan rallado, y envueltas en huevo batido, se frien en manteca y se sirven solas con ensalada de lechuga, ó bien con alguna salsa picante. Se preparan también sin huevo, y para esto, después de rellenas se remojan en mantequilla derretida, se cubren con pan rallado y se les hace tomar color bajo el horno de campaña ó entre dos fuegos suaves.

1553

Pernil de cerdo en gelatina

Después de desalarlo en agua fría, en la que se tiene dos ó tres días, se pone á sancochar en suficiente cantidad de agua, con un puñado de tomillo; en seguida se coloca en una cazuela fondeada con tajadas de ternera, añadiendo vino generoso, caldo, dos limones mondados y rebanados, un manojito de yerbas finas, compuesto de perejil, cebollitas, ajo, laurel, tomillo y ocho clavos. Después que la vianda esté cocida, se saca del caldillo, se deja hervir hasta que quede reducido á gelatina, y pasándolo entonces por el tamiz, se vierte sobre el pernil, que se sirve frío.

1554

Sopa dulce para desayuno

Se echan á remojar en agua fría 230 gramos de al-

mendras; al día siguiente se mondan y muelen, hasta que la pasta quede muy fina; entonces se disuelve en leche endulzada y colada, se le agrega un trozo de canela y se pone á hervir á fuego suave sin dejar de menearla. Cuando haya espesado un poco, se vierte sobre rebanadas doradas de mamón ó de pan de huevo frío, rociadas ligeramente con cualquier vino generoso, y se sirve polvoreada con canela.

1555

Preparación de las crestas y riñoncillos de gallo

Cortadas las crestas á raíz de la cabeza, se echan en agua tibia para que se desangren. Después de bien lavadas se ponen en agua caliente, dejándolas hervir hasta que se les pueda quitar fácilmente el pellejito, lo que se hará por medio de un lienzo, cuidando de que no se rompan. Después de limpias se enjugan, se ponen á cocer en caldo, y cuando estén sancochadas se añade al líquido un poco de jugo de limón. Poco antes de que acaben de cocerse se agregan los riñoncillos ya limpios y remojados. Después de cocidas ambas piezas se dividen en tiritas muy delgadas, se cubren con harina, se fríen en aceite ó manteca y en seguida se polvorean con sal y pimienta, pudiendo servirse como fritura ó empleándolas para adorno de otros guisados.

1556

Modo de estofar las viandas

Este procedimiento tiene por objeto el que la carne se cueza sin evaporación y conserve todo su jugo, sin perder nada de su sabor. Se emplean diferentes modos de hacerlo. El más usual consiste en cubrir el fondo de la cacerola con tocino y lonjas de buey, de un dado de espesor, yerbas finas, cebollas, zanahorias, tomillo, una hoja de laurel, sal y pimienta; sobre este lecho se coloca la vianda que se haya de guisar, se cubre con las mismas sustancias, de modo que la vasija quede llena, porque cuanto menos acceso tenga el aire, más succulenta quedará la vianda. Se tapa la cacerola herméticamente, se le pone fuego encima y debajo, cuidando de disminuir éste á medida que la cocción adelanta.

Hay otro método para esto y es el siguiente: Se coloca la carne en una cazuela que contenga manteca y unos pedazos de tocino, y se frie á fuego suave volteándola con frecuencia; se saca y se forma en el fondo de la cazuela un lecho de cebollas y ruedas de zanahoria para colocar sobre ellas la carne. Se remoja con un poco de caldo y se deja hervir hasta que se consuma; se añade entonces más caldo y un poco de vino blanco y se deja hervir nuevamente para que se reduzca el líquido; se rocía por tercera vez con abundante caldo y se deja cocer á fuego lento ó á la boca de un horno. Cuando la vianda está á medio cocer, se cuele y se desengrasa el líquido, se le añade más vino ó caldo y se deja sazonar la carne rociándola con frecuencia.

Para que la carne resulte en buenas condiciones, el caldo no debe ser ni muy ligero ni demasiado espeso, porque en el primer caso se cuece sencillamente la carne, y en el segundo pierde jugos sin absorberlos á la vez. Cuando la cocción ha terminado, el líquido debe cubrir la carne hasta la cuarta parte de su altura, constituyendo un jugo succulento, de consistencia viscosa y de buen color. Entonces la vianda es sabrosa, agradable y de fácil digestión. Pocas señoras de casa comprenden toda la importancia de esta sencilla operación.

1557

Riñones de ternera en salsa de vino

Limpios y despojados de toda la gordura que contengan, se dividen en ruedas delgadas, se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada molidas, y se echan en un sartén untado con mantequilla, haciéndolos freír á fuego suave y volteándolos continuamente á fin de que se calienten por ambos lados; se vacían luego en un colador para que escurra todo el líquido que despiden, que resulta de un sabor desagradable, y se ponen luego en otra cacerola con un trozo de mantequilla, igual cantidad de harina, sal, pimienta y nuez moscada, agitando todo juntamente para que la salsa quedé bien ligada, añadiendo despues un vasito de vino blanco, otro de aguardiente y un poco de perejil picado. Se apartan del fuego, sin haberlos dejado hervir, y antes de servirlos se untan con jugo de limón.

1558

Cadera de buey á la brasa

Para que esta pieza quede bien preparada, se machaca primero, y despues de deshuesarla, se ata con cáñamo para que conserve la forma conveniente. En seguida se coloca en una cacerola larga y de dimensiones proporcionadas á las del trozo de carne, sobre una cama formada con trozos de jamon gordo, zanahorias, cuartos de cebolla y de nabos, sazonándola con sal y pimienta; se rodea con algunas zanahorias, yerbas aromáticas, unas ramitas de perejil, y se rocía con dos vasos de caldo. Se cubre la cacerola con su tapa, se coloca sobre fuego moderado, y se deja reducir el líquido hasta que espese y aparezca glaseado; se añade de nuevo otra cantidad igual de caldo, dejándolo reducir otra vez; y tanto el jugo como la carne, si se ha operado bien, presentarán un hermoso color. Llegado este momento, se echa en la cacerola, hasta una altura conveniente, un poco de vino blanco y caldo desengrasado; se cubre la carne con un papel untado de manteca, se pone la cacerola sobre un fuego suave, echando sobre la tapadera cenizas calientes, ó se coloca á la boca del horno, dejándola cocer por seis horas ó más si el trozo es voluminoso, cuidando de desengrasar el líquido de vez en cuando, y de añadir caldo frío á medida

que se vaya espesando el de la carne. Pasado este tiempo, ésta quedará perfectamente aderezada y cocida y presentará un hermoso aspecto, constituyendo un alimento succulento y apetitoso.

Llegado el momento de servirla, se escurre la carne, se arregla por la parte superior y por las extremidades para que presente una forma regular, se coloca sobre una fuente larga, y se adorna con zanahorias y cebollitas cocidas, trocitos de coliflor en vinagre y cualquier otro aderezo. Despues se desengrasa bien el caldillo, se liga con un poco de gitomate asado, molido y frito, y se sirve á la vez que la cadera.

1559

Chongos poblanos

Con 930 gramos de azúcar se hace almíbar de medio punto; despues de clarificado y frío se le incorporan seis yemas de huevo batidas y se pone otra vez al fuego, sin dejar de menearlo; á los cinco minutos se saca y se deja enfriar, añadiéndole entonces un poco de vino blanco. Se unta luego una cazuela con mantequilla, en la que se pone una cama de rebanadas un poco gruesas de bizcocho ó pan de huevo frío; se moja bien con almíbar, se adereza con canela en polvo, piñones, pasas y almendras tostadas, y se cubre con rebanadas de queso frescal, que se bañan tambien con almíbar. De esta manera se alternan las camas de bizcocho y de queso, poniendo sobre la última unos trocitos pequeños de mantequilla, y agregando todo el almíbar restante. En seguida se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves, dejando hervir los chongos lentamente hasta que el almíbar se haya consumido. Entonces se apartan de la lumbre y estando un poco fríos, se aderezan por encima con las mismas sustancias que se pusieron entre las camas.

1560

Sopa á la borgoñona

Despues de limpias y divididas en ruedas delgadas seis zanahorias grandes, otras tantas cebollas cabezonas, cuatro nabos gruesos, igual número de puerros y tres tallos de apio, se fríen en suficiente cantidad de mantequilla, cuidando de que no se doren; se humedecen despues de bien fritas con caldo de la olla, y se dejan hervir á fuego suave; estando las legumbres perfectamente cocidas, se pasan por el tamiz ó cedazo, añadiendo luego el caldo que sea necesario para que este puré no quede espeso; se sazona con sal y un poquito de pimienta, y se pone la cacerola sobre fuego muy suave, cuidando de desengrasar el puré y de que sólo se mantenga caliente, pero sin que hierva, hasta la hora de servir la sopa. Entonces se colocan en la sopera las rebanadas de pan doradas en manteca ó mantequilla, y se les vierte encima el puré ó caldillo.

1561

Sopa aragonesa

Se mezclan yemas de huevo, mantequilla y pan blanco remojado, todo esto en partes iguales, y se pone la mezcla al fuego meneándola sin cesar, hasta formar una pasta que debe quedar enteramente seca; se aparta entonces del fuego y después de fría se muele, añadiendo pechugas cocidas de ave, mantequilla, queso seco bueno, dos huevos, sal, pimienta y nuez moscada. Estando esta pasta bien molida, se toman porciones de ella que se amoldan en una cuchara pequeña y se echan á hervir en un caldo bien sazonado. Para servirla se le pone bastante queso rallado y perejil picado.

1562

Rombo en ensalada

Estando el pescado cocido y frío, se divide en ruedas pequeñas, que se colocan en el platón unas sobre otras, de modo que formen un pequeño montecillo, poniéndoles después alrededor cogollos tiernos de lechuga, claras y yemas de huevos cocidos, divididos en cuartos ó picados; se adorna la ensalada con alcaparras, aceitunas, anchoas y pepinillos en vinagre, y se rocía con una mezcla de aceite, vinagre y sal, cuidando de que el pescado no pierda su simetría.

1563

Salsa de hígados

Se fríen en manteca hígados de ave cocidos, un pedazo de pan, cebolla picada y un diente de ajo; se muelen después, se agregan dos yemas de huevo cocidas, clavo, pimienta y perejil; se disuelve esta masa con caldo colado de la olla y se pone á hervir sazonándose con sal, vinagre y un poco de aceite; estando regularmente espesa, se aparta del fuego.

1564

Relleno de pescado

Se deshuesan y limpian diferentes pescados, como sollos, carpas, anguilas, etc., y se pican sus carnes menudamente. Por separado se pican también cebollas, perejil, una tortilla de huevos no muy cocida, un migajón de pan remojado en leche, y yemas de huevo; se revuelven ambos picadillos, y se sazona todo con sal, pimienta y especias, agregando un poco de mantequilla; se pone á cocer para servirse solo, ó para rellenar con él aves, pescados ó coles, ó se hacen salchichas pequeñas.

1565

Duraznos acaramelados

Para esto se eligen los duraznos maduros y perfectamente sanos, y se echan en agua caliente á la que se le habrá mezclado un poco de ceniza, manteniéndolos en ella, pero sin que hiervan, hasta que se puedan mondar con facilidad, lo que se ejecuta frotándolos suavemente con una servilleta; á medida que se mondan se echan en agua caliente para que no se endurezcan, dejándolos en el agua hasta que se enfríen enteramente; entonces se sacan de ella, y en la misma se disuelven tres kilos de azúcar muy blanca; se pone la mezcla al fuego, se clarifica, y en seguida se añaden los duraznos, haciéndolos hervir á fuego suave por media hora, operación que se repite durante cinco días consecutivos. El sexto se pasa el almíbar por una servilleta á fin de que quede muy claro, y en seguida se hace hervir junto con los duraznos, hasta que éstos queden bien conservados y el almíbar marque 36 grados en el pesa-jarabes. Entonces se retira del fuego, y después de frío se le añade aguardiente catalán, en proporción de medio libro de éste, por uno de almíbar; se agita la mezcla para que ambos líquidos queden bien incorporados, y se echa luego la conserva en botes de vidrio que se tapan herméticamente. Al cabo de un mes se sacan los duraznos del almíbar, se dejan escurrir y se echan después en otro almíbar de punto de caramelo, que se clarifica con limón para que quede trasparente; estando bien bañados, se sacan de él, se fija cada uno en la punta de un palito, y se hacen secar al sol ó al calor suave de la estufa. Para servirse se colocan en forma de pirámide, ó del modo que parezca conveniente.

1566

Sopa á la camerani

La base de esta preparación son los hígados de pollo, bastando uno para cada comensal cuando el ave está bien cebada.

Para hacer la sopa debidamente, se escaldan por separado en agua hirviendo y en cantidad proporcionada al número de personas, coles, zanahorias, nabos y puerros. Se escurren después, se pican menudamente y se fríen en bastante manteca, añadiendo sal, pimienta, gitomate asado y molido y caldo colado, dejando hervir las yerbas á fuego lento; estando cocidas y casi secas, se agregan los hígados de pollo, cocidos y picados también muy fino.

Durante esta operación se echan á cocer macarrones en agua hirviendo, sazonada con pimientas enteras, sal, raspadura de nuez moscada y un trozo de mantequilla, haciéndolos escurrir perfectamente después de cocidos. Por último, se engrasa un molde ó cacerola con mantequilla, poniendo en él una cama de camarones, otra de picadillo, otra de queso rayado, seco ó de Flandes y unos trocitos de mante-

quilla, alternando las camas en el mismo orden, de manera que la última sea de queso. Se coloca la cacerola sobre fuego muy suave, manteniéndola así hasta la hora de servir la sopa.

1567

Torta de jericalla

En un litro de leche muy hervida y endulzada se mezclan diez yemas de huevo, batiendo ambas cosas hasta que queden bien incorporadas; se unta luego una tortera con mantequilla y se va poniendo mamón en rebanadas de media pulgada de grueso, formando capas superpuestas, bañando cada capa con la leche así dispuesta.

Cuando se haya llenado la tortera hasta un poco más abajo de su borde, se pone al fuego el resto de la leche para que espese más y en seguida se vierte sobre el contenido de la tortera, poniéndola luego á evaporar á dos fuegos. Cuando ya no contenga líquido, se aparta del fuego y se deja en la tortera hasta el día siguiente en que se corta en lonjas de regular grueso, que se perforan y se echan en almíbar de medio punto; estando bien impregnadas de él, se sacan con cuidado, se colocan en el platón y se pone el resto del almíbar sobre fuego suave, dejándolo hervir hasta que suba de punto; entonces se deja enfriar un poco, y despues de mezclarle algún vino generoso, se vierte sobre la torta, que se adorna con pasas y almendras.

1568

Mayonesa con legumbres

En un trasto hondo se ponen dos yemas de huevo y una poquita de sal, batiéndolas suavemente hasta que endurezcan, poniendo alternativamente aceite y vinagre fino; á medida que la salsa vaya espesando, se van añadiendo más yemas, aceite, vinagre, la sal necesaria y unas gotas de limón, batiéndola sin cesar hasta que quede muy compacta.

Preparada de esta manera, se pone en el platón una cama de lechuga picada, encima otra de carne de pollo también picada, pudiendo sustituir ésta con salmón, langosta ó el pescado que más agrade. Se baña la superficie del pescado ó pollo con la mayonesa, extendiéndola con un cuchillo para que quede igual por todos lados. En seguida se dividen en ruedas jitomates, aguacates y claras de huevo, colocando cada una de estas tres cosas sobre la mayonesa, en tiras ó bandas. Se ponen en el centro pequeños cogollos de lechugas, y al rededor las yemas divididas en cuartos, rabanitos picados, alcaparras, pepinillos en vinagre y trocitos de aceitunas.

1569

Tortitas dulces

Se endulzan mucho cuatro litros de leche, y se le mezcla

media taza grande de arroz sancochado; se pone al fuego, y al ir espesando se le añaden 115 gramos de almendras limpias y martajadas y un poco de raspadura de cáscara de limón verde. Se le deja tomar punto muy alto, se aparta entonces del fuego, y estando fría, se le añaden seis yemas de huevo muy batidas y se vierte la pasta en moldecitos engrasados con manteca, llenándolos nada más hasta la mitad. Se meten al horno, y estando cocidas y frías, se colocan en platos, se bañan con almíbar de punto, y se adornan con pasas, almendras partidas y piñones enteros, polvoreándolas con canela.

1570

Torta de piña y almendras

Despues de bien mondadas dos piñas, se dividen en rebanadas, se echan á desflemar un rato en agua de sal, se enjuagan luego en agua limpia, se muelen y se mezclan despues 460 gramos de esta pasta con igual cantidad de azúcar molida; por separado se hace otra pasta con 60 gramos de almendras molidas, cuatro yemas de huevo crudas y 460 gramos de azúcar molida. Se pone luego en el fondo de una cacerola untada con manteca ó mantequilla, una cama de huevos batidos, en seguida otra de rebanadas de mamón frío ligeramente rociadas con cualquiera vino generoso, despues otra de piña y por último otra de almendra, cubriéndola con más huevo batido. Se hace cuajar la torta á dos fuegos muy suaves, y cuando lo esté, se aparta del fuego, se deja enfriar, y colocada en el platón, se baña con almíbar de punto alto mezclado con un poco de vino, y se adorna con pasas, almendras, piñones y un poco de canela.

1571

Helado Alejandrina

Se baten doce yemas de huevo durante quince minutos, mezcladas con doce cucharadas de azúcar tamizada; se añaden para cada yema tres cucharadas de vino blanco, que se van echando poco á poco sin dejar de batir, exceptuando cinco cucharadas, en las que se hace derretir un pedazo de cola de pescado; se incorpora esto con las yemas y se pone la mezcla al fuego sin dejar de moverla hasta que esté bastante sólida; entonces se vierte en un plato hondo y se deja enfriar.

En seguida se baten las claras á la nieve, se mezclan despues con las yemas, cuando ya estén frías y se echa la pasta en un molde liso guarnecido con soletas mojadas en un poco de rom; se coloca el molde entre el hielo, dejándolo así hasta la hora de servir el helado.

1572

Chícharos con leche y vino

Para que los chícharos conserven su color verde, se echan á cocer en agua hirviendo, á la que se le habrá puesto bastante sal y un poquito de carbonato. Se pican muy fino gitomates, tomates, un puñado de perejil y un diente de ajo; se frie esto, agregando un poco de harina, y despues de bien frito se añaden tres cuartos de litro de leche fresca, diez huevos cocidos picados menudamente, y un poco de pimienta en polvo; cuando la salsa haya espesado algo, se echan los chícharos cocidos y un vaso de vino blanco, dejándola hervir hasta que quede bien sazónada. Se retira entonces del fuego, y se cubre la cazuela para que el guisado se mantenga caliente hasta la hora de llevarlo á la mesa.

1573

Conserva de chavacanos

Se elijen los chavacanos grandes y maduros, pero que no estén muy suaves y se ponen en una servilleta con polvo de sal, en cantidad proporcionada á la que sea de fruta, moviéndolos de un lado á otro y rociándolos con vinagre, hasta que se les quite la pelucilla y queden perfectamente limpios; se enjuagan en agua limpia y se echan luego en suficiente cantidad de almíbar clarificado en el que se les deja dar un hervor; se espuman y se pasan á un traste de barro, dejándolos reposar una hora, pasada la cual se sacan del almíbar, se cuele éste, y despues de darle unos hervores se vierte sobre la fruta, que deberá quedar bien cubierta con el almíbar. Esta operación se repite por tres días, aumentando almíbar de punto alto en proporción á la que hubiera consumido la fruta, la que debe quedar perfectamente cubierta con él. Estando la conserva en este punto, se guarda despues de fria en botes de vidrio bien tapados.

1574

Papas á la alemana

Se mondan y dividen en rebanadas delgadas doce papas grandes; se ponen á cocer á fuego fuerte y cuando puedan deshacerse fácilmente, se les quita el agua, se vuelven á poner sobre el fuego meneándolas fuertemente con una cuchara de palo, añadiendo 115 gramos de mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada molidas, perejil picado y tres huevos crudos, sin dejar de menear la pasta; estando bastante sólida se aparta del fuego y despues de fría se toman porciones de ella que se amoldan entre dos cucharas soperas y se echan en manteca caliente, en la que se dejan dorar bien por ambos lados. Se sirven secas ó con alguna salsa ó ensalada á propósito.

1575

Garbanzate á la italiana

Se mezclan 5 litros de leche con un kilo 380 gramos de azúcar; se cuele ésta y se le añaden 115 gramos de almendras, una taza de piñones y media taza de garbanzos cocidos y limpios; molidas todas estas sustancias, se pone la mezcla al fuego dejándola hervir suavemente, y meneándola sin cesar hasta que se vea el fondo del cazo. Se vacía entonces en platonos, y al día siguiente se le pone encima una hoja de lata con lumbre para que forme costra.

1576

Caldo gordo para sopas y salsas

Se ponen en una olla dos ó tres kilos de carne de vaca, una cabeza de carnero, diez litros de agua y la sal suficiente; despues de espumar el caldo, se le agrega una gallina bien limpia, tres zanahorias, tres nabos, cuatro puerros y dos cebollas, todo esto partido por la mitad y un manojito de perejil; se deja hervir el caldo lo menos ocho horas, cebándole agua cuando haya consumido mucho, y se aparta despues. Con este caldo se forman las mejores sopas, y sirve también para darles gusto á los guisados.

1577

Salmón marinado

Limpio y vaciado el salmón, se dividen las lonjas en tiras y se ponen á marinar en un caldillo hecho con el jugo de dos limones ó un poco de vinagre fuerte; sal, pimienta machacada, laurel, tomillo, cebollas rebanadas y enteras y seis clavos de especia.

Se deja el pescado en este caldillo por dos horas, en seguida se saca, se enjugan las tiras entre dos lienzos, y despues de cubrirles con harina se frien en aceite y se sirven guarnecidas con perejil frito, ruedas de cebolla encurtidas en vinagre, tornachiles, alcaparras y aceitunas.

1578

Carlota rusa

Se mezclan 460 gramos de azúcar, dos litros de leche fresca, 16 yemas de huevo y un trocito de vainilla; despues de bien incorporados los ingredientes, se hace cocer la leche á fuego suave, meneándola sin cesar, y si fuere en bañomaría será mejor; cuando levantando la cuchara con que se mueve, se marca una huella sobre la crema, está ya de punto; entonces se separa de la lumbre, se vacía en un trasto de porcelana, y despues de fría se pone á helar. Estando la cre-

ma bastante dura, se aderezan el fondo y el rededor de un molde circular, con soletas cortadas según lo requiera la forma del molde; se llena con la crema helada, se aprieta bien, y se cubre la superficie con un papel; en seguida se coloca el molde en un trasto más grande, y se rodea de hielo con sal para que la carlota quede perfectamente dura.

1579

Asado de filete

Se limpia bien el filete despojándolo de la grasa que contiene por la parte inferior, y de las fibras que lo cubren superficialmente, así como también se le separa el contra filete, que es una tira que siempre trae adherida á un lado.

Una vez así dispuesto, se mecha con tiras de jamón gordo, por la parte de encima. En seguida se unta con suficiente manteca, se coloca en una cazuela ovalada, y se sazona con sal, pimienta, yerbas finas, hojas de laurel, zanahorias, nabos, cebollas rebanadas, y un poco de vinagre. Así preparado se mete á asar al horno, y cuando ya lo esté, se divide en tajadas muy finas, se coloca en un platón, sin que pierda su primitiva forma, y en seguida se rodea con la siguiente garnición:

Se pican finamente ó por medio de un molde de tornear se forman pequeñas bolitas con nabos y zanahorias, agregando chícharos gruesos, y se hace cocer todo junto en agua con sal. Después de cocidos se saltan en mantequilla, agregando pan rayado, un polvo de nuez moscada, sal y pimienta molida. Se colocan á ambos lados del filete, y se vierte sobre todo, el jugo colado en que se coció la pieza.

1580

Pollos rellenos

Estando limpios y vaciados se colocan en una cazuela honda, fondeada con rebanadas de jamón, pimienta, clavo, canela, sal, ajo y agua poniéndoles una poca de grasa por encima y haciéndolos cocer á dos fuegos. Sesacan, y después de escurridos y enjugados con una servilleta, se rellenan con el siguiente picadillo:

Se fríen cebolla, gitomate, ajo y chiles verdes picados, añadiendo después tres partes de carne de cerdo picada y una de chorizón, cocidas ambas y sazonadas con sal y pimienta se agregan después á la fritura, clavo y pimienta molidos, perejil picado, un poquito del caldo en que se coció la carne, pasas, almendras, piñones, alcaparras, aceitunas picadas, dados pequeños de jamón y huevo cocidos, aceite y vinagre.

Se rellenan con esto los pollos apretándolos bien y se cosen en seguida con un hilo fuerte, se fríen luego, dejándolos en la lumbre hasta que adquieran un bonito color dorado. Para servirles se tiene preparada alguna salsa ó ensalada, ó un poco de jugo de carne bien sazonado y desengrasado.

1581

Bebidas refrescantes

Se echan 102 gramos de cremor tártaro y 230 de extracto de regaliza, en tres litros de agua, poniendo á hervir la mezcla por 15 minutos. Se vierte después en una olla nueva, se le añaden doce litros de agua hervida y fría, y se deja reposar el líquido por cuatro horas. Pasado este tiempo se cuele, se echa en un barril, agregándose un litro de aguardiente catalán, y después de revolverlo bien, se deja en reposo por algunos días; en seguida se clarifica ó se filtra, y se embotella.

Esta bebida no solamente es muy agradable, sino que reúne todas las condiciones vinosas de la cidra y de los vinos flojos.

1582

Otra

En litro y medio de agua se disuelven 690 gramos de azúcar, se pone la mezcla al fuego, y se deja hervir durante media hora; se saca en seguida, y luego que se haya enfriado, se le añaden 92 gramos de cremor tártaro, un cuarto de litro de vinagre blanco, 12 litros de agua hervida y fría y tres cuartos de litro de aguardiente catalán.

Para aromatizar esta bebida, se ponen á cocer por separado, en litro y medio de agua, dos limones verdes divididos en ruedas delgadas, 15 gramos de semillas de culantro, un puñado de flores frezcas de sauce, y unas hojas de durazno; se deja hervir el agua hasta que se reduzca á la mitad, se aparta del fuego, y después de fría, se le añade á la mezcla anterior, se echa todo en un barril, se deja fermentar, y se embotella.

Para clarificar estas bebidas se ejecuta la siguiente operación: después que ha concluido la fermentación "sensible" (lo que se conoce cuando ya no se percibe dentro del barril ningún ruido), se baten dos ó tres claras de huevo hasta que estén bastante duras; se coloca el plato inclinado para que escurra el aceite, y cuando el huevo esté bien seco, se echa en el barril, se agita mucho el líquido, se deja reposar, y estando bien clarificado, se embotella y se tapa herméticamente.

Los barriles que se usan para la elaboración de esta clase de bebidas, son los que hayan contenido aguardiente catalán ó cualquier otro vino blanco. Sin quitarle ninguna de sus tapas, se pone en el borde inferior de una de ellas una llave de madera, con objeto de extraer el líquido sin que se rebote. Se coloca el barril en posición horizontal sobre unos bancos de madera, con la boca hacia arriba; y por medio de un embudo se echa el líquido que ha de contender. El sitio en que se coloque deberá estar bien abrigado y á una temperatura simple igual, cuidando de no mover el barril para que la fermentación se interrumpa.

1583

Cartuja de manzanas

Mondadas las manzanas, que se elegirán muy frescas y de buena calidad, se cortan en columnitas con un sacabocados, de hoja de lata; éstas y el resto de las manzanas, suprimiendo los corazones, se ponen en agua con limón para que se mantengan blancas. En seguida se prepara un almíbar ligero con 460 gramos de azúcar, clarificado con unas gotas de limón; estando de medio punto se echan en él las columnitas para que den un hervor, se retiran en seguida y se dejan escurrir. Con el resto de las manzanas, cortadas en trozos pequeños, se hace una mermelada del modo siguiente: después de cocida la fruta, se pasa por tamiz, se hace secar al fuego hasta que adquiera alguna consistencia y en seguida se disuelve la pasta en almíbar de punto alto de pluma, cuyo grado de cocimiento se conoce en que, al hervir el líquido, las burbujitas que forman el hervor parece que se ligan unas con otras; se deja calentar un poco la mermelada, y en seguida se retira del fuego. Se engrasa después un molde liso con muy poca mantequilla, y se guarnece simétricamente todo el rededor con las columnitas, que deben quedar todas á una misma altura: el fondo del molde se cubre con tajaditas de manzana, cortadas á propósito para que no quede ningún hueco, y en seguida se llena con la mermelada cuidando de que quede bien lleno, á fin de que no se rompa la cartuja al colocarla ó verterla sobre el plato. — Pueden colocarse las columnitas con carmín líquido ó cualquier otro color inofensivo. — Las cantidades de fruta y azúcar que se emplean para hacer la mermelada, son: 575 gramos de ésta, por 460 gramos de pasta.

1584

Pichones en salsa de gitomate

Asados unos gitomates colorados, se fríen en manteca con un puñado de almendras sin mondar y un pedazo de pan. Se muele todo esto añadiendo unas yemas de huevo cocidas, un diente de ajo frito, clavo, canela y pimienta, en poca cantidad. Se disuelve la masa con un poco de caldo, y después de frita en bastante manteca, se le añade el caldo en que se cocieron los pichones, la sal necesaria, pasas, almendras, alcaparras, aceitunas y los pichones divididos en cuartos. Estando el caldillo sazonado y regularmente espeso, se aparta del fuego y se le mezcla un poco de vino jerez.

1585

Sopa de coles y jamón

Se hace cocer una col blanca, fresca y lavada, sazonándola con sal, pimienta y unos dientes de ajo; después de coci-

da se saca y deja escurrir y en la misma agua se echan á cocer zanahorias, cebollas y un trozo grande de jamón gordo, quitándole antes el salitre: cuando todo esté cocido, se ponen en la sopera tostadas ó dados pequeños de pan fritos, una cama de col picada, otra de zanahoria, cebolla y jamón, también divididos en dados y la última de pan; se vierte luego el caldo sazonado y colado y se agrega, si se quiere, queso rallado.

1586

Lenguas de cerdo mechadas

Después de bien limpias se mechan con tiras de jamón, trocitos de ajo, clavos y pimientas enteras y se ponen en una cazuela con aceite, vinagre, sal, clavo y pimienta molidos; tomillo, laurel, mejorana, un trocito muy pequeño de mastic (la corteza de la nuez moscada), y una poquita de agua, dejándose en esta marinada por veinticuatro horas. Al día siguiente se ponen á cocer en el mismo caldillo, añadiendo más agua, manteca, gitomate y ajo asados y molidos y cebollitas enteras; estando cocidas se espesa el caldillo con harina dorada en manteca y se sirven aderezadas con chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y cogollos tiernos de lechuga.

1587

Quequis americanos

Se mezclan 500 gramos de harina flor, azúcar blanca cernida, al gusto, y dos cucharadas soperas de royal; estando estos ingredientes bien incorporados, se agregan doce huevos batidos á la nieve y 500 gramos de mantequilla derretida al vapor; después de batir la pasta por diez minutos, se le añaden medio vaso de vino Jerez y un polvo de canela; se vuelve á batir y en seguida se vierte en moldes engrasados con mantequilla y se hacen cocer á dos fuegos suaves, ó bien bajo el horno de campaña.

1588

Guajolote mechado y jaleado
(Intermedio frío)

Se elije para esto un guajolote que no esté muy tierno y después de haberlo vaciado y de recogerle las patas contra el cuerpo, se chamusca y se limpia. En seguida se mecha con tiras de jamón sazonadas con perejil, cebolla, ajo, tomillo, laurel, picado todo esto, sal, pimienta y nuez moscada molidas. Dispuesto así el guajolote, se ata con un hilo y se pone en una cazuela grande con dos litros de vino blanco, medio litro de aguardiente y dos litros de agua, añadiendo pimienta y sal. Se tapa bien la cazuela, y se hace cocer el ave á fuego lento; estando cocido, y la salsa bastante espesa para que

pueda cuajarse y jalearse, se adereza sobre el platón; cuando esté casi frío se le vierte la salsa por encima, no llevándose á la mesa sino cuando ésta haya tomado la consistencia de jalea.

1589

Tirilla de tunas xoconostles

Mondadas las tunas, que deberán estar muy frescas, se echan á cocer en agua hirviendo, á la que se le pone un poco de carbonato, á fin de que adquieran un hermoso color verde; despues de cocidas se dejan en agua fría hasta el día siguiente, en el que se les quitan las semillas, cambiándoles el agua hasta que estén limpias; entonces se muele la cuarta parte de las tunas, y el resto se divide en tiras no muy delgadas que se mezclan con la parte molida, y se ponen en almíbar de punto alto hecho con azúcar muy blanca; cuando al menear el dulce se vea el fondo del cazo, se le añade una piña mondada y molida, se deja hervir un poco más y se aparta del fuego.

Las cantidades proporcionales de fruta y azúcar, son de: 460 gramos de aquella, por 403 gramos (14 onzas) de ésta. La cajeta se hace de la misma manera, con la diferencia de que toda la tuna se pone molida.

1590

Anguila en salsa de harina

Después de limpia se divide en trozos y se pone á marinar en una salsa hecha con vinagre, sal, pimienta, clavo, nuez moscada y canela, machacados; limón, naranjas y cebollas rebanadas, laurel, tomillo y un pedacito de jengibre; pasadas dos horas, se saca, se cuece en agua con sal, y después de cocida y escurrida se fríe en mantequilla, cuidando de que no se dore. En seguida se disuelven en leche dos cucharadas soperas de harina, se pone la mezcla al fuego, y se menea constantemente hasta que la harina esté cocida, añadiéndole entonces 25 centílitros de vino blanco, perejil picado sumamente fino, pimienta molida, en poca cantidad, un trozo de mantequilla, las yemas de huevo que sean necesarias para darle color, sal y vinagre ó jugo de limón. Se espuma y desengrasa la salsa, y cuando haya espesado y esté de buen gusto, se le pone el pescado, se le deja dar unos hervores y en seguida se separa del fuego.

1591

Panecitos de almendra

Después de tamizar 690 gramos de harina (libra y media), se le incorporan perfectamente dos cucharadas soperas de royal, y en seguida 345 gramos (doce onzas) de mante-

quilla, igual cantidad de azúcar molida y cernida en la que se habrá restregado antes un limón verde, una clara de huevo, diez yemas y una poca de agua, á la que se le mezcla el jugo de un limón. Se trabaja luego la masa y si quedáre aguada, se le añade más harina hasta que ya no pegue; se deja reposar un rato, y después se extiende con el palote la mitad de ella, se le ponen encima 230 gramos de almendras mondadas, tostadas y picadas, y se cubre luego con la otra parte de la masa, adelgazándose el conjunto hasta dejarlo del grueso de una pulgada. Por último, se cortan los panecitos de la forma que se quiera, se untan por encima con clara de huevo sin batir, y se hacen cocer en el horno.

1592

Queso de Nápoles

Con 460 gramos de azúcar muy blanca, se hace almíbar, clarificado con jugo de limón, y de punto de espejo, al que se le mezcla fuera de la lumbre, 460 gramos de almendra remojada en agua fría, mondada y molida; se vuelve la pasta al fuego y cuando esté de punto de cajeta se saca y se le añade poco á poco dos litros de leche, se pone otra vez á la lumbre, meneándola constantemente y dejándola hervir á fuego suave, hasta que se vea el fondo del caso, se aparta en seguida, y se le mezclan 18 claras de huevo muy bien batidas, cuidando de que los ingredientes queden bien incorporados. Entonces se vierte la pasta en un molde de hoja de lata engrasado con mantequilla, y se pone á cocer el queso en baño de María, cubriéndolo con un comal con lumbre; después de cocido, se deja enfriar un poco, se saca del molde con mucho cuidado, y de colocado en un platón, se unta por todas partes con polvo de canela.

1593

Sopa de coles con queso

Se corta en trozos una col, y se aperdiga por media hora en agua hirviendo; se echan después en agua fría y se dejan escurrir hasta que no tengan nada de agua; se ponen en una cacerola, guarnecida en el fondo y los lados con rebanadas de jamón ó de lardo, añadiendo una cebolla rebanada, unas zanahorias mondadas y sal; se pone á fuego suave y se humedece con caldo de tiempo en tiempo. Cuando la col esté cocida se echa un trozo de mantequilla en otra cacerola, y se pone arriba una capa de rebanadas de pan dorado en manteca que se polvorea con queso rayado; en seguida se pone otra de coles, y de esta manera se siguen alternando las capas hasta llenar la cacerola; se rocían con caldo y se pone la cacerola á fuego suave, por espacio de media hora cuidando de que no hierva. Se vacía entonces en la sopera, y se le añade suficiente caldo y trocitos de jamón cocido.

Se pone luego un sartén á la lumbre, engrasado ligeramente con manteca y se le echa una cucharada de la masa, haciendo que cubra todo el fondo del sartén; estando el panecito cocido por ambos lados, se saca, se unta con mantequilla, se polvorea con azúcar y canela, ó se rellena con alguna conservilla, se polvorea, se seca, suprimiendo entonces los anteriores ingredientes, y se enrolla suavemente.

Después de hechos todos los panecitos, se polvorean con azúcar y se ponen bajo el horno de campaña, á fin de que el fuego disuelva el azúcar y queden bañados con él.

2037

Pescados frescos en salsa de alcaparras

Estando los pescados bien limpios y desespinaados, se les hacen unas pequeñas incisiones en ambos lados, y se ponen en aceite con perejil picado y sal: un cuarto de hora antes de servirlos se asan á la parrilla, colocándolos sobre papeles engrasados y rociándolos con su mismo adobo, al que se le añade jugo de limón y pimienta molida; después de cocidos se colocan en el platón y se bañan con la siguiente salsa:

Se fríen en manteca un puñado de alcaparras desaladas, unas rebanadas de pan frío, un diente de ajo y tres yemas de huevo crudas; se muele todo esto y se disuelve con caldo colado de pescados ó de carne; en seguida se fríe cebolla picada muy fino, añadiendo después de la salsa, el caldo necesario, un poco de vinagre y pimienta molida, dejando sazonar y espesar la salsa convenientemente.

2038

Costillar de ternera relleno

Quebrándose simétricamente los huesos de un costillar, se hará de él una rueda del tamaño que se quiera, y bien lavado se pone á cocer en una cazuela honda y grande de modo que quede bien extendido, se le pone agua suficiente, medio litro de Jerez, tomillo, mejorana, laurel, sal, lonjitas de jamón, choricitos, papada de cerdo cortada en forma de dados, ajos, clavo, canela y jitomate todo molido, así que está cocido todo el costillar, se saca de la cazuela, se pone en una mesa, se le quitan con mucho cuidado los huesos y se rellena con el mismo picadillo de los rabioles, añadiéndose alcaparras, aceitunas, jamón, choricitos, papada, longaniza, huevo cocido y chiles en vinagre; picado todo y en cantidad proporcionada, se ata con un hilo, se vuelve á poner al fuego en la misma cazuela en que se coció, cuidando de voltearlo para que no se queme; luego que esté un poco seco, se pone en el platón, se baña con su salsa y se adorna con hojas tiernas de lechuga, rábanos, aceitunas y alcaparras.

2039

Patos en frío

Después de limpios los patos y divididos en cuartos, se

fríen en manteca; así que están dorados, se les agrega agua, vinagre, unas ramitas de mejorana y de tomillo, sal, pimienta, clavo y canela, molidos; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego regular hasta que los patos estén bien cocidos y el caldillo se haya consumido enteramente; entonces se sacan, se ponen en el platón sobre hojas tiernas de lechuga, se les rocía un poco de aceite y vinagre y se adornan con aceitunas, chilitos y tallos de apio rizados en agua.

2040

Lenguas de cerdo en adobo

Después de cocidas y despellejadas las lenguas, se dividen en rebanadas y se ponen en una cazuela con un poco del caldo en que se cocieron, vinagre, chorizón, rebanadas de jamón, chiles anchos desvenados con clavo, canela, ajo, jitomate asado, una hoja de laurel y un poquito de orégano seco; se dejan hervir un poco en el caldillo; y en seguida se les añade bastante manteca quemada; cuando todo el caldillo se haya consumido se apartan del fuego, y colocadas en el platón se aderezan con rebanadas de huevo cocido, aceitunas, cogollos tiernos de lechuga y chiles en vinagre.

2041

Sopa de menudo

Se fríen en manteca y un poco de aceite, cebolla, jitomate, ajo y perejil picados y rajadas de chile poblano ó cuaresmeño, añadiendo á ésta el menudo de res muy bien limpio, cocido y dividido en pequeñísimos trozos, pimienta molida, sal y un poquito de vinagre, dejando hervir el guisado hasta que quede seco. Se unta luego una cazuela con manteca, se polvorea con pan rayado y se colocan en ella camas alternadas de menudo y de pan dorado y frito, poniéndoles un poco de queso rayado y de culantro seco tostado y molido, colocando después la cazuela entre dos fuegos suaves para que la sopa quede seca y dorada.

2042

Hojuelas de harina

Se mezclan 690 gramos de harina tamizada con tres cucharadas soperas de royal, incorporando bien estos ingredientes; en seguida se pone sobre una mesa, se le hace un hueco en el centro y se le van mezclando poco á poco una taza de manteca y otra de mantequilla derretidas y frías, 87 gramos de azúcar molido, 58 gramos de levadura disuelta en agua tibia, una taza caldera de leche, una poquita de sal, tres yemas de huevo, una clara, y el jugo de naranja, ó Jerez, que sea necesario para formar la masa; se trabaja y golpea ésta hasta que quede suave y no se pegue en las manos, y en

seguida se extiende sobre la mesa polvoreada con harina; se cortan con la carretilla las hojuelas, se ponen á orear sobre servilletas y antes de que se sequen se envuelven en carrizos y se fríen en manteca; al sacarlas de la grasa se les quitan los carrizos y se polvorean con azúcar molido.

2043

Pasteles de mantequilla

Se incorporan perfectamente 460 gramos de harina tamizada y una cucharada sopera de royal, añadiendo después una poquita de agua en que se hayan cocido mucho doce tomates, la cual se cuele por un cedazo, y en seguida la leche que sea necesaria para mejorar la harina, una poquita de sal y azúcar al gusto. Se trabaja la masa hasta que comience á formar ampollas, y entonces se le ponen poco á poco 115 gramos de mantequilla, sin dejar de amasarla. Concluida esta operación, se extiende con el bolillo hasta dejarla bastante delgada, se pliega luego en ocho dobleces y en seguida se cortan los pastelitos de la forma que se quiera, se untan por encima con yema de huevo y se meten al horno no muy caliente. Cuando estén casi cocidos, se sacan, se les separan cuidadosamente las capas y se pone entre ellas el relleno, ya sea de pasta de coco, de camote ó de cualquiera otro dulce, volviéndolos al horno para que se acaben de cocer.

2044

Pámpano en caldillo

Después de remojado y bien limpio el pescado, se enjuga, se revuelca en harina y se fríe en aceite ó manteca; en la misma grasa se fríen cebolla rebanada, jitomates asados y molidos con un pedazo de pan dorado en manteca, ajo y pimienta; estando bien frito el recaudo, se le agrega una poca de agua, aceite, vinagre, alcáparas y perejil picado; luego que empiece á hervir, se añade el pescado y se deja en el fuego hasta que esté bien cocido y sazonado. Para servirse, se adorna con chiles en vinagre y aceitunas.

2045

Torta de avellanas

Se mondan 125 grs. de avellanas é igual cantidad de almendras, y se muelen con un huevo crudo y una poca de leche hervida y fría; en seguida se mezclan 250 grs. de azúcar en polvo con seis yemas de huevo crudas y un poco de vainilla; se agita la mezcla para que se deshaga el azúcar, y luego se le agrega la pasta de avellanas, 100 grs. de harina de arroz sumamente fina, 25 grs. de mantequilla muy fresca y seis claras de huevo batidas á la nieve; se agita de nuevo la pasta para que todos los ingredientes queden bien incorpo-

rados, y en seguida se engrasa con mantequilla un molde circular, se le pone un papel blanco en el fondo, se vacía en él la pasta y se hace cocer entre dos fuegos suaves ó bajo el horno de campaña.

Esta torta se puede servir seca ó con almíbar ligero, aromatizado con agua de azahar.

2046

Pechugas de pato en escabeche

Después de limpios y lavados los patos se ponen á cocer con agua, ajos, pimienta y sal. Se echa en una cazuela medio litro de aceite francés para cada seis patos, se doran en el aceite bastantes dientes de ajo enteros y limpios, y en seguida se añade bastante vinagre fuerte, tomillo, mejorana, laurel, pimientas enteras y cebolla rebanada; cuando ya esté para hervir este caldillo se aparta de la lumbre, porque hirviendo se echa á perder, se vacía en una olla, y después de frío se añaden las pechugas de los patos, cocidas; se tapa muy bien la olla y se coloca en un sitio fresco; pasados tres días se sacan las pechugas, se acomodan en el platón, y después de bañadas con un poco de su escabeche se polvorean con pimienta, y se adornan con aceitunas, chiles en vinagre y hojas de lechuga.

2047

Lomo de ternera en alcáparado

Se pone en el fondo de una sartén, rebanadas delgadas de jamón, sobre ellas se colocan ruedas de lomo de ternera, un poco de grasa, con ajo, clavo, pimienta y canela; encima de todo se ponen rebanadas grandes de jitomate y ajos picados; se sazona la vianda con sal, y se le añade vino de Burdeos, y un poco de caldo; se tapa perfectamente la sartén, se pone al fuego y se hace hervir á fuego moderado; ya cerca de su completo cocimiento se agregan aceitunas, alcáparas enteras y hojas de naranjo ó de limón.

Aparte se fríen harina y trocitos de jamón, que se muelen con bastantes alcáparas, la harina debe quedar de color oscuro, se liquida la salsa con vino y se sazona con sal, clavo, canela y pimienta; este caldillo se conserva aparte.

Después se pican algunos tomates, se rocían con el mismo vino, se colocan en la superficie del guisado y se cubre éste con un comal con lumbre; estando bien cocido todo é hirviendo aún, se le quita el comal y se le añade la salsa de alcáparas, se mezcla con cuidado y se deja reposar, desengrasándolo antes de servirlo.

2048

Pollos en pipián de almendra

Se limpian los pollos, se dividen en cuartos y se ponen á

cocer; en seguida se monda la cantidad de almendras que fuere necesaria, se doran en manteca con un trozo de pan y se muelen ambas cosas; por separado se fríen y muelen dos ó tres chiles anchos desvenados, y luego, también aparte, se muelen pepitas de melón y se pasan por un tamiz. Se pone á la lumbre una cazuela con bastante manteca, se fríe en ella el chile, luego se añaden las almendras y las pepitas coladas, y después que hayan hervido un poco, se agregan los cuartos de pollo y un poco del caldo en que se cocieron éstos; se hace hervir el pipián á fuego regular, cuidando de menearlo constantemente para un solo lado y sin alzar la cuchara para evitar que se corte; estando bien cocido y regularmente espeso se le añade la sal necesaria, se deja hervir un poco más para que se sazone y luego se aparta.

2049

Asado de pulpa de ternera

Después de golpeada la pulpa de ternera, se pone á cocer con vinagre, unos dientes de ajomachacados, agua y sal, dejándose así toda la noche; al día siguiente se fríen en manteca unos dientes de ajo picados, y cuando se hayan dorado, se les añaden jitomates y mayor cantidad de tomates, cocidas y molidas ambas cosas, se dejan macerar en la grasa hasta que estén muy bien fritas y luego se les añade sal, canela, clavo y pimienta molidos, unas hojas de laurel, tomillo, mejorana y un poco de caldo. Se rebana la ternera ya fría y se echa en el caldillo, dejándose hervir á fuego muy suave hasta que la salsa esté tan espesa que se pueda cubrir con ella la carne; entonces se adereza en el platón, y se adorna con rebanadas de pan doradas en manteca, tiras de huevo cocido, aceitunas y hojas blancas de lechuga ó tallos delgados de apio rizados en agua.

2050

Tortas de papa con leche

Después de cocidas las papas se pican muy fino, y también se pican por separado cebolla, jitomate y perejil, añadiéndole un poco de chile piquín tostado y molido; se pone á freír el recaudo en mantequilla, y en seguida se baten huevos, revueltas las claras con las yemas, añadiéndose un poco de leche, sal y pimienta molida; se mezclan después las papas con la fritura y los huevos; se pone á la lumbre una sartén con manteca y estando bien caliente se echa allí la mezcla, se deja que cuaje y dore por un lado y después se voltea por el otro para que quede bien dorada por todas partes. Se sirve esta torta con ensalada de lechuga.

2051

Guayabate habanero

Se escogen las guayabas blancas, maduras y enteramen-

te sanas; se mondan y parten crudas, por en medio; se les quitan los corazones y se lavan inmediatamente, para que no les quede ninguna pepita ó huesito; se pasan los corazones por un ayate muy tupido, para que sólo pase la pasta sin ningún hueso. Cuando se haga esta operación, ya se tendrá prevenido y clarificado el almíbar de punto regular, midiéndose para mezclarse después, y poniendo un litro de éste para cada kilo de guayaba. Las guayabas partidas se echan en el almíbar frío, que en seguida se pone á la lumbre y se deja hervir hasta que esté muy espeso, en cuyo caso se mezcla la pasta que se pasó por el ayate y se comienza á batir fuertemente hasta que el guayabate esté de punto, que se conoce tomando un poco en una palita y enfriándole: el que lo hace se dará un golpecito en el brazo; y si despega el dulce de la pala, es señal de que está ya de punto, entonces se vacía en los platonos ó en cajoncitos forrados de papel.

2052

Gallinas en caldillo de yemas

Después de limpias las gallinas se dividen en cuartos, se ponen á cocer en agua con sal, y después se fríen en manteca, luego que estén doradas se sacan, y en la misma grasa se fríen ajos molidos y en seguida los hígados de las aves y yemas de huevo, cocidas y molidas ambas cosas agregándole un poco de pimienta, clavo y canela en polvo, la sal necesaria aceite y vinagre al gusto y un poco del caldo en que se cocieron las gallinas; se deja sazonar la salsa, y luego se añaden, las raciones de gallina fritas, dejándose hervir hasta que el caldillo se haya consumido lo bastante, para que esté de buena consistencia, añadiéndole al servirse, aceitunas, alcaparras y chilitos en vinagre.

2053

Torta de mamey

Se mezclan en partes iguales pulpa de mamey cernida, bizcocho ó pan de huevo frío molido, y huevos batidos; se vierte esta pasta en una cacerola untada con mantequilla y se hace cocer á dos fuegos suaves; después de fría se divide en dos partes; sobre la inferior se ponen pasas, almendras, piñones y nueces mondadas y trocitos de mantequilla; se cubre con la parte superior de la torta, se divide luego en trozos pequeños, los cuales se envuelven en huevo batido; se fríen, y después de bien escurridos de la grasa, se ponen en almíbar de punto, en el cual se dejan hervir un poco, en seguida se colocan en el platón y se bañan con el almíbar, al que se le mezcla un poco de vino Jeréz ó de Málaga, y se adornan con pasas de Corinto, almendras y canela en polvo.

2054

Mamón de jalea

Cinco huevos, una taza de azúcar, un poco de nuez mos-

cada, potasa refinada, una cucharadita; suero, dos tazas; harina. Bátanse los huevos, la azúcar y la nuez moscada juntos; disuélvase la potasa refinada en el suero y mézclanse; entonces agréguese una poca de harina para darle alguna consistencia; se pondrán tres ó cuatro cucharadas de esta preparación en cada uno de los moldes redondos de lata; póngase en un horno bien caliente. Tres ó cuatro de estos mamones delgados con la jalea entre cada uno de ellos forman un solo mamón, debiéndose poner la jalea acabados de salir del horno.

2055

Preparación del queso de papas

Tómense las papas más voluminosas. Más blancas y más sanas. Se les cuece con agua hirviendo, se les quita la piel y se reducen á una pasta homogénea. A esta pasta se añade leche previamente cuajada en la proporción de una parte de leche por cinco de papas. Se amasa todo muy bien, para que se haga una pasta muy homogénea y quede mezclada muy íntimamente.

Se deja tapada durante cinco días. Al cabo de este tiempo, se amasa de nuevo muy bien, se coloca en los moldes y se deja secar á la sombra.

Después de unos días se puede comer el queso que con el tiempo mejora en condiciones conservándolo en lugar fresco.

2056

Soletas de agengibre

Mantequilla, manteca de cerdo y azúcar prieta, un cuarto de libra de cada una; miel, una pinta; agengibre, dos cucharadas; harina, un cuartillo; potasa refinada, dos cucharaditas; suero, una taza.

Derrítanse la mantequilla y la manteca de cerdo, y agréguese en seguida el azúcar, la miel y el agengibre: disuélvase la potasa en el suero y agréguese á lo demás; en seguida la harina, y si fuere necesario puede ponerse otra poca más de harina para que se pueda extender la masa hasta que quede muy delgada; córtese ésta en pequeños pedazos y póngase en el horno que no esté muy caliente.

2057

Mollejas de ternera

Píquense muy menudo perejil, ajos, puerros y algunas setas; amásense con manteca, sal fina y pimienta molida; pónganse con las mollejas en una cacerola, con algunas lonjas de tocino, medio vaso de vino blanco y otro de caldo de substancias, cuézase todo á fuego manso hasta que hierva; cuando esté bien cocido se espuma la salsa, se añade un poco

de gelatina líquida bien clarificada y con ella se cubren las mollejas, que deben servirse muy calientes.

2058

Sopa de harina y leche

A medio litro de leche hervida y fría se le mezclan 180 grs. de harina de flor y cuatro yemas de huevo crudas; se bate la mezcla con un molinillo hasta que esté enteramente disuelta la harina y luego se pasa por un tamiz; en seguida se pone á la lumbre una cazuela ó sartén con manteca, hasta que esté muy caliente, se le quita luego ésta, dejando solamente untada la sartén, y allí se echa una poquita de leche ya preparada, moviendo la sartén de manera que se extienda la leche por todo el fondo y se haga una tortilla delgada, se voltea por el otro lado para que se cueza bien, se coloca en un platón y se rellena con el picadillo siguiente: Se pican muy fino zanahorias cocidas, aceitunas, la carne de un pollo también cocido y chícharos, se sazona con polvo de pimienta y sal; después se enrolla y se coloca en la sopera; hechos así todos los taquitos se vierte sobre ellos algún caldillo bien preparado y bastante caliente.

2059

Pámpano relleno

Después de bien desalado y enjugado el pescado, se pican muy fino jitomate, cebolla, ajo, papas cocidas y mondas, almendras y perejil; se pone á freír el recaudo en manteca, y después de bien macerado en la grasa, se añaden las papas, alcaparras, aceitunas también picadas, las almendras, sal, un poco de vinagre aguado y un pedacito de azúcar; estando bien sazonado el guisado, se rellena con él el pescado; se pone un papel blanco en el fondo de la cazuela, se echa regular cantidad de aceite, se unta el pescado también con aceite y se pone entre dos fuegos para que se cueza; en seguida se le quita el aceite, se baña con jugo de limón ó de naranja agria, y se vuelve á poner entre dos fuegos hasta que se dore por uno y otro lado. Después se sirve con alguna ensalada ó salsa al gusto.

2060

Mojarras rellenas y empapeladas

Se escogen las mojarras de regular tamaño, se les cortan las aletas y la cola, se desespinan y después de limpias y enjugadas se sancochan ligeramente en aceite, sazonándolas con sal y pimienta.

Se fríen en aceite cebolla dividida en ruedas, papas cocidas, perejil, ajo, almendras tostadas y huevos duros, todo esto picado muy fino, agregándole sal y un poco de pimien-

ta; después de bien sazonado este picadillo se engrasan unos papeles, se coloca encima el pescado y sobre éste se pone un poco del relleno, se le añade un poquito de aceite, repartiéndolo á lo largo de la mojarra y otro de vinagre fuerte; se pliega el papel cerrando sus orillas y se meten al horno ó se hacen cocer á la parrilla sobre fuego suave, cuidando que no se quemé el papel para que no tome malsabor el pescado; en seguida se aderezan en el platón y se sirven con salsa de mostaza ó mayonesa blanca.

2061

Mayonesa verde

Se ponen á cocer en agua con sal y un poco de carbonato, una pequeña cantidad de espinacas y unas cuantas cebollas tiernas, en seguida se ponen á escurrir sin exprimirlas, se pican muy fino junto con dos ó tres pepinillos encurtidos y se sazonan con sal, orégano, tomillo y pimienta en polvo; se deja así esta ensalada durante una hora, y luego se deshace con la mano y se pasa por un tamiz fino. Estando preparada de antemano la mayonesa, como es costumbre, se le va agregando poco á poco la pasta de espinacas, y se sigue batiendo hasta que todo quede bien incorporado; si quedara sumamente espesa, se le agrega un poco de vinagre hasta dejarla de regular consistencia.

2062

Riñones de ternera en vino

Se limpian de toda la grasa cuatro riñones grandes, se dividen en pequeños trozos y se ponen en una cazuela con agua, vinagre y sal, y se dejan en este caldillo durante cuatro horas; pasado este tiempo se fríe en manteca bastante cebolla picada, y luego que esté bien macerada en la grasa se agregan los riñones bien enjugados y un poco apretados; después que se hayan frito se les añade una botella de Jerez dulce ó de Moscatel, sal y pimienta; luego que haya hervido un poco el guisado se agregan dos cucharadas de harina cernida, meneando fuertemente el guisado para evitar que se haga grumos de harina, se deja hervir un poco para que espese y quede bien sazonado, y luego se aparta y se sirve.

2063

Bacalao á la vizcaina

Se divide en pequeños trozos medio kilo de bacalao y se pone á remojar en agua con una poca de paja, dejándolo así toda la noche, al día siguiente se enjuaga en diferentes aguas hasta que esté enteramente desalado y luego se pone á escurrir; en seguida se pone á la lumbre una cazuela con medio litro de aceite francés, se fríen en él unos dientes de ajo

limpios, así que estén dorados se sacan y se echa el pescado, agregándole tanto jitomate asado, molido y colado, cuanto fuere necesario; para que el pescado quede bien cubierto, y sal si fuere necesario; se tapa la cazuela y se hace hervir suavemente hasta que el pescado esté bien cocido; entonces se le añade un cuarto de litro de Jerez seco, dos chiles poblanos asados y divididos en rajas, alcaparras y aceitunas sevillanas; se deja hervir un poco más y en seguida se aparta.

2064

Lengua de cerdo en adobo

Después de cocida una lengua de cerdo, se le quita la piel, se divide en rebanadas de un grueso regular y se pone en una olla, agregándole un poco de vinagre, rebanadas de lonja de cerdo cocida, trocitos de longaniza y unos chiles anchos tostados, remojados y molidos con ajo, pimienta, clavo, canela y orégano; en este caldillo se deja la lengua toda la noche y al día siguiente se pone á la lumbre una cazuela con manteca, se echa en ella la lengua con todo su adobo y se hace hervir suavemente hasta que el chile esté bastante espeso y rizado con la grasa, entonces se aparta de la lumbre, se vierte en el platón y se adorna con perejil picado, rajas de huevo cocido, chiles en vinagre y ruedas de cebolla desflemada en vinagre y sal.

2065

Pichones en tapado

Después de limpios y cocidos los pichones, se dividen en cuartos, se revuelcan en harina y se fríen en manteca hasta que se doren; en la misma grasa se fríen ajos, cebollas, jitomate y chiles verdes, todo picado, clavo y pimienta en polvo; se deja macerar el recaudo en la grasa, y luego se añaden ejotes cocidos y divididos á lo largo, sal, aceite, vinagre y un poquito de caldo en que se cocieron los pichones; se deja hervir el guisado hasta que esté sazonado y quede enteramente seco; entonces se unta una cazuela con manteca y se pone una cama del guisado, encima los cuartos de pichones, agregándoles aceitunas y chiles curados, se pone encima la otra parte del guisado y se bañan por encima con una cucharada de caldo y un poco de aceite; se pone la cazuela entre dos fuegos suaves para que se sazonen y se conserven calientes hasta la hora de servirlos.

2066

Pescado fresco en salsa de almendra

Se limpia y desespina el pescado, se enjuaga, se polvorea con sal y pimienta, se revuelca en harina y se fríe, en seguida se fríen también en manteca bastantes almendras monda-

das, un trozo de pan, uno ó dos chiles colorados desvenados y un puñado de pepitas de melón; se muele junto todo esto, se pasa por un tamiz y se fríe; cuando haya hervido un poco la salsa se sazona con sal y pimienta en polvo, y después que haya espesado se aparta. Se colocan los pescados fritos en la pescadera y se bañan con la salsa bastante caliente, adornándose por encima con alcaparras y rabanitos.

2067

Pichones en verdura

Después de limpios los pichones se dividen en dos partes y se ponen á cocer en agua con sal, trocitos de jamón, de longaniza y de salchicha; después de cocidos se fríen en manteca hasta que se doren, junto con las otras carnes, se apartan, y en la misma grasa se fríen cebollas, ajos y perejil picados; añadiéndole en seguida tomates cocidos y molidos con un trozo de pan frito y un poco de pimienta, sal y caldo del mismo en que se cocieron los pichones; se deja hervir un poco y luego se añaden coliflor, zanahorias, calabacitas y alcachofas, todo cocido y picado, los pichones, el jamón, la salchicha y la longaniza; se deja hervir un poco mas el guisado y cuando esté bien sazonado se aparta, se le echa un poco de aceite, alcaparras, alcaparrones, chilitos y aceitunas.

2068

Sopa jaliciense

En una cazuela honda se baten unos huevos, juntas las yemas y las claras, y se sazonan con sal, perejil picado muy fino, muy poca cebolla y un diente de ajo molido; en este huevo se pone la cantidad de pan, cortado en pequeños dados, que fuera suficiente para que quede bien empapado en el huevo; se frie luego en manteca uno por uno cada trocito de pan, y después de bien dorados se escurren y se van acomodando en la sopera; en seguida se prepara un caldillo ligero, espesado con yemas de huevo cosidas y molidas, y cuando esté bien sazonado se vierte bastante caliente sobre el pan y se adorna la sopa por encima con chorizo frito, rajitas de clara de huevo cocido y queso rayado.

2069

Salsa de huevo con mantequilla para pescado fresco

En una cacerola esmaltada se deslíen doce llemas de huevo crudas con un cuarto de litro de vinagre fuerte; en seguida se añaden 115 grs. de mantequilla, media cucharadita de pimienta molida, igual cantidad de chile piquín en polvo, sal y nuez moscada rayada; se coloca la vasija en baño de María y se está meneando la salsa continuamente hasta

que comiense á espesar, entonces se le añade 460 grs. de mantequilla muy fresca y se continúa meneando hasta que la mantequilla quede bien disuelta y todo bien ligado, se aparta luego de la lumbre y se sirve bastante caliente.

2070

Sopa ó pastel de macarrones

Se prepara una masa como para pastel, y en seguida se unta con mantequilla un molde circular, poniéndole encima una tela delgada de la masa preparada, luego una capa de macarrones cocidos con sal y escurridos, después otra de queso de Gruyère, rayado y trocitos de mantequilla; de esta manera se van alternando las capas hasta llenar perfectamente el molde, se cubre con una rueda de la misma masa que se puso en el fondo y se mete al horno.

Si se quiere dar mejor gusto á este pastel, se escogen menudencias cocidas de ave, se pican groseramente y se van distribuyendo entre los macarrones al tiempo de ir colocando las capas y agregándole un poco de nuez moscada en polvo.

2071

Huevos al plato

Se escoje un plato de plaqué ó de hierro esmaltado, se fondea con bastante mantequilla fresca y se van soltando los huevos que quepan, se cubre el plato con otro de igual tamaño y se coloca sobre fuego sumamente suave ó al vapor de una olla; luego que haya cuajado bien la clara, se le ponen trocitos pequeños de mantequilla, se polvorean con sal, pimienta y nuez moscada, agregándole perejil picado muy fino y algunas alcaparras.

Este platillo se sirve bastante caliente.

2072

Ensalada de huevo

Se cuecen tres huevos frescos hasta que queden bastante duros, y después de fríos se les quita el cascarón; se pica cebolla, perejil, un poco de estragón y los huevos cocidos, todo muy fino; se mezcla todo, agregándole un poco de tomillo ú orégano en polvo; luego se le va añadiendo alternativamente un poquito de vinagre y otro de aceite francés, se mezcla con una cuchara de madera y se sazona con sal y pimienta molidas.

Esta ensalada se usa para piezas frías, especialmente para camarones frescos ó pescado.

2073

Sopa de crema

Se pone á hervir en caldo un trozo de miga de pan frio, y

luego se muele junto con tres pechugas de gallina cocidas, seis almendras dulces mondadas y seis claras de huevo también cocidas; se mezcla todo muy bien y se pasa por un tamiz fino, agregándole un litro de crema y un poco de caldo ó de consomé ya sazonado y se coloca en la cazuela en baño de María para que se conserve caliente sin hervir; en seguida se frien en mantequilla unas rebanadas delgadas de pan, se colocan en la sopera, y poco antes de servir la sopa, se hace hervir ligeramente el caldillo, procurando menearlo frecuentemente para que no se corte y luego se vierte en la sopera.

2074

Chiles rellenos de sesos

Después de asados y mondados los chiles poblanos, se abren á lo largo, se desvenan, se les quitan las pepitas y se ponen en una cazuela con suficiente vinagre, un poco de aceite, sal y hierbas de olor, se dejan en esta marinada toda la noche, al día siguiente se ponen á cocer unas papas amarillas y uno ó dos sesos; después de cocidas ambas cosas se mondan y pican las papas, se añaden los sesos limpios y desbaratados, 115 gramos de queso rayado, sal, pimienta en polvo, una poca de mantequilla y un jitomate asado y esprimido; se mezclan bien todas esas cosas y con este picadillo se rellenan los chiles, después de haberlos enjugado, se colocan en el platón y se bañan con salsa de nuez, adornándolos por encima con granos de granada y alcaparras.

2075

Pescados frescos rellenos

Limpios y enjugados los pescados, se untan por dentro y por fuera con limón, sal y pimienta; se frien luego chile verde y ajo en pequeñas cantidades, jitomates, tomate y perejil, picado todo esto muy fino, añadiendo pimienta molida, un poquito de nuez moscada rayada, sal, aceite y yemas de huevo cocidas y molidas, estando la fritura bien sazonada, se rellenan con ella los pescados, se atan de arriba abajo con un hilo y se envuelben en papeles untados con manteca y polvoreados con pimienta, sal, pan rayado y perejil picado. Se colocan en un cazo con un poco de aceite y se hacen cocer á fuego suave cuidando de voltearlos de un lado á otro hasta que esten bien cocidos.

2076

Salsa para pescados rellenos

Se muelen en iguales cantidades, ajonjolí tostado, almendras mondadas, nueces y migajón de pan remojado y esprimido; se disuelve la masa en el agua que sea necesaria para formar el caldillo, añadiéndole manteca muy calien-

te. Se bate mucho para que los ingredientes queden bien incorporados, se fríe luego una poca de manteca, y después que haya hervido se le pone un poco de vinagre, aceite, orégano en polvo y, si se quiere, un poquito de mostaza francesa; casi al separarla de la lumbre se le pone la sal y se remuele bien, para evitar que se corte. En seguida se pone la mitad de la salsa en el platón, se colocan encima los pescados, y se bañan con la otra parte de la salsa, añadiéndole un poquito de aceite, vinagre, alcaparras y aceitunas.

2077

Salmón compuesto

Se pica muy fino el salmón que contenga un bote y se le añade aceitunas picadas, alcaparras, cebolla picada y desflema con limón, doce centilitros de aceite francés, pimienta en polvo y nuez moscada rayada, se deja así el pescado toda la noche, y al día siguiente se coloca en un platón redondo dándole la forma de pirámide y se adorna por encima formándole unos gajos con rajitas de betabel cocido, otros de zanahorias, chícharos ó nabos, todo cocido, se oprime un poco con las manos, se polvorea con pimienta y se sirve con la ensalada que más agrade.

2078

Aves en escabeche

Se asan unos jitomates bien maduros y se muelen con un trozo de pan frito y especies al gusto, se fríe un diente de ajo picado y luego se agrega el jitomate molido, un poco de vinagre, un trocito pequeño de azúcar y la sal necesaria, se cuecen aparte en vinagre y sal, unas rebanadas de limón verde, hojas de laurel y de olivo, y se mezclan después con el jitomate frito. En este escabeche se ponen á cocer las aves si son pequeñas y tiernas; pero si son grandes, se cuecen aparte, y fritas en aceite, ó cocidas se ponen en el escabeche.

Se sirve este escabeche con ruedas de cebolla desflema-da, un poco de tomillo en polvo y hojas tiernas de lechuga.

2079

Caldo para vigilia

Se mondan y se dividen en ruedas seis sanahorias y seis nabos; se pican otras tantas cebollas, una col grande y un tallo de apio: se echa todo en una olla con un vaso de agua, 115 grs. de mantequilla fresca y un poco de perejil; se pone la vasija al fuego y se deja hervir hasta que se haya evaporado toda el agua; entonces se añaden chícharos ó ejotes, sal y el agua necesaria, según la cantidad de caldo que se quiera hacer: se deja hervir durante tres horas, y después de bien sazonado se pasa por un tamiz de cerda. Con este caldo pueden prepararse las sopas y guisados para vigilia.

2080

Pescado bagre empapelado

Después de bien lavado el pescado y quitada la piel, se enjuga. Se pican muy fino bastante cebolla, y ajo, jitomate, perejil y dos hojas de laurel; se revuelve todo muy bien, agregándole bastante aceite, sal, clavo y pimienta en polvo, con este picadillo se rellena el pescado, y luego se coloca en una sartén sobre un papel engrasado, añadiéndole un poco más de aceite para que no se queme, y se hace cocer entre dos fuegos suaves. Cuando ya esté cocido, se adereza en el platón, se rocía con jugo de limón, y se sirve con salsa de jitomate ó ensalada de lechuga.

2081

Crema de vino del Rhin

Se vierte en una cacerola una botella de vino del Rhin, añadiéndole dos dracmas de vainilla y 230 grs. de azúcar en polvo, y se pone luego la cacerola sobre fuego bastante vivo. Se deslíen aparte, en vino frío, ocho yemas de huevo crudas, y se hechan en la cacerola cuando esté hirviendo el vino, se deja coser la crema durante algunos minutos, teniendo cuidado de estarla moviendo continuamente para que no se queme, y luego que haya espesado un poco se vacía en copas ó en tazas pequeñas y se sirve bastante caliente con algunos panecillos á propósito.

2082

Panecitos para dulce

Se tamiza sobre la mesa medio kilo de harina flor; se hace en medio de ella un agujero en el cual se echan 10 gramos de sal, un decílitro de nata y dos huevos crudos; se añaden después 300 gramos de mantequilla fresca, derretida al vapor, y luego se trabaja la masa hasta que esté suave; entonces se le agrega un decílitro de nata, se vuelve á amasar y después se divide en trozos de 60 gramos de peso cada uno; se aplastan con una pala de hierro engrasado, dándoles una forma ovalada de 8 centímetros de largo por 4 de ancho; se untan por ambos lados, menos los bordes, con huevo batido y se van colocando sobre una hoja de lata engrasada; en seguida se calienta el horno de campaña durante media hora, luego se pone la hoja de lata con los panecillos sobre rescoldo y se cubre con el horno; se dejan cocer durante media hora, teniendo cuidado de mantener igual el calor tanto arriba como abajo.

2083

Pulpas de lomo de ternera rellenas

Se cortan las pulpas de lomo de ternera, se rocían con vinagre, se polvorean con pimienta y sal molidas, y se untan con ajo y polvo de hojas de laurel; se extienden sobre las pulpas, sazonadas ya, unas tiras de gordura de cerdo, ó unas tajadas muy delgadas de jamón gordo, se lesecha otro poquito de sal, se envuelven, haciéndolas como taquito y se atan con un hilo fuerte; se tiene prevenida al fuego una cazuela con agua hirviendo, sazonada con un poco de ajo molido, una hoja de laurel, tomillo, manteca, sal y un poco de vinagre; se echan allí las pulpas, se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que la carne esté bien cocida y enteramente consumido el caldillo; entonces se le añade jitomate asado y molido, se deja hervir un poco más, y cuando esté la salsa bastante espesa, se aparta la cazuela de la lumbre y se sirven las pulpas sobre hojas de lechuga, agregándoles aceitunas y chiles en vinagre.

2084

Pasta de tomates

Quienes no deseen hacer gran cantidad, pueden proporcionarse una excelente conserva por el procedimiento siguiente:

Cuando los tomates están bien maduros, se les aplasta y quita la piel y las pepitas; se les hace hervir luego en una caldera bien limpia hasta cocerlos bien.

Cuando el jugo ha disminuido en una mitad se le agita por medio de un palo para que no se queme ni se pegue á las paredes ó al fondo de la vasija, y así se continúa hasta obtener una pasta muy consistente, como la de las confituras ordinarias.

Se deja enfriar la pasta y se deposita en vasijas apropiadas ó se hacen cilindros que se empapelan. Si está bien cocida se conservará perfectamente, pudiéndose utilizar á la medida que se desee.

Esta pasta proporciona á los guisos un sabor agradable que no pueden dar los jugos de tomate tal como se preparan de ordinario.

2085

Dulce de leche y almendra

Se endulzan bastante tres litros de leche y se les mezcla media taza de arroz sancochado, se pone la mezcla al fuego, y cuando haya espesado un poco, se le añaden 115 gramos de almendras mondadas y martajadas y una cáscara de limón verde rayada; se le deja tomar punto muy alto, se aparta luego, y después de fría se le incorporan ocho yemas de

huevo crudas bien batidas. Se untan con mantequilla unos moldes pequeños, se vierte en ellos la mezcla, llenándolos hasta la mitad; se meten al horno ó en baño de María, y cuando hayan cuajado, se sacan de los moldes, se acomodan en el platón y se bañan con almíbar clarificado, adornándose con piñones, almendras partidas y polvo de canela.

2086

Sesos de vaca á la marinera

Después de mondados perfectamente los sesos y de mantenerlos durante dos ó tres horas en agua tibia para que queden completamente limpios, se ponen á cocer entre tiras de tocino, agregándoles, dos vasos de vino blanco, dos de caldo, ruedas de cebolla, zanahorias, ramos de perejil, tomillo, laurel, cebolletas, pimienta y sal; cuando todo esté bien cocido, se echa manteca fina de puerco en otra cacerola, donde se depositarán las cebollas, espolvoreándose éstas con harina: se agrega el caldo ó moje en que se han cocido los sesos, después de tamizado; se añaden luego unas setas y en cuanto se hayan cocido todos estos ingredientes se colocan los sesos que quedaron en la primera cacerola en una bandeja, y después de aderezados al gusto y momentos antes de servirlos en la mesa, se derrama encima de ellos la salsa obtenida en la segunda cacerola. Este plato goza de grande aceptación entre las personas de buen gusto.

2087

Bollos de Rhin

Este postre es un verdadero pastel hecho de hermoso color dorado y forma oblonga en el centro del cual se trazan algunas líneas, con un cuchillo, y se cuece en un horno bastante caliente. La pasta con que se elaboran estos bollos se obtiene diluyendo en dos huevos seis cucharadas de harina, tres de azúcar molida, diez ó quince gramos de anís verde y algunas pizcas de sal.

2088

Polvorones de limón

Para dos libras de harina, ocho huevos con yema y clara; dos yemas solas, dos cucharadas grandes de manteca, dos cucharadas bien llenas de mantequilla, media libra de azúcar en polvo, una cucharada de levadura "Price" y una cucharada de raspaduras de corteza de limón, mézclase todo dejando muy suave la masa y lábrense los polvorones bien sea á mano ó en moldes é introdúzcanse en la estufa para su cocimiento.

2089

Rompope

Se remojan 150 gramos de almendra, se mondan y luego se muelen, bajándose del metate con muy poca agua, en seguida se pone á la lumbre un cazo con cuatro litros de leche, 15 gramos de canela, la almendra molida y medio kilo de azúcar blanca; después que haya hervido y esté un poco espesa se aparta de la lumbre y se está meneando para que se enfrie pero sin alzar la cuchara para que no se corte la leche; cuando esté nada más tibia, se le añaden ocho yemas de huevo crudas, desleidas en una poca de leche y pasadas por un tamíz; se vuelve á poner el cazo al fuego, haciéndolo hervir suavemente, sin dejar de menearlo, y luego que esté la leche de punto de crema, se aparta de la lumbre, se vuelve á enfriar y se le añade un cuarto de litro de catalán; estando enteramente frio, se embotella.

2090

Manera de conservar los jitomates

Se escogen los jitomates sanos y maduros, se limpian con un lienzo y se colocan en un frasco de cristal de boca ancha, en seguida se les añade el líquido siguiente:

En ocho partes de agua se disuelve una parte de sal común y luego se agrega una parte de vinagre fuerte. Estando bien cubiertos los jitomates con el líquido se vierte encima aceite francés de manera que quede una capa de un centímetro de espesor, se cubre después la boca del frasco lo mejor posible y se guarda en un sitio fresco.

2091

Albóndigas en frío

Se pican y muelen lomo de ternera, de cerdo y de carne, 115 gramos de cada uno; después de bien molida la carne, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada en polvo. En seguida se forman, con la misma carne, unas tortillitas pequeñas, se les pone en el centro á cada una, una pasa, una almendra mondada, la mitad de una aceituna y dos alcaparras, y después se dobla la tortilla para formar el albóndigón.

Se pone á la lumbre una cazuela con agua, sal y hojas de laurel, y luego que comience á hervir, se echan los albóndigones para que se cuezan, cuidando que no se desbaraten, después de cocidos se sacan del agua, se colocan en un platón y se rocían con vinagre fuerte mezclado con muy poco aceite, tomillo y orégano en polvo.

Al llevarlos á la mesa se adornan por encima con verduras encurtidas en vinagre picadas muy fino, rabanitos y hojas de lechuga.

2092

Ensalada de pepinos

Se mondan los pepinos que no estén perfectamente maduros y que no tengan la punta amarga, luego se dividen en ruedas lo más delgado que sea posible, y se ponen en una soperita con la sal necesaria, pimienta en polvo, un poco de vinagre y una cebolla rebanada.

Se dejan encurtir en este caldillo, durante dos ó tres horas y después se escurren los pepinos, se les quita la cebolla y se les añade bastante cuajada exprimida, sal si les faltare y un poco más de pimienta.

Con esta ensalada se sirven los asados ó piezas frías.

2093

Guisado moreliano

Se bate un litro de jocoqui de apoyo (nata por otro nombre) hasta que no le quede ningún grumo, cuidando de no ponerle sal. En seguida se vierte en una cazuela y se hace hervir á fuego muy suave, meneándole, para un solo lado, sin levantar la cuchara, para evitar que se corte; luego que se haya espesado un poco, se le ponen rebanadas de queso amantequillado ó de panela oreada, y luego que este se haya disuelto enteramente, se añaden chiles poblanos, asados, mondados y divididos en rajitas y la sal necesaria, se aparta en seguida del fuego y se sirve inmediatamente.

2094

Pescado fresco en salsa de alcaparras

Se limpia el pescado, se desespina, y después de bien lavado se pone á cocer en agua con sal, yerbas de olor y un poquito de vinagre; estando cocido se divide en trozos que se fríen en aceite, al que se pone un diente de ajo picado. En seguida se muelen bastantes alcaparras, un trozo de pan dorado en la manteca, jitomates asados, clavo, canela y pimienta; se fríe esta salsa en el mismo aceite en que se frió el pescado, añadiéndole un poco del caldo en que se coció. Cuando la salsa esté bien sazonada y regularmente espesa, se le añaden aceite, vinagre, los trozos de pescado, aceitunas, alcaparras enteras y chiles en vinagre.

2095

Pollitos secos

Se mezclan ruedas de cebolla, jitomates, tomates, ajos, jamón, pasas y almendras, todo picado, clavo, canela y pimienta molidos, sal y orégano en polvo; se pone una cama de este recaudo en una cazuela untada con manteca, y en se-

guida otra de cuartos de pollo alternándolas de esta manera hasta concluir con una de recaudo; se coloca la cazuela á dos fuegos muy suaves, y á la vez que el guisado vaya secando, se le añade poco á poco el caldo que sea necesario para que se cuezan los pollos y manteca si la necesitare. Después de cocidos los pollos se dejan secar, y al servirlos se les ponen bastante aceite, vinagre, aceitunas, alcaparras y encurtidos, como pepinillos, cebollitas, ó cualesquiera otra verdura.

2096

Salsa de huevo y mantequilla para piezas frías

Se pone sobre fuego suave una cazuela con 115 gramos de mantequilla fresca, dos yemas de huevo crudas bien batidas, una cucharada soperita de jugo de limón, seis ó ocho pimientas gordas quebrantadas y la sal necesaria; se deja hervir suavemente la salsa, cuidando de menearla sin cesar, para evitar que se cuaje el huevo, y luego que esté bastante espesa, se le añade un poco de agua caliente hasta dejarla de regular consistencia, y estando bien sazonada, se aparta de la lumbre y se vierte en la salsera.

Con esta salsa pueden servirse piezas frías ó pescados frescos rellenos.

2097

Sopa de harina y leche

Se doran en una sartén 115 gramos de harina de trigo, hasta que tome color de oro, luego se vacía en otra cazuela, y se le va poniendo poco á poco medio litro de leche hervida y fría, meneándola sin cesar para que se deshaga la harina; después se pasa la mezcla por un tamís, se le añade en seguida tres yemas de huevo crudas, se pone la cazuela al fuego, y se continúa meneando hasta que esté bien cocida la harina y no haya temor de que se asiente; entonces se sazona este caldillo con la sal necesaria, añadiéndole un trozo de mantequilla, pimienta en polvo y perejil picado; se retira inmediatamente del fuego, y se vierte en la soperita sobre dados de pan dorados en manteca ó sobre bolitas de papa.

Al llevar la sopa á la mesa se polvorea con queso rayado.

2098

Pulpas de ternera en adobo

Se limpia la pulpa de toda la grasa y nervios que tenga, se lava y se pone á cocer en agua con sal, un trozo de jamón magro y un poco de vinagre; después de cocida se divide en raciones.

Se muelen dos partes de chile ancho y una de mulato, remojados y desvenados, con unos dientes de ajo limpios, un poco de orégano, unos jitomates asados y un pedazo de pan

remojado en vinagre; después de bien molido todo esto, se deslie con vinagre aguado y se fríe en bastante manteca, sazonándose con la sal necesaria, agregando los trozos de pulpa cocida, luego que el guisado esté bien sazonado y el adobo bastante espeso, se aparta de la lumbre, se coloca en el platón, y al servirlo, se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y ruedas de cebolla cruda.

2099

Pescado fresco en jitomate

Después de limpio y bien desespinado el pescado, se divide en trozos de un tamaño regular, se rebozan con huevo batido y se fríen en manteca no muy caliente para dar tiempo á que se cueza el pescado y que no se queme el huevo; después de fritas las raciones de pescado se les escurre la grasa, se acomodan en la pescadera y se bañan con la siguiente salsa: Se asan en manteca unos jitomates maduros hasta que se pongan amarillos, y luego se muelen con un trozo de pan frito, un diente de ajo, clavo, canela y pimienta; se fríe la salsa y se le añade la sal necesaria, un poco de aceite y vinagre al gusto; estando bien sazonada se aparta del fuego y se vierte sobre el pescado, adornándose por encima con aceitunas y chiles en vinagre.

2100

Cabrito en asado

Después de limpio el cabrito y muy bien lavado para quitarle toda la sangre, se divide en raciones. Se frien en manteca unos dientes de ajo limpios, y luego que estén dorados se sacan, y en la misma grasa se frien las raciones del cabrito, añadiendo la sal necesaria; estando sancochada la carne, se le agregan los ajos fritos, molidos con clavo y pimienta, y el agua necesaria. Se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado hasta que esté bien cocido el cabrito y se haya consumido el caldillo y entonces se le añade un poco de vinagre ó de jugo de naranja agria y se deja freir la carne hasta que se dore. En seguida se coloca en el platón y se adorna con tallos de apio rizados en agua, hojas de romanita, chiles encurtidos y aceitunas.

2101

Pulpa de ternera en adobo seco

Desangrada y limpia la pulpa, se pone á cocer en agua con sal, tomillo y hojas de laurel; después se desvenan y remojan dos terceras partes de chiles anchos y una de pasilla ó mulato, y se muelen con unos dientes de ajo limpios, orégano y un trocito muy pequeño de gengibre; se fríe esta salsa en manteca, se deslie con vinagre y se sazona con la sal necesaria;

en seguida se añade la carne cocida y dividida en rebanadas y se hace hervir hasta que el adobo quede bastante espeso y rizado en la grasa; entonces se aparta de la lumbre, se coloca en el platón sobre hojas de lechuga, y se adorna con chiles en vinagre, aceitunas y ruedas de cebolla cruda.

2102

Pollos en pipián tapatío

Después de limpios y lavados los pollos, se dividen en cuartos y se ponen á cocer en agua con sal. Se limpian con un ayate bastantes pepitas de calabaza, y luego se fríen en manteca, juntas con un puñado de maiz blanco; cuando hayan tomado un ligero color de oro, se apartan de la cazuela, y en la misma grasa se frie un chile ancho desvenado, después se muele todo junto, y en seguida se pasa la masa por un cedazo, añadiéndole el agua caliente que sea necesaria para que quede un poco suelta la masa, luego se fríe en bastante manteca y se está meneando sin cesar para que no se pegue, pero cuidando de no levantar la cuchara para evitar que se corte: después de un cuarto de hora de estar hirviendo el pipián, se le añaden los cuartos de pollo, un poco del caldo en que se cocieron éstos y la sal necesaria; cuando haya hervido un poco más y esté bien sazonado, se aparta de la lumbre y se sirve.

2103

Huevos en salsa de chile

Se cuecen en agua unos huevos, se mondan después, se dividen en ruedas y se echan á freir en manteca, cuidando de menearlos para que no se quemen. Entre tanto se asan chiles poblanos y jitomates, se mondan, se hacen rajadas los chiles, se muelen los jitomates, y todo junto se vierte sobre los huevos, después de bien fritos y dorados, se añade la sal necesaria y tiras de jamón cocido ó trocitos de chicharrón esponjado fritos; se deja sazonar el guisado y al servirlo se le agregan rebanadas de queso amantequillado.

2104

Jericalla de almendra

Después de mondadas las almendras se hechan un rato en agua fría; en seguida se muelen muy bien y se deslien en agua ó en leche, se pasan luego por un cedazo, se endulzan al gusto y se les añaden rajadas de canela y yemas de huevo crudas; se bate esta mezcla con un molinillo hasta que las yemas estén bien disueltas é incorporadas con la leche y luego se vierte en una taza grande ó en un molde liso de hoja de lata; se coloca el molde en baño de maría y se cubre con un comal con poca lumbre. Cuando haya cuajado la jericalla se aparta del agua y después fría, se adorna con pasas y almendras y se polvorea con azucar y canela.

2105

Torta dulce de harina y huevo

Se mezclan en una cazuela, harina de trigo y huevos crudos, se revuelve todo muy bien para formar una pasta espesa, y luego se le añade leche hervida y fría, en cantidad suficiente para que la pasta tome la consistencia de papilla, luego se le agrega azúcar en polvo en un poquito de agua de azahar y trocitos de limón ó de naranja cubiertos; en seguida se unta una sartén con bastante mantequilla, se vacía en ella la pasta y se mete á cocer al horno ó á dos fuegos un poco fuertes; estando la torta bien cocida y dorada, se divide en gajos y se sirve inmediatamente.

2106

Pescados blancos en caldillo

Después de limpios y desespinaos los pescados, se enjugan, se revuelcan en harina, se fríen en aceite hasta que se doren y luego se sacan. En la misma grasa se fríen ajo y cebolla, picados muy fino, y jitomate asado y molido sazonándose todo con la sal necesaria; después de frita la salsa se añade perejil picado, harina dorada en manteca, clavo y pimienta molidos, una poquita de agua y vinagre al gusto; se deja hervir la salsa, y luego se ponen en ella los pescados para que se sazonen. Al servirlos se adornan con chiles en vinagre.

2107

Pichones en salsa de naranja

Limpios los pichones y lavados, se ponen á cocer con agua de sal, después de cocidos se enjugan con un lienzo, se cubren con bizcocho de huevo en polvo y se frien en manteca hasta que se doren, luego se apartan de la cazuela y en la misma grasa se frie un jitomate asado y molido con bastante bizcocho de huevo, clavo y canela, disolviendo lo molido con jugo de naranja dulce: cuando haya hervido un poco la salsa, se sazona con la sal necesaria y se le añade una copa de vino blanco, un trocito pequeño de azúcar, piñones mondados y pasas, se deja hervir el caldillo para que se sasone bien, y luego se vierte bastante caliente sobre los pichones que ya estarán colocados en el platón.

2108

Calabacitas en adobo frío

Se cuecen las calabacitas chiquitas con agua, sal y muy poquito carbonato. Se remojan unos chiles anchos, se desvenan y muelen con dientes de ajo limpios; se disuelve lo molido con vinagre fuerte, se sazona con la sal necesaria y se le añade bastante orégano seco.

Se pone este adobo en una olla y se echan en él las calabacitas, se cubre con lienzo la boca de la olla y se coloca ésta en un lugar fresco, dejándola así durante quince ó veinte días.

Pasado ese tiempo, se sacan las calabacitas, se colocan en el platón, y después de rociadas con aceite sazonado con sal, se adornan con rebanadas de queso fresco, aceitunas y chilitos en vinagre, añadiéndoles un poco de orégano seco.

2109

Bacalao en adobo

Después de desalado el pescado y cocido en agua con vinagre y hojas de laurel, se saca del agua y se divide en raciones. Se muelen chiles anchos remojados y desvenados, con ajos fritos en aceite, tomillo, orégano, pimienta y un trozo de pan dorado en manteca; se disuelve lo molido con vinagre fuerte y una poquita de agua, se sazona con sal y se fríe en bastante manteca ó aceite; luego que haya hervido un poco, se añaden las raciones de pescado, y se deja hervir hasta que el adobo esté bastante espeso y bien sazonado; en seguida se aparta de la lumbre, se coloca el pescado en el platón y se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y ruedas de cebolla.

2110

Sopa de macarrón para vigilia

Se fríe en manteca el macarrón sin que se dore, y luego se le añade bastante agua caliente y sal para que se cueza; estando cocido, se saca del agua y se pone á escurrir en un cedazo.

Se muele bastante jitomate asado y se fríe en poca manteca, sazonándolo con la sal necesaria, y después se unta con mantequilla otra cazuela, se pone un poco del jitomate frito, luego una cama de macarrón, después más jitomate, añadiéndole un poco de pimienta en polvo, en seguida otra de sardinas escabechadas en jitomate y luego otra de queso de Flándes rayado; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última cama sea de queso, bañándola con jitomate y agregándole trocitos de mantequilla; se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves y se deja hervir hasta que esté bien sazonada y casi seca. Al servir se adorna con perejil picado y chiles en vinagre.

2111

Pescado bagre relleno

Se limpia el pescado bagre, se desespina y después de haberle quitado la piel, se le unta por dentro y por fuera sal molida, en poca cantidad; en seguida se frien en manteca sin dorarse, un puñado de almendras sin mondar y se

muelen con yemas de huevo cocidas, pimienta y un trocito pequeño de canela.

Se disuelve lo molido con un poco de vinagre aguado, de manera que quede una pasta bastante espesa, se sazona con la sal necesaria, se le agregan alcaparras y aceitunas manzanillas y con esta pasta se rellena el pescado, se unta por fuera con manteca, se envuelve en una tortilla de masa cruda y se echa á freir en bastante manteca.

Cuando la tortilla haya tomado un color café, entonces se aparta de la cazuela, se saca el pescado, cuidando de que salga entero, se coloca en el platón y se sirve inmediatamente con ensalada de lechuga.

2112

Lomo en vino

Se pica y muele medio kilo de lomo de cerdo é igual cantidad de lomo de ternera; después de bien molida la carne, se sazona con sal, una nuez moscada rayada y una cucharada cafetera de pimienta en polvo; se le agregan cinco huevos crudos y se bate la carne para que todo quede bien incorporado; en seguida se pone la carne sobre una mesa y se le da la forma del lomo, mechándolo después con pasas, almendras limpias, chorizo y trocitos de jamón.

Se pone al fuego una cazuela con agua, sal, tinto y unas hojas de laurel; luego que suelte el hervor, se coloca allí la carne, se cubre la cazuela y se hace hervir hasta que el lomo esté bien cocido y enteramente seco, entonces se le añade manteca caliente y se deja dorar.

Se sirve con mostaza francesa ó ensalada.

2113

Ensalada de cebolla

Se limpian las cebollas de los tallos y coronillas, se dividen en cuatro partes y se ponen en una olla, añadiéndoles sal, dientes de ajo sancochados y limpios, orégano en polvo y bastante jugo de limón, el suficiente para que queden bien cubiertas; se tapa la olla y se mantiene en un lugar fresco. Pasados tres días, se sacan las cebollas del líquido, se deshogan, y después de bien escurridas, se colocan en la ensaladera y se sazonan con aceite, vinagre, pimienta en polvo, orégano seco y queso añejo rayado. Al llevarla á la mesa, se adorna con aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

2114

Chícharos con leche y vino

Se ponen á cocer los chícharos con agua, sal y un poquito de carbonato ó tequesquite, después de cocidos se les quita el agua y se pone á escurrir. Se frien unos jitomates asados y

molidos, luego se añade una poca de harina y después medio litro de leche hirviendo, ocho huevos cocidos y picados muy fino y un poco de pimienta en polvo, estando regularmente espesa la salsa, se agregan los chícharos, un poco de vino blanco y la sal necesaria, se deja hervir un poco más el guisado para que se sazone, y luego se aparta de la lumbre.

2115

Pescado fresco en pipián de almendra

Después de limpio el pescado y desespinado, se pone á cocer en agua con sal y un poquito de vinagre, estando cocido, se divide en raciones y se enjuga. Se tuestan unas almendras limpias, y se muelen con un trozo de pan dorado en la manteca y uno ó dos chiles colorados desvenados y fritos; después se pasa lo molido por un cedazo, se frie en manteca, y luego se le añade un poco de agua caliente; cuando haya hervido bastante el pipián y esté bien cocido, se sazona con la sal necesaria, y se añaden las raciones de pescado y algunas papas cocidas y rebanadas; se deja hervir el guisado hasta que quede de buena consistencia y luego se aparta del fuego, sirviéndose inmediatamente.

2116

Lengua de ternera en aceite y vinagre

Después de azotada la lengua, se pone á cocer con partes iguales de tinto, vinagre y agua, y la sal necesaria; estando cocida, se le quita la piel, se divide en ruedas, se coloca en el platón y se sazona con clavo, pimienta y canela, todo en polvo. Se muelen unas yemas de huevo cocidas, se deslien con aceite y vinagre, y se mezclan con lechuga picada muy fina y sazonada con sal. Con esta ensalada se cubre por encima la lengua, y se adorna con chilitos piquines en vinagre, aceitunas y rabanitos.

2117

Chiles rellenos de camarón

Se asan los chiles poblanos ó tornachiles, se mondan, se les quitan las pepitas y las venas y luego se echan en una cazuela con vinagre aguado y sal, dejándose así dos ó tres horas; pasado ese tiempo, se sacan del líquido y se enjugan con una servilleta. Se frie en aceite cebolla tierna, picada muy fina, y luego que esté bien macerada en la grasa, se le añaden jitomate asado y molido, pimienta en polvo, chícharos cocidos, camarones, también cocidos, limpios y desmenuzados y la sal necesaria, se deja hervir el guisado hasta que esté bien sazonado y enteramente seco, y luego se rellenan con él, los chiles, que después se van colocando en un platón y se bañan con la salsa siguiente: En igual cantidad de aceite

y de manteca se fríe jitomate asado y molido con pimienta y un diente de ajo asado; cuando comience á hervir, se le añade la sal necesaria, un poco de vinagre y rajas de tornachile; después de que esté bien sazonada la salsa, se vierte sobre los chiles y se adornan con hojas de lechuga y rabanitos.

2118

Sardinas compuestas

Se sacan las sardinas de la caja, se les escurre bien el aceite ó jitomate en que estén escabechadas, y luego se pone una capa de ellas en un platón, encima otra capa de rebanadas delgadas de jitomate maduro, cebolla y perejil picados, sazonadas con sal y pimienta en polvo, de esta manera se van alternando las capas hasta concluir, procurando que la última capa sea de recaudo, en seguida se agrega bastante aceite francés y vinagre, de manera que todo quede bien cubierto con el líquido; se cubre el platón con un trasto á propósito, y se conserva en un lugar fresco durante dos ó tres días.

Pasado ese tiempo, y poco antes de servir este platillo, se adorna por encima con hojas tiernas de lechuga, aceitunas y alcaparras.

2119

Sopa de pechugas de gallina

Cocidas las gallinas con un trozo de jamón magro se muelen después las pechugas con el jamón y un poco de pimienta ó nuez moscada, y luego se añaden huevos crudos batiendo todo hasta formar una pasta bastante espesa; en seguida se muelen cebollas, jitomate asado, un diente de ajo y yemas de huevo cocidas; se fríe esta salsa en manteca, añadiéndole caldo del mismo en que se cocieron las aves y luego que estén hirviendo fuerte se van echando bolitas pequeñas hechas con la pasta preparada; así que esté bien sazonada la sopa, se aparta del fuego y al servirla se agregan dados de pan dorados en manteca.

2120

Huachinango relleno

Se desespina y lava muy bien el pescado, se enjuga con un lienzo y se polvorea con sal por dentro y por fuera; en seguida se limpian unos pescados frescos, chicos, y se ponen á cocer en agua con vinagre y sal; después de cocidos, se pica muy fino toda su carne y se le mezcla cebolla y perejil picados, yemas de huevo crudas, un trozo de mantequilla, un pedazo de pan remojado en leche, sal y pimienta en polvo. Se pone al fuego una cazuela con manteca y en ella se frie el picadillo explicado, y después que esté bien sazonado y en-

teramente seco, se rellena con él el huachinango; en seguida se envuelve éste en papeles engrasados con manteca y se pone á la parrilla sobre fuego moderado; después que esté bien cocido por ambos lados, se le quitan los papeles, se coloca en el platón y se sirve con salsa de huevo, ó con ensalada al gusto.

2121

Pescado robalo en tapado

Estando el pescado muy bien desalado, se pone á cocer con agua, vinagre, sal, pimientas enteras, tomillo y una ó dos hojas de laurel.

Se fríen en aceite y manteca, cebolla, jitomate, chile verde, perejil y un diente de ajo, picado todo esto muy fino, añadiendo pimienta y clavo molidos y la sal necesaria. En una cazuela untada con manteca, se coloca una cama de este recaudo, y otra de pescado desespinado y dividido en trozos, alternándolas de esta manera, y agregando al concluir un poco del agua en que se coció el pescado, aceite, vinagre y orégano; se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves, dejando hervir el pescado hasta que quede seco, y se adorna con aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

2122

Camarones en jitomate

La víspera se pone á remojar medio kilo de camarones grandes y enteros. Al otro día se les cambia el agua y se ponen á cocer, añadiéndoles un poco de vinagre; después de cocidos se limpian, y en seguida, se pone al fuego una cazuela con 25 centilitros de aceite francés, se fríen en él unos dientes de ajo limpios, y luego que estén dorados, se sacan de la cazuela, y en la misma grasa se fríe bastante jitomate asado y molido, sazonándolo con la sal necesaria, pimienta en polvo, hojas de laurel y un poco de vinagre; después se añaden los camarones, se dejan hervir un poco para que se sazonen y luego se apartan del fuego.

Se sirven fríos, agregándoles alcaparras y chiles en vinagre.

2123

Pulpas de carnero en asado

Se mechan las pulpas con clavo, canela, pimienta, trocitos de ajo, pasas y almendras; se ponen luego en una olla y se les añade agua, vinagre, sal, jitomate crudo molido, manteca y una copa de vino de Parras; se coloca la olla sobre el fuego y se hace hervir hasta que esté suave la carne y enteramente consumido el caldillo; entonces se aparta del fuego, y en seguida, se muele un chile ancho desvenado y tostado, se frie en manteca, se sazona con la sal necesaria y un poquito

de vinagre, y luego se pone en él la carne; se cubre la cazuela con un comal con poca lumbre y se deja hervir suavemente hasta que las pulpas queden cubiertas con el chile y doradas.

2124

Pollos en salsa de almendra

Después de limpios y lavados los pollos, se ponen á cocer en agua con sal; estando cocidos se apartan de la lumbre y en seguida se muele un puñado de almendras sin mondar, doradas en manteca, jitomate y un diente de ajo asados, pimienta, dos bolitas de azafrán, un trozo de pan frito y unas yemas de huevo cocidas; después se frie esta salsa, y cuando ya haya hervido, se le añade un poco de Jerez, los pollos divididos en cuartos, un poco de caldo en que se cocieron éstos y la sal necesaria; se deja hervir el guisado para que se sazone y luego se aparta. Al servirlo se le agregan aceitunas y chiles en vinagre.

2125

Ensalada de cebolla

Se escogen las cebollas grandes y tiernas, se dividen en cuatro partes y se ponen en una sopera con bastante jugo de limón de manera que queden bien cubiertas añadiéndoles orégano, pimientas quebrantadas, un trocito de gengibre y sal; se tapa la sopera y se coloca en un lugar fresco, dejándola así durante cuatro días. Pasado ese tiempo, se sacan las cebollas, se deshojan, se colocan en el platón y se sazonan con aceite francés, vinagre de yema, pimienta y orégano en polvo y queso añejo rayado adornándose por encima con aceitunas y chiles en vinagre.

Esta ensalada es á propósito para servir asados ó piezas frías.

2126

Lomo de ternera en jitomate

Limpio el lomo de toda la grasa y nervios que tenga, se divide en ruedas, se aplanan un poco, y luego se untan por ambos lados con la siguiente salsa: Se muelen jitomates, cebollas, un poco de perejil, un diente de ajo, pimienta y sal; en seguida se pone al fuego una cazuela con manteca, se frie en ella la carne, y después que esté dorada, se le añade poca agua y un poco de vinagre; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que la carne esté suave y la salsa regularmente espesa; entonces se aparta de la lumbre, y en el acto se le agrega un trocito de mantequilla. Al servirla, se añaden papas doradas en manteca.

2127

Albóndigas de pescado fresco

Se limpian los pescados y se ponen á cocer en agua con sal; después se sacan del agua, se enjugan, se desespinan y se pica muy fino toda su carne; en seguida se le añaden huevos crudos, pan molido, queso rayado, un poco de clavo, canela y pimienta en polvo, perejil y yerbabuena picados; se mezcla bien todo esto, se forman las albóndigas de un tamaño regular, se fríen en aceite y de ahí se echan á cocer en agua hirviendo con sal. Se fríen en aceite unos dientes de ajo enteros, y después que estén dorados, se sacan de la grasa, y en la misma, se fríen unas avellanas mondadas y molidas con un trozo de pan remojado en vinagre, añadiendo en seguida las albóndigas y un poco del caldillo en que se cocieron éstas, se deja hervir un poco el guisado, y luego que la salsa esté de regular consistencia, se sazona con la sal necesaria y se aparta del fuego.

2128

Filete de ternera en asado

Se limpia perfectamente el filete de toda la grasa y nervios que tenga, y luego se fríe en manteca hasta que se dore, añadiéndole en seguida jitomates asados y molidos con un trozo de pan dorado en manteca, aceitunas, un chile huajillo y sal, agregando un poco de vinagre y agua; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que esté suave la carne y enteramente consumido el caldillo; entonces se aparta la cazuela de la lumbre, se coloca el filete en el platón y se cubre con el puré siguiente: Se cuecen unas papas amarillas, se mondan y se muelen con pimienta, sal y yemas de huevo, también cocidas; en seguida se añade un trozo de mantequilla fresca y un poco de vinagre y jugo de limón, y se bate la pasta hasta que todo quede bien incorporado. Después de cubierta la carne con el puré se adorna con aceitunas y alcázaras.

2129

Torta de pollo

Limpios y bien lavados los pollos tiernos, se untan por dentro y por fuera con poca manteca y sal, y se ponen á asar á la parrilla, procurando que no se doren; después se le separan todos los huesos, se pica muy fino la carne y se fríe en manteca, añadiéndole tanta harina cuanto sea necesaria para formar una pasta consistente, en seguida se aparta del fuego y ya fría se le mezclan suficientes huevos crudos y sal; se bate la pasta para que todo quede bien incorporado y luego se vacía en una sartén untada de manteca y polvoreada con pan, y se mete á cocer al horno, ó se pone entre dos

fuegos, después de cocida, se saca de la sartén, se coloca en el platón y se sirve con alguna salsa picante.

2130

Robalo en ensalada

Dos días antes de preparado el pescado, se pone á remojar cambiándole el agua dos veces al día. Pasado ese tiempo, se pone á cocer con agua, un poco de vinagre, cebolla picada, pimienta en polvo, tomillo, mejorana y laurel; después que esté bien cocido, se saca del agua, se divide en pequeños trozos ó se desmenuza, se le quitan todas las espinas y se sazona con aceite francés, pimienta molida, sal (si le faltase), orégano, tomillo, cebolla picada muy fino, chiles en vinagre y aceitunas. Así preparado el pescado, se guarda por un día en un frasco de cristal de boca ancha muy bien tapado. Al día siguiente se pica lechuga, se pone una cama de ella en el platón, encima el pescado con todo su aderezo; añadiéndoles tronquitos de coliflor cocidos, papas cocidas al vapor y rebanadas y pepinillos encurtidos; se rocía con aceite y vinagre, y se adorna con rabanitos y chiles curados.

2131

Torta de garbanzo y pescado

Se pone á cocer en agua con bastante sal, pimienta y yerbas finas, medio kilo de garbanzos. Cuando estén bien cocidos, se les quita la película que los cubre, se muelen muy bien, y luego se les añade carne de pescado de cualquiera clase que sea picándola previamente si fuese cruda, ó desmenuzándola si estuviese cocida, se sazona con sal, pimienta, clavo y canela en polvo, se le agregan chiles chiquitos en vinagre, alcaparras y aceitunas, se le mezclan tres huevos crudos, y después de bien incorporado todo, se unta con mantequilla una cacerola honda, se vacía en ella la pasta y se mete á cocer al horno, que deberá estar á un calor moderado. Cuando esté bien dorada la superficie de la torta se quita de la cacerola y se coloca en el platón.

2132

Camarones en mayonesa

Se eligen los camarones más grandes y frescos, se despojan de la costra que los cubre, de la cabeza y de la cola y se pican ligeramente con una aguja gruesa, después se ponen á marinar en un poco de aceite francés, se rocían con vinagre y se polvorean con sal y pimienta.

Se pica sumamente fino una lechuga, se sazona con aceite, vinagre, sal y pimienta en polvo; en seguida se coloca en el platón, encima se ponen los camarones, añadiendo cebolla cruda, picada muy fino y desflemada en agua de sal;

después se toma con la cuchara una cantidad regular de mayonesa (que previamente se tendrá preparada) y se va extendiendo sobre los camarones con la punta de un cuchillo, hasta formar una capa delgada que enteramente los cubra, y luego se adornan con tiras de huevo cocido, pepinillos encurtidos, trufas y cogollos de lechuga.

2133

Pescados blancos en adobo

Limpios y desespinaados los pescados, se ponen sobre una servilleta doblada, y tomando ésta de las extremidades, se coloca dentro de una cazuela grande, que se tendrá ya en el fuego, con agua hirviendo, sal y un poco de vinagre; se dejan cocer los pescados, cuidando que no se desbaraten, y después se sacan del agua, se enjugan y se colocan en el platón; en seguida se muelen unos chiles anchos tostados y desvenados, con dientes de ajo limpios, un poco de tomillo y la sal necesaria; se disuelve lo molido con muy poca agua, se le añade el jugo de una naranja agria y se fríe en aceite; después de bien sazonado el adobo, se vierte bastante caliente sobre los pescados, y se adornan con rajas de huevo cocido, aceitunas y hojas de lechuga.

2134

Sopa de ostiones con vino

En cantidad igual de aceite y manteca, se fríen cebollas, ajo y perejil, picado todo muy fino, y jitomate asado y molido, pimienta en polvo y la sal necesaria; después de bien macerado el recaudo en la grasa, se añade un poco de harina dorada en manteca, caldo de pescado fresco y los ostiones sin su caldo; se deja hervir la sopa hasta que esté sazonada, y luego se aparta, agregándole, ya fuera de la lumbre, un vaso de tinto, y al servirla, dados de pan dorados en manteca.

2135

Pescados blancos rellenos

Se muelen yemas de huevo cocidas y luego se les añade perejil picado, las claras también picadas, pimienta en polvo, la sal necesaria y algunas alcaparras; con este picadillo se rellenan los pescados que ya se tendrán limpios y desespinaados, y en seguida se extienden sobre una mesa unos pliegos de papel blanco, se les pone pan rayado, perejil picado y pimienta en polvo, luego se colocan los pescados, poniéndoles encima el mismo aderezo que se puso abajo, se rocían con bastante aceite, se envuelven con el papel y se ponen á la parrilla, haciéndolos cocer á fuego moderado y cuidando que no se quemem. Cuando estén bien cocidos se les quita el papel, se colocan en el platón y se sirven con ensalada de coliflor ó con alguna salsa á propósito.

2136

Jarabe de peras que puede sustituir el azúcar

Para preparar este jarabe, deben elegirse peras dulces, bien maduras y jugosas. Estas se mondan, se les quitan las pepitas, se raspan en un rayo y se mezclan bien con la mitad de su volúmen de agua; en seguida se meten en sacos pequeños de lienzo y se prensan. El jugo obtenido de esta manera se vacía en una vasija, se le añade un carbón fofo para clasificarlo y se hace hervir hasta que tome el punto necesario; después se pasa por la manga ó colador, y estando ya frío se embotella.

Este jarabe puede emplearse como azúcar en el té, el café, las cremas, etc. Tres partes suyas equivalen á dos de azúcar.

2137

Ensalada de papa y huevo

Se cuecen las papas al vapor, se mondan, se pican muy fino y se ponen en la ensaladera. Se rebana cebolla tierna y se pone á desflemar en vinagre con sal; después se muelen yemas de huevo cocidas, se deslíen con aceite y vinagre, se sazonan con la sal necesaria y se vierten sobre las papas, añadiéndoles la cebolla encurtida, orégano y pimienta en polvo, chiles en vinagre, aceitunas y rabanitos.

2138

Crema de coco

Se monda, se raya y se muele un coco grande, se moja la pasta que resulte con un poco de agua, se pone aquella sobre una servilleta y se exprime fuertemente hasta extraerlo todo el jugo; en este líquido se deslíen tantas yemas de huevo, cuantas sean necesarias para que la crema quede de buen color, se le añade un trozo de canela y azúcar al gusto; se pone luego la mezcla en un cazo esmaltado, se coloca sobre el fuego y se hace hervir hasta que tome el punto de crema, cuidando de menearla sin cesar para evitar que se corte el huevo y se queme, entonces se aparta del fuego, se sigue meneando para que se enfríe, y luego se vacía en copitas, á las que se les pone encima una fresa.

2139

Albóndigas de papa para vigilia

Se cuecen las papas al vapor, se mondan y se pasan por un tamiz de cerda; en seguida se pica muy fino un trozo de pescado bacalao, desalado y cocido, se mezcla con las papas, y luego se añade un poco de mantequilla, perejil y ce-

bolla picados, sal y pimienta en polvo y yemas de huevo crudas; se bate muy bien la pasta para que todo quede bien incorporado, y luego se van formando con ella las albóndigas, de un tamaño regular, se rebozan con clara de huevo batida, se polvorean con harina y se fríen en manteca; después de doradas, se sacan de la grasa, se colocan en el platón y se bañan con salsa de chile ó de jitomate, ó se sirven secas con ensalada de lechuga.

2140

Pescado ahumado

Después de limpio y desespinado el pescado se enjuga bien, y luego se unta por dentro y por fuera con sal y pimienta en polvo, jugo de limón y aceite; se pone en seguida sobre la parrilla y se hace cocer á fuego suave, cuidando de echar en el fuego, de vez en cuando, algunas hojas de laurel para que se ahume el pescado, y de voltearlo frecuentemente para untarle aceite mezclado con jugo de limón y polvo de pimienta. Luego que esté bien dorado se aparta del fuego y se sirve con cebolla y perejil picados.

2141

Pescado bagre con pan rayado

Después de bien lavado el pescado y dividido en raciones, se revuelca en pan rayado. Se muelen clavos, pimienta, tomillo y mejorana; se pican muy fino cebolla y perejil y luego se unta con manteca un platón hondo que resista el fuego, y se pone una cama de raciones de pescado, polvoreándola con las especias molidas y sal, luego otra de cebolla y perejil, después otra de pescado, polvoreada con las mismas especias, y así se van multiplicando las camas, siendo la última de cebolla y perejil. Se coloca el platón entre dos fuegos, y cuando ya esté cocido el pescado se rocía con vinagre y bastante aceite, y se adorna con chiles en vinagre y aceitunas.

2142

Pámpano relleno

Después de lavado el pámpano y desalado si fuera salpreso, se pica bastante perejil, ajo y cebolla, y se le mezclan tres ó cuatro huevos crudos, un poco de aceite, un trozo de requesón, sal y pimienta en polvo; se revuelve todo para formar una masa que no quede muy suelta, y en seguida, se le da un hervor al pescado para poderle quitar todas las espinas; después de bien desespinado y enjugado, se rellena con la masa preparada, agregándole un poquito de chile seco tostado y molido, se envuelve en un papel untado de aceite y se pone á freír en una sartén con aceite y dientes

de ajo picados. Estando bien cocido el pescado, se le quita el papel, se coloca en el platón y se sirve con alguna salsa á propósito.

2143

Salsa blanca para pescados

Se pone al fuego una cazuela y se le echa un trozo de mantequilla fresca ó manteca, y luego que se haya derretido, se añaden dos cucharadas soperas de harina, para que se fría sin que tome color y después medio litro de leche hirviendo; se deja hervir un poco para que especie, cuidando de menearla continuamente para que no se pegue, y luego se le va añadiendo poco á poco y en pequeñas cantidades, un litro más de leche hervida. Cuando esté bien cocida la salsa y de regular consistencia, se aparta del fuego, se sazona con la sal necesaria y se sirve.

2144

Sopa de harina y huevo

En un litro de leche hervida y fría se deslíen 145 gramos de harina y luego se le añaden 115 gramos de mantequilla, la sal necesaria y un poquito de nuez moscada en polvo; en seguida se pone la mezcla al fuego y se está meneando continuamente para que no se pegue; cuando esté tan espesa la pasta que al manearla se descubra bien el fondo de la vasija, entonces se aparta de la lumbre, y después de fría se le mezclan seis yemas y cuatro claras de huevo crudas, y se sigue meneando hasta que el huevo quede bien incorporado.

Se muelen jitomates asados y yemas de huevo cocidas, se fríen en mantequilla, y luego se añade caldo colado y sal si fuere necesario; cuando comience á hervir el caldillo, se van tomando porciones de la pasta preparada, con una cuchara cafetera, y se echan á cocer en él, cuidando de quitarle toda la espuma que despide; estando ya bien sazonada la sopa se aparta del fuego, y al servirla se le pone por encima queso de Flandes rayado.

2145

Torta de calabacitas

Se cuecen las calabacitas chiquitas en agua con sal y después de frías se rebanan; se mondan plátanos largos, se dividen en lonjas á lo largo y se taja un queso amantequillado, en seguida se unta una cazuela con mantequilla y se pone una cama de rebanadas de calabacitas, encima otra de tajadas de queso y luego otra de lonjas de plátano; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir procurando que la última sea de queso y cuidando de rociar cada cama con leche hervida y sazonarlas con muy poca sal, se añaden

por encima trocitos de mantequilla y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves.

Cuando esté un poco dorada la superficie de la torta, se aparta de la lumbre y se sirve.

2146

Sopa de bolitas de leche

En medio litro de leche hervida y fría, se disuelven noventa gramos de harina, tres yemas de huevo y la sal necesaria; en seguida se pone la mezcla al fuego y se está meneando sin cesar para que no se pegue haciéndola hervir hasta que tome la consistencia de engrudo, después se aparta del fuego y cuando esté fría se amasa, se forman unas bolitas de regular tamaño, se revuelcan en harina y luego se fríen en mantequilla. Se muelen cebolla y jitomate crudos, se fríen en manteca y luego se añade caldo de carne ó de pescado, chícharos cocidos y papas también cocidas, mondadas y picadas; se deja sazonar el caldillo, luego se agregan las bolitas y antes de que comience á hervir, se aparta la cazuela de la lumbre y se sirve inmediatamente la sopa.

2147

Galletas para té

Se mezclan 460 gramos de harina con 230 gramos de azúcar en polvo, 115 gramos de mantequilla derretida y fría, seis huevos batidos á la nieve, una taza de leche tibia, media cucharada de royal y dos cucharaditas de canela en polvo; después de bien incorporado todo, se van formando las galletas del tamaño que se quiera, untándose las manos con manteca para que no se pegue la masa; después se colocan las galletas en hojas de lata untadas de manteca, se le pone una almendra ó pasa en el centro y se meten á cocer en el horno.

2148

Chiles rellenos sin huevo

Se asan los chiles poblanos ó tornachiles, se mondan y se desvenan; en seguida se pone al fuego una cazuela con poca manteca é igual cantidad de aceite y se fríen unos dientes de ajo, luego que estén dorados se sacan, y en la misma grasa se fríen los chiles sin que se doren, añadiéndoles después vinagre y sal, y cuando hayan dado un hervor, se apartan de la lumbre, se escurren muy bien y se rellenan con picadillo de carne de cerdo, ó con sardinas ó con cualquiera otro pescado escabechado, y después de colocados en el platón se bañan con la siguiente salsa: Se asan jitomates maduros, se muelen y se fríen en aceite; luego que haya hervido un poco la salsa, se sazona con sal, un poco de vinagre y pimienta en

polvo, y se vierte sobre los chiles, adornándolos por encima con cebollas cocidas y deshojadas, aceitunas y alcaparras.

2149

Lomo de ternera en vino

Se limpia perfectamente el lomo de toda la grasa y nervios que tenga y luego se pone en una olla, añadiéndole media botella de aceite francés, una botella de jerez, veinticinco centilitros de vinagre de yema, dos docenas de cebollas limpias, dos cabezas de ajo, sal, pimienta, tomillo, laurel y orégano; se tapa la olla y se deja así durante 48 horas; después se agrega un poco de agua y se coloca sobre fuego moderado, haciéndola hervir hasta que se haya consumido la mitad del caldillo, entonces se aparta de la lumbre, se pasa el caldo por un tamiz, se vuelve a echar en la carne, agregándole tres cucharadas de mostaza francesa y se vuelve a poner a la lumbre hasta que esté casi consumido el caldillo; después se coloca el lomo en el platón y se baña con la siguiente salsa: En una taza de caldillo colado que se habrá apartado previamente, se mezclan tres yemas de huevo cocidas y molidas, un poco de jerez y el caldillo que haya quedado de la carne; después de bañado el lomo con la salsa, se adorna con alcaparras y aceitunas.

2150

Tamales de arroz y huevo

Después de bien lavado y remojado el arroz, se pone al sol en una cazuela extendida; cuando esté seco, se muele, se tamiza y luego a cada medio kilo de ese polvo, se le mezclan cinco yemas de huevo crudas, 150 gramos de mantequilla derretida y fría y la cantidad de leche hervida que fuere necesaria para humedecer la masa; en seguida se bate ésta con una palita, y cuando esté de punto, se le añade azúcar en polvo al gusto, se bate otro poco para que se incorpore el dulce, y luego se forman los tamales en hojas verdes de maíz, se rellenan con alguna crema ó conservilla, se les pone una poca de grajea encarnada por encima y se ponen a cocer al vapor.

2151

Pichones en salsa de aceitunas

Limpios los pichones y divididos por la mitad se ponen a cocer en agua con sal y unas hojas de laurel; después de cocidos se fríen en aceite hasta que se doren. Se fríen en manteca unas almendras sin mondar y se muelen juntas con bastantes aceitunas; en seguida se fríe lo molido en manteca, añadiéndole caldo del mismo en que se cocieron los pichones, tiras de jamón cocido, un poco de vinagre, sal si le faltare a las

aves fritas; se deja hervir el guisado y luego que esté bien sazonado se aparta de la lumbre y se sirve, agregándole chiles en vinagre y alcaparras.

2152

Panecillos de arroz

Se lava y remoja medio kilo de arroz, se pone a secar y luego se muele, pasando después la harina por un tamiz fino; en seguida se pesa el polvo, y para cada medio kilo de él, se le mezclan igual cantidad de azúcar en polvo y de mantequilla derretida, nueve huevos batidos a la nieve, uno sin batir, muy poquita sal y una cucharada de manteca; se bate la masa con una palita de madera, hasta que quede tan suave, que echando una bolita de ella en el agua, sobrenade en la superficie; entonces se vacía en cajitas de papel untadas de mantequilla ó en moldes a propósito y se meten a cocer al horno, que deberá estar de un calor regular; luego que estén cocidos los panecillos, se sacan de los moldes antes de que se enfríen y se polvorean con azúcar.

2153

Enchiladas rellenas

Se asan chiles poblanos y jitomates, se mondan, se muelen y se frien en manteca; después se añade leche hervida, la suficiente para liquidar un poco la salsa, dos cucharadas de aguardiente y la sal necesaria. Cuando esté la salsa bien sazonada y regularmente espesa, se mojan en ella las tortillas, se fríen en manteca y luego se colocan en el platón, relleniéndolas con rajadas de chiles poblano, tajadas de queso fresco y tiras de aguacate mondado; después se enrollan en forma de taquitos, se bañan con la misma salsa y se adornan con los mismos ingredientes con que se rellenan, agregando hojas de lechuga y chorizo frito.

2154

Gallina rellena

Se limpia una gallina, se destripa y se lava muy bien por dentro para que no le quede nada de sangre. Se cuece una col entera con agua, sal y unos dientes de ajo; después de cocida se pica muy fino y se fríe en mantequilla, añadiéndole chorizo frito, tiras de jamón cocido y pimienta en polvo; estando bien sazonada, se rellena con ella la gallina, se cose ésta con un hilo para que no se le salga el relleno y luego se pone a cocer en una cazuela honda con agua, sal, manteca, jitomate molido, cebolla rebanada, clavo, pimienta y muy poco culantro seco, todo molido; se tapa la cazuela con un comal con lumbre y se hace hervir suavemente hasta que el ave esté bien cocida y el caldillo un poco espeso, entonces se

aparta de la lumbre, se coloca la gallina en el platón, y después de bañada con la salsa que haya quedado se adorna con perejil picado, ruedas de huevo cocido y rabanitos.

2155

Sopa de huevo

Se pican muy fino cebolla, jitomate y jamón cocido, agregando chorizos desmenuzados, huevos crudos, pimienta en polvo y sal; se mezcla todo muy bien, y luego con este picadillo, se rellenan unas tripas de res, se amarran de las extremidades y se echan en agua hirviendo, bastando media hora para su perfecto cocimiento; después se sacan y se cuelgan. Al día siguiente se muele jitomate asado, una cebolla cruda, un diente de ajo y una pechuga de gallina cocida ó un trozo de jamón magro también cocido; se fríe todo en manteca y después se añade caldo del puchero, perejil picado y unas hojas de apio; se deja sazónar el caldillo y luego se agrega el relleno preparado, dividido en ruedas y despojado de la tripa; después que ha hervido un poco, se aparta de la lumbre y se sirve agregándole si se quiere, dados de pan dorados en manteca.

2156

Hortencias

Se ponen en una cazuela 115 gramos de harina é igual cantidad de azúcar en polvo, en seguida se baten á la nieve cuatro huevos, se mezclan con la harina y luego se añaden 115 gramos de mantequilla derretida, una cucharada sopera de royal y un pozuelo de leche hervida con un trocito de vainilla. Se bate un poco la masa para que se incorporen bien los ingredientes y luego se vacía en un molde engrasado con bastante mantequilla, después se pone á cocer bajo el horno de campana.

2157

Gangas en jitomate

Limpías y cocidas las gangas se fríen en manteca hasta que se doren, se acomodan después en el platón y se bañan con la siguiente salsa: Se cuecen unos jitomates encarnados y se muelen con clavos, pimienta y un trocito muy pequeño de nuez moscada; se pasa la salsa por un cedazo y luego se bate mucho con una cuchara, agregándole de vez en cuando cucharaditas de aceite francés y la sal necesaria, así que esté la salsa un poco espesa y bien sazonada se le añaden cebollitas tiernas cocidas y deshojadas y un poco de vinagre, y se vierte sobre las aves, se coloca el platón al vapor de una olla para que no se enfríe el guisado, y al llevarlo á la mesa se adorna con perejil picado, chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.

2158

Pichones adobados

Después de limpios los pichones y divididos en cuartos, se ponen en una olla con un adobo compuesto de chiles anchos remojados y molidos con ajos, cominos, sal, vinagre y orégano; se dejan marinar toda la noche, y al día siguiente, se ponen á cocer en su adobo añadiéndoles agua y poca manteca; estando bien cocidos se sacan del chile, se escurren, y se revuelcan en harina y revosados con huevo batido se fríen en manteca; se deja consumir aparte el adobo y cuando ya estén los pichones colocados en el platón, se bañan con el adobo y se adornan con aceitunas y hojas de lechuga.

2159

Fritura de zanahoria

Se mondan las zanahorias muy amarillas y se ponen á cocer, después se muelen, y á la pasta que resulte se le añade un poquito del agua en que se cocieron. pan y queso rayados, pimienta en polvo y sal al gusto; se mezcla todo muy bien y luego se agregan huevos batidos. De esta pasta se van tomando porciones con una cuchara sopera y se fríen en manteca hasta que se doren, después se escurren y se adornan con ellas los guisados secos ya sean aves ó pescados. También se puede servir esta fritura con salsa de jitomate.

2160

Croquetas de bacalao

Después de desalado el bacalao, se pone á cocer con agua, pimientas enteras, unos dientes de ajo, tomillo, laurel y un poco de vinagre, cuidando de que no se deshaga, y dividiéndolo después de cocido en lonjitas de regular tamaño. Se fríen en manteca, jitomate y ajo, todo picado muy fino, y al estarse friendo se le agrega pimienta en polvo, perejil picado, aceite, vinagre y los trozos de pescado.

Así que haya dado unos hervores se saca de la lumbre y se mezcla con una poca de harina, incorporándose todo con huevos batidos, y sazonándose con sal si fuere necesario. De esta pasta se toman con la cuchara porciones regulares que se fríen en manteca y se sirven secas con alguna salsa ó se echan en el caldillo siguiente: Se fríen cebollas, jitomate, y perejil picado, se añade un poco del caldo en que se coció el pescado, yemas de huevo cocidas, pan dorado en manteca, clavo y pimienta todo esto molido; después que el pescado haya dado algunos hervores, se aparta del fuego para que no se deshaga.



*Bodegón con gato, canasta
y verduras.*
Oleo sobre tela.
Firma M.R.
Colección particular.

2161

Filete de ternera con pulque

Se limpia y mecha el filete con tiras de jamón, poco ajo y pimientas enteras, se echa á freir en manteca caliente y después de dorado se le pone agua, vinagre, sal, tomillo y laurel, dejándolo hervir hasta que quede enteramente seco; se saca entonces de la cazuela y en la manteca que haya quedado, se fríen tomates, jitomates, cebollas y un trozo de pan, todo molido, se le añade un poco de pulque, la sal necesaria y el lomo ya rebanado. Cuando la salsa esté bien sazonada, y regularmente espesa se aparta de la lumbre, se vacía en el platón y se adorna por encima con aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

2162

Sopa de sardinas

Se pone á la lumbre un cazo con medio litro de agua, una poca de sal y dos cucharadas soperas de mantequilla; así que el líquido esté hirviendo se le agregan 345 gramos (doce onzas) de harina y se bate la mezcla sin cesar hasta que se forme una bola, se aparta entonces del fuego, y después de fría, se le van incorporando poco á poco nueve huevos crudos y un poco de manteca; se trabaja la masa hasta que haga ojos, dejándola entonces reposar un rato.

El relleno se hace entonces de la manera siguiente: Se mezclan 390 gramos de requesón, queso añejo rayado, una lata de sardinas deshuesadas, clavo y pimienta en polvo, en poca cantidad, y perejil picado. Se extiende la masa con el palote, se corta en pedacitos pequeños, sobre los que se pone el relleno, formando con todo unas albóndigas chiquitas que se dejan orear un rato, se fríen en manteca y se echan luego en el caldo hirviendo y sazonado, espesándolo con yemas de huevo cocidas y molidas; se deja hervir la sopa á fuego suave cuidando de que no se desbaraten las albóndigas, y antes de llevarla á la mesa, se echan en la sopera queso añejo rayado y trocitos de mantequilla fresca.

2163

Pulpa de ternera en vivo

Se unta la pulpa de ternera con sal de nitro y sal común, se pone en una olla y se le añade bastante jugo de naranja agria, de manera que la carne quede bien cubierta, se tapa la olla y se deja así durante 24 horas; pasado ese tiempo se saca la carne del caldillo, se mecha con tiras de jamón cocido, almendras mondadas y ruedas de huevo cocido, y se fríe en manteca hasta que se dore; después se le añade el agua suficiente para que se cueza y sal si fuese necesario; se deja hervir la pulpa á fuego moderado, y cuando ya esté bien cocida y se

haya consumido enteramente el agua, se le pone una copa grande de vino de Parras mezclado con el jugo de una naranja agria; se retira inmediatamente del fuego, se divide la carne en rebanadas y después de colocada en el platón, se baña con la salsa que haya quedado en la cazuela y se sirve con ensalada de huevo.

2164

Buñuelos de huevo

Se pone al fuego un cazo con poca agua, un poquito de anís en polvo, sal y 30 gramos de manteca; luego que comience á hervir el agua se le van echando poco á poco 460 gramos de harina meneándola fuertemente para que se deshaga bien y no se pegue; luego que esté de punto la masa, (lo que se conoce en que tomando un pedacito de ella y azotándola en la mano ya no se pegue) se vacía en otro trasto y después de fría se le incorporan 16 huevos sin batir. Se pone al fuego una cazuela honda con bastante manteca y con una cuchara sopera se toman porciones de masa y se echan en la manteca, que no ha de estar muy caliente; así que estén bien dorados se sacan de la grasa, se escurren y colocados en el platón se bañan con almíbar ligero mezclado con polvo de canela y un poco de Jerez.

2165

Pollos en estofado

Se limpian tres pollos, se dividen en cuartos y se echan en una olla, añadiéndole medio litro de Jerez, igual cantidad de vinagre corriente, un litro de agua, unas revanadas de jamón magro, clavo, canela, pimienta y gengibre molidos, todo esto en poca cantidad, almendras mondadas, la sal necesaria y una cucharada de manteca; se tapa la olla con un trasto á propósito, cubriéndole las orillas con papel engrudado y se coloca sobre fuego moderado; cuando se considere que ya están bien cocidos los pollos, se destapa la olla y se añaden tornachiles, accitunas, alcaparras y alcaparrones.

2166

Salsa de mantequilla y crema para toda clase de viandas

Se pone al fuego una cazuela con un trozo de mantequilla fresca ó manteca, y luego que se haya derretido, se le añade una cucharada sopera de harina de trigo; después que se haya frito sin que se dore, se le agrega medio litro de crema hirviendo y se deja consumir un poco, cuidando de voltearla y menearla muy seguido para que no se queme; en seguida se le van añadiendo poco á poco otras porciones de crema hasta un litro, y cuando esté de punto, se aparta del

fuego y se sazona con sal ó azúcar, según el gusto, y se sirve con cualquiera clase de aves, pescados ó legumbres, preparados á propósito.

2167

Bacalao en jitomate

Se remoja el bacalao sin hueso, y luego que esté bien desalado, se pone á cocer con agua, vinagre, hojas de laurel y ajos enteros. En partes iguales de aceite y de manteca, se fríe cebolla picada, y después de bien macerada en la grasa se añade bastante jitomate encarnado, cocido y molido con un diente de ajo y pimienta; se sazona la salsa con la sal necesaria, y luego se añade el pescado cocido y dividido en trozos de un tamaño regular y un poco de vinagre; se deja hervir el pescado hasta que esté de buen gusto, y luego se aparta de la lumbre. Al servirlo se le agregan chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.

2168

Pichones en salsa de hígado

Se limpian los pichones y se ponen á cocer con agua, sal, pimientos enteros y hojas de laurel. Se fríen en manteca cebolla y ajo picados, y luego se añaden los hígados de las aves y yemas de huevo, cocidas y molidas ambas cosas; se sazona la fritura con sal, clavo y pimienta en polvo, perejil picado, aceite y un poco de vinagre, añadiéndole después los pichones y un poco del caldo en que se cocieron éstos. Se deja hervir el guisado hasta que esté bien sazonado, y al apartarse de la lumbre se le agregan las claras de los huevos cocidos, divididas en ruedas, chiles en vinagre y aceitunas.

2169

Lengua de ternera en salsa de alcaparras

Se azota bien la lengua y se pone á cocer con agua, sal, vinagre y yerbas de olor. Después de cocida, se le quita la piel, se mecha jamón cocido y se divide en ruedas. Se muele una taza de alcaparras con un trozo de pan frito, uno ó dos dientes de ajo, clavo y pimienta; se fríe la salsa en manteca y luego se le añade un poco de agua caliente, se sazona con la sal necesaria y se agregan las rebanadas de lengua y una copa de Jerez ó Málaga; se deja hervir el guisado hasta que esté bien sazonado, y la salsa regularmente espesa, entonces se aparta de la lumbre y se adorna con chiles en vinagre.

2170

Sopa de tortillas y sesos

Se fríe jitomate asado y molido, cebolla y perejil, des-

pués se añade un poco de aceite, pimienta en polvo, queso añejo rayado, la sal necesaria y sesos cocidos y rebanados; se deja sazonar el guisado y luego se aparta.

Se fríen un diente de ajo y cebolla picados, tomates cocidos y molidos, agregándole pimienta en polvo, sal, orégano y aceite. Se fríen en manteca unas tortillas y se mojan en esta salsa; luego se van poniendo en otra cazuela, una cama de los sesos guisados, después otra de tortillas fritas, y de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de tortillas; se baña por encima con la salsa, se polvorea con queso y se pone á cocer á dos fuegos.

2171

Bagre guisado

Se frota el pescado con ceniza y un ladrillo; se destripa, se lava y se pone á desfleamar con sal y bastante jugo de limón. Pasadas dos horas, se sancocha el pescado en agua hirviendo con sal, se le quita después la piel y se fríe en aceite.

Una vez frito, se aparta, y en la misma grasa se fríe cebolla picada, añadiéndole en seguida yemas de huevo cocidas, pan dorado en manteca, perejil, calvo, pimienta, nuez moscada y sal, todo ésto molido y disuelto con vinagre y agua caliente. Después que esté bien sazonado el caldillo, se agrega el pescado, entero ó dividido en trozos, se deja que dé unos hervores y luego se aparta. Al servirlo se le añaden aceitunas y tornachiles en vinagre.

2172

Chícharos en caldillo de almendra

Se ponen á cocer los chícharos en agua hirviendo con sal. Se doran en manteca unas rebanadas de pan y unas almendras sin mondar y se muelen juntas ambas cosas; en seguida se fríen unas cebollitas chiquitas, y antes de que tomen color, se añaden las almendras molidas, un poco de caldo, los chícharos cocidos y escurridos, perejil picado y la sal necesaria, dejándose hervir el caldillo hasta que espese y esté bien sazonado.

2173

Pescado asado

Después de quitarle al pescado las escamas, aletas y cola se le hacen unas incisiones transversales y se baña con leche, en la que se habrá disuelto un poco de harina añadiéndole sal y pimienta en polvo; en seguida se unta con mantequilla el fondo de un platón ó charola que resista el fuego, se coloca en él el pescado y se cubre éste por encima con ruedas grandes de cebolla tierna, perejil picado, tomillo, orégano y muy poco ajo; se rocía con aceite y vinagre y se mete á cocer al

horno á un calor moderado, bastando quince minutos para su perfecto cocimiento; después se coloca en el platón en que se ha de hervir, cuidando de no quitarle la capa de recaudo que lo cubre y añadiendo el caldillo que haya quedado en el trasto en que se coció el pescado.

2174

Pollos en caldillo de yema

Limpios y divididos en cuartos los pollos, se ponen á cocer en agua con sal, pimienta, tomillo y orégano.

Se fríen en manteca unas rebanadas de pan y un puñado de almendras sin mondar, y después se muelen juntas con seis yemas de huevo cocidas, clavo y canela; se disuelve lo molido con un poco de jerez y se frie en manteca añadiéndole caldo del mismo en que se cocieron las aves y sal si le faltare; luego que haya espesado un poco el caldillo, se agregan los cuartos de pollo, se deja hervir un poco más el guisado para que se sazone, y poco antes de apartarlo de la lumbre, se añaden aceitunas, alcaparras, trocitos de jamón magro cocidos y fritos y chiles en vinagre.

2175

Sopa de verduras

Después de limpias y divididas en ruedas delgadas seis zanahorias grandes, otras tantas cebollas cabezonas, cuatro nabos gruesos, igual cantidad de puerros y tres tallos de apio, se fríen en mantequilla, cuidando que no se doren; se humedecen después de bien fritas con caldo del puchero, y se dejan hervir á fuego suave; estando las legumbres perfectamente cocidas, se pasan por el tamiz ó cedazo, añadiendo luego el caldo que sea necesario para que este puré no quede espeso; se sazona con sal y un poquito de pimienta, y se pone la cacerola sobre fuego muy suave, cuidando de desengrasar el puré y de que sólo se mantenga caliente, pero sin que hierva, hasta la hora de servir la sopa. Entonces se colocan en la sopera las rebanadas de pan doradas en manteca ó en mantequilla, y se les vierte encima el puré ó caldillo.

2176

Piñate transparente

Se hace almibar clarificado con dos kilos 760 gramos de azúcar blanco; cuando esté de punto de quebrar en el agua, se le añaden cuatro litros de jalea de tejocote muy espesa y un kilo de pulpa de cidra rayada y desamargada; se deja hervir la pasta, y cuando ya esté de punto de despegar del cazó, se le agregan dos piñas molidas y coladas; luego que suelte el hervor se quita de la lumbre y se deja reposar, sin menearla para nada por que pierde su transparencia; así que esté

tibia se vacía en los moldes y se sacan éstos al sol por seis ú ocho días, para que el dulce críe costra.

2177

Ensalada de habas verdes

Se mondan las habas verdes crudas, se muelen unas hojas de yerba buena y una ó dos cebollas, se mezclan con las habas, y todo junto se pone á cocer en agua con sal. Se cuecen aparte chicharos tiernos, con un poco de tequesquite, se muelen después, se cuegan, y cuando las habas hayan espesado un poco, se revuelve en ellas la sustancia de chicharos, añadiéndoles clavo, canela y pimienta en polvo. Se dejan hervir, meneándolas para que no se quemem, hasta que se hayan desbaratado las habas y estén bastante espesas, entonces se apartan del fuego, se vacían en platonos y se dejan por diez ó doce horas hasta que hayan cuajado. Ya cuajadas, se corta la pasta en tiras un poco gruesas y como de tres dedos de largas; en seguida se polvorean con sal y pimienta y se dejan orear, cuando lo estén, se pican unos chiles poblanos asados, mondados y desvenados, se mezclan con la pasta de habas y se sazona todo con aceite, vinagre, cebolla picada, orégano y sal.

2178

Pulpas de venado en cuñete

Se mechan las pulpas de venado con ajo y jamón; después se ponen en una olla con vinagre, agua, bastante clavo, pimienta, laurel, tomillo, ajo y sal y se dejan en infusión toda la noche: Al día siguiente, se ponen á cocer en su mismo adobo, y cuando ya estén, se sacan, se envuelven en un lienzo y se meten á la prensa. A otro día, se sacan de ella, se les quita el lienzo, y después de rebanadas se fríen en aceite; en seguida se acomodan en un trasto a propósito, poniéndoles más aceite, pimienta, laurel, vinagre y poca sal; se tapa el trasto y se coloca en un sitio fresco, dejándolo así por tres ó cuatro días; al cabo de los cuales se saca la carne, se coloca en el platón y se sirve adornada con aceitunas.

2179

Coliflores rellenas

Después de cocida la coliflor con sal de la tierra, se van separando los tronquitos, se abren por la mitad y se rellenan con queso añejo rayado y polvo de pan ó también con picadillo de carne de cerdo: puestas las dos tapas del tronco, se exprimen con una servilleta limpia, se bañan con huevo batido y se fríen en manteca hasta que se doren; en seguida se fríe en manteca jitomate asado, y molido con un trozo de pan frito, un poquito de ajonjolí tostado y una rajita de ca-

nela; después se le añade un poco de caldo y sal si fuere necesario; se deja hervir un poco el caldillo, y luego se echan en él las tortas de coliflor, haciéndose hervir suavemente hasta que esté bien sazonado; entonces se aparta del fuego, y al servirse, se adorna el guisado con chiles en vinagre y aceitunas.

2180

Sopa de sesos

Se ponen á cocer los sesos con sal y unas hojas de epazote; se limpian acelgas ó acederas y se echan en agua hirviendo con sal; dejándolas en ella por uno ó dos minutos nada más; se sacan, luego se ponen á escurrir, y se muelen juntas con los sesos después de haberles quitado á éstos el pellejo que los cubre; á esta pasta se le agrega queso añejo rayado, sal y pimienta en polvo; se revuelve todo muy bien y se forman unas bolitas, que se revuelcan en harina, se fríen en manteca sin que se doren y después se ponen en la sopera.

Se fríen unos ajos machacados, se sacan, y en la misma grasa se fríe jitomate asado y molido, cebolla y perejil picados; cuando el recaudo esté bien frito, se le agrega suficiente caldo, dejándolo hervir hasta que se sazone; entonces se vacía en la sopera y se le añade un poco de tinto, dados de pan dorados en la manteca y queso añejo rayado.

2181

Pasteles de asador

Se mezclan 230 gramos de harina de arroz con igual cantidad de azúcar en polvo y ocho ó diez yemas de huevo; se añade el Jerez ó vino blanco que sea necesario para dejar una masa aguada y se revuelve todo muy bien. Se toma un pichón ú otra ave igual, y después de limpio y lavado, se le quitan muy á raíz el pescuezo y los alones, se unta por dentro y por fuera con manteca, sal y especias finas molidas, se envuelve en un papel untado con manteca y ensartado en el asador se pone al fuego á cocer; cuando esté ya cocido, se le quita el papel y se deja dorar; se unta después del batido de harina y huevo, se pone otra vez á la lumbre en el asador, y conforme vaya secando, se le van dando baños alternados de manteca y otros del batido, untando uno y otro con plumas hasta que quede el ave bien cubierto, dándole el último baño de manteca y cuando ésta haya secado y esté bien dorado el pastel, se polvorea con azúcar tamizado y canela, y se sirve.

2182

Capirotada de calabacitas

Se echan las calabacitas pequeñas en agua hirviendo

con sal; se sacan cuando estén sancochadas, se rebanan y se dejan escurrir. En una cazuela untada con manteca, se pone primero una cama de jitomate asado, molido y frito, luego otra de rebanadas de calabacitas y después otra de tajadas de queso fresco; se ponen encima algunos trocitos de mantequilla, una poquita de sal y rajas de chile poblano asado y desvenado; se continúan alternando las camas de esta manera hasta concluir con una de queso; se humedecen con leche hervida y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves, cuidando de moverla constantemente para que no se quemé la capirotada. Así que esté bien cocida y haya espesado bastante, se aparta de la lumbre y se pone al vapor de una olla para que se mantenga caliente hasta la hora de servir.

2183

Lomitos rellenos

Perfectamente limpio un lomo grande, se divide en trozos de seis pulgadas de largo, los cuales se adelgazan á manera de cecina, cuidando de no romperlos. En seguida se pican carne de cerdo, jitomate, tomate, ajo, perejil, jamón, chorizo, longaniza y huevos cocidos, aceitunas y chiles en vinagre, sazonando el picadillo con sal, clavo, canela, pimienta y nuez moscada molidos; bien incorporado todo esto, se rellenan los lomitos, habiéndolos untado antes por dentro y por fuera con jugo de limón, sal y pimienta, se lian con un hilo fuerte y se ponen á cocer con medio litro de vino blanco, un poco de vinagre, el agua necesaria, tomate, jitomate, ajo y perejil picados, clavo, canela y pimienta molidos, sal, chiles verdes enteros, una ramita de tomillo y unas hojas de laurel. Luego que la carne esté acabando de cocerse, se le añade manteca requemada y bastante jitomate asado y exprimido, dejándola freir y dorar á dos fuegos suaves.

2184

Sopa de arroz con leche

La víspera de hacer esta sopa, se remoja el arroz, se pone á sancochar con un poco de agua, y luego se le añade la cantidad de leche que sea necesaria para que se cueza; estando bien cocido y enteramente seco, se aparta del fuego, se le agrega un trozo de mantequilla y la sal necesaria, y después de bien incorporados estos ingredientes se vacía el arroz en un platón y se conserva así toda la noche; al día siguiente se le mezcla queso añejo rayado, y se forman con esta pasta unas bolitas pequeñas, se cubren con pan molido, se rebozan con huevo batido y luego se fríen en manteca hasta que queden bien doradas; en seguida se colocan en la sopera y se le añade el caldillo siguiente: Se muelen jitomates asados, juntos con una ó dos cebollas tiernas, un poco de pimienta y unas yemas de huevo cocidas, después se fríe esta salsa, y

luego se le agrega caldo del puchero y un poco de perejil picado; así que esté bien sazonado el caldillo, se vierte en la soperas y se sirve inmediatamente la sopa.

2185

Filete de ternera al horno

Se limpia el filete de toda la grasa que tenga, se pica con un tenedor, se unta por todas partes con sal y manteca y se deja así toda la noche en un lugar fresco. Al día siguiente, se doran en manteca unas almendras sin mondar, y se muelen juntas con un trozo de jamón, clavo, canela, tomillo y laurel; se disuelve un poco lo molido con vinagre y agua, procurando que quede una pasta espesa, y con ella se cubre perfectamente el filete después de colocado en un platón que resista al fuego, y en seguida se mete al horno para que se cueza; cuando esté bien cocido y dorado, se saca del horno, se divide en ruedas y se sirve con ensalada de lechuga.

2186

Puré seco

Se cuecen al vapor 490 gramos de papas amarillas; en seguida se mondan, y luego se muelen con 60 gramos de queso y la sal necesaria; después de molidas se añaden tres yemas de huevo crudas y 60 gramos de mantequilla fresca; se bate muy bien esta pasta para que los ingredientes se incorporen y luego se forma con ella una bola, se coloca en un plato que resista el fuego, se unta por encima con mantequilla y se mete á cuajar al horno. Cuando el puré esté bien cuajado y dorada la superficie, se saca del horno y después de frío se sirve con el asado.

2187

Duraznos conservados

Se escogen los duraznos bien sanos y maduros, y sin mojarlos, se restregan con un ayate fino para quitarles todo el pelillo que los cubre; en seguida se dividen á lo largo en tajadas un poco gruesas. Se muele bastante azúcar muy blanca y en un bote de hoja de lata de boca ancha, y con tapadera, se pone una cama de polvo de azúcar, luego otra de rebanadas de durazno, después otra bastante gruesa de azúcar, y así se van alternando las camas hasta concluir; se tapa el bote con su misma tapadera, se suelda al rededor y se pone dentro de un caso ú olla, se le pone bastante agua, de manera que quede bien cubierto el bote y se coloca sobre el fuego, haciéndolo hervir durante tres horas sin interrupción; pasado ese tiempo se retira el bote del agua y después de frío se guarda. Preparados así los duraznos, se conservan muy bien un

año; y de la misma manera se pueden conservar peras, tejocotes, perones y membrillos; pero á los tejocotes hay necesidad primero de cocerlos y mondarlos para después prepararlos de la misma manera que se ha indicado.

2188

Gallina en caldillo de perón

Después de limpiada y cocida la gallina, se divide en cuartos y se fríe en manteca sin que se dore, se saca luego de la cazuela y en la misma grasa se fríen unos dientes de ajo limpios, que, en seguida se muelen con tres jitomates grandes asados, igual cantidad de perones cocidos y quitado el corazón y un trozo de pan frito; se fríe la salsa en manteca, se sazona con la sal necesaria y luego se le añade un poco de caldo en que se coció el ave, una copa de Jerez, trocitos de jamón magro y cebollitas chiquitas cocidas, ambas cosas, y los cuartos de gallina; se tapa la cazuela y se hace hervir suavemente el guisado hasta que esté bien sazonado. Al hervirlo se le agregan aceitunas, chiles en vinagre y alcaparras.

2189

Riñones en vino

Se limpian cuatro riñones grandes, de toda la grasa que tengan, se dividen en pequeños trozos y luego se ponen en una cazuela con agua y vinagre, dejándolos allí cuatro horas. Se fríe en manteca bastante cebolla picada muy fina, y cuando esté bien macerada en la grasa se añaden los riñones, secándolos antes con un lienzo para que no les quede nada de humedad; después que estén bien fritos, se les agregan tres cucharadas soperas de harina, poniéndola poco á poco en pequeñas cantidades y meneando continuamente el guisado para que se disuelva la harina y no se pegue.

2190

Sopa de tallarín ancho adobada

Se fríen en manteca los tallarines, y luego se les pone bastante caldo para que se cuezan sin que se desbaraten; estando cocidos, se sacan del caldo y se ponen á escurrir en un cedazo. Se desvenan igual cantidad de chiles anchos y de mulatos, se doran en manteca y después en la misma grasa se fríe chorizo; en seguida se muelen los chiles con dientes de ajo, jitomate asado y un poquito de orégano, y luego se fríe este adobo en bastante manteca, se le añade un poco de agua caliente y la sal necesaria; cuando esté bien sazonado, se pone un poco de él en una soperas, luego chorizo frito y queso rayado, y en seguida una cama de los tallarines cocidos y después más adobo; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, poniendo sobre la última bastante

queso rayado; se coloca la sopera al vapor de una olla para que se conserve caliente, y al servir la sopa se adorna con aceitunas y chiles en vinagre.

2191

Chícharos en jitomate

Se ponen á cocer los chícharos en agua con sal y un poquito de carbonato para que queden muy verdes; después de cocidos, se sacan del agua y se ponen á escurrir en un cedazo. Se asa bastante jitomate encarnado y se muele, y en seguida se pica cebolla tierna, muy fino, se fríe en poca manteca, y luego que esté bien macerada en la grasa, se añade el jitomate, perejil picado, pimienta en polvo y la sal necesaria; así que esté bien sazonado el caldillo, se agregan los chícharos, se dejan hervir un poco más y luego se apartan añadiéndoles en el acto un trozo de mantequilla fresca.

2192

Huevos estrellados y guisados

Se cuesen un trozo de jamón, otro de carne prensada y algunas bolas de chorizón; después de cocidos se pican muy fino, y en seguida se rebana cebolla tierna, se fríe en manteca, y luego se añade jitomate asado y molido, un poco de caldo del puchero y la sal necesaria; así que esté hirviendo el caldillo, se agregan las carnes picadas, clavo, pimienta y orégano todo molido, y rajas de chile poblano asado y molido. Después que esté bien sazonado el guisado, se pone la mitad de él en el platón, luego huevos estrellados en manteca, y ensima el resto del guisado.

Se sirve bastante caliente.

2193

Lengua de ternera en vino

Después de bien azotada la lengua, se pone á cocer con agua, vinagre, un poco de tinto, hojas de laurel, tomillo y mejorana, añadiéndole clavo, canela, pimienta y ajos, todo molido, y la sal necesaria; estando la lengua bien cocida se saca del caldo, se le quita la piel y se divide en ruedas. Se fríe en manteca cebolla dividida en ruedas y luego se añade jitomate asado y molido, chorizo y jamón cocidos y picados, pasas, almendras mondadas, pimienta y clavo molidos, un poco de caldo del puchero y la sal necesaria. Cuando haya hervido un poco el caldillo, se añade la lengua, se deja que se sazone, y se aparta, agregándole en seguida 25 centílitros de Jerez seco. Al servirla se adorna con aceitunas y alcaparras.

2194

Vaca borracha

Se mecha con tocino un pedazo de carne y se arregla con sal y pimienta.

Con vino blanco se empapa bien dos horas antes de ponerla al fuego.

Cuando ya esté bien empapada se pone en una marmita con una cebolla grande, un ramo de hierbas finas y media pata de ternera deshuesada, y además se le añaden clavos de especia, una taza de caldo y se le deja á poco fuego una hora.

Pasada ésta se mueven y se agregan zanahorias hechas rodajas y el vino donde estuvo la carne en remojo, dejándolo hasta que esté cocido.

Es muy conveniente que la carne no ocupe más de las tres cuartas partes de la marmita ni menos de ellas.

2195

Vaca cocida á la poulète

Cójase un puñado de perejil y cebolletas, los cuales se remogan en unos 60 gramos de manteca, fresca de vaca, cuidando que no tome color; luego se añade una cucharada de harina, se moja en una taza de caldo, se sazona con nuez moscada, sal y pimienta, dejándolo que hierva poco á poco durante diez minutos. Cuando la carne está cocida se saca y una vez fría se corta en lonjas muy finas, se limpia de tendones, cartílagos y de nuevo se mete la carne, hecha ya tajadas, en la salsa, se traba con dos yemas de huevos y se sirve.

2196

Ensalada de rábanos

Se escogen los rábanos grandes, frescos y tiernos, se mondan, se dividen en ruedas y luego se ponen á cocer en pura agua cambiándosela dos ó tres veces, según sea necesario; en la última se les pone la sal; así que estén suaves, se sacan del agua y se ponen en una sopera, añadiéndoles bastante vinagre, y se dejan así toda la noche. Al día siguiente, se sacan del vinagre, se colocan en la ensaladera y se sazonan con polvo de pimienta, sal, aceite y vinagre fuerte, adornándose por encima con alcaparras, tiras de aguacate mondado y hojas de lechuga.

2197

Guisado de carne á la casera

Póngase una libra de carne, media de cebollas picadas, un ramito de perejil, un par de ajos rotos, un polvito de pimienta, un poco de pimiento molido, una hoja de laurel,

una jícara de aceite y la sal que precise.

Todo esto en crudo y en un puchero el cual se pone á fuego lento moviéndolo á menudo para que no se pegue; una vez bien frito se le añade el agua necesaria, y á los diez minutos de hervir se ponen las patatas, las zanahorias, los nabos ú otras verduras por el estilo, pero que no pasen de dos ó tres clases.

2198

Ternera asada

Se cortan pedazos como de media libra y se ponen en una cazuela con lumbre arriba y abajo para que se asen poco á poco. Cuando esté medio asada, se fríe el filete dentro y amarrado el conjunto con un bramante para que no se salga; luego se coloca en el asador, cuidando de poner siempre al bifeck un papel engrasado con manteca fresca, se deja cocer á fuego vivo durante hora y media. Un rato antes de servirlo se despoja del papel y se va rociando con su propio jugo que cae en la salsa.

Se sirve con salsa picante, de jugo ó española.

2199

Biftecks fritos

Córtese un pedazo de filete, de regular tamaño y muy fino, se pasa por la harina y se echa en el sartén cuando el aceite está bastante caliente, sazonándolo con sal y pimienta, se vuelven á menudo para que se fríen por igual, y después de fritos se escurren. Se confecciona aparte una salsa rubia que se arregla con caldo; se fríen también unas setas con manteca fresca; se reúne todo y se deja cocer un rato, sirviéndose luego.

2200

Vaca estofada

En un puchero se ponen en crudo dos ó tres cebollas, dos ó tres clavos de especia, una cabeza de ajos entera, una hoja de laurel, un vaso de vino, una jícara de aceite, un poco de vinagre y una porción de chocolate.

Se deja á fuego lento, se pone debajo de la corbetera un papel impregnado en grasa, se sazona y se sirve.

2201

Vaca mechada

Remójese y despelléjese la carne; una vez hecho esto, se mecha muy bien con tiritas de tocino y se coloca en una cazuela con manteca caliente. Tátese la cacerola y póngase

fuego en la tapadera y se deja que se cueza lentamente la carne.

2202

Bifeck á la bohème

Cójanse 1000 gramos de queso bola bueno, un pedazo de filete grande, aplastado y fino, el cual después de mojarlo en un huevo bien batido se pasa por el queso, cuidando de que quede bien rebozado y se echa en la sartén con bastante aceite; además se echa ajo muy picado, perejil, sal y pimienta; cuando ya no desangre por arriba al apretarlo, se saca y se sirve con patatas fritas, muy finamente picadas.

2203

Lomillo de vaca asada

Se mecha un trozo de filete del mismo modo que se ha hecho con la vaca á la borracha; y se pone al horno; se envuelve con un papel impregnado de aceite para que la superficie no se reseque demasiado y se quita el papel un poco antes de estar cocido el trozo de carne. Se sirve con su jugo.

2204

Roastbeef

Se coge un pedazo de lomo de vaca, se asa al horno ó al asador, todo su aliño es la sal, la pimienta y su jugo de-sengrasado. Los ingleses lo sirven con patatas al vapor.

2205

Sopa alemana

En un litro de leche hervida y fría se deslién 150 gramos de harina, se pasa después por un tamíz de cerda y luego se le añaden 115 gramos de mantequilla, la sal necesaria y un poquito de nuez moscada en polvo; se pone en seguida la mezcla al fuego y se está meneando continuamente para que no se pegue; cuando esté tan espesa la pasta que al menearla se descubra el fondo de la vasija, entonces se aparta de la lumbre, y después de fría, se le mezclan seis yemas y cuatro claras de huevo crudas, y se sigue meneando hasta que el huevo quede bien incorporado.

Se muelen jitomates asados y yemas de huevo cocidas, se fríen en mantequilla, y luego se añade caldo colado y sal si fuere necesario; cuando comience á hervir el caldillo, se van tomando porciones de la pasta preparada, con una cuchara cafetera, y se echan á cocer en él, cuidando de quitarle toda la espuma que despida; estando ya bien sazonada la sopa, se

aparta del fuego, y al servirla se le pone por encima queso de Flandes rayado y ramitos de perejil.

Mañana daremos la receta de un guisado de lengua.

2206

Lengua de ternera mechada

Después de bien azotada la lengua se mecha con tiras de jamón magro sazonadas con ajo y pimienta molidos, y luego se pone á cocer con agua, vinagre, sal, hojas de laurel tomillo y mejorana; estando bien cocida, se le quita la piel y se divide en ruedas.

Se fríe en manteca bastante jitomate asado y molido sin reventarle las pepitas, y sin ponerle nada de agua; después de bien frito se sazona con la sal necesaria, añadiéndole un poco de aceite, vinagre y perejil picado; en seguida se agregan las rebanadas de lengua y se deja hervir un poco más el guisado hasta que esté bien sazonado y la salsa de regular consistencia; entonces se aparta del fuego, y al servirlo se le añaden aceitunas, chiles en vinagre y alcaparras.

Mañana daremos la receta de una sopa de tacos.

2207

Sopa de tacos rellena

Se cuecen en agua con sal 115 gramos de carne de cerdo picada, igual cantidad de jamón y cuatro bolas de chorizo; después de cocidas las carnes se muelen; y en seguida se fríen en manteca, cebolla, jitomate y ajo picado todo muy fino y luego se añade la carne molida, pimienta en polvo, verduras encurtidas en vinagre y la sal necesaria; estando el picadillo bien sazonado y enteramente seco, se aparta de la lumbre y con él se rellenan las tortillas que ya se tendrán fritas en manteca sin que se doren, se doblan en forma de tacos y luego se prepara el caldillo siguiente: Se fríe cebolla picada muy fino y jitomate asado y molido con clavo, canela, pimienta y un diente de ajo; luego que comience á hervir se sazona con la sal necesaria y se le añade un poco de orégano; después se pone la mitad de esta salsa en otra cazuela, encima se ponen los tacos, y luego se vierte sobre ellos la otra parte de la salsa; se coloca la cazuela sobre fuego suave para que dé un ligero hervor, y al servir la sopa se adorna con chiles y verduras ó frutas encurtidas en vinagre.

2208

Filete de ternera en vino

Se limpia perfectamente el filete de toda la grasa y nervios que tenga y luego se pone en una olla, añadiéndole media botella de aceite francés, una botella de jerez, 25 centilitros de vinagre de yema, dos docenas de cebollas lim-

pias, dos cabezas de ajo, sal, pimienta, tomillo, laurel y orégano, se tapa la olla y se deja en reposo durante 48 horas en un sitio fresco. Pasado este tiempo, se agrega un poco de agua y se coloca la olla sobre fuego moderado, haciéndola hervir hasta que la carne esté bien cocida y se haya consumido la mitad del caldillo; entonces se aparta de la lumbre, se pasa el caldo por un tamiz, se aparta un poco y el resto se echa en la carne, se le añaden tres cucharadas soperas de mostaza francesa y se vuelve á poner al fuego para que herviera suavemente hasta que esté casi consumido el caldillo; se saca en seguida la carne de la olla, se coloca en un platón y se baña con la siguiente salsa: En el caldo que se apartó, se mezclan tres yemas de huevo cocidas y molidas y un poco de jerez; se bate la salsa para que todo quede bien incorporado, y luego se vierte sobre el filete, adornándose por encima con alcaparras, aceitunas, chiles en vinagre y hojas tiernas de lechuga.

2209

Chiles rellenos fritos

Se asan los chiles poblanos, se mondan y se desvenan; en seguida se pone al fuego una cazuela con poca manteca é igual cantidad de aceite y se fríen unos dientes de ajo limpios; luego que estén dorados se sacan, y en la misma grasa se fríen los chiles sin que se doren, añadiéndoles después vinagre, sal y unas rajadas de tomillo fresco; cuando hayan dado el primer hervor, se apartan de la lumbre, se escurren muy bien y se rellenan con picadillo de carne de cerdo, ó con sardinas ó con cualquiera otro pescado escabechado, y después de rellenos y colocados en el platón se bañan con la salsa siguiente: Se asan unos jitomates maduros, se muelen sin reventar las pepitas y se fríen en aceite; luego que haya hervido un poco la salsa, se sazona con la sal necesaria, un poco de vinagre y pimienta en polvo y se vierte sobre los chiles, adornándolos por encima con cebollas cocidas y deshojadas, aceitunas, alcaparras y rabanitos.

2210

Empanadas de pescado

Se incorporan bien un kilo 380 gramos de harina flor con 460 gramos de manteca derretida y fría, una cucharada de royal, sal y el agua necesaria; se trabaja la masa hasta que esté suave, luego se dividen las porciones de cada empanada, se extiende con el palote y se rellena cada una con picadillo de pescado bacalao muy bien guisado y seco. Después de rellenas todas las empanadas, se doblan á la mitad, se untan por encima con manteca, se les repulgan los bordes, y colocadas en hojas de lata se meten al horno para que se cuezan. Después de cocidas se polvorean con azúcar tamizado antes de que se enfríen.

Si se quieren rellenar las empanadas con alguna crema ó conservilla, entonces se le pone á la masa poca sal y bastante azúcar en polvo hasta que quede de buen gusto y se hacen de igual manera que las de pescado.

2211

Galletas para té

Se mezclan 460 gramos de harina con 280 gramos de azúcar en polvo, 115 gramos de mantequilla derretida y fría, seis huevos batidos á la nieve, una taza de leche tibia, media cucharada de royal y dos cucharaditas de canela en polvo; después de bien incorporados los ingredientes, se van formando las galletas del tamaño que se quiera, untándose las manos con manteca para que no se pegue la masa; en seguida se colocan en hojas de lata bien engrasadas, se les pone en el centro una almendra ó pasa y se meten á cocer en el horno. En el momento de sacarlas del horno, se les dá una ligera rociada con Jerez y se polvorean con azúcar tamizada. Se sirven inmediatamente.

2212

Pollo en salsa de almendra

Después de limpios y bien lavados los pollos, se ponen á cocer en agua con sal y un trozo de jamón: estando cocidos se apartan de la lumbre, y en seguida se muele un puñado de almendras sin mondar, doradas en manteca, jitomates y dientes de ajo, asadas ambas cosas, pimienta, unas bolas de azafrán, un trozo de pan frito y unas yemas de huevo cocidas; después de bien molido todo esto, se fríe en manteca y luego se le añade un poco del caldo en que se cosieron los pollos, éstos, divididos en cuartos, una copa de jerez dulce y la sal necesaria; se deja hervir el guisado hasta que esté sazonado y la salsa de regular consistencia y luego se aparta. Al servirlo se le agregan aceitunas, almendras mondadas y chiles en vinagre.

2213

Torta de gallina

Después de limpia y lavada la gallina, se le quita la piel, se unta por dentro y por fuera con poca sal y se asa á la parrilla ó en el horno; estando bien asada se le quitan todos los huesos y nervios, se pica toda su carne y se muele junto con un trozo de jamón magro cocido; después de bien molido todo, se le mezclan dos ó tres huevos crudos, un trozo de mantequilla, alcaparras, aceitunas, manzanillas, un poco de vinagre, sal y pimienta en polvo; se bate un poco la pasta para que todos los ingredientes queden bien incorporados, y luego se vacía en una cazuela untada con manteca, colo-

cándola entre dos fuegos suaves. Cuando haya cuajado la torta se aparta de la lumbre, se deja enfriar un poco, se saca de la cazuela y se coloca en un platón sobre hojas de lechuga adornándose por encima con chiles en vinagre y perejil picado.

2214

Salsa de la jardinera

Se mondan y ponen á cocer nabos, zanahorias y betabel; todo aparte, y chícharos de los más grandes, después de cocidas y frías las tres primeras legumbres, se sacan de ellas unas bolitas pequeñas con un torneador (molde á propósito) y se ponen separadas; en seguida se pone al fuego una cazuela con mantequilla, y luego que esté derretida, se añade la cantidad de leche hervida que sea necesaria y una poca de harina disuelta en la misma leche; se deja hervir la salsa hasta que esté de punto, meneándola continuamente para que no se queme, y en seguida se agregan las bolitas de nabo y de zanahoria; los chícharos y la sal necesaria. Estando bien sazonada la salsa, se aparta del fuego y se le añade un poco de mantequilla cruda y pimienta en polvo. Al llevarla á la mesa se ponen por encima las bolitas de betabel.

Con esta salsa se sirven los asados ó pescados frescos.

2215

Torta de maíz

Se mezcla un kilo 380 gramos de harina de maíz con 820 gramos de almendra mondada y molida, ocho yemas de huevos, 300 gramos de mantequilla derretida y fría, 460 gramos de azúcar en polvo, 100 gramos de pasas, ocho cucharadas de agua de azahar y algunos trocitos de acitrón. Después de bien mezclados todos estos ingredientes, se añade, en pequeñas dosis, la cantidad de agua tibia ó leche hervida que sea necesaria para formar una pasta suave; se bate la masa con una palita de madera hasta que esponje un poco, y luego se vacía en el molde untado con mantequilla, haciéndose cocer entre dos fuegos suaves. Para reconocer si está bien cocida la torta, se inclina el molde por todos lados y si despega fácilmente, está ya de punto; entonces se aparta del fuego, se deja enfriar un poco y luego se saca del molde, se coloca en el platón y se adorna con piñones y pasas.

2216

Ensalada de cebolla para servir los asados

Se escogen las cebollas grandes y tiernas, se dividen en cuatro partes y se ponen en una sopera con bastante jugo de limón, de manera que queden bien cubiertas, añadiéndoles

orégano y pimienta en polvo, un trocito de gengibre, un poco de tomillo y sal; se tapa la sopera y se coloca en un lugar fresco, dejándola así durante cuatro días. Pasado ese tiempo, se sacan las cebollas, se deshojan, se colocan en el platón y se sazonan con aceite frances, vinagre, pimienta en polvo, orégano y queso añejo rayado, adornándose por encima con aceitunas, chiles en vinagre, alcaparras, tiras de aguacate mondado y rabanitos.

2217

Albóndigas de pescado y papa

Se cuecen las papas al vapor, se mondan y se pasan por un tamiz de cerda; en seguida se pica muy fino un trozo de pescado, bacalao desalado y cocido, se mezcla con las papas, y luego se añade un poco de mantequilla, perejil y cebolla picados, sal y pimienta en polvo y yemas de huevo crudas; se bate muy bien la pasta para que todo quede bien incorporado, y luego se van formando con ella las albóndigas de un tamaño regular, se rebozan con clara de huevo batida, se polvorean con harina y se frien en manteca; después de doradas se sacan de la grasa, se colocan en el platón y se bañan con salsa de chile ó de jitomate, ó se sirven secas con ensalada de lechuga.

2218

Calabacitas en adobo

Se desvenan unos chiles anchos, se remojan en agua caliente y luego se muelen con ajos asados, muy poco orégano é igual cantidad de cominos; se deslíe el adobo con vinagre fuerte, se sazona con sal necesaria y se le añade cebolla tierna picada muy fino. Se acomodan en el platón las calabacitas chiquitas, ya cocidas, se bañan con el adobo preparado y se adornan por encima con queso rayado, orégano en polvo, tiras de aguacate mondado, chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras desaladas.

2219

Salsa de huevo

Se muelen doce yemas de huevo cocidas, se ponen en una cazuela y se baten con tenedor de madera añadiéndoles poco á poco doce centilitros de aceite francés; después que esté bien incorporado el aceite, se agregan dos cucharadas de chiles piquines ligeramente tostados y una cucharada cafetera de azafrán, ambas cosas molidas, un vaso de vinagre fuerte y sin color, sal y pimienta en polvo. Estando todo bien mezclado, se pasa por un tamiz de alambre blanco ó por un lienzo algo abierto que es mejor, y en seguida se pone la salsa sobre fuego moderado para que se sazone; luego que haya

tomado regular consistencia se aparta de la lumbre y se sirve.

Con esta salsa se sirven los pescados frescos rellenos y las piezas frias.

2220

Lengua de ternera mechada

Después de cocida la lengua y picada, se mezcla con tiras de jamón cocido y se divide en ruedas; en seguida se unta una cazuela con muy poca manteca y se coloca una cama de rebanadas de lengua, después otra de cebollitas cocidas y deshojadas, tiras de jamón y chorizo cocido, almendras mondadas y pasas, añadiendo un poquito de canela y pimienta molidos y la sal necesaria; de esta manera se van alternando las capas hasta concluir, procurando que la última sea de cebolla; después se baña la lengua con jugo de jitomate asado, molido y colado, y mezclado con una poca de harina dorada, manteca, una copa de vino de Parras y un poco de caldo ó agua caliente; se agrega por encima alcaparras y perejil picado; se pone luego la cazuela entre dos fuegos suaves, y luego se hace hervir hasta que el caldillo esté bien sazonado y un poco espeso.

2221

Lengua de ternera en vino

Después de bien golpeada la lengua, se pone á sancochar en agua con sal y vinagre; en seguida se le quita la piel, se mecha con trocitos de jamón magro y se coloca en una cacerola fondeada con tajadas delgadas de jamón gordo, se agregan cebollas y zanahorias divididas en trocitos pequeños, perejil, laurel, pimienta en polvo y sal; se humedece la vianda con un vaso de jerez y bastante caldo y se cubre con otras tajadas de jamón gordo, poniendo la cacerola á fuego suave y cubriéndola con un comal con bastante lumbre. Al cabo de seis horas de cocimiento, y cuando ya el caldillo se haya secado, se aparta la cacerola del fuego, se divide la lengua á lo largo y se sirve con alguna salsa picante.

2222

Pollos estofados en vino

Se limpian tres pollos, se dividen en cuartos y se echan en una olla, añadiéndoles medio litro de jerez, igual cantidad de vinagre corriente, un litro de agua, unas rebanadas de jamón magro, clavo, canela, pimienta y gengibre molidos, todo en poca cantidad, almendras mondadas, la sal necesaria y una cucharada de manteca; se tapa la olla con un trasto á propósito, cubriéndole las orillas con papel engrudado y se coloca sobre fuego moderado, haciéndola hervir suave-

mente; cuando se considere que ya están bien cocidos los pollos, se destapa la olla y se añaden chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

2223

Chuletas adobadas

Después de divididas las chuletas, se colocan en una olla y se les añade el adobo siguiente: se remojan unos chiles anchos, se desvenan y se muelen con orégano, ajo, clavo y pimienta; después de molido el chile se le agrega jugo de naranja agria, seazona con la sal necesaria y se vierte sobre las chuletas, dejándose marinar toda la noche; al día siguiente, se les añade agua, vinagre y manteca y se ponen á la lumbre; cuando estén bien cocidas, se vacían en una cazuela que se pone al fuego para que se acabe de consumir el caldillo; en seguida se colocan en platón, se les unta por encima el adobo que haya quedado y se adornan con chilitos en vinagre, ruedas de cebolla cruda desflemada en agua de sal, aceitunas y rebanadas de huevo cocido.

De la misma manera se pueden preparar las chuletas de ternera, de cerdo ó de carnero.

2224

Albóndigas de papas y bacalao

Se desalan 280 gramos de bacalao sin espinas y luego se ponen á cocer en agua con vinagre, pimienta y dientes de ajo enteros. Después de cocido se le escurre el agua, se le separan el ajo y la pimienta, se desmenuza muy fino y se le añade medio kilo de papas amarillas cocidas, mondadas y molidas, dos cucharadas soperas de mantequilla, una cucharada cafetera de pimienta en polvo, sal al gusto y dos ó tres yemas de huevo crudas. Se mezcla todo perfectamente, y luego con esta pasta se van formando las albóndigas de un tamaño regular, se bañan con huevo batido, se cubren con pan rayado y se fríen en manteca hasta que se doren, en seguida se les escurre la grasa; se colocan en un platón y se sirven con ensalado de leche ó alguna salsa picante.

2225

Sopa de pan y coles

Se divide una col en trozos y se perdiga durante media hora en agua hirviendo y luego se echa en agua fría, después se escurre y se pone á cocer en una cazuela fondeada con tajadas delgadas de jamón, añadiéndole unas cebollas, algunas zanahorias divididas en ruedas y sal necesaria; se coloca la cazuela sobre el fuego y se va agregando poco á poco el caldo que sea necesario para que quede bien cocida la col, estando bien cocida, se unta una cazuela con mantequilla, se

pone una cama de rebanadas de pan doradas en manteca y polvoreadas con queso rayado, después otra de col cocida, agregándole á ésta trocitos de jamón cocido, chorizo frito desmenuzado y polvo de pimienta: de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, se añade después un poco de caldo y se pone la cazuela sobre el fuego sumamente suave para que se conserve bien. Al servirla, se pone por encima batante queso rayado.

2226

Sopa de menudo

Después de muy bien lavado el menudo se pone á cocer en agua con sal, unos dientes de ajo y un poco de vinagre; estando bien cocido se le escurre el caldo y se divide en trocitos muy pequeños. Se fríen en manteca, cebolla y chiles verdes picados; luego que esté bien macerado el recaudo en la grasa, se añaden jitomates y uno ó dos dientes de ajo, asadas y molidas ambas cosas, y la sal necesaria; después se agrega el menudo, añadiéndole azafrán, clavo, culantro tostado y pimienta, todo molido y un poco de caldo del puchero; se deja hervir para que se sazone y quede enteramente seco y luego se aparta. Se unta con manteca una cazuela y se pone una cama de rebanadas de pan doradas en manteca, después otra del menudo guisado, polvoreando cada una con queso rayado y poca pimienta; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de pan; se baña luego con caldo de carne, se le pone por encima una poca de manteca requemada y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves. Después que esté bien sazonada la sopa, se aparta del fuego, y al servirla se adorna con ramitas de perejil y ruedas de huevo cocido.

2227

Sesos de res en caldillo de jitomate

Se echan los sesos en agua tibia para limpiarlos de las venas y la piel que los cubre; después de bien limpios, se ponen en agua hirviendo, se dejan un rato en ella y luego se echan en agua fría, añadiéndoles el jugo de dos limones, dos cebollas limpias y divididas en cuartos, un manojito de perejil, unas hojas de laurel y la sal necesaria; se pone la olla al fuego, y cuando estén bien cocidos los sesos, se sacan del agua, se enjugan con un lienzo, se fríen, y después se rebanan, se rebozan con huevo batido y se vuelven á freír; en seguida se les escurre la grasa y se echan en salsa de jitomate, ó se sirven secos polvoreados con sal y pimienta y adornados con ruedas de limón verde.

2228

Ostras marinadas

Se abren una ó dos docenas de ostras, recogiendo con

cuidado el agua que contienen, se pasa ésta á través de un lienzo, se pone al fuego para que se caliente sin hervir y luego se echan en ellas las ostras, dejándolas durante uno ó dos minutos, en seguida se sacan del agua y se escurren. En un platón que resista al fuego se pone una capa delgada de mantequilla fresca, luego las ostras bien enjugadas y sazonadas con jugo de limón y sal, después otra capa de cebollitas tiernas sancochadas y deshojadas, añadiéndoles nuez moscada y pimienta en polvo, mantequilla derretida y ramitas de perejil. Se cubre todo con pan rayado, de manera que quede una capa gruesa, se baña con más mantequilla derretida y se coloca el platón entre dos fuegos suaves. Luego que esté dorada la superficie, se retira el platón del fuego y se sirve inmediatamente el guisado, adornándolo por encima con aceitunas y alcaparras.

2229

Manitas de ternera á la parrilla

Después de bien limpias las manitas, se abren por la mitad y se ponen á cocer en agua con sal, vinagre y yerbas de olor. Cuando estén bien cocidas y frías, se les extraen todos los huesos, se untan por dentro y por fuera con manteca derretida, se sazonan con sal y pimienta en polvo y después de bien cubiertas con pan molido, se ponen á la parrilla sobre fuego moderado, cuidando de voltearlas dos ó tres veces y rociarlas cada vez con manteca derretida. Cuando están bien doradas por ambos lados, se apartan del fuego y se sirven bien calientes con ensalada de lechuga ó de papa.

2230

Torta de papa

Se cuecen al vapor doce papas grandes y amarillas, se mondan, y todavía calientes, se ponen en una olla, se les añaden un cuarto de litro de leche hervida, 125 gramos de mantequilla, sal y pimienta en polvo, se muelen las papas con un molinillo hasta que quedan bien deshechas y luego se pasa la pasta por un tamiz de cerda; en seguida se le incorporan tres huevos crudos y después, se unta con mantequilla un platón que resista el fuego, se pone encima la pasta de papa, se le añade por encima un poco de mantequilla derretida, se alisa con la hoja de un cuchillo y se mete el platón al horno. Cuando haya criado costra y esté bien dorada la superficie, se saca del horno y se deja enfriar.

Esta torta sabe muy bien tomándola con leche, pero en ese caso se suprime la pimienta.

2231

Sopa de pan para vigilia

Se desala un trozo de pescado seco y se pone á cocer con

agua, dientes de ajo enteros y un poco de vinagre: después de cocido se divide en trozos pequeños, se le quita el agua y se le separa el ajo. Se pica muy fina cebolla, jitomate, un diente de ajo y un poco de culantro verde; se fríe en poca manteca este recaudo, se sazona con sal y pimienta en polvo y después que esté bien macerado en la grasa, se aparta del fuego. Se unta con manteca una cazuela y se pone una cama de rebanadas de pan doradas en manteca, después otra de trocitos de pescado cocido, luego otra del recaudo frito, añadiéndole algunas aceitunas manzanillas, alcaparras y bastante queso añejo rayado; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de recaudo y queso; se le agrega un poco de caldo de pescado fresco y se coloca la cazuela entre dos fuegos sumamente suaves para que se sazone la sopa y no se queme. Al servirla se le ponen por encima huevos fritos.

2232

Lomo de ternera mechado y adobado

Se limpia perfectamente el lomo de toda la grasa y nervios que tenga, y en seguida se mecha con trocitos de aceituna, alcaparras y tiras de jamón magro, sazonadas con polvo de pimienta; se pone el lomo en una olla y se le añade el adobo siguiente: Se remojan y desvenan chiles anchos y mulatos y se muelen con ajo, pimienta, poco orégano, clavo y un trocito de gengibre; después de bien molido el chile se deslíe con bastante vinagre, se sazona con la sal necesaria y se vierte sobre la carne, procurando que quedé ésta bien cubierta con el líquido, se tapa la olla con una servilleta y se coloca en un lugar fresco. Pasados dos días se le añade bastante manteca y se pone al fuego haciéndola hervir hasta que la carne esté suave y el adobo regularmente espeso, entonces se aparta del fuego, se rebana el lomo, se acomoda en el platón, y después de cubierto con el adobo que haya quedado, se adorna con hojas tiernas de lechuga y chiles en vinagre.

2233

Bollos de carne

Se pican y muelen partes iguales de carne de ternera y de cerdo, y se sazona con bastante pimienta, poco clavo, canela, orégano y sal todo molido; en seguida se extiende la carne, en capa un poco gruesa sobre una servilleta mojada y exprimida, se le ponen encima papas cocidas y mondadas, verduras y chiles encurtidos en vinagre, todo picado muy fino, alcaparras, trocitos pequeños de lonja de cerdo, sal y un poco de pimienta. Se enrolla la carne á formar un bollo y luego se envuelve bastante apretado en la servilleta, se ata de las dos extremidades con un cáñamo y se echa á cocer en agua hirviendo, añadiéndole dientes de ajo machacados,

cebollas enteras, orégano fresco y sal; después de dos horas de cocimiento, se aparta la carne del agua, se deja enfriar y luego se le quita la servilleta; en seguida se dora en manteca, se divide en ruedas y se coloca en el platón sobre hojas tiernas de lechuga, sirviéndose con mostaza francesa.

2234

Chiles en frío

Se abren los chiles en crudo, y con mucho cuidado se les cortan todas las venas, procurando que no se rompan; en seguida se asan, se envuelven en un lienzo, se dejan reposar un rato y luego se mordan; se colocan después en una cazuela honda y se les añade una parte de vinagre, dos de aceite, un poco de orégano y sal y se dejan en este caldillo toda la noche; al día siguiente se sacan de él y se escurren.

Se ponen á cocer calabacitas enteras y ejotes, con la sal necesaria; después de cocidos, se dividen en ruedas las calabacitas, se pican los ejotes y se sazonan con aceite, vinagre, sal, pimienta en polvo, aceitunas, chiles en vinagre y alcázaras.

Se pican muy fino 60 gramos de lomo prensado, y se mezcla con igual cantidad de aceitunas sevillanas divididas en tiritas delgadas y una lata de sardinas deshuesadas, esca-bechadas en aceite porque el jitomate le dá muy mal gusto al guisado; se revuelven muy bien todas estas cosas, sazonándose con poca sal y pimienta en polvo, y luego con este picadillo se rellenan los chiles; después de rellenos, se acomodan en el platón y se les pone encima una capa de queso fresco, rayado, luego otra de la ensalada preparada y en seguida otra de chiles; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de ensalada; se rocían con un poco de vinagre y se adornan con hojas de lechuga y rabanitos.

2235

Torta de almendra

Después de remojado medio kilo de almendras, se mordan y se muelen humedeciendo un poco de pasta con agua de azahar al molerla, para que no se aceite, y después que esté sumamente fina la pasta, se le añade medio kilo de azúcar en polvo y cinco huevos crudos; se bate la pasta con una cuchara hasta que queden bien incorporados todos los ingredientes; en seguida se unta con mantequilla un molde circular, se polvorea con bizcocho de huevo molido, se vacía en él la pasta y se hace cocer al horno ó se coloca entre dos fuegos, procurando que la superficie quede bien dorada. Cuando la torta esté de punto, se aparta del fuego, y después de fría, se coloca en el platón y se adorna con pasas y piñones.

2236

Buñuelos de camote

Se cuecen unos camotes blancos ó amarillos, se mordan, se muelen y se pasan por un tamiz; en seguida se pesa la pasta y á cada kilo de ella se le mezclan 400 gramos de harina de trigo, 200 gramos de mantequilla derretida al vapor y cuatro ó cinco huevos; se bate la pasta con la mano y se procura dejarla bastante suave. Se pone al fuego una cazuela honda con suficiente cantidad de manteca ó mantequilla y luego que esté bien caliente, se toman porciones de la pasta con una cuchara sopera y se fríen en la manteca, dejándolas hasta que estén bien doradas, y luego se sacan de la grasa, se colocan en el platón y se bañan con almíbar clarificado y de medio punto, y se adornan con gragea encarnada.

2237

Pulpa de ternera en frío

Se mecha la pulpa con trocitos de ajo, tiras de jamón y pimientas enteras; en seguida se pone en una olla con bastante vinagre corriente, sal, pimienta, clavo y canela, todo molido, tomillo fresco y hojas de laurel; se tapa la olla y se deja así toda la noche; al día siguiente se le añade el agua necesaria y se coloca sobre fuego fuerte, haciéndola hervir hasta que la carne esté muy suave; se saca entonces del caldillo, se rebana, se fríe en aceite y se va acomodando en el platón, poniendo una cama de ella y otra de aceitunas, mezcladas con ruedas de cebolla cruda, alcázaras y hojas de laurel, sazonando cada cama con pimienta en polvo, sal, aceite y vinagre; se tapa el platón con otra vasija á propósito y se coloca en un sitio fresco. A los tres días puede tomarse, agregándole al servirla una poca de mostaza francesa.

2238

Sopa de pechuga de gallina

Se cuece la pechuga de gallina junto con un trozo de jamón magro; después de cocidas y frías las carnes, se muelen con un diente de ajo, se sazonan con sal y pimienta en polvo y se le mezclan huevos crudos, los que fueren necesarios para formar una pasta firme. Se fríe en manteca jitomate asado, cebolla (molidas ambas cosas) y perejil picado; estando bien frita la salsa, se añade caldo del mismo en que se coció la gallina, pimienta en polvo y sal; se hace hervir el caldillo y en seguida se toman porciones de la pasta preparada, se forman unas bolitas pequeñas y se echan en el caldillo para que cuajen; después que esté bien sazonada la sopa se aparta del fuego, y al servirla se le añaden dados de pan dorados en manteca.

2239

Perdigones á la inglesa

Después de limpios y lavados, se enjugan y se rellenan con un picadillo hecho con sus hígados, mantequilla, sal y pimienta; se ponen al asador envueltos en papeles enmantecados, dejándolos en él hasta que estén casi cocidos; se retiran entonces del fuego, se desenvuelven y se les pone debajo de los alones y de las piernas una poca de mantequilla con pan rayado, cebolla y perejil picados, un diente de ajo molido, sal, y polvo de pimienta y nuez moscada; se ponen en una cazuela, se les echa un vaso de vino, dos cucharadas de caldo concentrado, y se dejan hervir hasta su perfecto cocimiento, sin cubrir la cazuela para que espese pronto el caldillo; poco ántes de sacarlos de la lumbre, se les añade el zumo de dos naranjas agrias, ó de limón, y un poco de cáscara raspada de este último.

2240

Piñas cubiertas

Se escogen las piñas grandes y maduras, y con el cogollo sano y frondoso se mondan sin quitarles el cogollo; se les sacan todos los puntos negros hasta dejarlas enteramente limpias, se les da un ligero hervor en agua hirviendo, y después se sacan, se escurren y se colocan paradas en una vasija grande. Se hace almíbar clarificado y de medio punto y se vierte hirviendo sobre las piñas, procurando que sólo les cubra hasta el nacimiento del cogollo, y se dejan así toda la noche.

Al día siguiente se les quita el almíbar, se vuelve á hacer hervir para que tome otra vez el medio punto y se vuelve á echar sobre las piñas, repitiendo esta operación durante cuatro ó cinco días, hasta que el corazón de la fruta esté bien impregnado del dulce; entonces se hace nuevo almíbar clarificado con jugo de limón para que quede sumamente claro, se le deja tomar el punto de espejo y luego se colocan en él las piñas después de bien escurridas para que den un ligero hervor, se sacan en seguida y se van colocando sobre bastidores para que escurra la miel, al día siguiente se ponen al sol en el mismo bastidor, continuando esta operación hasta que se le críe á la fruta una costra azucarada, entonces se envuelven en un papel blanco y se guardan.

2241

Sopa de pan

Se rebana el pan y se fríe en mantequilla hasta que se dore; en seguida se asa jitomate, se muele y se fríe; luego se unta con mantequilla una cazuela y se pone una cama de rebanadas de pan, bañándola con un poco del jitomate frito sazonado con la sal necesaria; encima se pone otra cama de

chícharos cocidos, un poco de perejil picado, chorizo frito y ruedas de huevo cocido; así se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de chícharos; se agrega después un poco de caldo del puchero y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves para que se sazone la sopa.

2242

Pichones empapelados

Se hace una infusión ligera de orégano fresco, y en seguida se fríe en manteca bastante jitomate, cebolla y perejil, picado todo muy fino, un trozo de jamón magro desmenuzado y un poquito de tomillo; después de bien macerado el recaudo en la grasa, se sazona con la sal necesaria y se añade la infusión de orégano, un trozo de pan dorado en la manteca y molido con un poco de culantro tostado, azafrán, clavo y pimienta; se deja hervir esta fritura hasta que esté bastante espesa y luego se untan con ella por dentro y por fuera los pichones, que ya se tendrán limpios y bien lavados, se envuelven en papeles engrasados y se ponen á la parrilla, cuidando de voltearlos frecuentemente para que queden bien cocidos por ambos lados; después, se colocan en el platón y se bañan con la salsa siguiente:

Se doran en manteca unas cáscaras de almendra y se muelen juntas con un trozo de hígado cocido, clavo y canela; en seguida se pican muy fino una ó dos cebollas, se frien en manteca y luego se añade lo molido, un poco de caldo de ave y la sal necesaria, se deja hervir la salsa hasta que esté sazonada, se vierte luego sobre los pichones y se adornan éstos con aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

2243

Ensalada de verduras

Se ponen á cocer en agua con sal, chícharos, col, coliflor, papas, puntas de espárrago, nabos, zanahorias, ejotes y betabel. Después de cocidas las verduras, se mondan las que sea necesario, y se pican todas por separado; en seguida se va poniendo en la ensaladera una capa de cada una de ellas, combinando los colores para que tenga bonito aspecto la ensalada y sazonando cada cama con aceite, vinagre y pimienta en polvo. Dispuestas de esta manera las verduras, se ponen encima algunas anchoas desaladas, se baña todo con yemas de huevo cocidas, molidas y disueltas con vinagre corriente, y se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y hojas de lechuga.

2244

Chongos poblanos

Se hace almíbar clarificado y de medio punto, con un ki-

lo de azúcar; después de colado y frío se le mezclan tres yemas de huevo batidas. Se unta con bastante mantequilla una cazuela y se le pone una cama de rebanadas de bizcocho frío de huevo y luego otra de tajadas de queso fresco; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, bañando cada una con el almíbar; en la última, que ha de ser de bizcocho, se le ponen algunos trocitos de mantequilla y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves. Así que estén bien cocidos los chongos, lo que se observa volteando un poco la cazuela para ver si se ha consumido el almíbar, se aparta, y estando todavía tibios, se polvorean con canela molida y se adornan con piñones, almendras tostadas y pasas.

2245

Sopa de tortilla al vapor

Se les quita á las tortillas el pellejito, se dividen en cuarterones y se fríen en mantequilla. Se pica muy fino cebolla, jitomate, un diente de ajo y unas hojas de yerbabuena; se fríe el recaudo en manteca, sazonándolo con la sal necesaria, y después de bien macerado en la grasa, se aparta del fuego; en seguida se unta con mantequilla una cazuela y se pone una cama de cuarterones de tortilla, luego otra de recaudo frito, añadiéndole chícharos cocidos, rajas de chile verde asado y mondado, trocitos de chorizo frito y bastante queso añejo rayado; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, se le agrega después un poco de caldo de puchero y se coloca la cazuela al vapor de una olla hasta el momento de servirla.

2246

Filetes de ternera en asado

Se limpia el filete de toda la grasa y nervios que tenga, se aplana con la mano del metate hasta que quede de un centímetro de grueso, poco más o menos y se echa en una cazuela honda, añadiéndole sal, ajo y pimienta molidos y el jugo de tres limones; se tapa la cazuela y se pone en un lugar fresco, dejándola así toda la noche.

Al día siguiente se fríe la carne hasta que se dore y luego se le agrega el agua necesaria para que se cueza y un poco de aceite francés; después que esté bien cocida y con muy poco caldillo, se saca de la cazuela, se rebana y se acomoda en el platón, sobre hojas de lechuga, bañándola con la salsa que haya quedado y adornándola con ruedas de cebolla tierna desflemadas con jugo de limón, alcaparras, aceitunas y rabanitos.

2247

Pollo en vino

Después de limpio y lavado el pollo, se enjuga, se divide

en cuartos y se fríe en mantequilla; estando bien frito, se le añade una cucharada sopera de harina, para que se fría hasta que se dore, sal, pimienta en polvo, un poco de caldo ó agua, una copa grande de vino blanco, perejil picado y hongos frescos ó secos, según agraden; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que esté bien cocido el pollo y la salsa regularmente espesa; entonces se aparta de la lumbre, poco antes de servirlo, se le agrega un poco más de vino, alcaparras aceitunas y chiles en vinagre.

2248

Almejas en sus conchas

Se sacan las almejas de sus conchas y se ponen á cocer con agua, vinagre, sal y yerbas de olor: después de cocidas se sacan del agua y se sazonan con pimienta en polvo, aceite, jitomate asado y molido, cebolla y perejil picado muy fino y un poco de vinagre ó jugo de limón. Se limpian perfectamente las conchas, se untan con aceite francés, se polvorean con pan rayado y se ponen en las almejas preparadas, agregándoles alcaparras, tiritas de aceitunas y sal si les faltare.

Poco antes de llevarlas á la mesa se ponen bajo el horno de campana, bastando cinco ó seis minutos para que sazonen.

Se sirven calientes.

2249

Crema helada

Se hierve un litro de leche con un trocito de vainilla ó de canela, y se deja enfriar; en seguida se mezclan en una cacerola seis yemas de huevo, una cucharada sopera de harina de arroz, 125 gramos de azúcar en polvo y la leche hervida, poniéndola en pequeñas cantidades, y meneando sin cesar la mezcla hasta que los ingredientes queden bien incorporados; se pone luego la cacerola sobre el fuego y se hace hervir suavemente durante un cuarto de hora; después, se aparta de la lumbre, y ya fría la crema, se le incorporan seis claras de huevo batidas á la nieve y se vierte en un bote de hoja de lata, que se coloca luego entre hielo dividido en pequeños trozos. Cuando la crema empiece á congelarse, se menea con una cuchara de madera para que cuaje por completo y no se endurezca, y luego que esté de punto, se vacía en un platón redondo, se le da la forma de pirámide y se adorna con fresas mondadas y pasas.

2250

Rosquitas de mantequilla

Se lava muy bien la mantequilla con agua fría, y después se amasa con canela y azúcar en polvo muy fino, mojándose

las manos con agua helada si se calentaran, así que estén bien incorporados los ingredientes, se toman porciones de la mantequilla, se echan en la jeringa de repostería y se sacan los canutos, que se van haciendo caer sobre agua con hielo para que se endurezcan; después se sacan de allí, se forman con ellos las rosquitas y colocadas en un plato se polvorean con azúcar.

2251

Agujas de bacalao

Se echa á remojar un trozo de bacalao sin espinas, y después de bien desalado, se divide en tiras de dos centímetros de ancho y seis de largo; se ponen á cocer cuidando que no se desbaraten, y luego se pasan á un escabeche compuesto de bastante aceite, vinagre, estragón, cebolla y perejil picados, sal, pimienta y nuez moscada molidas; se dejan marinar las agujas en este escabeche durante tres ó cuatro horas, en seguida se sacan del caldillo, se revuelcan en la harina, se bañan con huevo batido, y cubiertas con pan rayado se fríen en manteca hasta que se doren; después se acomodan en el platón sobre hojas de lechuga y se sirven con mostaza francesa.

2252

Panqué de arroz

Se mezclan en una sopera 500 gramos de harina de arroz, igual cantidad de azúcar en polvo, dos cucharadas soperas de royal, algunas pasas de corinto y 250 gramos de mantequilla derretida y fría; se bate un poco la masa, y luego que esté la mantequilla bien incorporada; se le añaden diez y seis huevos batidos á la nieve y se vuelve á batir la masa, agregándole un decílitro de leche hervida y fría. Se unta con mantequilla un molde circular, se vacía en él la masa, llenándolo hasta la mitad y se pone á cocer bajo el horno de campaña. Después que esté cocido el panqué, se saca del molde y se polvorea con azúcar.

2253

Patos rellenos

Se limpian los patos y se les da un ligero hervor en pura agua; después se les cambia ésta y se les añade tallos de cebolla, ajos machacados, pimientas enteras y la sal necesaria, y se hacen hervir hasta que estén suaves. Se fríe en manteca cebolla, jitomate y perejil, todo picado, y cuando esté bien macerado el recaudo en la grasa, se añade bastante jamón cocido y dividido en pequeños trozos, chorizo desmenuzado, alcaparras, aceitunas, ruedas de huevo cocido, pimienta molida, sal, aceite y vinagre; se deja sazonar el pica-

dillo y luego se rellenan con él los patos, se cosen después con un hilo, se untan por encima con ajos, pimienta y sal molidas y disueltas en aceite y vinagre, y luego se ponen á la parrilla sobre fuego moderado; estando bien dorados, se apartan del fuego, se colocan en el platón y se bañan con la siguiente salsa: Se dora en manteca un trozo de pan, y se muele con pimienta, canela y un puñado de alcaparras; después se fríe en manteca la salsa, se le añade un poco de caldo del puchero y sal si fuese necesario y se deja hervir para que se sazone; estando un poco espesa se vierte sobre los patos y se adornan con hojas de lechuga, aceitunas y chiles en vinagre.

2254

Pollos en salsa de huevo

Se escogen los pollos tiernos, se limpian, y después de bien lavados, se dividen en raciones y se ponen durante una ó dos horas en agua con limón; en seguida se fríe en mantequilla una cucharada sopera de harina, se le añade suficiente cantidad de agua, sal, pimientas enteras, unas cebollas tiernas enteras y las raciones de pollo; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que las aves estén bien cocidas; después se sacan éstas del caldo, se fríen en mantequilla hasta que estén ligeramente doradas y se colocan en el platón. Se baten unas yemas de huevo crudas, con jugo de limón ó vinagre, pimienta en polvo y poca sal; así que estén bien incorporados los ingredientes, se añade un poco del caldo en que se cocieron las aves, calculando que quede la salsa de regular consistencia y se vierte luego sobre los pollos, adornandolos con ramitos de perejil fresco y aceitunas.

2255

Bacalao en jitomate

Se remoja y desala el bacalao y se pone á cocer en agua con un poco de vinagre; después de cocido, se le escurre el agua, se divide en trozos y se fríe en manteca.

En igual cantidad de aceite y de manteca, se fríe uno ó dos dientes de ajo picado y bastantes rajadas de chiles poblanos asados y mondados; así que esté bien macerado el recaudo en la grasa, se añade el jitomate molido, un poco de vinagre, otro poco de aceite, la sal necesaria y los trozos de pescado frito; se deja hervir el guisado para que se sazone y luego se aparta.

En este caldillo puede guisarse cualquier clase de pescado.

2256

Salsa de mantequilla y crema

Se pone al fuego una cazuela con un trozo de mante-

quilla fresca, ó manteca, y luego que se haya derretido, se le añade una cucharada sopera de harina de trigo; después que se haya frito sin que se dore se le agrega medio litro de crema hirviendo y se deja consumir un poco cuidando de voltearla y menearla muy seguido para que no se queme, y se le van añadiendo poco á poco otras porciones de crema hasta un litro, y cuando esté de punto, se aparta del fuego y se sazona con sal ó azúcar, según el gusto, y se sirve con cualquiera clase de aves, pescados ó legumbres preparadas á propósito.

2257

Chícharos en leche

Se cuecen los chícharos con un poco de carbonato para que queden muy verdes; después de cocidos, se ponen á escurrir, y en seguida se fríe en manteca una poca de harina, se le añade leche hervida, en cantidad suficiente para que quede de regular consistencia, y luego que esté bien cocida la salsa, se sazona con pimienta, nuez moscada y sal, molidas; se agregan después los chícharos y se dejan hervir para que se sazone. Antes de servirlos se les añade un trozo de mantequilla cruda.

2258

Bizcochitos para té

Se mezclan 460 gramos de harina flor con 200 gramos de azúcar en polvo, una cucharada sopera de royal, 90 gramos de mantequilla fresca, cuatro huevos crudos, muy poquita sal y una taza de leche hervida y fría; se trabaja la masa hasta que esté bastante suave y luego se extiende con el bolillo hasta dejarla de un centímetro de gruesa, se cortan los panecitos con un sacabocados, se untan por encima con yema de huevo, se polvorean con azúcar y se meten al horno para que se cuezan.

2259

Sesos de ternera fritos

Después de bien lavados los sesos, se ponen á cocer en agua con sal y un poco de vinagre; estando cocidos, se les quita la piel que los cubre y se pican muy fino. Se pone al fuego una cazuela con un trózo de mantequilla y se fríe en ella una anchoa, desalada, hígados de ave cocidos y perejil, picado todo muy fino; se añade un poco de caldo colado, alcázaras, sal y pimienta en polvo; se deja hervir el guisado hasta que se haya consumido casi todo el caldillo, y luego se agregan los sesos y un poco de nuez moscada molida y se retira del fuego; estando ya frío, se le mezcla un poco de mantequilla fresca, se toman porciones de él, que se revuelcan en

harina, se rebozan con huevo batido y se frien.

Se sirven con perejil frito y alguna salsa al gusto.

2260

Lomo de ternera en mantequilla

Se limpia el lomo de toda la grasa y nervios que tenga, se divide en ruedas un poco gruesas y se mecha con tiras de jamón, alcázaras y trocitos de aceituna, después se sazona con sal y pimienta en polvo, se revuelca en harina y se fríe en mantequilla, procurando que el fuego sea suave. Luego que el jugo se haya consumido y esté bién dorada la carne, se le añade un poco de agua y vinagre y se hace hervir hasta que esté suave y con muy poco caldillo, entonces se aparta del fuego, se le agrega un trozo de mantequilla y se coloca en el platón, adornandola con chiles en vinagre, hojas de lechuga y rabanitos.

2261

Jalea de mango

Se mondan los mangos, se dividen en tiras, separándole el hueso y se pone á cocer la pulpa en suficiente cantidad de agua, procurando que hierva suavemente para que no se deshaga. Cuando haya soltado bién el jugo, se echa todo en un lienzo y se cuele; el liquido que resulte se endulza al gusto con azúcar muy blanco y se pone al fuego, haciendolo hervir fuertemente para que no se requeme; luego que esté de punto, se aparta de la lumbre, se deja reposar un rato y se vacía en los moldes.

Si se quiere que la jalea quede bastante trasparente se le pone un poco de jugo de limón antes de ponerle el azúcar.

2262

Limonada de huevo

Se pone en una jarra medio litro de agua, 115 gramos de azúcar en polvo, el jugo de dos limones, una clara de huevo y un trozo de hielo; se bate todo con un molinillo hasta que forme mucha espuma y en seguida se vacía en los vasos.

Al servirla se le ponen algunas fresas.

2263

Mollejas de ternera fritas

Divididas las mollejas en trozos de un tamaño regular, se ponen en un adobo compuesto de jugo de limón, hojas de laurel, mejorana, tomillo, cebollitas chicas enteras, dientes de ajo, pimienta, sal y un poco de vinagre corriente; se dejan así toda la noche, y al día siguiente se sacan del adobo, se ba-

ñan con huevo batido, se revuelcan en pan rayado y se fríen hasta que se doren; se sacan después de la grasa, se colocan en el platón y se sirven con ensalada de cebolla ó de lechuga.

2264

Huevos rellenos para vigilia

Se ponen á cocer doce huevos hasta que estén duros; se les quita luego el cascarón, se dividen á lo largo en dos partes, se les sacan las yemas y se muelen, añadiéndoles después, un poco de mantequilla fresca, sal, pimienta en polvo, un trozo de pescado fresco, cocido y picado muy fino, perejil picado y dos huevos crudos; se amasa todo muy bien y luego se extiende una capa de este relleno en un platón que resista el fuego, habiéndole antes untado con bastante mantequilla; con el mismo picadillo se rellenan las claras cocidas, se unen las dos partes, y se colocan en el platón sobre la capa de relleno; en seguida se bañan con mantequilla derretida, se polvorean con muy poca sal y pimienta y se ponen entre dos fuegos demasiado suaves para que se doren. Se sirven con ensalada al gusto ó con salsa de jitomate.

2265

Pancita en guisado criollo

Se limpia la pancita con una poca de sal para que quede muy blanca, y después de bien lavada, se pone á cocer con bastante agua, vinagre y suficiente sal; estando cocida, se divide en trozos pequeños. Se rebana bastante cebolla y jitomate, se fríe en manteca, y cuando esté el recaudo bien macerado en la grasa se añade perejil picado, y clavo y pimienta molida, un poco del caldo en que se coció la pancita, un poco de vinagre, sal si fuere necesario, habas verdes, calabacitas chiquitas y ejotes, todo cocido y los trozos de pancita; se deja hervir el guisado hasta que esté bien sazonado y luego se aparta agregándole al servirlo, chiles en vinagre.

2266

Bagre en salsa de almendra

Después de limpio el pescado y quitada la piel se divide en raciones, se cuece y en seguida se fríe en manteca. Se muele un puñado de almendras mondadas, juntas con pimienta de Tabasco, clavo y un poquito de gengibre; después de bien molido todo, se disuelve con agua y vinagre, se pasa por un tamiz y se sazona con la sal necesaria.

Se coloca el pescado en el platón, se baña con la salsa preparada y se adorna con aceitunas y chiles en vinagre.

2267

Sopa para vigilia

Se mezcla medio kilo de harina con ocho huevos, la sal necesaria y la cantidad de leche hervida que sea suficiente para formar la masa; se trabaja ésta hasta que esté muy suave y luego se extiende con el bolillo, haciendo una tela muy delgada, de la que se cortan unas ruedas pequeñas con el saca-bocado, se rellenan con sardinas ó con cualquier otro pescado escabechado, se enrollan en forma de tacos y se fríen en manteca hasta que se doren, después se sacan de la grasa, se colocan en la sopera y se les añade el caldillo siguiente: Se muelen jitomates asados, unas cebollas, un trozo de pescado seco desalado, pimienta y nuez moscada; se fríe todo en manteca, añadiéndole agua caliente y la sal necesaria, y se deja hervir para que se sazone; después se vierte el caldillo sobre los tacos y se adornan por encima con perejil picado y chiles en vinagre.

2268

Coles guisadas

Se escogen las coles chinas, se dividen por la mitad y se ponen á cocer con sal y un trozo de jamón, después de cocidas se escurren y se pican muy fino. Se fríen en manteca unos chorizones, y luego que estén bien dorados se sacan de la grasa, y en la misma, se fríe cebolla y ajo picado y jitomate asado y molido, sazonado el recaudo con aceite, y vinagre, pimienta en polvo y la sal necesaria; se añaden en seguida las coles y el jamón dividido en tiras, y se deja hervir el guisado hasta que esté bien sazonado.

Al servirlo se le pone por encima el chorizo frito y chiles en vinagre.

2269

Robalo en tapado

Se remoja el pescado, se pone á cocer y después se divide en trozos.

Se fríen en aceite cebolla, jitomate, tomate, ajos, chiles verdes y perejil todo picado añadiendo pimienta en polvo y sal; después de bien macerado el recaudo en la grasa, se aparta de la lumbre. Se unta una cazuela con manteca y se pone una cama del recaudo frito, luego otra de trozos de pescado, en seguida otra de recaudo, y así se van alternando las camas hasta concluir, poniendo en cada cama algunas aceitunas y alcaparras; un poco del agua en que se coció el pescado, aceite, vinagre y orégano; se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves, y se hace hervir hasta que se consuma enteramente el caldillo. Al servir el guisado se añade chiles en vinagre.

2270

Panecitos americanos

Se ponen en una cazuela 230 gramos de harina, 130 gramos de azúcar en polvo y una cucharada de royal; se mezcla bien todo y luego se añaden 175 gramos de mantequilla derretida y fría, cinco yemas de huevo y una clara, pasas, almendras mondadas y tiritas de limón cubierto; se bate la masa por espacio de diez minutos y luego se le agregan otras dos yemas y siete claras batidas á la nieve. Se untan los moldes con bastante mantequilla, se vacía en ellos la masa llenándolos hasta la mitad y se meten á cocer al horno; después de cocidos los panecitos y ya fríos se rocían con Jerez mezclado con azúcar y unas gotas de limón.

2271

Tamales de maíz y almendra

Se lava el nixtamal hasta que quede muy blanco, se le quita la cabeza y se muele junto con almendras mondadas, en la proporción de 300 gramos de almendra para cada kilo de maíz; en seguida se le agrega azúcar en polvo, canela molida y manteca derretida; se bate la masa hasta que esté de punto y luego se forman los tamales en hojas verdes de elote, se les coloca una pasa en el centro, se polvorean por encima con grajea encarnada y se ponen á cocer al vapor.

2272

Robalo fresco en aceite y vinagre

Después de limpio y desespinado el pescado, se divide en raciones y se fríe en manteca, ya frito, se saca de la cazuela y en la misma grasa se fríe bastante cebolla tierna dividida en ruedas, agregándole un poco de aceite francés; estando bien macerada la cebolla en la grasa, se añade la cantidad de vinagre que sea necesaria para formar el caldillo, pimienta en polvo, sal y un poco de tomillo fresco.

Luego que comience á hervir el caldillo se añaden los trozos de pescado, se deja que dé un ligero hervor y en seguida se vacía en la pescadera. Al servirlo se adorna con perejil fresco, chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras.

2273

Patos en salsa de yemas

Después de bien limpios y lavados los patos, se ponen á cocer en agua con sal y ajos machacados. Se fríe en manteca, cebolla y perejil, picados muy fino, y antes que se doren, se añade jitomate asado y molido, con un trozo de pan dorado en la manteca y yemas de huevo cocidas, disolviendo la ma-

sa con un poco de caldo del puchero y tantito vinagre; se sazona con la sal necesaria, y luego se agregan los patos cocidos y divididos en cuartos, haciéndose hervir el guisado hasta que el caldillo esté un poco espeso; entonces se retira del fuego y se le añaden aceitunas y chilitos en vinagre.

2274

Panecitos de almendra

Se pone sobre una mesa medio kilo de harina flor y se le mezclan 230 gramos de azúcar en polvo, 8 huevos y la cantidad de agua ó leche que fuere necesaria para mojar la harina; se trabaja la masa hasta que esté muy suave, y luego se añaden 200 gramos de almendras dulces, mondadas y molidas muy fino y unas gotas de esencia de vainilla; después de bien incorporada la almendra, se extiende la masa con el bolillo, procurando que quede una tela del grueso de medio centímetro y con un saca bocado se cortan los panecitos, los que se colocan sobre hojas de lata untadas con mantequilla y se meten á cocer al horno.

2275

Lomo de ternera en asado

Se limpia el lomo de toda la grasa y nervios que tenga y se divide en ruedas muy delgadas. Se remoja y desvena un chile ancho y se muele con un diente de ajo, pimienta y tomillo; después de molido el chile, se le añade el jugo de una naranja agria y la sal necesaria. Con este adobo que deberá quedar bastante espeso, se untan las ruedas de carne y se colocan encima de una tabla, unas sobre otras, se cubren con hojas de lechuga y se les pone encima un objeto pesado para que se presen, dejándose así durante dos ó tres horas, después se pone al fuego una cazuela con manteca é igual cantidad de aceite y se fríe en ella la carne hasta que esté bien cocida y un poco dorada; entonces se aparta del fuego; se coloca en el platón sobre hojas tiernas de lechuga y se adorna con ruedas de cebolla desflemada con jugo de limón y sal, aceitunas y chiles en vinagre.

2276

Sopa de pescado

Se limpian unas cabezas de pescado bagre y se ponen á cocer con agua, vinagre, sal y unas hojas de laurel.

En igual cantidad de aceite y de manteca se fríen cebollas, jitomate, ajo, y perejil, picado todo muy fino; después de bien macerado el recaudo en la grasa, se le añade un poco de harina dorada en manteca, el agua en que se coció el pescado y orégano en polvo; estando bien sazonado el caldillo, se le agrega la carne de las cabezas de pescado, dividi-

da en trocitos y un poco de vino de Parras; se aparta luego de la lumbre, se añaden dados de pan dorado en manteca y aceite si se quiere, y se sirve inmediatamente la sopa.

2277

Cubiletes de almendra

Se remoja en agua fría medio kilo de almendra, se monda y se muele, rociándola con muy poca agua. Se baten diez huevos á la nieve, se incorporan con la pasta de almendra y se añaden 115 gramos de azúcar en polvo y una ó dos cucharadas de agua de azahar; después de bien mezclados los ingredientes, se vacía la pasta en moldes pequeños untados con bastante mantequilla y se hacen cocer en el horno ó en baño de María. Al día siguiente se sacan los cubiletes del molde, se pican por todos lados con un alambre grueso y se bañan con almíbar mezclado con Jerez y jugo de naranja y se adornan con piñones y almendras partidas.

2278

Sopa de macarrón

Se cuecen los macarrones en agua con suficiente sal, cuidando que no se desbaraten; después de cocidos, se echan en un cedazo para que se escurran. Se fríe en manteca bastante jitomate asado y molido, sazónándolo con la sal necesaria y pimienta en polvo. Se unta una cazuela con mantequilla y se pone una cama de macarrón, luego un poco de jitomate frito, encima queso de Flandes rayado, agregándole perejil picado, trocitos de mantequilla y chorizo frito muy bien desmenuzado; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de queso; se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves y se hace hervir hasta que esté bien sazonada.

2279

Piña rellena

Se escoge la piña bien madura, se le quita el cogollo, se monda, se le quitan todos los puntos negros que deja la cáscara y se le saca el corazón por la parte donde, se le desprendió el cogollo.

Con dos kilos de azúcar blanca, se hace almíbar de medio punto y se echa en él la piña, haciéndola hervir hasta que tome punto de gota, después se aparta del fuego y se guarda en un sitio fresco. Al día siguiente se le vuelve á dar otro hervor y se aparta. Se toma la mitad del almíbar que tenga la piña, se pone á la lumbre, se le mezcla un coco rayado y 100 gramos de almendra mondada y molido y se deja hervir hasta que la fruta esté bien cocida y enteramente seca, se aparta luego del fuego, y después de fría la conservilla, se rellena

con ella la piña, se coloca en el platón, se le pone el cogollo que se le quitó y se baña con el almíbar que tenía, clarificándolo antes y dándole punto de gota.

2280

Torta de coco

Se monda el coco y se raya; después se pesa, y á medio kilo de la pasta, se le mezclan 60 gramos de nueces del Brasil mondadas y molidas, doce yemas de huevo crudas y diez claras; se bate un poco de pasta para que los ingredientes queden bien incorporados, y luego se vacía en una budinera untada con bastante mantequilla; en seguida se coloca la budinera entre dos fuegos suaves para que se cueza la torta, procurando que la superficie quede bien dorada.

Se hace almíbar clarificado con un kilo de azúcar y se hace tomar el punto de gota.

Después de cocida y bien dorada la torta, se saca del molde, se deja enfriar y luego se echa en el almíbar, haciéndose hervir suavemente. Cuando la torta esté bien impregnada del dulce, se aparta del fuego, se coloca en el platón y se baña con la miel restante, adornándose con almendras mondadas y tiritas de limón cubierto.

2281

Pastelitos de mantequilla

Se ponen en una cazuela honda doce yemas de huevo, se baten como para mamón y luego se les añaden 115 gramos de mantequilla derretida al vapor, una taza de leche hervida y fría, azúcar al gusto, unas gotas de esencia de vainilla, de canela ó agua de azahar, y la cantidad de harina que fuere necesaria para formar una masa ligera, se bate todo con una palita de madera para que los ingredientes queden bien incorporados, y luego se untan unas hojas de lata con manteca, se ponen en ella porciones de la masa con una cuchara, procurando que cada pastelito quede bastante separado del otro, se le pone á cada uno, una ciruela de España en el centro y se meten al horno.

2282

Postre de almendra

En un litro de leche hervida y desnatada, se mezclan 40 gramos de arroz molido y colado, cinco yemas de huevo batidas y 200 gramos de azúcar, se bate la leche con un molinillo para que se incorporen bien las yemas y luego se pone á la lumbre, haciéndola hervir suavemente y sin dejarla de menear hasta que tome el punto, que se conoce en que echando un poquito del postre en un plato ya no se pegan;

entonces se aparta del fuego, se le añade unas gotas de esencia de limón ó de agua de azahar y 90 gramos de almendras mondadas y molidas; se bate un poco el dulce para que todo quede bien incorporado, se vacía luego en el platón, se cubre por encima con polvo de azúcar y se le pasa una pala demasiado caliente para que se acaramele al azúcar.

Se adorna con flores de naranjo.

2283

Pierna de cerdo adobada

Se limpia la pierna de cerdo de toda la grasa que tenga por encima, se mezcla con jamón y chorizo y se pone en una cazuela extendida bastante grande, agregándole clavo, canela, pimienta y ajo, todo molido, y la cantidad de vinagre que fuere necesaria para que la carne quede enteramente cubierta; se le agrega tomillo, mejorana, laurel y sal; se tapa la cazuela y se deja así durante un día; al siguiente se saca la carne del vinagre, se fríe en manteca hasta que se dore, y luego se le añade el agua necesaria para que se cueza y poca sal; cuando ya se haya secado el agua se le agrega el adobo siguiente: Se doran en manteca seis chiles anchos desvenados, se muelen, se pasan por un tamiz de cerda y se añade una copa grande de vino tinto, un poco del vinagre en que se marinó la carne y manteca caliente; se deja hervir el adobo hasta que quede bastante espeso y bien sazonado, y luego se coloca la pierna en el platón, se le unta por encima el chile y se sirve con ensalada de lechuga.

2284

Compota de durazno

Se escojen los duraznos amarillos y muy maduros, se mondan y se dividen en tajadas un poco gruesas; en seguida se hace almíbar muy puro y de medio punto, se echan en él las tajadas de durazno para que se cuezan sin que se deshagan, y luego que estén suaves, se sacan del almíbar con la espumadera, se colocan en un cazo esmaltado, se cubren con azúcar en polvo y se vuelven á poner al fuego, que deberá ser muy suave; luego que se haya acaramelado el azúcar, se sacan con mucho cuidado las tajadas de durazno, se colocan simétricamente en la compotera, se bañan con el caramelo restante y antes que se enfríen se adornan con flores de azahar ó rosas de San Juan.

2285

Conserva de peras

Se escojen las peras de regular tamaño, maduras y bien sanas y se ponen á cocer en agua con una poca de manteca; luego que ya se puedan mondar con facilidad, se apartan

del fuego, se mondan y se echan en agua tibia para que suelten toda la grasa, cambiándose la dos ó tres veces hasta que queden limpias; después se ponen en agua fría mezclada con jugo de limón; en seguida se hace almíbar clarificado y de medio punto, se echan las peras en él para que den algunos hervores y luego se apartan del fuego y se conservan en un lugar fresco. Durante dos ó tres días se repite la misma operación hasta que la fruta esté bien impregnada del dulce; después se hace almíbar nuevo muy bien clarificado, se le da punto de gota y ya fuera de la lumbre, se le mezcla un poco de jugo de piña para aromatizarlo. Se colocan las peras en el platón, se bañan con el almíbar y se clavetean con rajitas de canela.

2286

Pescado fresco en jitomate

Se limpia el pescado, se desespina y se le da un ligero hervor en agua con vinagre y sal.

Se muele bastante jitomate asado, se le añade cebolla, perejil y chiles verdes, todo picado muy fino, y se fríe en manteca; después que esté bien frito el recaudo, se le agrega una poca de harina dorada en manteca, el agua necesaria para formar el caldillo, pimienta y nuez moscada molidas, sal, el pescado dividido en raciones y un poco de tomillo fresco; se deja hervir el guisado suavemente hasta que esté bien sazonado y luego se aparta.

Poco antes de servirlo se le pone aceite y vinagre en pequeñas cantidades, y se adorna con aceitunas, alcázaras y chiles en vinagre.

2287

Torta de cerezas

Incorporados perfectamente 460 gramos de harina, taza y media de azúcar en polvo y una cucharadita de royal, se pasa la mezcla por un cedazo fino y se le añaden una taza de mantequilla derretida, igual cantidad de cerezas secas, y media taza de nata de leche cruda. Se baten anticipadamente cuatro yemas de huevo hasta que estén bastante duras, se reunen con las claras batidas á la nieve, y se adicionan poco á poco á la pasta, amasándola suavemente hasta formar una masa firme, á la que se agrega por último una cucharadita de extracto de vainilla. Se pone la torta en una hoja de lata ligeramente engrasada ó en molde forrado con papel blanco, y se hace cocer por 40 minutos al calor moderado del horno.

Entre tanto se baten á la nieve dos claras de huevo, añadiéndoles en seguida una cucharadita de jugo de limón y una taza de azúcar molida. Cuando la torta esté cocida, y en el momento de sacarla, se le pone encima el huevo y se hace secar éste, colocando la torta á la entrada del horno, á una temperatura suave.

2288

Sopa de envueltos

Se fríen en manteca unas tortillas pequeñas y muy delgadas, cuidando de que no se doren. En seguida se fríen cebolla, jitomate y frutas en vinagre, picado todo esto sumamente muy fino, añadiendo pimienta en polvo, nuez moscada rayada, sal, 115 gramos de carne de cerdo picada, igual cantidad de jamón y cuatro bolas de chorizo, cocidas y molidas todas estas carnes y un poquito de caldo; luego que el picadillo esté bien sazonado y seco, se rellenan las tortillas con él y se enrollan un poquito apretadas para que no se salga el relleno.

Se fríen después cebolla y ajo picados muy fino, jitomate asado y exprimido, doce pimientas, seis clavos y un trocito de canela, molidas todas estas especies y disueltas con un poquito de caldo, agregando un pedacito de azúcar y polvo de orégano en muy pequeña cantidad. De esta salsa se pone la mitad en la cazuela, se colocan encima los envueltos y después de cubrirlos con la otra parte de la salsa, se hace secar un poco la salsa á fuego suave y se sirve con chiles y frutas ó verduras en vinagre.

2289

Conejo en salsa de perejil

Después de limpio y lavado el conejo se divide en trozos y se fríe en partes iguales de aceite y manteca con bastante cebolla rebanada; estando bien frito se le añade agua, sal y un poco de vinagre fuerte; se cubre la cazuela y se hace hervir hasta que esté suave la carne; entonces se saca del agua, se enjuga y se vuelve á freír en puro aceite. Se perdiga un manojo de perejil fresco en agua caliente y se muele con cuatro jitomates asados, un trozo de pan dorado en la manteca, pimienta, nuez moscada, algunas alcaparras y sal; se baja la salsa con vinagre aguado y se agrega al conejo, haciéndola hervir hasta que esté bien sazonada; en seguida se aparta de la lumbre, se vacía en el platón y se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y ruedas de cebolla desflemada.

Este guisado se sirve frío.

2290

Cocada con almendra

Se hace almíbar con un kilo 380 grs. de azúcar muy blanca, se clarifica, se pasa por un lienzo y se hace hervir hasta que esté de medio punto; en seguida se le añade 575 grs. de coco rayado y molido y unas rajadas gruesas de canela; se vuelve al fuego, y cuando haya tomado la consistencia de pasta, se aparta y se le mezclan diez y seis yemas de huevo sin batir, 115 grs. de almendra molida y medio litro de natas; se vuelve

otra vez al fuego y se le deja tomar el punto de cajeta: se vacía luego en el platón, se le quita la canela y se unta la superficie con mantequilla derretida, por medio de una pluma, se pone bajo el horno de campaña para que se dore y se adorna después de fría con piñones y almendras.

2291

Refresco de fresa

Se escogen las fresas bien maduras y sanas, se les quitan las hojas y se muelen; después se pasan por un tamiz fino y el líquido que resulte se mide, mezclando medio litro del jugo de la fruta, igual cantidad de jarabe y el jugo de una naranja de china; se vuelve á pasar el líquido por el tamiz y luego se echa en la heladera, colocando ésta sobre hielo menudo y cuidando de menear el líquido de vez en cuando; luego que comience á congelarse en forma de pequeños cristales, se vacía en las copas, agregándole un poco de tinto y algunas fresas enteras.

2292

Pescado fresco en salsa de mostaza

Después de despinado el pescado, se lava y se pone á sancochar en agua con sal; luego que haya dado unos hervores y esté suave se saca, se enjuaga muy bien, cuidando que no se desbarate; se polvorea con harina por encima y se echa á freír en aceite hasta que se dore por ambos lados; en seguida se muelen unas yemas de huevo cocidas y se mezclan con el contenido de un pomo de mostaza francesa, agregándole aceite, vinagre, pimienta en polvo y sal; se bate esta salsa con una cuchara hasta que los ingredientes estén bien incorporados, y luego se baña con ella el pescado, que ya deberá estar colocado en la pescadera; se adorna con aceitunas, alcaparras y hojas de lechuga.

2293

Lomo de cerdo en vino

Se limpia el lomo de toda la grasa y nervios que tenga por encima y se unta con sal, pimienta en polvo, ajo molido y jugo de naranja agria; se pone en una cazuela honda, se le agrega un limón dividido en ruedas y se deja así toda la noche. Al día siguiente se le quita el limón, se le añade manteca requemada y se pone al fuego para que se fría hasta que quede bien dorado; en seguida se le añade el agua necesaria para que se cueza, y estando suave y enteramente seco se le agregan unas yemas de huevo cocidas y desleídas en jerez; se retira luego del fuego y se sirve con alguna ensalada.

2294

Piñate transparente

Se hace almíbar clarificado y de punto de quebrar en el agua, con dos kilos y medio de azúcar muy blanca, y luego se le añaden tres litros de jalea de tejocote muy espesa y un kilo de pulpa de cidra desamargada y rayada; se hace hervir la pasta á fuego hasta que despegue del cazo, y en seguida se le agregan dos piñas molidas y pasadas por un tamiz; cuando comienze á hervir se aparta del fuego y se deja reposar sin menearla; estando todavía tibia se vacía en los moldes y se dejan cuajar en un sitio fresco.

2295

Huevos á la crema

Se cuecen doce huevos, se mondan y se dividen en ruedas un poco gruesas; en seguida se pone sobre fuego suave una cazuela con un trozo de mantequilla ó una cucharada de manteca, seis ú ocho cebollas tiernas divididas en ruedas muy delgadas, la sal necesaria y un poco de pimienta en polvo; se hace macerar la cebolla en la grasa sin que se dore, y luego se añade una cucharada de harina y la cantidad de leche ó crema que fuere necesaria para formar la salsa; después que ha hervido ésta y está de regular consistencia se añaden las ruedas de huevo, se dejan por un momento, y antes de que hiervan se apartan del fuego.

Se sirve este guisado bastante caliente adornado con ramitos de perejil.

Si se quiere, se pueden sustituir las cebollas con pepinillos encurtidos cortados en forma de dados pequeños.

2296

Pastel de hígado

Se mezclan 230 gramos de hígado de cerdo molido, la misma cantidad de carne de lomo, picada muy fino, y otro tanto de lonja dividida en dados pequeñitos; en seguida se muelen tres cuartas partes de una torta de pan remojado, dientes de ajo, pimienta, clavo, canela, nuez moscada, orégano y macís, poniendo estas especias al gusto, una cebolla y perejil, disolviendo la masa con vinagre fuerte, la cual se mezcla con las carnes, añadiendo la sal necesaria. Estando los ingredientes bien incorporados, se pone la pasta en un molde de hoja de lata, y se hace cocer al horno. Al día siguiente se saca del molde, poniendo éste en un trasto con agua muy caliente para que despegue del molde, cuidando de no romperlo. Se sirve este pastel con ensalada de coliflor ó de lechuga.

2297

Postre de avellana y almendra

Se endulzan cuatro litros de leche hervida y fría con dos kilos de azúcar. Se remojan dos kilos de avellana y uno de almendra, se mondan y se muelen muy bien hasta que al tocar la masa no se advierta grano; se disuelve luego con una poca de la leche endulzada; se le agregan veinte yemas de huevo batidas y el resto de la leche; se pone todo en un cazo, se coloca éste sobre fuego moderado y se cuida de menear continuamente el dulce para que no se queme; luego que al menearlo se vea el fondo del cazo, se aparta de la lumbre, se vacía en el platón, y después de frío se adorna con almendras enteras y piñones.

2298

Postre de limón

Se vacían cincuenta limones, se cuecen como para conserva, se desfleman el tiempo necesario y se rayan, rayándose también una jicama grande. Se hace almíbar de punto de gota con un kilo de azúcar blanco, se le pone la pasta de limón y cincuenta y ocho gramos de almendra molida; se pone el cazo al fuego, se deja que tome el punto de pasta, se le añade un poco de agua de azahar y se aparta de la lumbre. Cuando esté un poco caliente se pone sobre rebanadas de mamón frío, las que se van colocando en el platón; se adornan con pasas y almendras, y se rocían con almíbar ligero y agua de azahar.

2299

Pollos borrachos

Se limpian y se descuartizan tres pollos y se ponen á cocer con un litro de Jerez ó Málaga, un litro de vinagre no muy fuerte y dos litros de agua; se les añade tiras de jamón, sal, clavo, canela, unas almendras tostadas, pimienta y un pedacito de gengibre, todo esto molido, y 115 gramos de manteca; se tapa la olla con una tortera, poniéndole en el borde un papel engrudado, y se pone sobre fuego suave; después de dos horas de cocimiento, se aparta la olla de la lumbre, se vacía el guisado en el platón y se adorna con tornachiles, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

Para que este guisado quede sabroso, es preciso que los pollos sean tiernos.

2300

Buñuelos rellenos

Se amasan 690 gramos de harina con tres yemas de

huevo, 230 gramos de queso fresco, igual cantidad de mantequilla, una taza de agua de tequesquite asentado, media taza de manteca derretida y una poca de sal. Después de bien amasada, se extiende sobre una mesa con el palote, y se van cortando los buñuelos con un arito ó con una taza. Se rellenan con una pasta echa con queso fresco molido, azúcar en polvo, canela, pasas, almendras y piñones; se cubre el relleno con otra tela de masa, se repulga en las orillas y se les hace en medio una ruedita con el asiento de una taza: se fríen en bastante manteca y después de bien escurridos se colocan en el platón, se bañan con almíbar ligero mezclado con vino blanco, y se les pone por encima polvo de canela, pasas, almendras y piñones.

2301

Torta de garbanzo y limón

Se cuecen sin sal 920 gramos de garbanzos, y después de bien estilados y mondados se muelen añadiendo 460 gramos de limones en conserva y azúcar al gusto; después de bien mezclados ambos ingredientes se pone la pasta al fuego y cuando tome el punto de despegar del cazo se vacía en un platón. Al día siguiente se muele la pasta, incorporando 6 yemas de huevo cocidas y se forman con ella unas pacholas delgadas. Se cubre luego una cazuela con papeles engrasados con mantequilla, se pone encima una cama de pacholas, luego otra de conservilla de coco bien seca, la cual se adorna con pasas, trocitos de limón en conserva y almendras tostadas; de esta manera se alternan las camas hasta concluir con una de pacholas. Se hace cocer y dorar la torta en el horno ó á dos fuegos suaves, y después de fría se polvorea con azúcar y canela.

2302

*Albóndigas de bizcocho
(dulce)*

Se muelen doce yemas de huevo cocidas, dos onzas de mamón frío y una onza de canela; se martajan 180 gramos de almendras limpias y se amasan con una poca de agua de azahar y ajonjolí tostado. Con esta mezcla se forman las albóndigas, que se irán acomodando en una tabla con polvo de mamón y se cubrirá después cada una de ellas con dos capas de huevo batido, friéndose en seguida y echándose últimamente en un almíbar dispuesto de este modo: clarificado como es corriente se le añade agua de azahar con pasas, almendras tostadas, ajonjolí y unos pedacitos de acitrón; cuando esté de medio punto se le echa un poco de clavo y otro de pimienta, molidas ambas cosas, y así que esté de punto se echan allí las albóndigas, dejándose otro rato sobre la lumbre. Para servir las se dejan enfriar y se les añade vino blanco.

2303

Gallina rellena

Pelada y soflamada el ave, se extraen los huesos dándole un corte por la espalda á lo largo del lomo, y se desuella ó se para la piel sin romperla, para lo cual bastará introducir la hoja de un cuchillo por los costados y junto á los huesos, sosteniendo la parte de piel que se vaya despejando con la mano izquierda, hasta que se haya conseguido extraer los huesos del cuerpo y de las patas hasta la articulación. Terminada esta operación se rellenan los huecos que quedan en la gallina con pasta ó picadillo de ave ú otro relleno apropiado, no sin agregar tocino, jamón y trufas, cortado todo en tajaditas cuadradas y sazonadas con sal, nuez moscada y un poco de jerez; se cose la incisión que se haya hecho en el lomo, empleando bramante, á fin de que no se salga el picadillo, y envuelta la gallina en una servilleta se pone á cocer en una olla grande con agua y sal, un poco de vinagre y hierbas de olor. Después de cuatro ó cinco horas de cocimiento, se aparta de la lumbre y se deja enfriar, en seguida se le quita la servilleta, se coloca en la fuente y se adorna con aceitunas, alcaparras, rabanitos y hojas de lechuga; al servirla se le pone salsa española.

2304

Postre de almendra y piña

Después de mondar perfectamente una piña, se muele muy bien. En seguida se muelen 920 grs. de almendras, de manera que les quede granito.

Se hace luego un almíbar con 930 grs. de azúcar blanca, el cual se deja hervir hasta que tomando un poco con los dedos se pegue entre ellos; entonces se le pone la piña y la almendra haciendo hervir la pasta suavemente; cuando al menearle se descubra el fondo del cazo, se aparta del fuego y después de fría se le incorporan seis yemas de huevo, que con anticipación se baten hasta que estén muy esponjadas; se vuelve la pasta al fuego haciéndola hervir para que recobre su punto primitivo, y entonces se pone en el platón y se adorna con almendras y piñones mondados.

2305

Yemitas

Se hace almíbar con 460 gramos de azúcar, que quede de punto de bola; en seguida se baten ocho yemas de huevo, agregándoles medio litro de leche hervida y fría; se mezcla esto con el almíbar fuera de la lumbre, se deja reposar un rato, se vuelve á poner al fuego añadiéndole un cuarto de litro de Jerez dulce y un trocito de vainilla. Cuando haya tomado el punto, un poco más alto que el de crema, se aparta del

fuego y se vacía en pequeñas porciones sobre obleas, dándoles la forma y tamaño de una yema cocida; se les pone en el centro una pasa de Corinto y grajea encarnada al rededor.

2306

Sopa de harina y leche

Se mezclan dos tazas pequeñas de harina, con la leche que sea necesaria para formar una especie de atole espeso que se bate mucho con una cuchara hasta que la harina quede bien disuelta; en seguida se cuela y se hace cocer á fuego suave, sin dejar de menear la pasta, que deberá quedar perfectamente cocida y bastante dura. Estando de buen punto se aparta del fuego, y después que se haya enfriado un poco, pero sin dejar de batirla, se le añaden cuatro huevos, un trozo de mantequilla, sal al gusto y polvo de nuez moscada. Luego que los ingredientes estén perfectamente incorporados, se toman porcioncitas con una cuchara chica y se van echando en un caldillo hirviendo y bien sazonado, al que se le pone dos ó tres yemas de huevo cocidas y molidas con un poquito de nuez moscada y de pimienta. Al momento de servir la sopa se le pone vino Jerez al gusto y un poco de perejil, picado muy fino.

2307

Cajeta de melón

Se hace un almíbar clarificado y de punto de cuajar en el agua, con un kilo 150 gramos de azúcar blanca (dos y media libras); luego que haya tomado este punto, se aparta del fuego, se deja enfriar y se le mezclan un kilo 840 gramos de pulpa de melón molida y cernida y 120 gramos de almendras ó nueces del Brasil mondadas y molidas. Se vuelve en seguida la pasta al fuego haciéndola hervir sin interrupción, sin dejar de menearla, hasta que se descubra el fondo del cazo.

2308

Lomo relleno

Se pican muy fino jamón, lomo de puerco y pechugas de gallina, se ponen en una cazuela con vinagre, sal, pimienta y clavo molido, unos dientes de ajo y un poco de tomillo fresco.

Al día siguiente se hace cecina un lomo de ternera y se rellena con el picadillo que se preparó, se enrolla apretándolo hasta donde sea posible, se envuelve en una manta, se lía con un cáñamo y se pone á cocer en una olla con agua, vinagre, sal, cebollas enteras, dientes de ajo y pimentas enteras.

Después de cuatro horas de cocimiento se aparta del

fuego, se deja enfriar y se desenvuelve de la manta; luego se rebana, se acomoda en el platón y se adorna con aceitunas picadas, alcaparras y rabanitos.

Para darle mejor vista á la vianda, se guarnece la orilla del platón con porcioncitas de yemas de huevo cocidas y picadas, ramitas de perejil chino y las claras del huevo también cocidas y picadas.

2309

Albóndigas secas

Se pica muy fino medio kilo de lomo de cerdo y se muele, junto con chiles anchos remojados y desvenados, un jitomate, orégano, pimienta y sal; estando todo muy bien molido, se añade una copa de vino blanco y un poco de vinagre, y se forman las albóndigas, rellenándolas con aceitunas, manzanillas y trocitos de jamón cocido, ó con pasas y almendras, y se echan á cocer en agua con sal; después de cocidas, se sacan del agua, se cubren con pan rayado, se rebozan con huevo batido y se fríen; luego que estén bien doradas, se apartan de la grasa, se colocan en el platón y se bañan con salsa de jitomate, ó se sirven secas con ensalada de lechuga.

2310

Aguacates rellenos

Se pone á cocer carne de cerdo picada, chorizón y carne prensada, y después de cocidas se muelen ligeramente; en seguida se fríe en manteca cebolla picada muy fina y jitomate asado y molido; se le añade luego la carne molida, pasas, almendras, nueces, piñones, frutas ó verduras en vinagre, picadas, pimienta en polvo y sal: se deja sazonar el picadillo y se aparta, procurando que quede bastante seco; en seguida se mondan los aguacates, se dividen en dos partes á lo largo, se les quita el hueso y se rellenan con el picadillo preparado, asegurando las dos partes con rajitas de canela para que no se abran. Dispuestos de esta manera todos los aguacates, se acomodan en el platón y se bañan con nogada ó salsa blanca de almendra.

2311

Bacalao con vino

Se divide en pequeños trozos medio kilo de bacalao; se pone á remojar y al día siguiente se lava en otra agua y se parte en trocitos muy chicos. En seguida se pone al fuego una cazuela con medio litro de aceite francés y luego que se haya requemado se doran en él seis dientes de ajo mondados, los que se sacan luego y en la misma grasa se pone el pescado bien escurrido, añadiéndole jugo de jitomate asado cuanto sea necesario para que quede bien cubierto, un poco de vi-

nagre y la sal necesaria; estando bien cocido el pescado se le añaden alcaparras, aceitunas y 25 centilitros de Jerez seco; después que haya hervido un poco se aparta del fuego, y colocado sobre el platón se adorna con chiles en vinagre.

2312

Caspiroleta de coco

Se hace almíbar clarificado y de medio punto, con uno y medio kilo de azúcar, sumamente blanca, y luego se añade igual cantidad de coco mondado y molido, dejándose hervir durante uno ó dos minutos; después se aparta del fuego, y cuando esté enteramente frío el dulce, se le incorporan diez yemas de huevo batidas y veinticinco centilitros de Jerez dulce; se vuelve á poner al fuego para que tome el punto de pasta, (que es cuando al menear se descubre el fondo del cazo); se retira en seguida de la lumbre, se le agregan dos cucharadas de agua de azahar, se vacía en el platón y se dora con un comal con lumbre. Se adorna con fresas y almendras mondadas.

2313

Sesos en frío

Después de cocidos los sesos se dividen en ruedas, se revuelcan en harina y se fríen en manteca hasta que se doren; en seguida se les pone un poco de caldo y pimienta en polvo; cuando ya estén casi secos se les agrega unas yemas de huevo cocidas, molidas y disueltas en un poquito de caldo y jugo de limón; se apartan luego de la lumbre, se vacían en el platón y se adornan con perejil picado, aceitunas y alcaparras. Se sirven con alguna ensalada.

2314

Albondigones empapelados

Se cuece carne de cerdo picada, y después se muele. Se pica cebolla, jitomate, ajo y chiles verdes; se fríe todo en manteca y luego se le añade un poquito del agua en que se coció la carne, alcaparras, pasas, almendras, perejil deshojado y sal si le faltare; estando bien sazonado el recaudo, se aparta de la lumbre y se le agrega la carne molida, aceitunas, chilitos en vinagre, trocitos de jamón cocido y huevos batidos; se vuelve á poner la cazuela al fuego para que cuaje el huevo y luego se aparta. Se engrasan unos cuadrados de papel blanco, se pone sobre cada uno una cucharada del picadillo preparado, se les da la forma de albondigones y después de envueltos en el papel se ponen á la parrilla sobre fuego sumamente suave, conservándolos á buen calor hasta el momento de llevarlos á la mesa. Se sirven con mostaza francesa.

2315

Lomo de res marinado

Se limpia el lomo de toda la grasa y los nervios, se pica muy bien con un tenedor y luego se pone en una cazuela honda, agregándole medio litro de vinagre corriente, cuatro dientes de ajo molidos, un trocito de canela, clavo y pimienta enteros, un limón verde dividido en ruedas, un puñado de orégano seco, otro de mejorana, unas hojas de laurel y sal; así arreglado el lomo, se cubre la cazuela con una torteza, se coloca en un sitio fresco y se deja marinar durante 36 horas, cuidando de voltearse tres veces al día; pasado ese tiempo se saca el lomo y se fríe en manteca hasta que se dore, luego se le agrega su mismo caldillo, pasado por un tamiz, y el agua necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que la carne esté suave y se haya consumido el caldillo; entonces se le añade un poco de tinto y se sirve inmediatamente.

2316

Jarabe de capulín

Se escogen los capulines sanos y bien maduros, se lavan muy bien para quitarles toda la tierra, se ponen en un lienzo limpio y se prensan; el jugo que resulte se mide, y para cada litro de él se ponen dos kilos de azúcar; se pone al fuego suave, se le agrega una muñequilla de canela, se espuma y se le hace tomar el punto de gota; se retira luego del fuego y después de frío se embotella.

Este jarabe es muy agradable como refresco, mezclado con agua gaseosa.

2317

Sopa italiana

Con 460 gramos de harina, un poco de mantequilla y seis huevos, se forma una pasta bien amasada, á la que se le pone un poco de agua de sal y de tequesquite asentado, ó, en su defecto, dos cucharadas de royal, que se mezclan muy bien con la harina antes de mojarla; se trabaja y golpea fuertemente y se extiende con el palote sobre la superficie de la mesa, polvoreada con una poquita de harina, haciendo que la pasta quede muy delgada, cuando más de dos líneas de espesor. Estando extendida, se polvorea por encima con harina, se enrolla sobre sí misma y se corta, formando círculos de medio milímetro de ancho, se colocan después sobre una tabla, desenvolviéndolos para que se ventilen al aire libre. Estos preparativos pueden hacerse la víspera ó una hora antes de servirse la sopa.

Estando oreados los tallarines se hacen cocer en buen caldo, sazonándolos con sal y pimienta en polvo, y poco an-



Bodegón con perico y gallo.
Oleo sobre tela.
Agustín Arrieta.
Colección particular.

tes de servirla se le añade bastante queso rayado de Parma, de Flandes ó frescal.

2318

Pulpas de carnero rellenas

Se hacen cecina muy delgada las pulpas de carnero y se untan con jugo de limón.

Se cuece carne de cerdo picada y se muele; en seguida se pica cebolla, jitomate, un diente de ajo y chile verde; se fríe todo en manteca, y después de bien macerado en la grasa, se añade la carne molida, aceitunas, chorizo desmenuzado, un poco de vinagre, una copa de jerez, pimienta en polvo y sal; se deja hervir hasta que esté bien sazonado y seco el picadillo y luego se aparta; con él se rellenan las pulpas, se les da la forma que se quiera, se cosen con un hilo, y después de untadas con manteca y jugo de limón y sazonadas con sal y pimienta, se meten al horno. Estando bien cocidas y doradas se colocan en el platón sobre hojas de lechuga y se sirven con alguna ensalada ó salsa al gusto.

2319

Postre de coco y piña

Se hace almibar clarificado con un kilo de azúcar, y luego que haya tomado el punto de gota se le mezcla un coco rayado; estando la pasta seca, se le añade litro y medio de leche hervida y desnatada y ocho yemas de huevo batidas; se deja hervir la mezcla hasta que al menearla se descubra el fondo del cazo; entonces se le agrega el jugo colado de una piña y se retira inmediatamente del fuego, se bate un poco para que se incorpore la piña y se vacía en el platón, dorándose al día siguiente.

2320

Torta de arroz y almendra

Se prepara un poco de arroz de leche, hecho con 58 grs. de arroz entero, procurando que quede bastante seco, y se mezcla con 115 grs. de almendras é igualmente cantidad de nueces, molidas ambas cosas y disueltas con muy poca leche; en seguida se baten á la nieve ocho huevos, se añaden á la pasta, y se agregan también 460 grs. de azúcar molida y un poco de canela en polvo; se bate un poco para que queden bien incorporados los ingredientes y se vacía en una budinera untada con mantequilla y se mete al horno.

Después de fría se puede bañar con almíbar ligero.

2321

Cebolla con mantequilla

Se escogen veinte cebollas de igual tamaño, y se limpian



con cuidado de manera que no se les corten muy á raíz los tallos y las coronillas; se unta con mantequilla el fondo de una cacerola y se colocan las cebollas por el lado de la coronilla de modo que la parte del tallo quede arriba; se sazonan con la sal necesaria y pimienta gorda en polvo, añadiéndoles un poquito de azúcar, una cucharada de mantequilla fresca y medio litro de agua; se cubren con una rueda de papel engrasado y se colocan sobre fuego algo fuerte, haciéndose hervir hasta que el caldillo se consuma poco más de la mitad; entonces se pone la cacerola sobre rescoldo para mantener caliente el guisado, y al servir las se colocan en el platón sobre salsa española.

2322

Pollos rellenos

Se limpian los pollos y vacían y en seguida se rellenan con sus hígados picados, jamón rayado, sal, pimienta en polvo, perejil y cebolla picados, un trozo de mantequilla y jugo de limón; después de bien mezclado todo esto y rellenos los pollos, se les atraviesan las patas, se fríen en mantequilla y luego se les cubre la pechuga con ruedas de limón, se envuelven con una tela delgada de jamón, después en papel engrasado y se ponen á la parrilla á fuego moderado para que se cuezan bien ó se meten al horno.

Para servirse, se les quita la envoltura, se bañan con mayonesa y se adornan con hojas tiernas de lechuga, rabanitos y aceitunas.

2323

Pescado bagre en escabeche

Después de fritas en aceite las raciones de bagre cocido, se ponen á cocer rebanadas de limón ó de lima con una ó dos hojas de naranjo. En una olla se pone una cama de raciones de bagre ya frío, y se le agrega una poca del agua en que se coció la lima; luego se pone otra cama de ajos sancochados y ruedas de cebolla tierna, ambas cosas fritas en aceite, añadiéndole un poco de clavo y pimienta enteros, rebanadas de lima y vinagre; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, luego se le pone bastante vinagre y sal y el aceite que fuere necesario para que se cubra la superficie; se cubre la boca de la olla con un lienzo y se coloca en un sitio fresco. Al cabo de tres ó cuatro días se puede tomar ya el pescado.

2324

Manitas de cerdo en escabeche

Limpias las manitas de cerdo, se dividen por la mitad y se ponen á cocer en suficiente cantidad de agua y sal; des-

pues de cocidas se sacan del agua y se dejan enfriar.

Se sancocha una cabeza de ajo y se monda; se rebana bastante cebolla tierna y se fríe en aceite sin que se dore, agregándole algunas hojas de laurel; después de frita y fría, se pone una cama de la misma en un pomo de vidrio de boca ancha, ó en un barrilito pequeño, añadiéndole algunos de los dientes de ajo sancochados, hojas de laurel, tomillo, mejorana, una ó dos rebanadas de limón verde y la sal necesaria; encima se coloca otra cama de las manitas cocidas y de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, rociando cada una con vinagre y procurando que la última sea de cebolla; se le pone bastante vinagre para que la vianda quede bien cubierta y luego se añade aceite francés, el suficiente para que se forme una capa de un centímetro de espesor; se cubre herméticamente la boca de la vasija y se coloca en un lugar fresco.

Después de tres días de preparado el escabeche, se puede tomar la vianda, adornándola al servirla, con aceitunas, chiles en vinagre, la cebolla encurtida y hojas de lechuga.

2325

Bizcochitos de crema

Se cascan seis huevos, separando las claras de las yemas, y echando éstas en una cazuela, se añaden 200 gramos de azúcar en polvo y una cáscara de limón verde rayada; se bate la mezcla con una cuchara de madera, durante algunos minutos y luego se agregan las claras batidas á la nieve, 100 gramos de harina flor, un decilitro de nata y media cucharadita de royal; se bate nuevamente la mezcla, y después de bien incorporados los ingredientes, se untan con mantequilla unos moldes pequeños, se vacía en ellos la masa, llenándolos hasta la mitad, se polvorean por encima con azúcar y se hacen cocer en el horno.

2326

Chiles rellenos para vigilia

Se asan los chiles poblanos, se mondan y se les quitan las venas y pepitas; luego se limpian camarones frescos, se cuecen y después se dividen en pequeños trozos. Se pican cebolla y perejil, se fríen en aceite y luego se añaden los camarones, rebanadas de huevo cocido, aceitunas, sal y pimienta en polvo; estando bien sazonado el picadillo, se aparta de la lumbre, se le agregan trocitos de aguacate y se rellenan con él los chiles; después se rebozan con huevo batido y se fríen; al sacarlos de la grasa, se les escurre muy bien la manteca, se acomodan en el platón y se sirven con ensalada ó salsa al gusto.

2327

Sopa seca de macarrones

Se fríen en mantequilla los macarrones, sin que se do-

ren, y luego se les agrega un poco de caldo para que se cuezan; luego que estén suaves se sacan y se ponen á escurrir en un cedazo. Se unta una cazuela con mantequilla, se le pone un poco de jitomate asado y molido y sazonado con sal; en seguida una cama de macarrones, encima más jitomate y chorizo frito desmenuzado y después otra de macarrones, y así se van alternando las camas hasta concluir; se cubre por encima con queso rayado, un poco de pimienta en polvo y trocitos de mantequilla y se pone entre dos fuegos suaves para que se dore la superficie. Al servirla se adorna con chiles en vinagre, un poco más de queso rayado y sardinas en jitomate.

2328

Torta de elote

Se rebanan doce elotes tiernos, se muelen y se pasan por un tamiz de cerda; por separado se muele un trozo de canela, 230 gramos de azúcar y seis u ocho bizcochos duros de huevo, y se mezcla todo con la leche de elote; en seguida se baten á la nieve seis huevos, hasta que estén muy compactos, y luego se incorporan con la mezcla anterior; después se unta una budinera con mantequilla, se vacía en ella la pasta agregándole trocitos de mantequilla fresca y algunas almendras mondadas y partidas; se cubre la budinera con un comal con lumbre y se pone sobre fuego muy suave ó se mete al horno.

2329

Filete de ternera en frío

Se limpia el filete de toda la grasa y nervios que tenga, y se mecha con trocitos de jamón magro, sazonados con ajo, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido; en seguida se envuelve en una servilleta, se sujeta de las dos extremidades y se pone á cocer en bastante agua con vinagre, sal, tomillo, laurel, mejorana y pimientas enteras; después de cuatro ó cinco horas de cocimiento, se saca del agua, se coloca sobre una mesa y se le pone encima algún objeto pesado para que se preñe. Al día siguiente se le quita la servilleta, se divide en ruedas que se colocan en el platón y se adorna con ruedas de cebolla cruda desflemada con jugo de limón, chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras y se rocía con un poco de vinagre y aceite.

2330

Pastel de arroz

Se ponen en una cazuela 260 gramos de harina de arroz, siete yemas de huevo, unas gotas de esencia de vainilla, 90 gramos de mantequilla derretida al vapor y una copa de

whisky; se bate todo con cuchara de madera, y después de bien incorporados los ingredientes se añaden siete llemas de huevo batidas con 115 gramos de azúcar en polvo, se bate de nuevo la masa, y después se vacía en un molde de hoja de lata engrasado con bastante mantequilla y se hace cocer en el horno. Antes de su perfecto cocimiento, se saca el pastel del horno, se clavetea con pasas de Corinto, se polvorea con azúcar un poco grueso y se vuelve á meter al horno para que acabe de cocerse.

2331

Puding de bizcocho

En un litro de leche hervida y fría se mezclan 58 gramos de harina de arroz, 230 de bizcocho frío de huevo, perfectamente molido; 90 gramos de pasas de Corinto, seis huevos y azúcar al gusto; se bate la pasta con cuchara de madera hasta que los ingredientes queden bien incorporados y si está muy compacta, se le añaden dos ó tres huevos más para que quede una pasta ligera; se vierte luego en el molde engrasado con bastante mantequilla y se hace cocer en el horno ó en baño de María, cubierto con un comal con lumbre para que se dore la superficie.

2332

Pollos en caldillo ligado

Se pican jamón, cuya mayor parte sea gordo, y las mollejas de los pollos, poniéndose á freír ambas cosas en manteca; se les añade después jitomate molido y bastante cebolla picada muy menuda; estando todo frito, se le pone agua suficiente, los cuartos de pollo crudos, los hígados enteros, sal, clavo, pimienta y nuez moscada, todo molido; luego que estén cocidos todos los hígados se sacan y se muelen con perejil, perdigado en agua caliente; se deslíe lo molido con vinagre y agua, añadiéndose al caldillo, que se dejará hervir hasta que haya espesado lo suficiente y estén cocidos los pollos. Al servirse se añade un poco de aceite francés y se adornan con aceitunas y chiles en vinagre.

2333

Chuletas en su jugo

Se cortan éstas cortas y gruesas, lo menos de 2 centímetros.

Después se arreglan y aplastan un poco; se colocan en frío en una cacerola con la manteca necesaria y alguna lonja de tocino.

No deben ponerse las unas sobre las otras, sino extendidas. En seguida se meten en el horno á un calor moderado,

durante 20 minutos, cubriendo la cacerola.

Pasado ese tiempo las chuletas están tiernas y muy blancas; se quita la tapa de la cacerola y se doran las chuletas por todos lados.

De este modo se obtiene el jugo de las chuletas, y si se quiere, se pueden añadir unas cucharadas de tomate y un poco de caldo del cocido.

Cuando se obtiene el jugo de las chuletas de un color dorado y gelatinoso, se extiende éste sobre ellas.

2334

Pastelitos de pescado panche

Se deshila un poco de panche cocido, se aplastan ó se deshacen algunas papas cocidas y se amasan con buena mantequilla y un polvo de pimienta. Ligada esta masa de papas con el pescado (dos partes de éste y una de papas), se le añade perejil picado, queso rallado (si es parmesano mejor), algunas yemas de huevo con la mitad de las claras correspondientes; se liga todo muy bien y se sazona con sal. Se pone manteca de cerdo en un sartén (ó aceite de comer) y estando caliente se le van echando con una cuchara pedazos de esta masa. Estando inflados y dorados se sacan y sirven con zumo de limón por encima. Estos pastelitos se hacen con cualquiera otra clase de pescado, como bacalao, etc., etc.

2335

Jitomates rellenos

Se elijen para esto los jitomates más grandes, maduros y que tengan la pulpa bastante gruesa, se les quitan las pepitas y se rellenan con carne de salchichas á la que se le mezclan ajo, perejil, cebollitas y estragón, picados muy fino; se polvorean con pan rayado y se hacen cocer á la parrilla ó bajo el horno de campaña, sazonándolos con polvo de pimienta y sal. Al momento de servirse se les pone un poco de limón y un trocito de mantequilla fresca.

Si este platillo se prepara para comida de vigilia, se sustituye el relleno de salchichas con el siguiente: perejil, pepinillos en vinagre, huevos cocidos, alcaparras y anchoas, picado todo esto muy fino y sazonado con sal, pimienta y aceite.

2336

Patos con aceitunas

Vaciados los patos, soflamados y limpios se atan y escaldan en agua hirviendo durante algunos minutos, y después de escurridos se echan á freir en tocino ó lardo derretido, hasta que hayan tomado un hermoso color. Entonces se les echa bastante caldo para que queden cubiertos, un ramito

de perejil, hierbas aromáticas, una cebolla, una zanahoria, unos granos de pimienta y sal; se deja hervir el caldo algunos minutos á fuego vivo, y luego se pone la cacerola á fuego lento, para que los patos se cuezan paulatinamente, volteándolos de vez en cuando; así que ya estén cocidos, se secan y se dejan escurrir.

Después se le agrega al caldillo un vaso de vino blanco, se deja hervir otro poco, se desengrasa, se pasa por el tamiz, se vuelve á poner á la lumbre para que espese un poco, y se liga con salsa roja ó con mantequilla amasada. Cortados los patos en trozos, se dejan recocer por algunos minutos en la salsa, y antes de llevarlos á la mesa, se les ponen bastantes aceitunas deshuesadas.

2337

Jamón en vino

Se pone á remojar el jamón por espacio de tres días, en agua fría; al cabo de este tiempo se saca y escurre perfectamente, se limpia por encima quitándole la parte negrusca y salitrosa, y envuelto en un cotence limpio se coloca en una cacerola de suficiente capacidad, poniéndose en ella partes iguales de agua y vino, cebollas enteras y limpias, zanahorias rebanadas, tomillo, laurel, mejorana, clavo y orégano.

Debe quedar el jamón bien cubierto, y se hace cocer al fuego; conforme se vaya consumiendo el líquido se va agregando más agua con vino hasta que esté blando el jamón y se pueda pasar fácilmente con una aguja.

Ya cocido el jamón se le separa con cuidado el hueso de en medio; se amarra con un hilo y por encima se le cubre con grasa, raspadura de limón verde, pan molido y hierbas finas, y se hace dorar al horno ó con fuego por encima.

2338

Torta de arroz

Se remoja y lava medio kilo de arroz entero, se pone á secar y luego se muele; en seguida se le añade un litro de leche hervida y fría, medio kilo de azúcar en polvo y seis huevos batidos á la nieve; se bate la pasta para que los ingredientes queden bien incorporados y después se vacía en un sartén untado con bastante mantequilla y polvoreado con bizcocho frío molido; se mete al horno para que cuaje ó se pone entre 2 fuegos.

Estando bien dorada la superficie, se aparta del fuego y se polvorea por encima con azúcar y canela molidos.

2339

Gorditas de maíz cacahuatintli

Se hace nixtamal con un medio litro de maíz cacahuat-

zintli lo mismo que con el común para atole, y después de cocido se lava bien hasta que se ponga muy blanco: se pone á secar, se muele después, se cierne por un tamiz y se echa en una batea ó casuela muy limpia; se mezcla con 360 gramos de mantequilla derretida, 8 gramos de canela, algo más, según el gusto de cada uno, 150 gramos de queso añejo y cuatro huevos, y se bate mucho la masa hasta que al amasar ó batir quede la cazuela limpia, entonces se añade 1 kilo ó más de azúcar en polvo, y en estando bien incorporada, se van haciendo las gorditas que se ponen á cocer sobre un comal caliente, con piedritas muy limpias de hormiguero encima para que no se peguen las gorditas, que se voltean y se levantan cuando están cocidas con unas palitas para que no se despedacen.

2340

Truchas sobre ensalada cocida

Después de limpias las truchas y divididas en raciones, se revuelcan en harina y se fríen en manteca con sal, friendose también en ella rebanadas de pan frito; sacadas de la fritura ambas cosas se ponen á freír en ella cogollos de coles cocidos y picados, que se sacan también después de fritos, entonces se pone en el platón una cama de rebanadas de pan frito, otra encima de coles picados, y sobre ella otra de las raciones de trucha, cuidando de que cada trozo quede sobre una rebanada, para que no se descompongan al repartirse en la mesa, sazonándose cada una con pimienta en polvo y zumo de naranja y adornándose con chilitos, aceitunas y alcarrones.

2341

Turrón de claras de huevo

En seis libras de azúcar hecha almíbar clarificado, se le pone un cuartillo de miel virgen; el punto del almíbar será el de que quiebre; se baja del fuego el almíbar y se deja reposar un rato para irle echando poco á poco veinte claras de huevo bien batidas, de modo que no se cuezan todas de una vez; y se van batiendo en el perol del almíbar hasta que quede muy blanco; después se vuelve á poner el perol al fuego, cuidando de menearlo con frecuencia para que no se quemé; para saber si ya está, se toma un poco con la punta de un cuchillo; y luego que se enfríe se verá si no pega, luego se baja del fuego y se vacía en lo que se quiera, echándole encima almendras y piñones limpios.

2342

Jericalla de almendra

Se hierve un litro de leche y después se le añade azúcar al

gusto, unas rajadas de canela y 60 gramos de almendra mondada y molida; se deja al fuego hasta que haya espesado un poco y en seguida se aparta; cuando esté nada más tibia se le agregan yemas de huevo batidas, las suficientes para que la leche tome un bonito color amarillo. Se unta con mantequilla una budinera esmaltada, se baña después con caramelo subido de color y un poco tibio, luego con yemas de huevo batidas y en seguida se vacía en ella la leche; se coloca la budinera en baño de María y se tapa con un comal con poca lumbre para que dore la superficie de la jericalla; luego que esté ésta de punto, se aparta del fuego, y ya fría se vacía en el platón y se adorna con almendras y piñones mondados.

2343

Pulpas de venado en frío

Se mechan las pulpas con trocitos pequeños de ajo y jamón magro, y después se ponen en una olla con bastante vinagre, clavo, canela, y pimienta molida, ramitas de tomillo, orégano fresco, hojas de laurel y sal; se tapa la olla y se deja la carne en esta marinada toda la noche. Al día siguiente, se añade el agua suficiente y se pone la olla al fuego, haciéndola hervir hasta que la carne esté suave; en seguida se rebana ésta, se fríe en aceite y se va acomodando en capas en el platón, interponiendo en cada capa aceitunas, alcarraras y chiles en vinagre, pimienta y laurel en polvo, aceite, vinagre y sal; se tapa el platón y se coloca en lugar fresco. Después de tres días se sirve la vianda.

2344

Fricandó de vaca

Se mecha una tajada de pulpa ó rueda de vaca del grueso de dos dedos con gordura de puerco, se perdiga un momento en agua hirviendo, y se pone después á cocer con caldo y yervas finas.

Estando cocida, se saca de la cacerola para desengrasar el caldillo que se cuele por un tamiz sobre otra cacerola: se deja espesar al fuego hasta que se consuma tanto que no quede casi nada, y se echa allí la carne cocida para que se alce: cuando esté por el lado de la gordura con que se mechó, se aderesa en el plato en que se ha de servir, se despega al fuego lo que quedó en la cacerola, echándole un poco de caldo colado, y un poco de caldo de la olla, y estando de buen gusto se sirve sobre el fricandó.

Este se sirve igualmente sobre achicoria, acederas ó espinacas.

2345

Lengua mechada

Después de azotada la lengua, se mecha con tiras de ja-

món, trocitos de ajo, pimienta y clavo enteros; en seguida se pone en una cazuela con aceite, vinagre, clavo, pimienta y canela molidos, tomillo, laurel y mejorana, se cubre la cazuela y se deja así por un día; al siguiente se pone á cocer con el mismo caldillo, añadiéndole agua, manteca, jitomate y ajo, asados y molidos, y cebollitas enteras y la sal necesaria, estando un poco suave la lengua, se saca del caldillo, se le quita la piel, se divide en ruedas y se vuelve á poner en el mismo caldo para que se acabe de cocer, añadiendo un poco de harina dorada en manteca; cuando esté bien cocida la lengua y el caldillo sazonado, se aparta del fuego, y al servirse se rocía con aceite y se adorna con aceitunas y chile en vinagre.

2346

Merengues comunes

Se baten mucho cuatro claras de huevo, hasta que hagan bastante espuma; se le añaden unas rayaduras de limón y tres ó cuatro cucharadas de azúcar en polvo fino, se vuelve á batir la mezcla hasta que se incorpore bien, y se va colocando en papeles, siguiendo el procedimiento de espolvorearlos por encima con azúcar tamizada, se ponen á cocer con la cobertera del horno de campaña con fuego abajo y arriba, que no sea ni muy fuerte ni muy lento. Después de cocidos, se dejan reposar y luego se juntan cada dos merengues, llenándolos con turrón de espuma.

2347

Torta de pollo

Se limpian unos pollos tiernos, se lavan muy bien por dentro, para que no les quede nada de sangre, y después de enjugados se untan por fuera y por dentro con manteca ó mantequilla, pimienta en polvo, sal y jugo de limón, y se ponen á asar á la parrilla sobre fuego moderado, cuidando de voltearlos frecuentemente para que no se doren.

Después de cocidos, se les separan todos los huesos, se pica su carne muy fino y se fríe en poca manteca, agregándole harina en cantidad suficiente para formar una masa; en seguida se aparta de la lumbre, ya fría, se le mezclan huevos á medio batir. Se unta con manteca una sartén, se polvorea con pan rayado, se vacía en ella la pasta preparada y se coloca entre dos fuegos suaves para que cuaje. Luego que esté de punto, se saca de la sartén, se acomoda en el platón y se adorna con aceitunas, chiles en vinagre y alcaparras.

2348

Sopa de macarrón

Se cuecen los macarrones en bastante agua con sal y todavía un poco duros, se apartan del fuego y se ponen á escurrir.

Se asa bastante jitomate encarnado y se muele. Se fríen en manteca algunas bolas de chorizo, se apartan después de bien fritas y en la misma grasa se fríe el jitomate, añadiéndole pimienta en polvo, un trocito de azúcar y la sal necesaria; se deja hervir para que se sazone y luego se aparta; en otra cazuela untada con mantequilla se pone una capa de macarrón, encima otra de jitomate, después bastante queso de Parma rayado, trocitos de mantequilla y un poco de chorizo frito desmenuzado; de esta manera se van alternando las capas hasta concluir, agregando en la última, que deberá ser de queso, un poco de caldo y perejil picado; se coloca la cazuela entre dos fuegos y se hace hervir suavemente para que se sazone la sopa.

Al servirla se adorna con ruedas de huevo cocido y chiles en vinagre.

2349

Genovesa

Póngase en una vasija de barro, 150 gramos (5 onzas) de harina de trigo, 210 gramos (7 onzas) de azúcar en polvo, una cucharada de agua de azahares, una copita de brandy ó ron y dos huevos.

Bátase todo muy bien, y añádanse dos huevos, y vuélvase á batir; hágase fundir 150 gramos de mantequilla "muy buena" y mézclese á la masa.

Echese la masa formando una capa de un centímetro de espesor, sobre una lata que tenga bordes levantados; hágase cocer al horno: la genovesa aumentará en espesor el doble y se dorará; sáquese del horno, vuélvase y vuélvase á meter al horno para que seque por ese lado. Córtese en bocadillos para hacer con ellos, si se quiere, pastelillos.

2350

Sopa italiana

Con 460 gramos de harina, un poco de mantequilla y seis huevos, se forma una pasta bien amasada, á la que se le pone un poco de agua de sal y tequesquite asentado, ó, en su defecto, dos cucharadas de royal, que se mezclan muy bien con la harina antes de mojarla; se trabaja y golpea fuertemente y se extiende con el palote sobre la superficie de la mesa, polvoreada con una poquita de harina, haciendo más de dos líneas de espesor.

Estando extendida, se polvorea por encima con harina, se enrolla sobre sí misma y se corta, formando círculos de medio milímetro de ancho; se colocan después sobre una tabla, desenvolviéndolos para que se ventilen al aire libre.

Estos preparativos pueden hacerse la víspera ó una hora antes de servirse la sopa.

Estando oreados los tallarines se hacen cocer en buen caldo, sazonándolos con sal y pimienta en polvo, y poco antes

de servirla se le añade bastante queso rayado de Parma, de Flandes ó frescal.

2351

Postre de camote y coco

Se muelen 460 gramos de almendra mondada, y se le mezcla igual cantidad de coco rayado y la misma de camote blanco cocido y cernido.

Se hace almibar clarificado con 2,800 gramos de azúcar y cuando esté de medio punto, se le agrega la pasta que se ha preparado y 115 gramos de natillas; se deja hervir un poco y luego se aparta del fuego; después de frío, se le incorporan 16 yemas de huevo batidas, se vuelve á poner á la lumbre y se deja que tome el punto conveniente; en seguida se vacía en el platón y se adorna con pasas y almendras.

2352

Rosquitas de yema

Con cien gramos de azúcar en polvo se baten seis yemas de huevo, añadiéndole un poco de anís entero y una pequeña cantidad de harina flor para que tome consistencia el batido; se amasa todo y se deja reposar un rato; cuando la masa está correosa, se forman las rosquitas sobre hojas de lata bien engrasadas y se cuecen en el horno; después de cocidas, se bate á la nieve una clara de huevo, se le mezcla una cucharada de azúcar en polvo y unas gotas de limón, y con este betún se adornan por encima las rosquitas y se vuelven á meter al horno para que tomen color.

2353

Pechugas de pato en escabeche

Después de limpios los patos, se les quitan las pechugas, se envuelven éstas en un lienzo fino para que no pierdan su forma y se echan á cocer en agua caliente, añadiéndole sal y pimienta en polvo; después de cocidas se les quita el lienzo y se enjugan muy bien.

Se fríen en suficiente cantidad de aceite unos dientes de ajo, se sacan de la grasa luego que estén dorados, y en la misma se añade vinagre fuerte, jugo de naranja, tomillo, laurel, mejorana y sal; cuando vaya á hervir el caldillo se aparta de la lumbre, se vacía en una olla ó barrilito, y después de frío, se ponen en él las pechugas, agregándoles granos de pimienta y dos clavos de especia; se tapa herméticamente la vasija y se coloca en un sitio fresco.

Pasados tres días, se sacan del caldillo, se colocan en el platón y se adornan con cebolla picada, aceitunas, tornachiles en vinagre, tomillo y orégano en polvo.

2354

Bocadillo de leche

Se clarifican tres libras de azúcar blanca con claras de huevo, y al estar de punto de espejo, se le echan dos cuartillos de leche de vaca, descremada, se le da el punto de hacer bolitas en el agua; se retira del fuego y se bate hasta que esté muy blanca; se echa luego en un tablero del alto que se quiera, y se corta con moldes de hoja de lata, con la figura que se quiera.

2355

Torta de elote

Se rebanan y muelen doce elotes tiernos, hasta reducirlos á pasta muy fina, á la que se le añaden en seguida 230 gramos de azúcar, seis roscas de pan de huevo, ocho gramos de canela, todo esto molido, y seis huevos batidos á la nieve, batiendo un poco la nieve para que los ingredientes queden bien incorporados.

Se vierte entonces esto en un molde engrasado con mantequilla, se le añaden 115 gramos más de ésta, dividida en trocitos y se hace cocer á dos fuegos suaves.

2356

Pollos rellenos

Se remojan chiles anchos y pasillas, se desvenan y se muelen con clavo, un diente de ajo, pimienta, jitomate asado y ajonjolí tostado y se fríe en manteca, sazonando este adobo con la sal necesaria.

Se asa lomo de cerdo, se divide después en pequeños trocitos, se echa en el adobo y se hace hervir hasta que esté bien sazonado; con este picadillo se rellenan los pollos que ya se tendrán bien limpios y enjugados, se les cose la parte por donde se rellenan, se polvorean con sal, se untan con manteca y se ponen á asar á la parrilla, cuidando de untarles por encima un poco de adobo con que se rellenan; luego que estén cocidos y dorados, se apartan del fuego, se colocan en el platón y se sirven con cogollos de lechuga.

2357

Lomo de ternera en frío

Se limpia perfectamente el lomo de toda la grasa y nervios que tenga, se le hacen algunas incisiones y se mecha con tiras de jamón magro sazonadas con ajo, pimienta, clavo, canela y sal, todo esto molido; se envuelve después en un lienzo limpio, se amarra de las dos extremidades y se pone á cocer en una olla con agua, sal, vinagre, laurel, tomillo y pi-

mientas enteras; se hace hervir sin interrupción durante cuatro horas y en seguida se saca del agua, se coloca sobre una mesa y se le pone encima algún objeto pesado para que se preñe, dejándose así toda la noche.

Al día siguiente, se rebana el lomo en ruedas, se coloca en el platón, se rocía con aceite y vinagre y se adorna con lechuga, aceitunas y rabanitos.

2358

Buñuelos de queso

Se rayan ó muelen 60 gramos de queso fresco y se mezclan con 460 gramos de harina, una cucharada sopera de levadura, un pozuelo de infusión de anís, otro de agua de tequesquite, 30 gramos de mantequilla derretida, seis yemas de huevo y la cantidad de manteca que fuere necesaria; se trabaja la masa hasta que esté muy suave, y luego se extiende con el bolillo sobre la mesa, haciendo una tela de dos milímetros de espesor; se cortan en seguida los buñuelos por medio de una carretilla, dándoles la forma y tamaño que se quiera y se fríen en bastante manteca; después de cocidos y dorados, se sacan de la grasa, se rocían con almíbar clarificado y se polvorean con gragea encarnada.

2359

Almendrado real

Después de remojado y mondado medio kilo de almendra, se muele muy bien, rociándola con agua para que no se aceite.

Se hace almíbar clarificado y de medio punto con 500 gramos de azúcar blanco, se agrega luego la almendra y se hace hervir hasta que al menear la pasta, se descubra el fondo del cazo; entonces se extiende sobre un platón y se deja enfriar.

Se deshuesan ciruelas de España y se hierven en almíbar para formar una conservilla espesa; se extiende luego ésta sobre la pasta de almendra y después se baten á la nieve unas claras de huevo, se les mezcla unas gotas de limón y un poco de almíbar muy alto de punto ó azúcar en polvo, y con este betún se cubre el dulce que se mete luego al horno para que se dore.

2360

Pichones con vino

Se limpian los pichones, y enteros se fríen en crudo; en seguida se ponen á cocer en una olla con agua, yerbas de olor y sal.

Se doran en manteca almendras sin mondar, un trozo de pan y un jitomate maduro; todo esto se muele, agregándole

dos cebollas limpias, un poquito de ajo, clavo y pimienta; después de molida la salsa, se cuele y se fríe en poca manteca, añadiéndole un poco de caldo en que se cocieron los pichones, el suficiente para que quede la salsa de regular consistencia, sal si fuere necesario y las aves.

Se deja hervir el guisado para que se sazone y ya fuera de la lumbre, se le pone una copa de Jerez y algunas aceitunas.

2361

Filete en salsa blanca

Se sazona el filete con sal y pimienta en polvo y se asa á la parrilla; en seguida se divide en ruedas un poco gruesas, se fríe en manteca ó mantequilla y se le añade una poca de harina, dejándola que se fría sin que se dore; después se le agrega el agua suficiente, pimentón en polvo, yerbas de olor y la sal necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que la carne esté bien cocida; se aparta luego de la lumbre, se pasa la salsa que haya quedado por un tamíz, se le mezclan yemas de huevo batidas, un poco de vinagre y caldo colado si la salsa estuviere muy consistente; se vuelve á poner al fuego para que se sazone, agregándole la carne, y al servirla se adorna con papas fritas y perejil picado.

2362

Pierna de carnero mechada

Se limpia la pierna de toda la grasa que tenga, se mezcla con tiras gruesas de tocino ó de jamón magro, se unta con ajo, pimienta y sal, todo molido, después con manteca, y se pone á la parrilla para que se dore por ambos lados, en seguida se coloca en una cazuela á propósito, se cubre por encima con lonjas delgadas de tocino, se le agregan zanahorias, cebollas, clavo, laurel, tomillo, sal, un poco de Jerez y el agua necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que la carne esté bien cocida; después se pasa el caldillo por un tamiz, se vuelve á poner al fuego para que se consuma un poco y luego se vierte sobre la carne.

Al servirla se adorna con hojas de lechuga y chiles en vinagre.

2363

Manjar blanco

Después de lavado y remojado el arroz, se pone á secar, se muele y se tamiza; de la harina que resulte, se mezclan 290 gramos de ella con dos litros de leche de coco ó de vaca hervida y fría y azúcar al gusto; se vacía todo en una budinera esmaltada, se pone sobre fuego moderado y se está meneando continuamente para un solo lado sin levantar la cuchara para evitar que se corte; cuando haya espesado un poco, se le

añade una cucharada de mantequilla y poco antes de que tome el punto, se le agregan dos cucharadas de agua de azahar.

Se unta con mantequilla un molde circular, se vacía en él el manjar y se deja cuajar en un lugar fresco.

2364

Pulpa de ternera guisada

Después de picada la pulpa, se muele con un diente de ajo, pimienta, sal, nuez moscada y una hoja de apio; luego se sacan en el metate unas telitas de la carne, y se fríen en manteca. En otra cazuela se pone una cama de la carne frita, luego jitomate asado y molido sin reventarle las pepitas, un poco de aceite, vinagre, pimienta en polvo y sal si fuere necesario; de esta manera se va acomodando toda la carne, encima se le pone tiras de jamón cocido y aceitunas y se hace hervir suavemente entre dos fuegos para que se sazone.

2365

Lengua de ternera en tapado

Después de cocida la lengua, se le quita la piel y se divide en ruedas muy delgadas. Se fríe en manteca cebolla rebana-da, jitomate, perejil y ajo picados, se sazona con sal, vinagre, pimienta y una hoja de laurel molidos; estando bien macerado el recaudo en la grasa, se aparta de la lumbre, y en otra cazuela, se pone una cama de recaudo, luego otra de lengua, agregándole algunas aceitunas y alcaparras; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de recaudo: se polvorea por encima con pan rayado y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves para que se sazone el guisado.

2366

Salsa para carnes

Se pone sobre fuego moderado una cacerola con 115 gramos de mantequilla y se fríe en ella una cucharada sopera de harina, dejándola tan subida de color como se quiera, y en seguida se le añade medio litro de caldo colado, una cucharada de vinagre, otra de Oporto, una ó dos de mostaza francesa y la sal necesaria; se deja hervir lentamente la salsa hasta que espese un poco y luego se le añade perejil picado muy fino, trocitos de coliflor y pepinillos encurtidos; se aparta inmediatamente de la lumbre y se vierte sobre el asado ó se sirve aparte.

2367

Liebre en vino

Después de limpia y lavada la liebre, se divide en raciones regulares y se revuelca en harina. Se fríen en manteca dos cucharadas de harina y luego que esté dorada, se agregan 125 gramos de tocino dividido en pequeños trozos y las raciones de liebre, dejándolas hasta que estén bien doradas; en seguida se le agrega un litro de tinto, el agua suficiente, un cuarto de litro de vinagre, dos cucharadas de alcaparras, cebollas tiernas limpias, un puñado de setas y la sal necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado. Estando bien cocida la carne, se aparta del fuego, se coloca en el platón, y después de bañada con la salsa que haya quedado, se rocía con un poco de vino y se adorna con chiles en vinagre y aceitunas.

2368

Bollos de crema

Se ponen en una cazuela ó sopera 690 gramos de harina, dos cucharaditas de royal, un poquito de sal y cuatro huevos batidos á la nieve; se bate un poco la harina para que se incorpore el huevo y luego se agregan 100 gramos de mantequilla derretida al vapor, un cuarto de litro de crema y una taza de miel ó 250 gramos de azúcar en polvo; se vuelve á batir la masa hasta que los ingredientes queden bien unidos; se vacía en moldes pequeños engrasados con mantequilla, llenándolos hasta la mitad, y se meten á cocer al horno, bastando ocho ó diez minutos para su perfecto cocimiento.

Después que se sacan los bollos del molde se polvorean con azúcar un poco gruesa.

2369

Sopa de pan y huevo

Se rebana el pan en tajadas un poco gruesas, se ponen extendidas en un platón, se bañan con huevo batido y se dejan un rato para que se empapen bien; en seguida se fríen en manteca hasta que se doren y luego se acomodan en la sopera.

Se muele jitomate asado, unas almendras doradas en manteca y una ó dos yemas de huevos cocidas; se fríe todo en manteca y después se le añade el caldo necesario, sal y un poco de Jerez y se deja hervir hasta que esté bien sazonado.

Poco antes de llevar la sopa á la mesa, se vierte el caldillo bastante caliente sobre las rebanadas de pan y se le agrega un poco de perejil picado.

2370

Crema de azahar

Se hierve un litro de leche con 150 gramos de azúcar y la corteza de un limón verde dividida en pequeños trozos; después se cuele y se deja enfriar. Se ponen en una budinera doce huevos, se batan un poco, y en seguida se va echando la leche poco á poco, agregándole dos cucharadas de agua de azahar, y sin dejar de batir hasta que todo quede bien incorporado; en seguida se coloca la budinera en baño de María, se hace hervir hasta que la crema esté de punto y luego se vacía esta en copitas ó tazas pequeñas y se cubre la superficie con caramelo de muy bajo color.

2371

Torta de cuajada

Después de cuajada la leche, se echa en una servilleta y se aprieta fuertemente para extraerle todo el suero, de manera que quede enteramente seca; en seguida se pesa, y para medio kilo de cuajada, se agrega igual cantidad de azúcar en polvo, 100 gramos de mantequilla muy fresca, dos cucharadas de agua de azahar, siete huevos y una copa de vino de Madera, se bate esta masa hasta que todo quede bien incorporado y luego se vacía en un molde engrasado con mantequilla y polvoreado con bizcocho duro de huevo y se pone entre dos fuegos ó se mete á cocer al horno.

Cuando esté de punto, se saca del molde, y colocada en el platón se adorna por encima la torta con gragea gruesa encarnada, formándole en el centro una estrella, y á los lados se clavetea con pasas y almendras.

2372

Pargo relleno

Se limpia el pescado, se le cortan las aletas y la cola, se abre á lo largo del vientre y se desespina con cuidado sin cortar la piel del lomo; en seguida se fríe en aceite francés, cebolla, ajo y perejil picados, y luego que esté macerado el recaudo en la grasa, se le ponen camarones cocidos y limpios, sardinas sin espinas, anchoas, alcaparras, aceitunas deshuesadas y pepinos encurtidos, todo esto picado groseramente, agregándole almendras mondadas, sal, pimienta en polvo y un poco de vinagre; después de bien sazonado este picadillo, se aparta del fuego, se deja enfriar y con él se rellena el pescado, se cose con un hilo y se echa á cocer en agua con vinagre, yerbas de olor, vino Jerez y sal; luego que esté cocido, se saca del agua, se coloca en el platón y se baña con mayonesa, adornándolo alrededor con hojas de lechuga.

2373

Croquetas de carne

Se pone á cocer carne de ternera ó de cerdo, picada; después de cocida se muele con pimienta y poco macís; en seguida se fríe en manteca una cucharada de harina, y luego que esté dorada, se agregan un jitomate y cebolla molidos en crudo, sal, la carne molida y un trocito de jamón magro picado finamente; se deja hervir esta especie de pasta hasta que esté bien sazonada, se aparta del fuego, y después de fría, se toman porciones de ella con una cuchara sopera, se bañan con huevo batido, se revuelcan en pan rayado y se fríen en manteca dejándolas dorar.

Se guisan en salsa de jitomate ó se sirven secas con ensalada de lechuga.

De la misma manera se pueden preparar las croquetas con carne de pescado seco, de pollo ó de cualquiera otra ave.

2374

Bizcochitos de leche

Se pone al fuego un cazo con un litro de leche, una cucharada de mantequilla y poca sal; luego que comience á hervir se le polvorea poco á poco harina de trigo, la cantidad que sea necesaria para formar una pasta algo dura; después de bien cocida, se aparta del fuego y se está meneando hasta que se enfríe; en seguida se le añaden seis huevos crudos sin batir, 230 gramos de azúcar molida y cernida y manteca ó mantequilla, la suficiente para que la pasta se suavice, y se sigue batiendo la pasta hasta que todo quede bien incorporado. Se untan con manteca unas hojas de lata, se ponen en ellas porciones pequeñas de la pasta para que los bizcochitos queden de buen tamaño y se meten á cocer al horno; luego que estén bien cocidos, se les unta por encima almíbar alto de punto y se vuelven á meter al horno para que se doren.

2375

Sopa de jericalla

Se cuele medio litro de caldo del puchero bien sazonado, se le añaden siete yemas de huevo crudas, un poco más de sal y pimienta en polvo y se bate con el molinillo hasta que el huevo quede bien disuelto; en seguida se unta con manteca un molde circular, se vacía en él el caldo y se hace cocer en baño de María, poniéndole encima un comal con poca lumbré. Luego que esté bien cocida la jericalla, se aparta de la lumbré, y después de fría se saca del molde.

Se asan jitomates encarnados y se muelen con unas almendras doradas en manteca y una cebolla cruda; se fríe todo en manteca ó mantequilla, se le agrega suficiente caldo y

la sal necesaria y se deja hervir hasta que esté bien sazonado.

Pero antes de servir la sopa se divide la jericalla en cuadritos pequeños, se colocan en la sopera y se vierte sobre ellos el caldillo bastante caliente.

2376

Truchas en salsa blanca

Se vacían y limpian las truchas, se lavan muy bien y se echan por una ó dos horas en agua de sal, después se sacan del agua y se ponen á cocer con vino blanco, una ó dos cebollas, un clavo de especia, una rama de tomillo; luego que estén cocidas, se retiran del fuego y se conservan calientes al vapor de una olla.

Se fríe en manteca una cucharada de harina y antes de que tome color, se le añade el caldillo en que se cocieron las truchas, pasado por tamiz y un poco de agua; se deja hervir la salsa hasta que esté bien cocida y luego se le agrega la sal necesaria, añadiendo enseguida los pescados, que se hacen hervir hasta que estén sazonados. Se apartan luego de la lumbre, se colocan en la pescadera y se sirven inmediatamente.

2377

Torta de almendra y huevo

Se hace almíbar clarificado y de medio punto, con 690 gramos de azúcar blanca y se le pone una raja grande de canela para aromatizar la miel. Se baten 24 yemas de huevo y se incorporan con el almíbar después de frío, agregándole 460 gramos de almendra mondada y molida; se pone la mezcla al fuego y se está meneando sin cesar hasta que tome el punto de cajeta; se aparta luego de la lumbre y se sigue agitando para que se enfríe; en seguida se le mezclan cinco ó seis claras de huevo, se vacía la parte en un molde engrasado con mantequilla y se pone á cuajar entre dos fuegos suaves.

2378

Pastelitos parisienses

Se mezcla medio kilo de harina flor con 260 gramos de azúcar en polvo, 175 gramos de almendras mondadas y molidas, 125 gramos de mantequilla, nueve huevos, dos cucharaditas de tintura de vainilla y el agua necesaria para formar la masa; se trabaja ésta hasta que esté suave y luego se extiende con el bolillo sobre la mesa, haciendo una tela con un centímetro de espesor; se cortan en seguida los pastelitos con el saca bocado ó con la carretilla, dándoles la forma que se quiera, se colocan en hojas de lata engrasadas y se meten á cocer al horno; después de cocidos y dorados se les pasa ligeramente por encima un pincel empapado con almíbar de punto alto.

2379

Camarones frescos en ensalada

Se eligen los camarones más grandes y frescos, se despojan de la costra que los cubre, de la cabeza y de la cola, se pican ligeramente con una aguja gruesa y después se ponen á marinar en un poco de aceite francés, se rocían con vinagre y se polvorean con sal y pimienta.

Se pica sumamente fino una lechuga, se sazona con aceite, vinagre, sal y pimienta en polvo; en seguida se pone en el platón una cama de lechuga, encima los camarones, añadiendo cebolla cruda picada muy fino y desflemada en agua de sal; después se toma con la cuchara una cantidad de mayonesa (que previamente se tendrá preparada) y se va extendiendo sobre los camarones con la punta de un cuchillo, hasta formar una capa delgada que enteramente los cubra, y luego se adornan con tiras de clara de huevo cocida, pepinillos encurtidos, trufas y cogollos de lechuga.

2380

Lomo adobado

Se limpia el lomo de toda la grasa y nervios que tenga, se mecha con jamón y se pone en una olla.

Se tuestan chiles mulatos y colorados, unos en las brasas y los otros en la manteca; se muelen después con un diente de ajo, oregano, clavo, pimienta y un poquito de gengibre; estando bien molido este adobo, se disuelve con bastante vinagre corriente, se sazona con la sal necesaria y se vacía sobre la carne, procurando que quede bien cubierta, se tapa la olla y se coloca en un lugar fresco. A los dos días se agrega la manteca suficiente, se pone la olla al fuego sin echarle nada de agua y se hace hervir hasta que esté suave la carne, y el adobo bastante espeso y rizado con la grasa; se saca luego el lomo, se divide en ruedas y se coloca en el platón sobre hojastiernas de lechuga; se baña con el adobo que haya quedado y se adorna con chiles en vinagre y aceitunas.

2381

Pescado fresco al horno

Se escoge un pescado enteramente fresco, se limpia, se lava muy bien y después de enjugado, se polvorea por dentro y por fuera con sal y pimienta; en seguida se pican muy fino carne de cerdo salada, cebolla y perejil, y se mezclan con pan rayado, un trozo de mantequilla y uno ó dos huevos crudos; se revuelve todo para formar una especie de pasta, y con ella se rellena el pescado, se cose éste con un hilo y se pone en una cazuela honda, cubriéndolo por encima con trocitos de la misma carne que se puso en el relleno, y se añade el agua que sea necesaria, un poquito de vinagre, sal y yerbas de

olor; se mete la cazuela al horno que deberá estar á un calor un poco fuerte y se cuida de voltear el pescado varias veces para que quede bien cocido.

Se sirve con ensalada ó mayonesa.

2382

Ante de huevo

Se hace almíbar clarificado y de punto, con 460 gramos de azúcar; después de frío se le añaden 10 yemas de huevo batidas, se cuele todo en un cedazo y se pone al fuego para que tome el punto de pasta; en seguida se hacen tajadas un poco gruesas de mamón ó pan inglés, se pone una cama de ellas en el platón, rociándolas bastante almíbar ligero mezclado con agua de azahar ó jerez; encima otra cama de la pasta de huevo, luego otra de mamón, y así sucesivamente se van alternando las camas hasta concluir; la última, que deberá ser de huevo, se adorna con betún de clara pringado con gragea encarnada.

2383

Sopa de alberjones

Se cuecen los alberjones con sal y uno ó dos dientes de ajo; después de cocidos se pelan y se muelen con un trozo de pan dorado en la manteca; por separado se muele un jitomate asado, cebolla y una ramita de perejil; se fríe todo esto en manteca y luego se agrega la pasta de alberjón, bastante caldo del puchero y sal, si le faltare. Cuando esté bien sazonado el caldillo, se le añade un trocito de mantequilla y se aparta de la lumbre.

Se doran en manteca dados de pan frío, se acomodan en la sopera y se vierte sobre ellos el caldillo bastante caliente, agregándole antes un poco de tinto.

2384

Lomo de ternera relleno

Se limpia bien el lomo de toda la grasa que tenga y se hace cecina sin romperlo; en seguida se forma un picadillo con bastante chorizo desmenuzado, almendras mondadas, pasas, aceitunas, alcaparras y huevos cocidos y rebanados; se rocía el lomo con vinagre y se polvorea con sal y pimienta y se rellena con el picadillo preparado; después se cose con un hilo y se pone á cocer en una cazuela con agua, vinagre, hojas de laurel, dientes de ajo y sal; ya que está sancochado, se mecha por encima con tiritas de jamón magro y se deja acabar de cocerse; cuando se haya consumido toda el agua, se le separan el ajo y el laurel y se le agrega manteca para que se dore, después se añade gitomate asado y molido y se deja hervir hasta que se forme una salsa espesa.

Para servirlo, se coloca la carne en el platón sobre hojas de lechuga, se baña con la salsa y se adorna con chiles en vinagre y tallos de apio.

2385

Pollos en salsa de almendra

Después de limpios los pollos, se dividen en cuartos y se ponen á cocer.

Se doran en manteca almendras sin mondar y se muelen con jitomates y un diente de ajo, asadas ambas cosas, pimienta, un poco de azafrán, un trozo de pan frito y yemas de huevo cocidas; en seguida se fríen cebolla y perejil picados muy fino, y después de macerados en la grasa, se agrega todo lo molido para que se fría y luego se añaden los pollos, un poco del caldo en que se cocieron y sal si le faltare; se deja hervir el guisado hasta que esté bien sazonado y en seguida se aparta del fuego.

Al servirlo, se adorna con aceitunas y chiles en vinagre.

Si agradan los guisados un poco dulces, se le puede poner á la salsa un trocito de azúcar.

2386

Sardinas compuestas

Después de asados, limpios y desvenados unos chiles poblanos, se dividen en rajitas muy delgadas y se ponen en una cazuela con bastante jugo de limón y sal; en seguida se rebana muy fino bastante cebolla y se pone aparte á desflemar con limón ó vinagre y sal; después de dos horas, se sacan del ácido ambas cosas y se pone en el platón una cama de rajas de chiles, sazonada con aceite, vinagre y pimienta en polvo, luego otra de cebolla, en seguida otra de sardinas adobadas en jitomate y encima otra del mismo recaudo, sazonando cada una con los mismos ingredientes que la primera; se adorna todo con aceitunas, rabanitos y hojas de lechuga.

2387

Bacalao en tapado

Después de desalado el pescado, se pone á cocer con agua y vinagre; luego que esté suave se aparta del fuego y se divide en trozos; en seguida se engrasa una cazuela con aceite ó manteca, y se pone una cama de ruedas de cebolla, luego otra de jitomate picado y un poquito de ajo, también picado, pimienta en polvo, sal, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre; después otra de trozos de pescado, encima otra de recaudo como queda indicado y así sucesivamente se van alternando las camas hasta concluir, cuidando de rociar cada una con aceite y vinagre; en la última, que deberá

ser de recaudo, se agregan algunos pimientos dulces y perejil picado; se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves y se hace hervir hasta que el guisado esté bien sazonado.

2388

Turosas

Se endulza al gusto litro y medio de leche y se le mezclan 90 gramos de almendra mondada y medio molida y 30 gramos de almidón disuelto en agua y colado; se pone la mezcla al fuego y se hace hervir hasta que tome el punto de cajeta, cuidando de menearla continuamente para que no se quemé; después se le añade la mitad de una piña molida, y se deja hervir hasta que vuelva á tomar el punto, tiñendo luego la pasta con un poquito de carmín fino disuelto en agua, para darle un color de rosa pálido; se aparta luego del fuego y se vacía en el platón. Al día siguiente se hacen con la pasta las figuras que se quiera y se polvorean con azúcar un poco gruesa.

2389

Postre de piña

Con un kilo de azúcar se hace almibar clarificado y de punto alto; en seguida se muele una piña y se incorpora con el almibar, dejándolo hervir un poco más; después se aparta del fuego, y ya frío, se le añaden doce yemas de huevo batidas y 125 gramos de almendra mondada y molida; se bate todo fuertemente para que se incorporen bien las yemas y se vuelve á poner al fuego para que tome el punto conveniente; se aparta luego de la lumbre, se vacía en el platón y se adorna en el centro con piñones y almendras mondadas, y al rededor con alguna labor hecha con betún de clara de huevo ó con polvo de canela.

2390

Postre de mamón

Se endulsan al gusto dos litros de leche y se pone al fuego y después que ha hervido se le mezclan 60 gramos de almendra mondada y molida y dos cucharadas de harina ó de almidón disueltas en leche; se deja hervir hasta que espese un poco y luego se aparta, agregándole en seguida cuatro yemas de huevo batidas; se vuelve á poner al fuego y se le deja tomar el punto de crema, después se vuelve á quitar de la lumbre y se le incorpora una copita de catalán ó dos cucharadas de rom.

Se pone en el platón una capa del postre, luego otra de rebanadas delgadas de mamón frío y después otra de postre; se cubre la superficie con azúcar en polvo, se le ponen algunos trocitos de mantquilla y se le pasa por encima una plancha bastante caliente.

2391

Sopa de pan para vigilia

Se pone al fuego una olla con manteca y se fríe en ella un poquito de arroz; antes de que tome color, se le añade suficiente agua, un puñado de garbanzos remojados y limpios, nabos, colinabos, zanahoria, col, una ó dos cebollas y la sal necesaria; se tapa la olla y se hace hervir suavemente, cuando las verduras estén á medio cocer, se añade un trozo de pescado bacalao desalado y se deja al fuego hasta que todo esté en su perfecto cocimiento.

Se fríen en manteca cebolla, jitomate y perejil picados, un chile ancho remojado y molido, pimienta y tomillo en polvo; después de bien macerado el recaudo en la grasa, se le agrega el caldo en que se cocieron las verduras y se deja hervir hasta que esté bien sazonado.

Se unta con manteca una cazuela y se pone una cama de las verduras cocidas y finamente picadas, luego otra de trocitos de bacalao y después otra de dados de pan fritos, bañando cada cama con el caldillo preparado; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, se vierte encima todo el caldillo que haya quedado y se pone la cazuela al fuego para que dé un ligero hervor, sirviéndose inmediatamente.

2392

Sopa de tortilla rellena

Se ponen á cocer nabos, zanahorias y chícharos; después de cocidas las verduras, se pican muy fino las dos primeras.

Se dividen en cuatro partes las tortillas frías, se fríen en manteca ó mantequilla hasta que se doren y luego se apartan; en la misma grasa se fríe cebolla, jitomate, un diente de ajo, perejil y yerbabuena, picado todo finamente, trocitos de jamón cocido y sal.

Se unta con manteca caliente una cazuela y se pone una cama de cuarterones de tortilla, otra del recaudo frito y otra de las verduras picadas, polvoreando cada una con queso rayado; en este orden se van alternando las camas y en la última que deberá ser de recaudo se añaden trocitos pequeños de mantquilla y chorizo frito; se baña con un poco de caldo y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves para que se sazone la sopa y quede tierna.

2393

Bacalao en jitomate

Se remoja y desala medio kilo de pescado y se divide en pequeños trozos; en seguida se pone al fuego una cazuela con 25 centilitros de aceite francés, se doran en él seis dientes

de ajo, los que se sacan luego, y en la misma grasa se pone el pescado bien escurrido; añadiéndole tanto jitomate asado y exprimido cuanto sea necesario para que el pescado quede bien cubierto, un poco de pimienta en polvo, una cucharada de vinagre y la sal necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que el pescado esté bien cocido; entonces se le agregan dos chiles poblanos asados y divididos en rajas y 25 centilitros de Jerez seco; se deja hervir un poco más para que se sazone y luego se aparta.

Al servirlo se adorna con aceitunas y alcaparras.

2394

Pollos al horno

Se pelan en seco los pollos y se golpean con un palo, especialmente por la pechuga; después se destripan, se lavan muy bien y se untan por dentro y por fuera con jugo de limón, sal y pimienta en polvo, ajos molidos y manteca fría; en seguida se rellenan con jamón crudo picado muy fino y chorizo desmenuzado; se cose con un hilo la parte por donde se rellenan, se colocan en una cazuela y se meten al horno, que deberá estar á un calor moderado, cuidando de voltearlos de vez en cuando para que no se quemen y untarlos alternativamente con manteca, jugo de limón, sal y pimienta en poca cantidad; luego que estén bien cocidos y dorados, se sacan del horno, se colocan en el platón y se bañan con la siguiente salsa: Se doran en manteca unas almendras mondadas y se muelen con yemas de huevo cocidas, se agrega un poco de caldo colado para que la salsa quede de regular consistencia, se sazona con sal y pimienta en polvo y una cucharada de vinagre y se vierte sobre los pollos, adornándose éstos con ramitas de perejil y rabanitos.

2395

Postre de almendra

Se hace almíbar clarificado y de medio punto con 469 gramos de azúcar blanca; se aparta de la lumbre y se le agregan 460 gramos de almendra mondada y muy remolida; se baté la mezcla con una cuchara hasta que los ingredientes queden bien incorporados, y luego se añaden 16 yemas de huevo, batidas como para huevos reales, se vuelve á batir un poco la mezcla para que el huevo quede bien unido y en seguida se pone al fuego para que tome el postre el punto conveniente, después se vacía en el platón y ya frito se adorna con piñones mondados y pasas de Corinto.

2396

Papas rellenas

Se escogen las papas amarillas y de un tamaño regular,

se cuecen al vapor, se mondan; se les quita una rueda de uno de los extremos y con un cuchillo de punta, se les saca toda la pulpa interior, hasta dejar una especie de cascarón de medio centímetro de espesor; todo el hueco que se les hizo se rellena con picadillo de carne, de pescado ó huevos revueltos, se les pone la rueda que se les quitó, afianzándola con unos popotes ó rajitas de canela, se rebozan con huevo batido, se cubren con pan rayado y se frien en manteca ó mantequilla hasta que se doren.

Se sirven con salsa de jitomate ó con ensalada al gusto.

2397

Postre de crema

En dos litros de leche se mezclan diez y seis yemas de huevo, sesenta gramos de arroz remojado y molido, treinta gramos de almendra también molido y azúcar al gusto; se pone la leche al fuego y se hace hervir hasta que espese un poco, luego se le añade un litro de nata y se deja en la lumbre hasta que tome el punto conveniente. Antes de vaciarse en el platón se aromatiza con esencia de vainilla ó agua de azahar, y ya frío el postre se adorna con canela en polvo.

2398

Budín de leche

En tres litros de leche hervida y fría, se disuelven 500 gramos de harina flor y 850 gramos de azúcar blanca, se agregan unas rajitas de canela y se pone al fuego, haciéndola hervir suavemente hasta que esté cocida la harina y haya espesado un poco y cuidando de menearla sin cesar para que no se pegue, se aparta luego de la lumbre, se cuele con un cedazo, y ya fría, se le incorporan yemas de huevo crudas y 50 gramos de bizcochos de huevo molido; se vuelven á pasar por el cedazo, y en seguida se unta el molde con mantequilla, se polvorea con pan rayado y se vacía en él la mezcla y se pone á cuajar en baño de María, cubriéndolo con un coimal con poca lumbre.

Cuando esté de punto de budín, se aparta del agua y después de frío se saca del molde y se coloca en el platón.

2399

Pescado blanco con alcaparras

Se limpian los pescados, se desespinan, y después de bien lavados se enjugan con un lienzo.

Se muelen bastantes alcaparras con clavo, canela, pimienta y sal; se disuelve lo molido con un poco de vinagre á dejar una salsa espesa y con ella se untan los pescados por dentro y por fuera, se cubren por encima con harina y se frien en manteca; luego que estén dorados, se sacan de la

grasa, se colocan en el platón y se sirven con ensalada de lechuga ó de coliflor.

2400

Conejo en salsa de yema

Después de bien limpio y lavado el conejo, se divide en raciones de un tamaño regular y se pone á cocer con agua, un poco de vinagre, unas ramas de perejil, sal y dos ó tres cebollas limpias; después de cocido se saca de la olla y se cuele el caldo.

Se fríe en manteca una poca de harina, y luego que esté color de oro, se añade un poco del caldo colado, yemas de huevo crudas y batidas, las raciones de conejo y la sal necesaria; se deja hervir el guisado hasta que la salsa esté de buena consistencia y bien sazonada y luego se aparta. Al servirlo se le pone por encima pimienta en polvo, aceitunas y alcaparras.

2401

Albóndigas adobadas

Se muele medio kilo de carne de cerdo picada, y después se le agrega una copa de Jerez, un poco de vinagre, dos chiles anchos remojados y molidos con orégano y pimienta y la sal necesaria; se mezcla todo muy bien y en seguida se forman las albóndigas, se rellenan con pasas, almendras y trocitos de jamón magro, se cubren con pan rayado, se rebozan con huevo batido y se fríen en manteca.

Se fríen jitomates asados y molidos con pimienta, un trocito de pan dorado y sal; después de frita la salsa, se le añade un poco de caldo, vinagre y jerez, y luego que comience á hervir se van echando una á una las albóndigas, dejándolas hervir hasta que estén cocidas y sazonadas. Al servir las se adornan con chiles en vinagre y ruedas de huevo cocido.

2402

Sopa de arroz para vigilia

Después de remojado y seco el arroz, se fríe en manteca, y luego que esté color de oro, se añade jitomate asado y molido, cebolla picada y rajas de chile poblano; estando bien macerado el recaudo en la grasa, se agregan bastantes trozos de pescado bagre ya limpio y quitada la piel, el agua necesaria y sal; se tapa la cazuela y se hace hervir suavemente á fuego moderado; cuando el arroz esté á medio cocer se le pone encima pimienta negra en polvo y se deja secar; después se dora por encima con un comal con lumbre y para servirla se adorna con bocadillos de zanahoria, tortas de papa ó cualquiera otra fritura de legumbres.

2403

Budín de castañas

Se monda un kilo de castañas, se les da después un ligero hervor y se les quita la piel que las cubre; en seguida se muelen en un mortero hasta reducir las á pasta muy fina, y luego se le añaden siete claras de huevo batidas á la nieve, y leche hervida con azúcar y vainilla, en cantidad proporcionada para formar una pasta ligera; se bate todo para que se incorporen bien los ingredientes, y en seguida se vacía la pasta en un molde circular, bañado antes, interiormente, con caramelo, y se hace cocer en el horno durante una hora. Después de cocido el budín, se saca del molde, se coloca en el platón, y ya frío se baña con crema de vainilla.

2404

Turrón de Oaxaca

Se hace almíbar de medio punto con 1850 gramos de azúcar muy blanco, se le agrega medio litro de miel virgen, se clarifica todo y se le hace tomar el punto de melcocha: en seguida se aparta del fuego, y ya frío se le mezclan catorce claras de huevo batidas á la nieve; se vuelve á poner al fuego y se está meneando continuamente ó batiéndolo; así que está cocido el huevo, se aparta otra vez de la lumbre, se le agregan otras catorce claras batidas también á la nieve, se pone de nuevo en la lumbre y se le deja tomar el punto conveniente; se le añaden luego almendras y avellanas mondadas divididas en rajitas y tostadas, y un poco de ajonjolí tostado. Después de bien incorporadas las almendras, se vacía el turrón en cajitas de papel.

2405

Pollos en ajonjolí

Se limpian los pollos y se ponen á cocer en agua con sal y una cucharada de vinagre.

Se les quitan las pepitas á unos chiles secos, una parte anchos y la otra mulatos, se doran ambos en manteca lo mismo que las pepitas y se muelen juntos con seis ú ocho jitomates asados, un puñado de almendras, igual cantidad de piñones mondados y una taza de ajonjolí tostado; después de bien molido todo, se fríe en manteca y se está meneando continuamente para que no se queme y sin levantar la cuchara para evitar que se corte; estando bien frita la salsa, se le agrega agua caliente ó caldo, los pollos ya cocidos y divididos en cuartos y la sal necesaria; se deja hervir el guisado hasta que esté bien sazonado y la salsa de regular consistencia, y al servirlo se le ponen chiles en vinagre.

2406

Pescado fresco en tapado

Se limpia el pescado, se divide en trozos de regular tamaño y se pone á sancochar en agua con vinagre, yerbas de olor y sal; después de cocido se saca del agua y se enjuga.

Se unta con manteca una cazuela y se pone una cama de cebolla rebanada, luego otra de jitomate y perejil picados, chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y algunas almendras; después los trozos de pescado, y encima otra cama de recaudo, lo mismo que la primera y sazonando cada capa con clavo, canela, sal y pimienta en polvo, aceite y vinagre; se polvorea la superficie con pan rayado y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves, haciéndola hervir hasta que el recaudo esté cocido y bien sazonado el guisado, y cuidando de mover de vez en cuando la cazuela para evitar que se queme el guisado.

2407

Croquetas de bacalao

Se cuecen en agua con sal unas papas amarillas y un trozo de bacalao desalado; después de cocidas las papas, se mondan y se muelen juntas con el pescado hasta formar una pasta, sazonándola con sal, pimienta en polvo y perejil picado; en seguida se liga la pasta con huevos crudos, se toman porciones de ella con una cuchara sopera y se frien en manteca ó aceite hasta que se doren, se sacan después de la grasa, se colocan en el platón y se bañan con salsa de jitomate ó se sirven secas con ensalada de lechuga.

2408

Peras rellenas

Se escogen las peras maduras y sanas y se ponen á sancochar en agua con una poca de manteca; después se sacan y se echan en agua tibia, cambiándoles ésta hasta que ya no despidan nada de grasa; en seguida se mondan, se les saca el corazón por la coronilla y se ponen en almíbar clarificado de medio punto, dejándolas hervir suavemente hasta que estén bien impregnadas del dulce; después se sacan de la miel, se dejan escurrir y se rellenan con pasta de almendra mezclada con natillas y canela en polvo; se colocan luego en el platón, se rocían con Jerez y se bañan con almíbar de punto.

2409

Mermelada de chabacanos

Se escogen los chabacanos bastante maduros, se limpian con una servilleta para quitarles todo el pelillo que los

cubre y se ponen con agua al fuego para que den un ligero hervor; después se les escurre el agua, se deshacen completamente y se pasan por un tamiz; la pasta que resulte se pesa, y para cada kilo de ella, se le agrega uno y medio kilo de azúcar blanca en polvo; (si se quiere que quede el dulce transparente, se le mezcla almíbar clarificado de punto de espejo en vez de azúcar); se pone la pasta al fuego y se hace hervir fuertemente, cuidando de menearla para evitar que se queme; luego que esté de punto, se vacía en un platón, y ya fría se adorna con flores de pasta de almendra.

2410

Panecitos de pasta de harina

Se pone en una cazuela medio litro de agua, 100 gramos de azúcar, igual cantidad de manteca, una corteza de limón verde picado y un poco de sal; se coloca la cazuela en el fuego, y luego que comience á hervir se aparta, se le separa la corteza de limón y se está meneando hasta que se enfríe; en seguida se le va echando poco á poco la cantidad de harina que sea necesaria para formar una pasta suave, se pone á la lumbre y se hace hervir hasta que esté de punto, (que es cuando se despega de la cazuela) cuidando de moverla sin cesar; después se retira del fuego y se continúa moviendo; ya fría, se le incorporan seis huevos, uno á uno; se unta con manteca una hoja de lata, se polvorea con harina y se ponen en ella porciones de la pasta del tamaño de un limón, se clavetean con rajitas de almendra, se cubren con polvo de azúcar y se meten á cocer al horno.

2411

Pescado fresco al horno

Se limpia el pescado, se desespina perfectamente, se lava, se enjuga con un lienzo y se divide en trozos regulares.

Se unta con mantequilla una fuente ó platón hondo que resista al fuego, y se pone una cama de jitomate, ajo y perejil, todo picado, aceitunas, manzanillas, alcaparras y chiles en vinagre; se sazona con sal y pimienta en polvo y se rocía con Jerez y poco vinagre; se ponen encima los trozos de pescado, luego otra cama del recaudo aderezado de la misma manera, vinagre, una copa grande del mismo vino y trocitos de mantequilla; se tapa el platón y se mete á cocer al horno, bastando media hora para su perfecto cocimiento.

Se sirve inmediatamente.

2412

Verduras en salsa de yema

Se mondan y se dividen en cuadritos muy pequeños, nabos, zanahorias, espárragos, ejotes y betabel; se ponen á co-

cer separadamente estas legumbres en agua hirviendo con sal, cocidiéndose también chícharos, y después de cocidas se escurren en un cedazo.

Se pone al fuego una cazuela con un trozo de mantequilla, se fríe en una o dos cucharadas de harina, (según sea la cantidad de legumbres que se vayan á guisar) y antes de que tome color se le agrega leche hervida para formar una salsa ligera; después que ha hervido un poco, se añaden las legumbres, sal, pimienta en polvo y unas yemas de huevo batidas; se agita bastante la salsa para que se ligue bien, se le agrega un decilitro de nata y se aparta de la lumbre.

Se sirve inmediatamente.

2413

Tortas de almendra y yema

Se hace almíbar clarificado y de medio punto, con un kilo de azúcar blanca; agregándole un bastoncito de canela, en seguida se monda y muele medio kilo de almendra, que anticipadamente se habrá remojado en agua fría, se echa en la miel y se deja hervir un poco; después se baten juntas catorce claras y veinte yemas de huevo, se mezclan con la almendra y se deja al fuego para que tome el punto, que es cuando al menear se descubre el fondo del cazo; entonces se toman porciones de la pasta con una cuchara sopera, se echan en un plato, se oprimen con la misma cuchara para darles una forma redonda, se colocan en el platón y se bañan con almíbar muy ligero mezclado con agua de azahar, Jerez ó jugo de naranja.

2414

Souffle de castañas

Se escogen 25 castañas grandes y, bien maduras, se mondan después de remojadas y se ponen á cocer en leche, cuidando de menearlas para que se desbaraten; luego que estén muy suaves, se apartan del fuego, se acaban de deshar con la cuchara y se pasan por un tamiz.

En una cazuela honda se mezclan 50 gramos de mantequilla fresca, un cuarto de litro de leche hervida y dos cucharadas de harina, disolviendo ésta perfectamente bien. En otra cazuela, se echa un huevo entero y 115 gramos de azúcar en polvo; se bate un poco para que se disuelva el azúcar, y luego sin dejar de batir, se añaden seis yemas, el puré de castañas y la mezcla de harina y leche; después de bien incorporados los ingredientes, se añaden seis claras batidas á la nieve; se unta con mantequilla una budinera, se vacía en ella la mezcla y se pone bajo el horno de campaña, ó se hace cuajar en baño de María.

2415

Chongos poblanos

Se hace almíbar de punto con medio kilo de azúcar; estando casi frío, se le incorporan 50 gramos de mantequilla derretida al vapor y 6 huevos batidos á la nieve; en seguida se rebanan unos bizcochos fríos de huevo, en tajadas algo gruesas, y un queso amantequillado, ó se muele queso fresco, se unta con mantequilla una cacerola, se pone una cama del bizcocho rebanado, encima otra de queso, agregándole unos trocitos de mantequilla, pasas, almendras, ajonjolí tostado, canela en polvo y un poco del almíbar preparado; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir, se le pone el almíbar restante y se coloca la cacerola entre dos fuegos, haciéndola hervir suavemente durante quince ó veinte minutos.

2416

Conserva de durazno

Se escogen los duraznos amarillos, grandes y en perfecto estado de madurez. Se pone al fuego una cazuela con agua y ceniza, se echan en ella los duraznos y se hace hervir suavemente; después de 20 minutos de cocción se saca una fruta, se restrega con un paño de cocina y si la cáscara se desprende con facilidad, se apartan luego de la lumbre, se van restregando uno á uno con el mismo paño, hasta que queden bien limpios, se echan en agua tibia, se enjuagan y se ponen á escurrir; en seguida se hace almíbar clarificado y de medio punto, se vacía, hirviendo, sobre los duraznos procurando que queden estos bien cubiertos con la miel y se dejan en un sitio fresco. Esta operación se repite durante tres días; al cuarto día se hace nueva miel muy bien clarificada y de punto de gota; se sacan los duraznos de la vasija donde se han conservado, se escurren, se colocan en la dulcera y se vierte sobre ellos el nuevo almíbar ya frío.

2417

Mole oaxaqueño

Se desvenan chiles pasillas y anchos, en cantidades iguales, se tuestan ligeramente y se fríen en manteca; después se tuesta la mitad de las pepitas de los mismos chiles y se muelen con un poco de cacahuete limpio, unas almendras doradas en manteca, clavo, canela y los chiles; se fríe todo en manteca, y luego que esté rizado en la grasa, se añade caldo colorado y agua caliente, los pollos ó gallinas ya limpios y divididos en cuartos y la sal necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado hasta que las aves estén bien cocidas y el mole sazonado.

2418

Postre de arroz y almendra

Se remoja medio kilo de arroz entero, se lava y se pone al sol; después de seco, se muele y se pasa por un tamiz fino para sacar la harina impalpable. Se remoja también medio kilo de almendra, se monda, se muele y se cuele, echándole bastante agua para extraerle toda la leche, la que se vacía en el cazo, se le añaden 750 gramos de azúcar y se pone al fuego; se vuelven a moler las coladuras de la almendra, sin ponerles agua, se echan en el cazo y se agrega la harina de arroz y un litro de leche hervida y desnatada; se deja hervir, meneándola continuamente, hasta que tome el punto de manjar y poco antes de apartarla del fuego se le incorpora una cucharada de canela en polvo ó una cucharadita de tintura de vainilla y se vacía en el platón, adornándose alrededor con gragea encarnada.

Se puede servir este postre anteponiéndole sobre rebanadas de mamón frío rociadas con Jerez.

2419

Pierna de carnero en asado

Se limpia la pierna de toda la grasa que tenga y se le quita el hueso. Se forma un picadillo con jamón, perejil, yerbabuena y ajos, todo picado muy fino y sazonado con sal, pimienta y clavos molidos, aceite y vinagre; con este picadillo se mecha la pierna, procurando que las mechas queden muy juntas y bien metidas, se frie en manteca hasta que se dore y luego se le añade el agua necesaria, sal, un cuarto de litro de Jerez ó Carlón y vinagre al gusto; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado hasta que la carne esté bien cocida y no muy seca; se rebana después, se coloca en el platón bañandola con la salsa que haya quedado y se sirve con ensalada de lechuga.

2420

Salsa de mantequilla para pescado

Se mezclan en una cazuela 115 gramos de mantequilla derretida al vapor, una y media cucharadas de harina de trigo y dos yemas de huevo crudas; se bate todo para que se incorporen los ingredientes y luego se añade el jugo de dos limones, sal y el agua que sea necesaria; después de bien mezcladas las substancias, se pone la cazuela sobre fuego suave y se están meneando sin cesar para evitar que se queme; cuando haya adquirido regular consistencia se aparta del fuego y se sirve inmediatamente.

Esta salsa se ha de preparar poco antes de llevarla á la mesa.

2421

Jalea de grosellas

Se escoge un kilo de grosellas encarnadas bien maduras, igual cantidad de blancas y un cuarto de kilo de fram-buesas; se limpian las frutas, se lavan y se ponen al fuego con litro y medio de agua, haciéndose hervir fuertemente durante diez minutos, y cuidando de menearlas para que no se peguen. Pasado ese tiempo, se vacían en otra vasija sobre un cedazo, se dejan escurrir por sí solas las frutas sin oprimirlas, luego se mide el jugo que resulte, agregando, para cada litro de líquidos, tres cuartos de kilo de azúcar blanca, se vuelve á colar y se pone sobre fuego fuerte; luego que tenga el punto de gota se vacía inmediatamente en los moldes, se le separa la espuma que tenga y se deja enfriar á la sombra.

2422

Bollos de carne rellenos

Se pican y muelen partes iguales de carne magra de ternera y de cerdo, se sazona con bastante pimienta, poco clavo, canela, orégano y sal, todo en polvo; en seguida se extiende la carne en capa no muy delgada sobre una servilleta mojada y esprimida, se rellena con papas cocidas, legumbres encurtidas y chiles en vinagre, todo picado muy fino, pimienta en polvo y sal, se enrolla la carne á formar un bollo, se envuelve en la servilleta, se ata de las extremidades y se pone al fuego en una cazuela honda con suficiente agua, ajos machacados, vinagre, cebollas enteras, orégano fresco y sal; se hace hervir durante dos ó tres horas, hasta que la carne despegue de la servilleta, entonces se desenvuelve, se frie en manteca muy caliente ó aceite, después se rebana y se sirve fría con ensalada al gusto.

2423

Pollos en estofado

Se limpian los pollos, se lavan, se dividen en cuartos y se echan en una olla, añadiéndoles un trozo de mantequilla en vez de manteca, cebolla, jitomate y ajos, todo picado, chiles poblanos enteros, un trozo de jamón dividido en pequeños dados, clavo y pimienta en polvo, vinagre al gusto, una copa de Jerez, sal y el agua suficiente, se tapa la olla con una cazuela á propósito, se cubren las juntas con papel engrudado y se pone al fuego, haciendola hervir suavemente. Luego que los pollos están cocidos, se añade una poca de harina dorada en mantequilla, aceitunas y alcaparras, se deja hervir un poco más el guisado para que espese el caldillo y después se aparta.

2424

Salsa blanca

Se disuelven con agua ó leche dos cucharadas de harina, procurando que quede la mezcla bastante ligera; se pasa por un tamiz y se pone sobre fuego suave, moviéndola continuamente para que no se pegue. Después de veinte minutos de cocimiento, se aparta del fuego y se pone al vapor de una olla. Poco antes de llevarla á la mesa, se sazona con sal y pimienta en polvo, se le agregan sesenta gramos de mantequilla muy fresca y una yema de huevo desleída en dos cucharadas de agua; se le hace dar un ligero hervor á la salsa y se sirve inmediatamente.

Esta salsa es á propósito para servir los pescados frescos al horno.

2425

Sopa veneciana

Se divide el pan en rebanadas delgadas, se fríen en manteca hasta que se doren y se acomodan en la sopera; en seguida se echan en una cazuela seis yemas de huevo crudas, se rocían con unas gotas de limón, se sazonan con sal y pimienta en polvo, se baten con una cuchara y se les va añadiendo poco á poco litro y medio de caldo del puchero colado y frío; cuando haya tomado alguna consistencia el caldillo, se pone la cazuela al fuego, se continúa meneando para evitar que se corte el huevo y luego que esté bien caliente, pero sin hervir, se vierte en la sopera, se le agrega un poco de perejil picado y se sirve inmediatamente.

2426

Papas con mantequilla

Después de cocidas y mondadas las papas, se dividen en ruedas un poco gruesas y se ponen en una cacerola, agregándoles leche hervida, en proporción de medio litro de leche para 8.00 gramos de papa; se coloca la cacerola sobre el fuego, se hace hervir suavemente durante diez minutos y luego se añade una cucharada sopera de mantequilla, la sal necesaria y un poco de pimienta en polvo; se remueven las papas para que se incorpore la mantequilla y se sirven luego.

2427

Huevos con mantequilla

Se toma un plato á propósito y se untan las cavidades con bastante mantequilla amasada con sal, pimienta en polvo y unas gotas de limón; en seguida se casca un huevo en cada

hueco, se polvorean con sal y pimienta, se les pone perejil picado y trocitos de mantequilla y se coloca el plato sobre fuego sumamente suave, cubriéndose con un comal con lumbre encima; luego que la clara esté cuajada se sirven.

2428

Puré al horno

Se cuece medio kilo de papa amarilla, después se monda y se pasa por un tamiz de cerda; se disuelve la pasta que resulte, con una poca de leche, se le agregan 115 gramos de mantequilla, cuatro yemas de huevo y la sal necesaria; se bate el puré para que se incorporen bien los ingredientes y luego se vacía en una fuente que resista al fuego, se cubre por encima con queso de Gruyère rayado y polvo de pan y se mete al horno hasta que tome buen color.

2429

Croquetas de huevo

Después de cocidos cuatro ó seis huevos, se les separan las claras que se pican muy finamente, y las yemas se muelen y se disuelven con una poca de nata, se sazonan con sal y pimienta en polvo, se agregan las claras picadas y se forman las croquetas; en seguida se rebozan con huevo batido, se cubren con pan rayado, se vuelven á rebozar con huevo y se fríen en mantequilla.

Se sirven con perejil frito.

2430

Relleno para pescado

Se limpia una carpa, sollo ó anguila, se lava, se enjuga con un lienzo y se pica muy fino toda su carne, agregándole tomillo fresco, orégano y laurel, dos trufas, algunas setas, una miga de pan remojada en leche, sal, pimienta y nuez moscada en polvo; después de bien mezclados todos los ingredientes, se rocía ligeramente el picadillo con un poco de vinagre aguado, y en seguida se rellenan con él los pescados, que ya se tendrán limpios y enjugados.

Este relleno solo es á propósito para pescados de agua dulce.

2431

Sopa de crema

Se baten á la nieve dos claras de huevo, se les agregan seis yemas, y después de bien incorporadas, se agrega medio litro de caldo del puchero colado y frío, poniéndolo en pequeñas cantidades; se añade un poco de pimienta en polvo y

la sal necesaria y luego se vacía en una taza grande engrasada con mantequilla, y se hace cocer en baño de María; estando de punto la crema, se aparta del fuego y se deja enfriar.

Se asan unos jitomates encarnados, se muelen, se pasan por el tamiz y se fríen en manteca ó mantequilla, agregándoles unas yemas de huevo cocidas y molidas, caldo del puchero y sal si le faltare; se deja sazonar y luego se aparta.

Se saca la crema de la taza, se divide en pequeños dados ó cuadritos, se acomodan éstos en la sopera y se les vierte encima el caldillo hirviendo; se adorna con ramitos de perejil, las claras cocidas y divididas en tiras y se polvorea con queso Flandes rayado.

2432

Chongos morelianos

Se hace almíbar de medio punto, se le agrega una copa de Jerez y un poco de canela en polvo; en seguida se rebanan bizcochos fríos de huevo y se fríen en mantequilla hasta que se doren; se embarra luego una cazuela con mantequilla y se pone una cama de bizcocho dorado, después otra de rebanadas de queso mantequillado y encima se ponen almendras mondadas, pasas, piñones y trocitos de nuez; en este orden se van alternando las camas hasta concluir, bañando cada cama con el almíbar preparado; se cubre después la superficie con huevo batido y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves; luego que esté dorada por encima, se aparta.

2433

Bacalao en jitomate

Se remoja el pescado, se desala y se pone á sancochar en agua con vinagre; después se desespina, se le quita la piel y se parte en trozos. Se fríe en aceite, cebolla tierna dividida en ruedas, se le agrega bastante jitomate asado y molido; pimienta en polvo y sal; luego que esté bien sazonado el caldillo se añaden los trozos de pescado, un poco de vinagre ó jugo de limón, aceitunas y alcaparras y se deja hervir hasta que se haya consumido la mitad del caldillo.

Para servirse se agregan chiles en vinagre.

2434

Albóndigas de pollo

Limpios ya y cocidos los pollos, se les quita la piel, los nervios y los huesos, se pica toda la carne y se muele con un trozo de pan remojado en leche y exprimido, un poco de pimienta y sal; después se añade una cucharada de mantequilla fría y dos ó tres huevos crudos, se bate luego la carne para que se incorpore el huevo y se forman las albóndigas,

que se echan en el siguiente caldillo: Se fríen en manteca unas almendras sin mondar, se muelen con un trozo de pan dorado y una rajita de canela y se fríen en manteca; se agrega después el caldo en que se cocieron las aves, sal si fuere necesario, y las albóndigas, dejándose hervir hasta que esté bien sazonado.

2435

Ante de jericalla

Se hierve con canela medio litro de leche; después de fría, se endulza al gusto, se le mezclan 60 gramos de almendra ó nuez del Brasil mondada y molida y se pone á cuajar en baño de María, retirándose del fuego cuando esté de medio punto; en seguida se pone en el platón una cama de rebanadas de mamón frío, luego otra de jericalla, encima otra de mamón, y así sucesivamente se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última cama sea de jericalla; después se mete el platón al horno, que deberá estar á un calor moderado, y se deja hasta que esté bien cuajado el dulce; se saca en seguida del horno, y ya frío se baña con almíbar ligero y se adorna con pasas y almendras.

2436

Costillas de carnero empanizadas

Después de bien aplanadas las costillas, se les quita toda la grasa y nervios que tengan, se rocían con jugo de limón y se untan con la manteca derretida (no caliente); en seguida se muele un poco de pan duro, junto con sal, pimienta negra y muy poquito ajo; con este polvo se empanizan las costillas y luego se ponen á la parrilla sobre fuego suave, cuidando de voltearlas frecuentemente para que se cuezan y doren por ambos lados.

Se sirven con papas fritas y ensalada de lechuga.

2437

Lengua de ternera en escabeche

Sin azotar la lengua, se pone á cocer en agua con sal y yerbas de olor; después de cocida se le quita la piel, se divide en ruedas, se fríen en aceite sin que se doren y se sacan, y en la misma grasa se fríe bastante cebolla tierna rebanada y unos dientes de ajo sancochados y mondados.

En un barrilito pequeño se pone una cama de hojas de laurel, tomillo y mejorana, luego otra de lengua y encima otra de recaudo frito, ya frío; de esta manera se van alternando las camas, sazonándolas con poca sal y pimientas quebrantadas; se llena después el barrilito con vinagre no muy fuerte, se agrega bastante aceite francés para que quede una capa de un centímetro de espesor y se tapa la bo-

ca del barril con una servilleta y un plato que ajuste bien; se coloca después en lugar fresco y se deja en reposo durante ocho días. Pasado ese tiempo, se acomodan en un platón las rebanadas de lengua, se rocían con aceite y vinagre y se adornan con la cebolla encurtida en el escabeche, chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y hojas de lechuga.

2438

Costillas de carnero á la crema

Se fríen en mantequilla, cebollas, perejil y apio, todo picado; estando el recaudo bien macerado en la grasa, se añade agua caliente, sal, pimienta en polvo y las costillas ya compuestas, dejándose hervir hasta su perfecto cocimiento, después se sacan del caldillo y se enjugan con una servilleta.

Se pone al fuego una cazuela con mantequilla y en ella se fríe una poca de harina, cuidando que no tome color, añadiendo luego leche hervida en cantidad suficiente para formar la crema, y se está meneando sin cesar para evitar que se queme; cuando ha tomado la consistencia necesaria, se sazona con sal y pimienta en polvo, se le mezclan tres yemas de huevo para cada medio litro de leche que se haya empleado, y se aparta del fuego; después que se ha enfriado un poco, se cubren con ella las costillas, se revuelcan en pan rayado y se fríen en manteca muy caliente hasta que se doren. Se sirven con ensalada de coliflor.

2439

Filete de ternera asado

Se despoja el filete de toda la grasa y nervios que tenga, se sazona con sal y se unta con jugo de limón y manteca fría, dejándose así durante dos horas. Pasado ese tiempo, se pone á asar á la parrilla, sobre fuego suave; y entretanto se baten tres yemas de huevo crudas añadiéndoles poco á poco dos cucharadas de aceite francés; después que esté bien incorporado, se sazonan las yemas con sal, pimienta en polvo, un poco de vinagre y se agrega tomillo fresco y perejil picados y una cucharada de mostaza, estando todo bien unido y la salsa de buena consistencia, se acomoda el filete en el platón, se baña con la salsa y se adorna con las claras del huevo cocidas y divididas en tiras.

2440

Conejo en vino

Desollado y limpio el conejo, se divide en trozos, se lava para quitarle toda la sangre y se echa á freír en manteca, junto con un trozo de tocino, dividido también en trozos pequeños; luego que estén doradas ambas carnes, se sacan de la cazuela y en la misma grasa se doran dos cucharadas de

harina, agregando después el agua suficiente, media botella de vino blanco, sal, pimienta, laurel, tomillo, doce cebollas tiernas ya limpias y los trozos de carne; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado, luego que la carne esté bien cocida, se aparta de la lumbre y se acomoda en un platón, se baña con la salsa que haya quedado y se adorna con las cebollas cocidas y deshojadas.

2441

Almejas en jitomate

Se sacan las almejas de sus conchas y se ponen á cocer en agua, vinagre y sal; en seguida se muelen jitomates asados, juntos con un poquito de cominos, un diente de ajo y un pedazo de pan frito en manteca.

Se pican muy fino cebollas tiernas, se rebanan chiles verdes y se fríe todo en manteca; luego que el recaudo esté bien macerado en la grasa, se añade el jitomate molido, sal, vinagre, aceitunas, alcaparras, perejil, orégano fresco y las almejas; se deja hervir un poco el guisado y luego se le agrega agua caliente ó caldo de pescado, de manera que quede una salsa de regular consistencia; después que esté bien sazonado se aparta del fuego y se le pone aceite francés.

2442

Crema de pasas

Se les quitan los palitos á 125 gramos de pasas, se limpian con una servilleta y se hacen hervir en almíbar hecho con 60 gramos de azúcar; después se añade medio litro de crema, 6 yemas de huevo batidas en una poca de leche, dos cucharadas de harina disuelta en agua y 100 gramos de azúcar; se deja que tome el punto de crema y luego se agregan 100 gramos de almendras mondadas y divididas en rajitas, se vacía después en copas y se les pone encima un copito de betún hecho con clara de huevo y polvo de azúcar.

2443

Chícharos en leche y vino

Después de cocidos los chícharos con sal de la tierra ó tequesquite, se ponen á escurrir; en seguida se pican finamente jitomates maduros, un diente de ajo, un puñado de tomates y perejil; se fríe todo en manteca, y después de bien macerado en la grasa, se añade una poca de harina y luego suficiente leche hervida, algunos huevos cocidos y picados menudamente, pimienta de Tabasco en polvo y la sal necesaria; cuando haya espesado la salsa, se agregan los chícharos y un vaso de vino blanco; se deja hervir el guisado para que se sazone y después se pone al vapor de una olla.

2444

Coliflor marinada

Se cuece la coliflor en agua con sal y unos dientes de ajo; después de cocida se divide en ramitas y se echa en el adobo compuesto de vinagre, dientes de ajo, yerbas de olor y sal, dejándose en él durante una á dos horas. Pasado este tiempo se sacan del adobo los ramitos, se enjugan con un lienzo, se bañan con huevo batido sazonado con pimienta en polvo, se bañan y se fríen en manteca muy caliente; luego que se doren, se sacan de la grasa, se colocan en el platón y se les vierte encima salsa de jitomate, ó se sirven secos con ensalada al gusto.

2445

Lengua de ternera en vino

Se azota un poco de lengua, se mecha con jamón magro y se pone á cocer en agua con vinagre, sal y yerbas de olor. Después de cocida, se le quita la piel, se divide en ruedas y se fríe luego en manteca.

Se muele bastante jitomate asado muy maduro, cuidando de no reventarle las pepitas y de no ponerle agua, se fríe luego en manteca y poco aceite, agregándole pimienta en polvo, una ó dos cucharadas de vinagre, sal, una copa grande de jerez dulce y las rebanadas de lengua; se deja hervir el guisado hasta que se sazone y luego se vacía en el platón, adornándose con hojas de lechuga, aceitunas y chiles en vinagre.

2446

Chicharrones fingidos

Se baten cuatro huevos, se les añade una taza de leche, canela en polvo, azúcar al gusto y harina de trigo, en cantidad suficiente para hacer un atole espeso; se unta luego una sartén con bastante mantequilla, se vacía en ella la preparación, y se pone entre dos fuegos suaves; se saca de la sartén, se le dan cortes diagonales para remedar el chicharrón de gordura y se fríe en mantequilla hasta que se dore; después se le escurre la grasa, se coloca en el platón, se baña con almíbar muy claro mezclado con Jerez y se polvorea con canela.

2447

Filete en alcaparrado

Se limpia perfectamente el filete y se mecha con tiras de jamón magro sazonado con pimienta y sal, ruedas de huevo cocido y tajadas de aceituna; se unta de manteca y se pone á cocer en el asador sobre fuego moderado.

Después de cocido y dorado por ambos lados, se rebana y se coloca en el platón.

Se dora en manteca una cucharada de harina y luego se añade una cantidad regular de alcaparras molidas, una copa de Jerez, un poco de caldo y sal necesaria; se deja sazonar la salsa y en seguida se vierte sobre la carne, adornándose con chiles en vinagre.

2448

Bizcochos de Reims

Se cascan en una cazuela ocho huevos enteros y se baten juntas clara y yema, añadiéndoles poco á poco, doscientos gramos de azúcar blanca en polvo, y después de bien incorporado, se agrega otro huevo y unas gotas de esencia de canela ó de vainilla; en seguida se untan con mantequilla unos moldes pequeños, se polvorean con azúcar y harina y se vierte en ellos la mezcla, procurando que se llenen hasta la mitad, se les esparce por encima un poco de azúcar y se meten á cocer al horno, bastando diez minutos para su perfecto cocimiento. Después de fríos, se sacan de los moldes y se sirven.

2449

Salsa de huevo

En medio litro de caldo de pollo se mezcla una cucharada de mantequilla, otra de harina y dos huevos; se bate la mezcla hasta que la harina esté bien disuelta, se sazona con pimienta en polvo y sal y se pone al fuego durante un minuto, cuidando de menearle sin cesar para que no se corte; luego que tome la consistencia necesaria, se aparta de la lumbre, se le añade una cucharada de perejil picado y se vierte en una fuente pequeña, agregándole unas yemas de huevo cocidas y picadas.

Con esta salsa se sirven los pescados frescos rellenos.

2450

Croquetas dulces de papa

Se cuecen las papas al vapor, se mondan, se muelen y se pasan por un cedazo, despues se le añade un trozo de mantequilla, huevos crudos, azúcar en polvo y corteza de limón verde rayada: se le bate bastante la pasta hasta que los ingredientes queden bien incorporados y luego se forman con ella unas bolitas alargadas como taponcitos, se revuelven en harina y se frien en mantequilla; cuando esten doradas por ambos lados, se sacan de la grasa, se acodan en el platón y se polvorean con azúcar y canela.

2451

Tortilla de jamón

Se fríe el jamón en aceite, se baten huevos con sal, se deja

un poco de aceite en la sartén, se echan allí los huevos y se dejan cuajar hasta que se doren; en seguida, se pone un plato encima de la sartén y se fríe la tortilla del otro lado. Si se quiere hacer de riñones, espárragos, setas, etc., es necesario que antes de echar esto en los huevos, esté perfectamente cocido y sazonado.

2452

Buñuelos

Se pone en un puchero una taza de agua á punto de hervir, se echa otra taza de aceite bueno y otra de harina; se mezcla bien y se deja hervir á fuego lento, hasta que, agitando el puchero, no se pegue la pasta, que se habrá hecho una bola.

Entonces se aparta, se pone en una fuente, en la que se echan huevos batidos, canela en polvo y esencia de limón, y se mezcla todo bien.

Quedará una masa blanda que se moldeará con una cuchara, y á cucharadas, se echa á hervir en aceite bien caliente.

2453

Cebollas estofadas

Se fríen pedazos de carne de puerco ó de ternera; se sazonan después con tomates asados y molidos, clavo, canela y pimienta; se echan allí las cebollas grandes á que se sancochen, luego se les pone agua y vinagre, dejándolas hervir hasta que se cuezan.

2454

Torta de chícharos

Se cuecen los chícharos; se muele un poco de bizcocho tostado y queso añejo, se baten unos huevos y en ellos se echa todo lo dicho; esto se pone en una tortera con manteca hasta que se cuaje, y se sirve.

2455

Pasteles de arroz con frutas

Para hacerlos, se cuecen con leche 125 gramos de arroz, la corteza de un limón y un puñado de azúcar de pilón. Cuando el arroz esté cocido, se retira del fuego y se le añade un trozo de mantequilla muy fresca y dos yemas de huevo.

De esta cantidad, se apartan dos cucharadas de arroz y se coloca el resto en una tartera á propósito, poniendo encima una capa de albaricoques bien maduros ó peras conservadas, y en seguida, otra capa de arroz. Se mezclan dos cla-

ras de huevo batidas á la nieve con el arroz que se ha reservado, y se coloca éste en la superficie, alisando bien el pastel; se espolvorea éste con azúcar mezclada con almendras machacadas, y se mete al horno para que se cueza durante veinte minutos á fuego fuerte.

2456

Pescado relleno

El pescado tiene que ser entero y de calidad dura, el más á propósito es el besugo; después de escamado se abre por el lomo para quitarle la espina, y con facilidad se pueden quitar las tripas; se lava y puede ponerse á escurrir con sal bastante rato. Se tiene un picado de carne de cerdo ó de ternera, jamón, huevo duro, cebolla, ajos, y perejil; ese picado se pasa por la sartén, se rellena el pescado y se cose. En una tartera se pone aceite y se coloca el pescado envuelto en harina. Se tiene bastante cantidad de tomates asados y sin piel, se trinchan por encima del pescado y se pone al horno; con una cuchara se va echando la salsa de tomate por encima del pescado. Se sirve en la misma tartera.

2457

Cerezas en aguardiente

Se escogen cerezas hermosas muy maduras, se corta la mitad de su cola y se depositan en una vasija con una bolsita que contenga media docena de claras de especias y un buen pedazo de canela molida. Se hace una mezcla de aguardiente y azúcar clarificado cocido á la gran perla, la cual, una vez enfriada, se pone sobre las cerezas; se tapa la vasija muy ajustada y al mes siguiente se pone la confección al sol por espacio de siete ú ocho días.

Las proporciones son las siguientes: 3 kilos de fruta por 1 kilo de azúcar y de 4 á 5 litros de aguardiente. Algunas personas no emplean más de un kilo de azúcar por 4 kilos de fruta.

2458

Croquetas de queso

A una taza de queso rayado (un queso que sea suave y natoso) añádase media taza de pan rayado, cinco gotas de salsa Worcestershire y un huevo bien batido; mézclase bien y hágase en croquetas pequeñas y redondas. Colocar las croquetas en una cesta de alambre, y cuando sea tiempo de servir las, sumergir la cesta en manteca de cerdo, hirviendo, y cocinarlas hasta que estén de un delicado dorado.

2459

Sesos fritos

Después de limpios y cocidos en un vaso de agua con un

poco de vinagre, córteseles en pedazos, y rebozados en harina y huevo batido, se echan en la sartén, y cuando estén dorados, se dejan secar y se sirven rodeados de perejil frito.

2460

Ternera asada

Póngase en el azador una onza de manteca, medio vaso de agua y una poca de sal, cuando esté muy caliente, échese libra y media de ternera (para tres ó cuatro personas) á fuego muy vivo, déjese una hora teniendo cuidado, durante este tiempo, de rociarlo bien. Sírvasse el asado en un plato y el jugo aparte, después de haberlo desengrasado.

2461

Costillas a la parrilla

Tómense cuatro costillas de ternera, pónganse á la parrilla á fuego lento, vuélvanse y espolvóreense con sal y pimienta.

Hágase derretir una onza de manteca en la cacerola, añádase perejil picado y sumo de limón y esta salsa viértase sobre las costillas y sírvase.

2462

Pescado a la holandesa

Se limpia el pescado, se lava muy bien y se pone á cocer en agua con vinagre, sal, cebollas enteras, perejil y yerbas de olor; después de cocido, se saca del agua, se coloca en el platón y se baña en la siguiente salsa.

Se disuelve en leche una poca de harina, se pasa después por un tamiz y se fríe en mantequilla, meneándola continuamente para que no se pegue, y agregándole poco á poco leche hervida hasta que quede de buena consistencia; así que esté bien cocida se aparta del fuego, se le añade pimienta molida, unas gotas de limón y la sal necesaria, y se vierte sobre el pescado, adornándolo con ramitas de perejil y aceitunas enteras.

2463

Duraznate moreliano

Se escogen los duraznos amarillos y bien maduros, se ponen á hervir en agua de ceniza y luego que estén suaves se apartan del fuego, se frotran uno á uno con una servilleta hasta quitarles la cáscara y se van echando en agua caliente, después se les quita el hueso, se muelen y tamizan. Se hace almíbar de punto de bola, en la proporción de un kilo y cuarto de azúcar por cada kilo de la fruta molida, se le agrega la pulpa tamizada y se deja hervir hasta que adquiera

consistencia de pasta; entonces se le añade medio litro de jalea de tejocote por cada kilo de pasta; se le hace tomar punto de cajeta, se retira luego de la lumbre y se está meneando hasta que se enfríe; después se le incorpora una clara de huevo batida y se vacía en los platonos.

2464

Panecitos de mantequilla y huevo

Se ponen en una cazuela 460 gramos de mantequilla derretida al vapor é igual cantidad de azúcar blanca en polvo; se baten los ingredientes con una cuchara de madera y se le van añadiendo uno á uno hasta doce huevos; después que esté todo bien incorporado, se agregan poco á poco 460 gramos de harina tamizada y 30 gramos de canela molida. Se untan con manteca unas cajitas de papel que de antemano se habrán preparado ó moldes pequeños de hoja de lata, se vierte en ellos la masa preparada, llenándolos hasta la mitad, y se meten á cocer al horno, bastando ocho ó diez minutos para su perfecto cocimiento. Después que se han sacado los panecitos del molde se polvorean con azúcar molida.

2465

Crema acaramelada

Se hierve un litro de leche con 200 gramos de azúcar y una corteza de limón verde ó de naranja dividida en rajitas; después de hervida se pasa por un tamiz y se deja enfriar, en seguida se baten en una poca de leche doce yemas de huevo y seis claras, se pasan por un lienzo ligero y se mezclan con la leche, que deberá estar ya fría, agregándole dos cucharadas de agua de azahar. Se unta con bastante mantequilla un molde circular y enteramente liso, se vacía en él la leche y se coloca en baño de María cubriéndolo con un comal con poca lumbre. Luego que la crema está bien cuajada, (lo que se conoce en que introduciéndole un popote, éste sale limpio) se aparta del agua, se cubre la superficie con azúcar en polvo y se le pasa una pala muy caliente, de manera que se derrita el azúcar y se forme el caramelo.

2466

Huevos con jamón

Se baten seis claras de huevo y aparte se baten las yemas; en seguida se pone al fuego una sartén con poca manteca y 125 gramos de jamón magro dividido en pequeños trozos; luego que el jamón comience á dorarse, se agregan las claras batidas, y cuando cuajen, se añaden las yemas sazonadas con sal, pimienta en polvo y perejil picado, meneando violentamente el guisado para que todo quede bien unido. Se sirve bastante caliente.

2467

Agujas de bacalao

Se toma un trozo de bacalao sin espinas, se desala, se le quita la piel y se divide en tiras un poco gruesas; en seguida se hace un adobo con pimienta quebrantada, cebolla rebanada, perejil, aceite, vinagre, tomillo, laurel y un diente de ajo machacado: en este adobo se echan á marinar las tiras de pescado, dejándose en él tres horas y cuidando de voltearlas frecuentemente. Pasado ese tiempo, se sacan las agujas del caldillo, se enjugan, se revuelcan en harina, se rebozan con huevo batido, se polvorean con pan rayado y se fríen en aceite hasta que se doren; después se sacan de la grasa y se colocan en el platón sobre una cama de lechuga picada, sirviéndose con mayonesa.

2468

Papas a la cubana

Después de cocidas y mondadas las papas, se dividen á la mitad y se echan á freír en manteca, añadiéndoles un poco de nuez moscada, pimienta en polvo y sal; cuando estén doradas se les añaden dos ó tres huevos batidos y mezclados con una cucharada de harina y muy poca canela en polvo; se deja que cuaje el huevo y luego se aparta del fuego. En otra cazuela se fríen en manteca uno ó dos dientes de ajo, cebolla y perejil, picado todo muy fino, sal y pimienta molida: estando el recaudo bien macerado en la grasa, se le echan unas avellanas tostadas y molidas, una cucharadita de jugo de limón y el caldo que sea necesario para formar una salsa de regular consistencia.

Se colocan las papas en el platón, se vierte sobre ellas la salsa bastante caliente y bien sazonada, y se sirven luego.

2469

Sardinias rellenas

Se eligen las más grandes, y después de limpias se dejan en agua fria; en seguida se pican muy fino huevos cocidos, aceitunas, almendras mondadas y piñones, agregándole uno ó dos huevos crudos, sal, pimienta en polvo y un poco de pan rayado; se mezcla todo muy bien, y con este picadillo se rellenan las sardinias después de enjugadas, se cosen con un hilo y se frien en aceite ó manteca; estando ya cocidas y un poco doradas, se sacan de la grasa, se colocan en el platón y se sirven con ensalada ó salsa al gusto.

2470

Soplillo de arroz

Se remoja y lava un cuarto de kilo de arroz y se pone á co-

cer con bastante leche y azúcar al gusto, cuidando de menearlo continuamente para que se deshaga; después de cocido, se pasa por un tamiz, y ya frío, se le añaden seis yemas de huevo, una cucharada de agua de azahar, cien gramos de mantequilla fresca y seis claras batidas á la nieve; se mezcla todo muy bien y luego se vacía en un molde circular untado con bastante mantequilla, procurando llenarlo hasta la mitad, para que al cocerse no se derrame, y se coloca bajo el horno de campaña. Estando ya cocido el soplillo, se saca del horno, y después de frío se saca del molde y se adorna con flores de naranjo y hojas tiernas del mismo.

2471

Sopa de pechugas de pollo

Se muelen dos pechugas de pollo cocidas y se disuelven con un cuarto de litro de caldo colado ó salsa suprema, agregándoles doce yemas de huevo crudas, sal y un poquito de pimienta en polvo, en seguida se unta con manteca una budinera, se vacía en ella la preparación anterior y se pone á cocer en baño de María. Estando ya bien cuajada, se aparta del fuego y se deja enfriar.

Se muelen jitomates asados, se frien en manteca y luego se agregan chícharos cocidos, caldo del puchero y la sal necesaria; después se saca la jericalla de la budinera, se divide en cuadritos por medio de un hilo, se coloca en la sopera y se le vierte el caldillo bastante caliente y bien sazonado.

2472

Lengua de ternera a la escarlata

Después de lavada la lengua con agua caliente, se enjuga y se frota con salitre pulverizado hasta que quede bien impregnada; en seguida se pone en una olla con clavo, pimienta, tomillo, laurel y bastante agua hirviendo muy cargada de sal; se tapa luego la olla con una servilleta y se deja en reposo durante seis días. Pasado ese tiempo, se saca del agua de sal y se pone á cocer en agua limpia con yerbas de olor, vinagre y especias: estando bien cocida, se le quita la piel, se rebana, y colocada en el platón se rocía con aceite y vinagre y se sirve con ensalada.

2473

Pierna de carnero en asado

Se le quita el hueso y toda la grasa á la pierna de carnero, se mecha con tiras de tocino sazonadas con tomillo, laurel, pimienta negra y sal, todo molido; se ata luego con un hilo, procurando darle su forma primitiva, y se pone á cocer en una olla con bastante agua, un poco de Jerez, sal, cebollas enteras, chirivias, tomillo, laurel, perejil, trocitos de tocino y dos

ó tres clavos de especia; después de cocida, se saca del caldo, se enjuga, se le unta manteca y se pone á dorar á la parrilla sobre fuego suave; en seguida se pasa el caldillo que haya quedado, por un tamiz y se hace reducir hasta que espese un poco; se coloca la pierna ya dorada en un platón sobre hojas tiernas de lechuga, se baña con la salsa reducida y se adorna con cebollas cocidas y deshojadas, chiles en vinagre y aceitunas.

2474

Pudín de leche

Se hierve un litro de leche con una raja de canela y azúcar al gusto; después de fría se le añaden 115 gramos de maímón frío, se disuelve bien y se pasa por tamiz; en seguida se le mezclan pasas enteras y limpias, almendras mondadas y partidas, una cáscara de limón verde rayada, seis huevos, dos cucharadas de mantequilla y dos decilitros de Málaga ó Jerez dulce; se bate la pasta hasta que se incorporen bien los ingredientes y luego se vacía en el molde, que previamente se le habrá untado con bastante mantequilla; se coloca entre dos fuegos suaves ó se pone al horno de campaña. Estando cocido el pudín se saca del molde, se coloca en el platón y se polvorea con azúcar y canela, adornándose con rajitas de naranja confitada.

2475

Sopa de pescado

Se limpia el pescado fresco, de cualquiera clase que sea, y se divide en pequeños trozos. Se pica cebolla, jitomate, un diente de ajo y un pimiento; se fríe todo en aceite, y después de bien macerado en la grasa, se añaden los trozos de pescado, una hoja de laurel, el agua necesaria, una copa de vino blanco, sal, un poco de azafrán molido y unas gotas de jugo de limón; se deja hervir el pescado hasta que esté bien cocido y sazonado, y luego se aparta; en seguida se doran en manteca dados de pan frío, se acomodan en la sopera, se les vierte encima el caldillo preparado, y se adorna la sopa con ruedas de huevo cocido y ramitas de perejil.

2476

Croquetas de ternera

Se pican cebollas, perejil, ejotes cocidos y jitomate; en seguida se fríe en manteca una poca de harina, y antes de que tome color se añade el recaudo picado, se deja macerar en la grasa y luego se agrega un poco de crema ó leche, una cucharada de caldo, sal, pimienta y nuez moscada molidas; luego que la salsa esté un poco espesa se le mezcla carne cocida de ternera finamente picada y jamón magro cocido y deshebrado; se deja hervir el guisado hasta que esté seco y

luego se aparta; después de frío se toman pequeñas porciones de él, se revuelcan en pan rayado, se rebozan en huevo batido, se vuelven á empanar y se fríen en manteca; Estando fritas todas las croquetas, se colocan en el platón sobre hojas de lechuga y se sirven con salsa picante.

2477

Plátanos en vino

Se recogen los plátanos redondos y bien maduros, se mondan, se dividen en tajadas y se fríen en mantequilla; luego que estén dorados, se sacan de la grasa, se les hacen unas incisiones ó piquetes y se colocan en el platón, poniendo una cama de plátanos y otra de azúcar en polvo, rociando cada cama de fruta con bastante Moscatel ó Málaga, procurando que el vino penetre bien en las incisiones para que se impregne bien la fruta de él; se tapa el platón y se deja en reposo dos ó tres horas; después se polvorean con canela molida y se sirven.

2478

Panecillos de Astorga

Se ponen en una vasija medio kilo de mantequilla fresca é igual cantidad de azúcar blanca tamizada; se baten bien ambas cosas con una espátula de madera, y poco á poco se le añaden doce huevos, uno á uno; después de incorporados, se mezcla medio kilo de harina de trigo tamizada y 30 gramos de canela en polvo; se vuelve á batir la masa hasta que los ingredientes queden perfectamente unidos, y en seguida se vacía en moldes pequeños untados con mantequilla; se ponen luego bajo el horno de campaña, bastando diez ó quince minutos para su perfecto cocimiento. Después de fríos se polvorean con azúcar tamizada.

2479

Tortas de sardinas

Se pican muy fino jitomates maduros, cebolla y perejil; se fríe todo en manteca y se sazona con sal y pimienta en polvo; después de bien frito el recaudo, se añaden sardinas escabechadas en jitomate divididas en pequeños trozos y algunas alcaparras; luego que esté completamente seco el guisado, se aparta de la lumbre, y ya frío, se mezclan huevos crudos, se forma con todo unas tortas pequeñas que se fríen en manteca y se guisan en caldillo, ó se sirven secas con ensalada, adornándose con hojas de lechuga y ruedas de cebolla.

2480

Pichones en salsa de hígado

Después de limpios los pichones, se fríen en manteca

hasta que se doren, añadiéndoles en seguida jitomate asado y molido; luego que esté bien frito, se agregan los hígados de las aves cocidos y molidos con pimienta, canela, ajos fritos y un trozo de pan remojado; estando un poco frita la salsa, se añade el agua necesaria, sal y un poco de vinagre; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado hasta que estén cocidos los pichones y la salsa haya tomado regular consistencia; se aparta entonces del fuego, se vacía el guisado en el platón y se adorna con ramitas de perejil, cebollas cocidas y deshojadas y aceitunas.

2481

Huevos hilados

Se hace almibar con azúcar muy blanca, se clarifica con clara de huevo y se le deja tomar el punto; en seguida se baten ligeramente unas yemas de huevo y se echan en un lienzo un poco abierto, de manera que puedan pasar las yemas á través de él sin mucha dificultad; se toma luego la muñequilla con las yemas y se hace caer de ellas un chorrito muy delgado sobre la miel hirviendo, haciendo las figuras que se quieran; se dejan hervir por un momento y luego se apartan; ya frías se colocan en el platón, se bañan con el almibar y se polvorean con canela.

2482

Pollos en salsa de hígados

Limpios y cocidos los pollos, se dividen en cuartos y se fríen en manteca hasta que se doren, en seguida se pican muy finos cebolla y perejil, se fríen en la misma grasa que dejaron los pollos, y después de bien macerado el recaudo, se añaden los hígados de las aves cocidos y molidos con un diente de ajo, clavo, canela y pimienta, agregando un poco de caldo, sal, vino blanco ó Jerez y una cucharada de harina dorada en manteca; se deja hervir un poco la salsa y luego se ponen los cuartos de pollo, dejándose en el fuego hasta que se sazone. Al servirse se añaden chiles en vinagre.

2483

Bacalao en salsa de huevo

Después de remojado y desalado el pescado, se pone á cocer en agua con vinagre; estando cocido se le quitan las espinas, se divide en trozos y se fríe en manteca. Se disuelve en agua una poca de harina, se pasa por tamiz y se fríe; luego que haya espesado un poco (pues ha de quedar ligera), se le mezclan dos ó tres huevos cocidos y picados finamente, unas yemas crudas, sal y pimienta en polvo; estando bien ligada la salsa, se aparta del fuego y se vierte sobre el pescado, que antes se habrá colocado en el platón, adornándose con ramitas de perejil y rabanitos.

2484

Buñuelos campechanos

Se pone al fuego una sartén con agua, un poco de azúcar, una cucharada de manteca y una corteza de limón verde; se deja hervir el agua hasta que haya tomado el aroma del limón y luego se separa la corteza; en seguida se disuelve en agua harina de trigo, se pasa por tamiz y se echa en el agua hirviendo, cuidando de menearla continuamente para que no se queme; estando bien cocida y tan espesa que forme una bola, se separa del fuego, se sigue meneando y se le incorporan huevos crudos, poniendo tantos cuantos sean necesarios para que la masa quede suave. Se pone en la lumbre una sartén honda con bastante manteca, luego que esté bien caliente, se toman porciones de la masa con una cuchara sopera, se echan en la manteca, procurando que se cubran bien con la grasa, se dejan dorar, y después de escurridos se colocan en el platón, se pringan con gragea encarnada y se bañan con almibar clarificado, mezclado con jerez.

2485

Croquetas de bacalao

Remojado y desalado el bacalao, se pone á cocer en agua con cebolla, zanahorias, laurel, tomillo y pimientas enteras, después de cocido, se limpia de las espinas y la piel y se desmenuza lo más fino posible; en seguida se fríe en aceite ó manteca, jitomate asado y molido, sazonado con sal, pimienta en polvo, y un poco de vinagre; se echa en él el pescado y se deja hervir á fuego manso hasta que el pescado haya embebido todo el jitomate y se forme una pasta consistente; entonces se aparta del fuego, y ya fría, se toman porciones de ella, se bañan con huevo batido, se cubren con pan rayado y se fríen en manteca; después de doradas las croquetas, se colocan en el platón y se sirven con ensalada ó salsa picante, según agrade más, adornándose con perejil frito.

2486

Pescado fresco en salsa de harina

Estando limpio y desespinao el pescado, se sancocha en agua de sal, se fríe después ligeramente en manteca y se acomoda en el platón; en seguida se fríen en mantequilla, una ó dos cucharadas de harina, dejándola que tome color, se añade luego una cantidad proporcionada de aceitunas y alcaparras picadas finamente, pimienta en polvo, sal y el agua necesaria; se deja hervir la salsa para que se sazone y al apartarla del fuego, se le agrega un trozo de mantequilla fresca y un poco de Jerez; se vierte inmediatamente sobre el pescado y se sirve luego.

2487

Pato en salsa de naranja

Después de limpio y cocido el pato, se divide en cuartos, y se frie en mantequilla hasta que se dore; se saca luego de la grasa, y en la misma, se frie una cucharada de harina, dejándola que tome color oscuro, se le agrega en seguida agua caliente ó caldo de puchero, sal, pimienta en polvo, una corteza de naranja y yerbas de olor; se deja hervir la salsa á fuego suave y estando bien sazonada, se le quita la cáscara de naranja y las yerbas de olor, se le añade el jugo de una ó dos naranjas dulces y se vierte sobre el pato, adornándose con ruedas de naranja mondadas.

2488

Pescado fresco en ensalada

Limpio el pescado, se coloca sobre una servilleta y se le da un ligerísimo hervor en agua con vinagre y sal; después de desespina perfectamente, se enjuga, se divide en trozos y se fríe en aceite; ya frío se sazona con sal, pimienta en polvo y un poco de vinagre; en seguida se condimenta una ensalada de lechuga, papas, coliflor ó ejotes, (aunque es más a propósito la de lechuga); se pone una cama de ella en el platón, encima otra de pescado, luego otra de ensalada, y así sucesivamente se van alternando las camas hasta concluir; sobre la última, que deberá ser de ensalada, se extiende una capa de mayonesa bastante espesa, y se adorna la superficie con pepinillos y trufas; alrededor del platón se pone una cadena de ruedas de huevo cocido, intercalando algunos rabanitos compuestos y cogollos de lechuga, simétricamente cortados para darle mejor vista al plato.

Este platillo debe prepararse dos ó tres horas antes de servirlo.

2489

Guisado de huevos

Se pican finamente cebolla, perejil, un diente de ajo y huevos cocidos; se mezcla todo con un trozo de mantequilla fresca, pan rayado, sal y pimienta en polvo; en seguida se unta una sartén con mantequilla, se cubre el fondo con una cama bastante gruesa del recaudo preparado y se cascan encima huevos crudos, sazonándolos con sal y pimienta molida; se pone la sartén entre dos fuegos suaves, y luego que este cuajada la superficie del huevo, se pone encima otra cama de recaudo y se deja un poco más entre dos fuegos hasta que el recaudo esté bien cocido. Al servir el guisado se rocía con salsa de jitomate.

2490

Croquetas de jamón y sesos

Se remoja y lava perfectamente un seso entero y se pone á cocer en agua con unas gotas de limón y sal, agregando un trozo de jamón magro; después de cocidas ambas cosas se pican muy fino: se pone luego á la lumbre una cazuela con manteca, se fríe en ella una poca de harina, y cuando haya tomado color de oro, se añade cebolla y perejil picados; estando macerado el recaudo en la grasa, se le pone una poca de leche ó nata, los sesos y el jamón; se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se deja en el fuego hasta que esté seco; después se fríe la fritura, se toman pequeñas porciones de ella, se revuelcan en pan rayado, se bañan con huevo batido, se vuelven a empanar y se fríen en manteca; así que estén doradas las croquetas, se sacan de la grasa, se colocan en el platón, se adornan con perejil frito y se sirven con puré ó salsa blanca.

2491

Papas rellenas para vigilia

Se escogen las papas amarillas y de regular tamaño, se ponen á cocer con agua y bastante sal; después, se mordan, se les corta una rueda de una de sus extremidades y con la punta de un cuchillo se les saca toda la pulpa del centro hasta que queden enteramente huecas; en seguida se pica muy fino cebolla, jitomate, ajo y perejil; se fríe todo en manteca ó aceite, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada en polvo, y un poco de vinagre; cuando esté bien macerada en la grasa, se agrega un poquito de caldo de pescado ó agua caliente y camarones cocidos, limpios y finamente desmenuzados; se deja hervir este picadillo hasta que esté enteramente seco y bien sazonado, y con él se rellenan los huecos de las papas, se les pone la rueda que se les quitó, asegurándola con rajitas de canela, se rebozan con huevo batido y se fríen en manteca; después de doradas se sacan de la grasa, se colocan en el platón y se sirven con ensalada de coliflor.

2492

Sopa de harina y huevo

Se mezclan en una cazuela cuatro huevos crudos, una copa de leche, sesenta gramos de mantequilla, sal, pimienta en polvo y la cantidad de harina que sea necesaria para formar una masa consistente; se amasa ésta hasta que esté suave y luego se toman porciones de ella, se hacen unas bolitas del tamaño de una aceituna se polvorean con harina y se fríen en manteca.

Se muelen jitomates asados juntos con unas yemas de huevo cocidas, pimienta y nuez moscada; se fríe todo en

manteca; se le añade caldo del puchero ó de pescado y la sal necesaria; luego que comience á hervir el caldillo, se agregan las bolitas de harina y se dejan en el fuego hasta que estén bien cocidas, cuidando de quitarles la espuma que despidan.

Antes de servir la sopa se le pone queso rayado y perejil picado.

2493

Merluza empanada

Se limpia la merluza, se le quita la piel, el espinazo y todas las espinas pequeñas, y después se divide en lonjas un poco gruesas que se aplanan ligeramente y se sazonan con jugo de limón y sal; se ponen luego sobre un sedazo para que escurra el líquido que suelten, se enjugan con un lienzo, se pasan por mantequilla derretida y fría, mezclada con yemas de huevo, se revuelcan en pan rayado y se fríen en mantequilla; estando doradas por ambos lados, se sacan de la grasa, se colocan en el platón sobre hojas de lechuga y se sirven con mostaza francesa ó mayonesa, adornándose antes con perejil picado y rabanitos.

2494

Salmón fresco á la parrilla

Después de limpio y desespinado el salmón, se divide en lonjas un poco gruesas y se pone á marinar en un adobo compuesto de aceite, vinagre, sal, cebolla en ruedas, perejil, hojas de laurel, tomillo y mejorana. Pasadas dos horas de estar en el adobo, se sacan las lonjas de éste y se ponen á la parrilla sobre fuego suave, cuidando de untarles frecuentemente del mismo adobo en que estuvieron y voltearlas para que se cuezan por ambos lados; luego que estén, se colocan en el platón sobre hojas de lechuga, se rocian con un poco de vinagre aguado y se adornan con aceitunas y rabanitos. Se sirven con mostaza francesa.

2495

Truchas en jitomate

Se limpian y desespinan perfectamente las truchas sin quitarles el espinazo, se ponen después sobre una servilleta limpia, y tomada esta de las dos extremidades se sumergen por un momento en agua hirviendo con sal, se sacan luego y se restregan con otra servilleta para quitarles la piel; en seguida se fríe en aceite, jitomate asado y molido, sin reventarle las pepitas, se sazona con sal, pimienta en polvo y un poco de vinagre y se ponen en él las truchas, dejándose hervir un poco á fuego moderado, para que acaben de cocerse. Al servirse se adornan con perejil picado, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

2496

Caldo para vigilia

Se limpian nabos, zanahorias y cebollas; se dividen en gajos y se fríen en mantequilla, agregándoles un tallo de apio, col, perifollo, dos puerros y un puñado de hongos; después de bien fritas las legumbres, sin que se doren, se echan en una olla con agua hirviendo, se sazonan con sal y algunas pimientas quebrantadas y se añaden garbanzos remojados y limpios y un diente de ajo asado; se tapa la olla y se hace hervir suavemente hasta que las legumbres estén cocidas y bien sazonado el caldo. Al servirlo, se apartan las legumbres y se sirve con los garbanzos.

2497

Queso de bola relleno

Se le quita al queso una rueda de una de las extremidades y con un cuchillo de punta se raspa por dentro hasta dejarlo enteramente hueco; en seguida se pica muy fino cebolla, jitomate, ajo y perejil; se fríe todo en manteca y después de bien macerado en la grasa, se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y canela en polvo; se añade un poco de caldo y carne de cerdo picada, cocida y ligeramente molida; se deja hervir este picadillo hasta que esté enteramente seco, se aparta luego de la lumbre y se le agregan alcaparras, aceitunas divididas en rajitas, pasas, almendras y una copa de jerez dulce; se rellena con él el queso, se le pone la rueda que se le quitó, se coloca en una sartén honda y se tapa herméticamente; se pone después á cocer en baño de María y luego que el queso esté suave á la presión de los dedos se aparta del fuego y se sirve inmediatamente, acompañado de una salsa ó ensalada al gusto.

Si se quiere preparar el queso para vigilia, se sustituye la carne con pescado fresco cocido y finamente picado.

2498

Carpas al horno

Después de limpias y lavadas las carpas, se les da un ligero hervor en agua con vino blanco, sal y yerbas de olor; se sacan luego del agua, se enjugan con un lienzo y se rellenan con el picadillo siguiente: Se pican muy fino cebolla, perejil, aceitunas, alcaparras, camarones frescos cocidos y limpios y huevos cocidos; se sazona el picadillo con sal, pimienta, aceite y vinagre; después de rellenas las carpas, se cosen con un hilo, se untan por encima con aceite, y envueltas en un papel también engrasado, se colocan en un sartén y se meten al horno para que acaben de cocerse.

Se sirven con mostaza francesa.

2499

*Lomo de ternera
en asado
con vino*

Se limpia el lomo de toda la grasa y nervios que tenga, se unta con nitro y sal y se pone en una olla con bastante jugo de naranja agria, dejándose en él, durante 24 horas; pasado ese tiempo, se saca del caldillo, se mecha con tiras de jamón y se fríe con manteca hasta que se dore; después se le pone agua, jitomate asado, molido y colado, sal y yerbas de olor; se deja hervir hasta que esté cocida la carne y la salsa un poco espesa; se saca en seguida el lomo, se vuelve a freír y se coloca en el platón sobre hojas de lechuga, se baña con la salsa que haya quedado, agregándole antes un poco de tinto ó jerez y se adorna con ramitas de perejil, chiles en vinagre y aceitunas.

2500

Pollo relleno

Se limpia y lava el pollo, se enjuga por dentro y se unta con mantequilla batida con limón, sal, perejil picado y pimienta en polvo; en seguida se asan unas castañas, se mondan y se ponen á cocer juntas con el hígado del pollo y un trozo de jamón magro; después de cocidas y frías estas cosas, se pican finamente y se les mezclan dos cucharadas de pan rayado, un trozo de mantequilla, dos yemas de huevo, pimienta de Cayena en polvo y sal; se liga este caldillo y con él se rellena el pollo; se cose luego con un hilo para que no se salga el relleno, se unta por encima con manteca y colocado en una cazuela se mete á cocer al horno.

Se lavan con agua caliente unas sardinas escabechadas en jitomate, se enjugan y desmenuzan muy fino; después se baten con un trozo de mantequilla fresca, vinagre, sal y pimienta en polvo; estando bien unidos los ingredientes, de manera que quede una salsa espesa, se cubre con ella el pollo antes de servirlo y se adorna con hojas de lechuga y rabanitos.

2501

Sopa de ostiones

Se fríe en aceite cebolla picada muy fina; luego que esté macerada en la grasa se añade jitomate asado, quitadas las pepitas y molido y la sal necesaria; después se ponen los ostiones con un poco del líquido en que vienen conservados y leche hervida con una raja de canela: cuando comience á hervir, se aparta del fuego y se polvorea con un poco de pimienta; en seguida se doran en manteca dados de pan, se colocan en la sopera y se vierte sobre ellos el caldillo preparado. Se sirve inmediatamente.

Para que quede de mejor gusto esta sopa, se debe preparar con mantequilla en lugar de aceite.

2502

Gallina rellena

Se limpia la gallina, se lava muy bien por dentro, se enjuga y se unta con mantequilla batida con sal y pimienta en polvo; en seguida se pone á cocer una col entera, se escurre después, se pica muy fino y se fríe en mantequilla, sazonándola con sal, pimienta, un poco de vinagre y jugo de jitomate asado; se deja á fuego suave la col hasta que esté enteramente seca, y luego se rellena con ella la gallina, se cose ésta con un hilo y se pone á cocer con agua, manteca, jitomate asado y molido, ruedas de cebolla, clavo, pimienta y cilantro seco; todo molido y la sal necesaria; se tapa la cazuela con un comal con lumbre y se hace hervir hasta que el ave esté bien cocida y el caldillo un poco espeso.

Al servirla se le añaden chiles en vinagre.

2503

Conejo en salsa de hígado

Después de limpio y bien lavado el conejo, se divide en trozos, se enjuga y se fríe en manteca; luego que esté dorado, se saca de la grasa, y en la misma, se fríe una poca de harina, dejándola que tome color de oro; se le añade en seguida un trozo de hígado de ternera cocido y molido con alcaparras, clavo, canela y pimienta; se pone el agua suficiente, sal, y los trozos de conejo; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego regular hasta que la carne esté cocida y el caldillo un poco espeso. Poco antes de apartarla de la lumbre se le agrega un poco de Jerez, pasas y rajitas de almendra.

2504

Asado de ternera

Se toma un trozo de lomo, se limpia de los nervios y grasa que tenga, se mecha con tiras de jamón, ruedas de huevo cocido, pimientos enteros y rajitas de aceituna y luego se fríe en manteca hasta que se dore, después se le pone jitomate asado y molido con un trozo de pan frito, aceitunas, un chile huajillo y nuez moscada; se deja freír bien la salsa y en seguida se le añade vinagre, sal, laurel, tomillo y el agua necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado, cuidando de voltear la carne para que se cueza por igual; luego que esté suave, se aparta del fuego, se rebana, y colocada en el platón sobre hojas de lechuga, se baña con la salsa que haya quedado y que debe estar un poco espesa, adornándose con perejil picado, ruedas de huevo cocido y rabanitos.

2505

Auroras

Se hierven dos litros de leche, se desnata después de fría, se endulza al gusto y se vuelve á poner al fuego; en seguida se mordan 115 gramos de almendra remojada, se muelen, no muy fino, y se mezclan en la leche, agregando 20 gramos de almidón disuelto en leche y colado, se deja que tome el dulce el punto de cajeta y luego se le añade la mitad de una piña molida y colada y un poco de rosa brillante disuelta en agua, para darle un color de rosa pálido, se le hace tomar de nuevo el punto de cajeta y se vacía en el platón, adornándose por encima con piñones mondados y azúcar en polvo.

2506

Sopa de huevo

Se pone á cocer un trozo de jamón y algunos chorizos; después de cocidos, se desmenuza el chorizo y se pica muy fino el jamón junto con cebolla y perejil, se agregan huevos crudos, pimienta en polvo y sal; se mezcla todo muy bien y se echa en unas tripas de res, que se tendrán ya limpias y remojadas, y se ponen á cocer en agua, bastando un cuarto de hora para su perfecto cocimiento; en seguida se sacan del agua, se pican con un alfiler y se cuelgan para que escurra el agua que tengan. Al día siguiente se fríe en manteca, cebolla, jitomate, un diente de ajo y perejil, todo picado finamente; luego que el recaudo esté bien macerado en la grasa, se añaden una ó dos yemas de huevo cocidas y molidas y suficiente caldo del puchero, dejándose hervir hasta que esté sazonado. Se divide en ruedas el relleno preparado, se despoja de la tripa y se echa en el caldillo para que dé un ligero hervor; se aparta luego del fuego y se sirve inmediatamente, agregándole dados de pan frito.

2507

Lengua en salsa de alcaparras

Después de cocida la lengua y quitada la piel, se divide en ruedas. Se asan uno ó dos dientes de ajo y se muelen con dos cebollas tiernas, una cantidad proporcionada de alcaparras, un ramo de perejil marchitado en aguardiente, clavo, canela y pimienta; se fríe todo en aceite y luego se le añade una poca de harina dorada en manteca, sal y el agua necesaria; se deja hervir la salsa para que se sazone y después se ponen las rebanadas de lengua, agregándole un poco de vinagre ó vino blanco antes de apartarla del fuego.

Al servirla se adorna con chiles en vinagre y ruedas de huevo cocido.

2508

Torta de camote

Se asan unos camotes amarillos, se mordan, se deshacen y se pasan por el tamiz; se pesa la pasta, y á cada medio kilo de ella, se le mezclan dos huevos crudos, azúcar en polvo, al gusto, un poquito de canela molida ó una cucharada de agua de azahar y un trocito de mantequilla; se bate todo hasta que los ingredientes queden bien incorporados y en seguida se unta el molde con bastante mantequilla, se vacía en él la pasta y se pone bajo el horno de campana; después de que haya cuajado bien la torta, se aparta del horno, se deja enfriar un poco y luego se saca del molde, se coloca en el platón y se adorna con piñones y almendras mondadas.

2509

Anguila á la parrilla

Se limpia y lava la anguila, se coloca sobre una servilleta y se pasa ligeramente por agua hirviendo; después se frota con un lienzo hasta que suelte la piel, se divide en trozos, se mezcla con tiras delgadas de tocino y se pone en una olla con vinagre, aceite, sal, ajos enteros, tomillo, laurel y mejorana; se tapa la olla y se deja así toda la noche. Al día siguiente se saca del adobo, se polvorea con pimienta y se pone á la parrilla sobre fuego moderado, cuidando de untarle aceite de vez en cuando para que se cueza y dore bien por todos lados; luego que esté cocida se coloca en el platón sobre hojas de lechuga y se adorna con ruedas de cebolla cruda desfleada en vinagre, aceitunas y chiles encurtidos. Se sirve con mayonesa.

2510

Almejas guisadas

Se sacan las almejas de sus conchas, se lavan para quitarles la arenilla que tengan y se ponen á cocer con agua, vinagre, sal, un diente de ajo y yerbas de olor; después de cocidas se ponen á escurrir.

Se fríen en aceite, cebolla rebanada, ajo, perejil y bastante jitomate picados; luego que esté el recaudo macerado en la grasa, se le pone un poco de vinagre fuerte, sal, pimienta y nuez moscada en polvo, se agregan las almejas y se dejan hervir á fuego suave hasta que se haya consumido el jugo del jitomate y esté bien sazonado el guisado.

Para servirse se añaden aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

2511

Berengenas rellenas

Se escogen las berengenas grandes y sazonadas, se ponen á cocer en agua con sal, y después se escurren, se dividen en dos partes á lo largo y se les sacan las pepitas; en seguida se fríe en aceite ó manteca, cebolla picada, verbabuena y las pepitas de las berengenas ó algunas de ellas cocidas y picadas; se sazonan con sal y pimienta en polvo, se les mezclan huevos batidos, pan y queso rayados y se dejan en el fuego hasta que estén enteramente secas; con esta fritura se rellenan los huecos de las berengenas cocidas, se aseguran con rajitas de canela, se revuelcan en harina, se rebozan con huevo y se fríen en manteca; después de doradas se colocan en el platón y se sirven con ensalada.

2512

Tortilla de huevo dulce

Se cascan algunos huevos, se separan las claras de las yemas, y á éstas se les pone azúcar en polvo al gusto y una corteza de limón verde picada muy fino; se mezcla todo, y en seguida se baten las claras, se incorporan con las yemas y se fríen en mantequilla, luego que la tortilla esté cuajada por ambos lados, se pasa violentamente á un platón que resista al fuego, untado con mantequilla, se coloca sobre la hornilla caliente, se polvorea la tortilla con azúcar en polvo y se cubre con el horno de campaña: luego que se haya dorado, la superficie, se aparta del fuego y se sirve.

2513

Huevos rellenos

Se cuecen los huevos, se les quita el cascarón, se dividen en dos partes á lo largo y se les saca las yemas; se muelen éstas con un trozo de pan remojado en leche y exprimido y se les mezcla perejil y ajo picados, sal y pimienta en polvo, yemas crudas y un poco de mantequilla: con este picadillo se rellenan los huecos de las claras, se unen las partes y se afirman con rajitas de canela; después se bañan con mantequilla derretida, se revuelcan en pan rayado y se colocan en el platón, que antes se habrá untado de mantequilla, polvoreado con pan y puesto una cama del mismo relleno; se pone el platón sobre la hornilla con muy poco fuego y se cubre con el horno de campaña.

2514

Col rellena

Se escoge una col chica y bien repollada y se pone á me-

dio cocer en agua con sal, después de cocida, se saca del agua y se deja escurrir, en seguida se fríe en manteca cebolla, jitomate y perejil picados, luego que el recaudo esté bien macerado en la grasa, se añade carne de cerdo picada y cocida, salchichas desmenuzadas, pasas, almendras, alcarras, clavo, canela y pimienta molidos, sal, un poco de caldo, vinagre y una copa de jerez dulce; se deja hervir el picadillo hasta que esté bien sazonado y enteramente seco y luego se aparta.

Se le quita á la col el cogollo, y se le bajan las hojas sin desprenderlas del tronco, se le pone en el centro bastante picadillo, para llenar el hueco y se suben las hojas del rededor, después se pone una capa del mismo picadillo entre cada hoja y se suben estas á medida que se van rellinando, concluída esta operación se ata la col con un hilo grueso, se fríe con manteca y se le agrega bastante jitomate asado y molido y un poco de agua para que acabe de cocerse. Cuando esté bien cocida y con poca salsa, se le quita el hilo, se coloca en el platón, se baña con la salsa restante y se adorna con aceitunas y chiles en vinagre.

2515

Manitas de carnero empanizadas

Después de limpias las manitas, se dividen en dos partes, se les quitan los huesos grandes y se les ponen á cocer en agua con sal; estando perfectamente cocidas se sacan del caldo y se dejan, por una ó dos horas, en una marinada compuesta de vinagre, poca sal, yerbas de olor y ajos machacados; después se sacan de la marinada, se enjugan con un lienzo, se revuelcan en pan rayado, se rebozan con huevo batido y vueltas á empanizar se fríen en manteca; luego que estén doradas por ambos lados, se colocan en el platón sobre hojas de lechuga y se adornan con chiles encurtidos y rabanitos.

2516

Sopa de tacos

Se asan chiles poblanos y jitomates, se mondan, se muelen los jitomates sin reventarles las pepitas y los chiles se dividen en rajas; se frie todo en manteca, se sazona con sal y se le agrega una poquita de leche y tiras de queso amantecado, dejándolo en la lumbre hasta que esté un poco seco; en seguida se fríen ligeramente en mantequilla unas tortillas pequeñas, se rellenan con la salsa preparada y se doblan en forma de tacos. Se bate el jocoque ó nata, se le pone sal y se vierte un poco de él en la sopera, encima se acomodan los tacos, se cubren con más rajas de chile y tiras de queso; se coloca la sopera al vapor de una olla y se tapa con un comal con poca lumbre para que se conserve caliente hasta la hora de servirla.

2517

Pichones estofados

Se limpian los pichones, se dividen en cuartos y se echan en una olla con agua, jerez, vinagre, sal, pimientas enteras, tomillo, orégano, una raja de canela, pasas, almendras, chorizos y jamón, cebolla, ajo y jitomate picados y la manteca necesaria; se tapa la olla con una cazuela á la medida, se cubren las orillas con papel engrudado y colocada sobre el fuego se hace hervir moderadamente; luego que se calcule que están las aves cocidas y con muy poco caldillo, se destapa la olla, se les agrega un poquito más de jerez, se acomodan en el platón y se adornan con chiles en vinagre y aceitunas.

2518

Salsa para adornar cualquier asado seco

Cocidas unas papas, se muelen con sal, pimienta y unas yemas de huevo, también cocidas; se batan con mantequilla, mezclándoles un poco de vinagre, á dejar una pasta dura que se unta encima de la carne con un cuchillo, formando una tela amarilla.

2519

Salsa de perejil

Cocidas unas yemas de huevo con un puñado de perejil, se fríe esto en manteca con un pedazo de pan dorado y molido, se le pone sal, se baja con vinagre y se revuelve bien todo.

2520

Salsa de mostaza inglesa

Al polvo de mostaza inglesa se le va incorporando agua tibia; á esta se le habrá disuelto un terroncito de azúcar y un poco de sal: ya que esté bien mezclado, se le agrega aceite francés y un poco de vinagre.

2521

Salsa de alcaparras

Se pican ramas de perejil, poco ajo y unas yemas de huevo, molido todo con alcaparras; se le pone vinagre y poco aceite con la sal suficiente al gusto.

2522

Salsa de nuez

Peladas las nueces, se muelen con unas almendras tostadas, se les pone vinagre, sal, poca azúcar y un polvo de canela.

2523

Riñones de ternera en salsa de harina

Se limpian los riñones de toda la grasa que tengan, se dividen en trocitos delgados y se echan á freir en manteca: después de fritos se añaden hongos, perejil y ajo, todo picado, sal, pimienta y nuez moscada en polvo y un poco de agua hirviendo; se tapa la cazuela y se deja hervir hasta que los riñones estén enteramente suaves; en seguida se fríe en mantequilla un poco de harina, se le agrega vino blanco, salsa española y el jugo de limón, y se aparta del fuego antes que suelte el hervor. Se acomodan los riñones en el platón, se vierte sobre ellos la salsa caliente y se guarnece el platón con rebanadas de pan frito.

2524

Buñuelos de queso

Se escoge un queso enteramente fresco y de preferencia si no tiene sal, se muele, y después se pone sobre una tabla limpia, amasándolo con yemas de huevo, en cantidad suficiente para que quede una masa clara, agregándole azúcar y canela en polvo; estando bien incorporados los ingredientes, se pone al fuego una cazuela con manteca ó mantequilla, se toman porciones de la masa con una cuchara y se fríen en la grasa hasta que se doren por ambos lados; y colocados en el platón se bañan con miel muy clarificada y de medio punto, se pringan con gragea encarnada y se adornan con flores de azahar.

2525

Ensalada de col

Se divide la col en cuatro partes, se lava y se pone á hervir con agua y sal; después de cocida se escurre, se pica finamente y se fríe en aceite, agregándole uno ó dos dientes de ajo picados, una hoja de laurel, pimienta en polvo y sal; luego que esté la col macerada en la grasa, sin dejar que se dore, se vacía en la ensaladera, se le añade cebolla picada, vinagre fuerte, aceitunas y chiles encurtidos.

2526

Costillas de carnero á la crema

Se pican cebolla, perejil y apio, se fríen en manteca, y luego se añade agua ó caldo, sal, pimienta y clavo en polvo y las costillas de carnero ya compuestas; se dejan hervir hasta que estén suaves y después se sacan del caldo y se enjugan; en seguida se fríe en mantequilla harina de trigo, cuidando que no tome color, se agrega leche hervida y desnatada, sal y

pimienta molida y se está meneando sin cesar para evitar que se quemé; luego que la crema esté tan espesa que se cubra enteramente la cuchara con ella al menear, se le incorporan llemas de huevo, en proporción de cuatro llemas para cada medio litro de leche que se haya empleado, y se deja al fuego un poco más para que se cueza el huevo; después se untan ligeramente las costillas con manteca derretida, se cubren con la crema, se revuelcan en pan rayado y se frién hasta que se doren por ambos lados.

Se sirven con ensalada al gusto.

2527

Tacos de crema

Se disuelve harina de trigo en leche hervida y fría, se pasa por el tamiz y después se le mezcla un poco de azúcar en polvo, yemas de huevo y una cucharada de agua de azahar; estando incorporados los ingredientes y bastante espesa la leche, se pone al fuego una cacerola chica, se le echa poca mantequilla, y luego que esté bien caliente, se echa una cucharada de la leche preparada; se extiende prontamente para formar una tortilla y después de cocida por ambos lados, se voltea sobre una servilleta para quitarle la grasa; se rellena con postre de leche, crema ó alguna conservilla seca y se enrolla como taco. De la misma manera se hacen todos los tacos que se quieran; se colocan en el platón en forma de pirámide, se cubren con betún de clara de huevo y se adornan con fresas, flores de azahar y violetas.

2528

Turrón de Oaxaca

Se disuelven en poca agua dos kilos de azúcar blanca, se le mezcla medio litro de miel virgen y se pone al fuego; se clarifica el almíbar con clara de huevo y se le deja tomar el punto de melcocha; se aparta luego de la lumbre, y ya frío, se le incorporan catorce yemas de huevo batidas; se vuelve á poner á fuego moderado para que hierva suavemente y sin dejar de menearlo; luego que estén cocidas las yemas, se vuelve de nuevo al fuego para que tome el punto conveniente y poco antes de apartarlo se le agregan almendras, piñones y avellanas mondadas, un poco de ajonjolí limpio y tostado y canela en polvo.

2529

Ante de plátano

Se hace almíbar clarificado con un kilo de azúcar y se le deja tomar el punto de espejo; en seguida se mondan plátanos guineos, que estén bien maduros, se pesa la pasta que resulte y se ponen dos kilos de ella para cada kilo de azúcar que

se vaya empleando; se le hace tomar el punto de cajeta y luego se aparta, ya un poco frío el dulce se le mezcla un poco de panecillo disuelto en agua para que suba el color. Se rebana mamón frío, se rocía con almíbar ligero y se coloca en el platón, encima se pone una capa del dulce, luego otra de mamón, después otra del dulce y así se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de dulce; se pringa con ajonjolí tostado y se adorna con almendras mondadas.

2530

Tamales de arroz

Se remoja medio kilo de arroz, se lava muy bien y se pone al sol en una cazuela extendida; luego que esté seco se muele, se tamiza y se le mezclan cinco yemas de huevo crudas; 150 gramos de mantequilla derretida al vapor y leche hervida y fría, la que fuere necesaria para humedecer la masa; se bate esta con una palita de madera hasta que esté de punto y después se le añade una cucharadita de royal y 120 gramos de azúcar en polvo; se bate otro poco la masa para que se incorpore el dulce y en seguida se forman los tamales en hojas verdes de maíz, se rellenan con crema de vainilla ó conservilla de coco, se les pone un poco de gragea encarnada por encima y se hacen cocer al vapor.

2531

Pan americano

Se mezclan 230 gramos de harina con igual cantidad de azúcar en polvo, 170 gramos de mantequilla derretida al vapor, 5 yemas de huevo, una clara y unas gotas de esencia de limón ó de naranja, se bate todo fuertemente durante diez minutos y luego se le agregan otras dos yemas y siete claras batidas á la nieve; se vuelve á batir la masa para que se incorpore el huevo, y después se unta el molde con mantequilla, se polvorea con harina, se vacía en él la masa y se pone bajo el horno de campaña. Estando cocido el pan se saca del molde, se coloca en el platón, y ya frío se rocía con jerez mezclado con azúcar y gotas de limón y se adorna con betún de clara de huevo.

2532

Gallina en guisado seco

Limpia la gallina y divida en cuartos, se pone á cocer con todas las menudencias; después de cocida se frié en manteca; en seguida se rebana bastante cebolla y jitomate, se pican unos dientes de ajo y perejil y se le agrega clavo, canela, pimienta y sal, todo en polvo, aceitunas, alcaparras y chiles en vinagre.

Se unta con manteca una cazuela, se pone una cama del recaudo preparado, después otra de gallina, encima otra de recaudo y luego otra de chorizo frito ó salchichas y las menudencias bien picadas; de esta manera se van alternando las capas hasta concluir, procurando que la última sea de recaudo y rociando cada una con vinagre, poco aceite y jerez; se coloca la cazuela entre dos fuegos y se hace hervir suavemente hasta que esté bien sazonado el guisado.

2533

Panecillos venezolanos

Se ponen sobre una mesa bien limpia 375 gramos de harina flor, se le hace un hueco en el centro y se le añaden 100 gramos de levadura de cerveza, igual cantidad de azúcar en polvo, un poco de sal, seis huevos frescos, cuatro decilitros de leche y 375 gramos de mantequilla; se trabaja fuertemente la masa hasta que esté bastante suave y despegue de las manos, agregándole uno ó más huevos si estuviere algo dura, y almendras mondadas y picadas muy fino. Se untan los moldes con manteca, se vacía en ellos la masa y se colocan en un sitio abrigado cubriéndolos con una servilleta: cuando haya subido bastante la masa, se meten á cocer al horno, que deberá estar á un calor moderado; luego que estén bien cocidos y dorados los panecillos, se sacan del molde, se colocan en el platón y se bañan con almíbar ligero ó se polvorean con azúcar.

2534

Galletas de mantequilla

Se mezclan 920 gramos de harina flor con 460 gramos de mantequilla derretida al vapor é igual cantidad de azúcar en polvo; se trabaja bien la masa hasta que truene y luego se le agregan 32 yemas de huevo y dos cucharadas de royal; se vuelve á amasar hasta que quede muy suave y en seguida se extiende en la mesa con un bolillo ó palote á dejar una tela un poco gruesa. Se cortan con la carretilla las galletas dándoles la forma que se quiera, se colocan en hojas de lata untadas de manteca, se bañan por encima con yemas de huevo, se polvorean con azúcar y se meten á cocer al horno.

2535

Sopa de macarrones

Después de cocidos los macarrones en bastante agua con sal, se ponen á escurrir.

Se fríe en manteca chorizo desmenuzado, se saca luego y en la misma grasa se fríe bastante jitomate encarnado, azado y molido con un poquito de pimienta y la sal necesaria. Se unta con mantequilla un platón que resista el fuego y se po-

ne encima una cama de macarrón cocido, luego otra del chorizo frito, después un poco del caldillo de jitomate y en seguida otra de queso de Flandes rayado; en esta forma se van alternando las camas hasta concluir, procurando que la última sea de queso, se le añaden por encima trocitos de mantequilla y se pone el platón entre dos fuegos suaves.

Estando la sopa seca y dorada por encima, se aparta del fuego, se adorna con perejil picado y trocitos de huevo cocido, y se sirve inmediatamente.

2536

Pescado robalo en tapado

Se desala el pescado y se pone á cocer con agua, vinagre, yerbas de olor y pimientas enteras; después de cocido se saca del agua y se divide en trozos de un tamaño regular; en seguida se fríen en aceite, cebollas, jitomates, tomates, ajo y chiles verdes, todo picado, y sazonado con sal y pimienta en polvo; estando el recaudo bien macerado en la grasa, se aparta del fuego y en otra cazuela, se pone una cama de él, luego otra de trocitos de pescado cocido, añadiéndole aceitunas, alcaparras y un poquito de tomillo, y rociándola con vinagre; de esta manera se van alternando las camas hasta concluir; luego se le agrega una ó dos cucharadas del agua en que se coció el pescado y un poco de aceite y se coloca la cazuela entre dos fuegos suaves, haciéndola hervir hasta que el guisado quede enteramente seco. Al servirlo se le añaden chiles en vinagre.

Se puede tomar frío ó caliente, según el gusto.

2537

Crema de piña

Con un kilo de azúcar blanco, se hace almíbar clarificado y de punto de gota; en seguida se monda una piña muy madura, se muele, se pasa por un tamiz y se mezcla con el almíbar dejándose hervir un poco; después se retira del fuego, se deja enfriar, y luego se le añaden doce yemas de huevo y 115 gramos de almendra mondada y molida; se bate la crema con una cuchara hasta que los ingredientes queden bien incorporados, y se vuelve á poner á la lumbre para que tome el punto de postre, después se vacía en los platones y se adorna por encima con fresas y almendras mondadas.

2538

Pichones en salsa ligera

Después de limpios los pichones y divididos en cuartos, se fríen en manteca hasta que se doren, se sacan luego de la grasa, y en la misma se fríe una poca de harina, dejándola que tome color; se agrega después el agua necesaria, sal, pi-

mienta en polvo, laurel, tomillo, perejil, chícharos tiernos lavados y escurridos y los cuartos de pichón; se tapa la cazuela y se hace hervir suavemente hasta que las aves estén bien cocidas y sazonadas. Antes de servir las, se les separan las yerbas y se añade un poco de jerez.

2539

Sopa irlandesa

Después de cosido un cuarto de kilo de macarrón, se pone á escurrir hasta que quede enteramente seco; en seguida se pone al fuego una cazuela con un trozo de mantequilla, y luego que esté bien caliente se agregan 230 gramos de atún conservado en aceite; se deja freir un poco y después se añaden ajo y perejil picados.

Se unta con mantequilla un platón que resista el fuego, y se pone una cama de macarrón, luego otra de queso parmesano rayado, encima los trozos de atún con todo y el recaudo frito, después otra de macarrón, bañando esta con jugo de jitomate asado y sazonado con sal y pimienta en polvo y en seguida otra de queso; se tapa el platón y se coloca sobre la hornilla con muy poca lumbre, manteniéndolo así hasta el momento de servir la sopa.

2540

Pollo en salsa de yema

Después de limpio y lavado el pollo, se divide en cuartos separándole la cabeza y las patas, se fríe en manteca hasta que se dore, se saca de la grasa y en la misma se fríe una poca de harina sin dejarla que tome color, agregándole un diente de ajo picado, perejil y tomillo, agua caliente, sal y nuez moscada; luego que comience á hervir se agregan los cuartos de pollo, se tapa la cazuela y se deja en el fuego hasta que esté cocida el ave y la salsa de regular consistencia; se coloca en el platón se pasa la salsa por el tamiz, se le añade una yema de huevo batida con unas gotas de limón, se vierte sobre el pollo, y se adorna con ramas de perejil, ruedas de huevos cocidos y hojas de lechuga y rabanitos.

2541

Bizcochitos saboyanos

Se baten doce yemas de huevo, mezclándole 200 gramos de azúcar blanca en polvo, é igual cantidad de harina, poniendo ambas cosas en pequeñas cantidades para evitar que se haga bolas la harina: después de bien incorporado todo, se agregan las claras batidas á la nieve, un poco de jerez hervido con azúcar y unas gotas de limón, ya frio, canela en polvo y 60 gramos de mantequilla; se bate la mezcla hasta que los ingredientes queden bien unidos, y luego se vacía en mol-

des engrasados con bastante mantequilla, se clavetean encima con almendras mondadas y se meten á cocer al horno.

2542

Pulpas de carnero en salsa de aceitunas

Se dividen las pulpas de carnero de un tamaño regular, se aplanan ligeramente y se mechan con tiras delgadas de jamón. Se muelen uno ó dos dientes de ajo con un poco de pimienta y sal, y con esto se untan las pulpas, que se fríen después en manteca hasta que se doren por ambos lados y luego se añade una cucharada de vinagre y el agua necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que la carne esté suave.

Se dora en manteca un trozo de pan y se muele con clavo, canela, pimienta y bastantes aceitunas; se fríe en manteca la salsa y luego se agregan las pulpas, un poco de caldo en que se cocieron éstas y sal si fuere necesario; se deja hervir el guisado para que se sazone y la salsa tome regular consistencia y en seguida se aparta. Al servirlo se le ponen chiles en vinagre.

2543

Pichones en arroz

Limpios los pichones y bien lavados para que no les quede nada de sangre, se dividen en raciones y se fríen en manteca, luego que estén dorados, se les agrega jitomate asado y molido, perejil y ajo picados, sal y pimienta en polvo; después de macerado el recaudo en la grasa, se añade un poco de pimiento encarnado, azafrán y el arroz lavado y seco: se deja que se fría éste, y luego se le pone suficiente caldo y chícharos tiernos, se tapa la cazuela y se hace hervir suavemente hasta que esté bien sazonado el guisado.

2544

Panecillos napolitanos

Se mezclan 500 gramos de azúcar blanca en polvo con 125 de mantequilla fresca, se baten mucho ambas cosas hasta formar una masa suave y lisa, y luego se añaden seis huevos, un cuarto de litro de leche hervida y fría, 500 gramos de harina flor, dos cucharadas de Royal y una poquita de sal disuelta en agua; se vuelve á batir todo para que los ingredientes queden bien incorporados, y en seguida se vacía la masa en moldes pequeños untados con mantequilla y se meten á cocer al horno.

2545

Arroz á la valenciana

Se limpia un pollo tierno, se divide en raciones pe-

queñas, y se fríe en manteca; luego á que esté dorado, se añaden cebolla, jitomate y perejil picados; se deja freír bien el recaudo y después se agregan 115 gramos de arroz lavado y seco, pimienta y nuez moscada en polvo, sal, chícharos tiernos y suficiente caldo; se tapa la cazuela y se hace hervir á fuego moderado; cuando esté el arroz á medio cocer se le pone un poco de azafrán, y se deja acabar de secar. Antes de servirlo se le ponen trocitos de mantequilla.

Para que este guisado quede bueno, es indispensable calcular la cantidad de caldo que necesite, de manera que quede el arroz bien cocido y entero, y cuidar de no destapar la cazuela hasta el momento de servirlo.

2546

Pierna de carnero en asado

Limpia la pierna de toda la grasa que tenga, se mecha con tiras gruesas de jamón magro ó de tocino, se unta por encima con ajo, pimienta y sal, todo molido, después con manteca, y se pone á la parrilla para que se dore por ambos lados; enseguida se coloca en una cazuela á propósito, se cubre con lonjas delgadas de tocino y se le agregan zanahorias divididas en gajos, cebollas limpias, clavo, tomillo, laurel, un poco de jerez, suficiente agua y la sal necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir hasta que la carne esté bien cocida; después se vuelve á dorar la pierna por ambos lados, y el caldillo se pasa por el tamiz, volviéndolo al fuego para que se consuma un poco. Colocada la pierna en un platón sobre hojas de lechuga, se baña con el caldillo, agregándole antes un poco más de jerez y se adorna con chiles en vinagre y rabanitos.

2547

Sesos de ternera en mantequilla

Se ponen los sesos en agua tibia para quitarles la primera piel, cuidando de no romperles el segundo pellejito, y luego se pasan á otra vasija con agua fría, mezclada con vinagre fuerte ó jugo de limón, y se dejan en ella hasta que estén enteramente blancos; en seguida se ponen á cocer en agua con sal; después de cocidos, se dividen en ruedaş, se enjugan y se acomodan en el platón.

Se pone sobre fuego suave, una sartén con un trozo de mantequilla, tres cucharadas de vinagre, sal y pimienta en polvo; luego que empiece á derretirse la mantequilla, se bate con la cuchara á fin de que se incorpore con el vinagre, y cuando esté bien caliente, pero sin hervir, se le echa un puñado de perejil picado, se aparta luego del fuego y se vierte sobre los sesos, sirviéndose inmediatamente.

2548

Patos en escabeche

Después de limpios los patos y muy bien lavados, se ponen á cocer en agua con sal y tallos de cebolla: luego que estén suaves, se sacan del agua, se enjugan con un lienzo, se dividen en raciones y se frien en aceite; así que estén fríos, se acomodan en capas en una olla interponiendo entre cada capa de pato ajos fritos, yervas de olor, sal, pimienta en polvo, aceite y vinagre; concluida esta operación, se cubre la olla con una servilleta, se le pone encima una tapa de madera y se coloca en un sitio fresco; dejándola así durante seis días. Pasado ese tiempo, se acomodan los patos en el platón, se rocían con nuevo aceite y vinagre y se adornan con hojas de lechuga, chiles en vinagre, aceitunas y rabanitos.

2549

Hígado de ternera en vino

Se corta el hígado en tajadas largas de un centímetro de gruesas, se lavan muy bien, se enjugan, se polvorean con sal y pimienta y después de revolcadas en harina se frien en manteca hasta que estén doradas; se sacan luego de la grasa y se ponen en otra cazuela para que se conserven calientes al vapor de una olla.

Se frien en manteca dos ó tres cucharadas de harina, dejándola hasta que tome color, y luego se añade un cuarto de litro de vino blanco é igual cantidad de caldo colorado, y se deja hervir durante diez minutos, sazonándola con sal necesaria; en seguida se acomodan en el platón las tajadas de hígado, se agrega á la salsa una cucharada de perejil picado y se vierte sobre la vianda.

Se sirve bastante caliente.

2550

Crema de almendra

Se hierve un litro de leche con un trozo de canela y azúcar al gusto; después de fría se destapa, se le mezclan 60 gramos de almendra molida y se vuelve á poner al fuego; haciéndola hervir hasta que tome el punto; poco antes de separarla de la lumbre se le incorporan tres yemas de huevo batidas en poca leche; se deja hervir un poco más, y luego se vacía en copas á propósito, se les pone una fresa y se colocan entre hielo hasta el momento de servirla.

2551

Lomitos de carnero rellenos

Limpio el lomo de toda la grasa, se divide en trozos pe-

queños y se hacen cecina muy delgada. Se pican jitomates, cebollas, dientes de ajo, papas cocidas, chiles verdes, aceitunas y sanahorias también cocidas; se desmenuza bastante chorizo y todo junto se frie en manteca sazonándolo con sal y pimienta en polvo; después de bien frito este picadillo, se aparta de la lumbre, y con él se rellenan los lomitos que se atan después con un hilo y se ponen á cocer en agua con poca sal y yervas de olor: luego que esté bien cocida la carne, se deja consumir el caldo y se añade una poca de manteca, haciéndose freir los lomitos hasta que estén dorados. Al servirlos se colocan en el platón sobre hojas de lechuga.

2552

Zanahorias á la crema

Se mondan las zanahorias tiernas, se dividen en gajos y se fríen en mantequilla; después se les añade una poca de agua caliente, sal, pimienta en polvo y yerbas de olor. Cuando estén cocidas, se les escurre el agua, se separan las yerbas y se agrega la cantidad de crema que sea necesaria; se deja la vianda á fuego sumamente suave para que se sazone, y poco antes de servirla, se le incorporan yemas de huevo crudas y algunas tajadas de queso amantequillado.

2553

Sopa de arroz

Se debe calcular una onza por persona si es de buena calidad; después de lavado en agua tibia tres ó cuatro veces, frotándolo con las manos, se pone á cocer á fuego lento con caldo del cocido.

DE OTRO MODO. Después de lavado el arroz en agua tibia, se cuece á fuego lento con el caldo ó sustancia de carne; cuando esté cocido se le quita la grasa de encima, cuidando de que no quede muy líquido ni muy espeso; si se quiere que esté dorado por encima, se pone una tapadera con ascuas bien encendidas. En día de vigilia se quebranta en agua muy caliente, se le echa sal y aceite, y si se quiere, puede añadirse sustancias de garbanzos, guisantes, lentejas, etc.

2554

Sopa

Toda clase de sopa es el alimento más general, el menos nocivo, y sobre todo el más sencillo. La sopa no es otra cosa que un poco de pan ó cualquiera otra pasta de harina, ó bien legumbres majadas ó cocidas en caldo, bien sea compuesto de agua y manteca, bien de caldo del puchero ó bien de leche: según el modo de prepararlo ó las diferentes sustancias que entran en su composición, así toma el nombre, y son tantas las variedades de sopas, que de ellas solas pudiera for-

marse un volumen, aunque poco interesante por otro lado. Nos contentaremos, pues, en dar á conocer las principales.

2555

Sopa de pasta á la española

Para las sopas de pasta deberá cuidarse de que el caldo esté hirviendo al tiempo de echarla á cocer. Los fideos están cocidos al segundo hervor, así como las estrellitas y demás pastas menudas: en cuanto á las pastas gruesas, como macarrones, tallarines, etc., necesitan más tiempo, y debe cuidarse de revolverlos para que no se agurrullen en el fondo. Estas últimas se sirven generalmente con queso rayado. Toda sopa de pasta debe presentarse en la mesa bastante caldosa, exceptuando las tostadas.

La sopa de sémola, la de fécula y la de segú se hacen lo mismo.

2556

Sopa de macarrones á la italiana

Se toma media libra de queso de Gruyère, del cual se raya la mitad, y la otra media se corta en pedazos pequeños: en el fondo de una cacerola se pone una ligera capa de queso rayado y otra de macarrones, encima otra de pedacitos de queso, luego otra de macarrones, alternando así hasta que se acabe el queso, se echa encima caldo de pescado ó de carne, y si es de estofado mucho mejor, y se hace cocer hasta que el caldo se consuma; se añade entonces y se echan algunas especias, procurando servir esta sopa con poco caldo y muy espeso.

2557

Bacalao á la lionesa

Se toma un pedazo de bacalao, el que se pondrá en bastante agua fría sobre unas treinta horas antes de emplearlo, mudándole el agua por dos ó tres veces; pasado este tiempo, se limpiará bien de sus escamas, se lavará y escurrirá, poniéndolo á cocer en tres veces su volúmen de agua con un poco de cebolla y zanahoria, en el momento en que empiece á cocer, se retirará la cacerola ó cazuela, cubriéndola con una tapadera; al poco rato se escurrirá por un paño, se le quitarán espinas y pellejo, deshaciéndolo todo lo menos posible, sacándolo en hojas, que se irán colocando en una cacerola. Se pone esta sobre cenizas calientes, ó bien un rescoldo no muy fuerte, cubierta de su tapadera y poco fuego encima, con solo el objeto de que se enjугue de la humedad que pueda tener. Entre tanto se cortarán á cuadritos tres ó cuatro cebollas pequeñas, que se freirán en manteca de vacas, si se prefiere, hasta que se doren; échese dentro el baca-

lao, rehóguese un poco todo junto, y sazónese con zumo de limón, nuez moscada y pimienta.

2558

Sopa de yerbas

Se cortan en rueditas unas zanahorias, algunos nabos, chirivías, y cebollas, un poco de lechuga ó escarola y apio, un puñado de perifollo, alguna hoja de col, y con un poco de manteca se cuece en un cuartillo de agua, poniendo la sal necesaria y dejándolo cocer hasta que se haya consumido casi todo el líquido; entonces se añade más agua, se deja cocer tres ó cuatro horas, echando dos clavos y un poco de pimienta, y cuando ya las legumbres están cocidas se pasa el caldo por tamiz y se moja la sopa: algunos la sirven sin caldo.

2559

Estofado

Guisado carne, que se hace á fuego lento, echándole un poco de vino aguado, ó agua con un poco de vinagre, después de sazonado con especias finas, tapando la olla ó puchero con un papel engrasado y encima su tapadera, de manera que no exhale el vapor. También es susceptible de alguna variedad en los accesorios del principal condimento: he algunos modos de prepararlo:

Se parte la carne que se quiera emplear en pedazos de un tamaño regular; se ponen á rehogar en una cacerola ó sartén, con manteca ó aceite; después de reahogada se le echa vino blanco en vez de caldo, cebollas enteras, algunos ajos, hojas de laurel, un poco de pimienta y la sal correspondiente, poniendo todo á cocer hasta que se consuma, la mayor parte del caldo, pero cuidando de que no se quede seco.

2560

Otro estofado

Se lardea con tocino gordo un trozo de carne, espolvorea antes con especias, y se pone en una cacerola ó cazuela, con zanahoria, cebollas y la sazón conveniente, se echa caldo ó vino blanco, se cubre con una tapadera de hierro y un lienzo, haciendo que cueza bastante tiempo á un fuego lento. Este plato puede servirse caliente ó frio.

2561

Estofado de carnero

Se parte la carne magra en pedazos como nueces y se pone á rehogar en un puchero con aceite, echando sal, un poco de pimienta en grano, ajos fritos y un poco de canela, después

de bien rehogados, se echa el caldo que se crea conveniente, teniendo presente que no sea en demasía y se pone á cocer, echando cebollas pequeñas enteras, granos de ajos también enteros, perejil y unas hojas de laurel, cuando se ha consumido la mayor parte del caldo, se echa un poco de vinagre ó zumo de limón y puede servirse.

2562

Otro estofado

Se pone en un puchero la carne, picada en pedazos regulares, con dos ó tres cebollas y un grano de clavo de especia, una cabeza de ajos sin pelar; unas hojas de laurel y orégano, un vaso de vino, perejil y una jícara de aceite por libra de carne; se rehoga todo á fuego lento y se menea á menudo: se pone un papel de estraza en la boca del puchero y una taza de agua encima.

2563

Otro estofado

Se corta la carne á contrahebra, en pedazos no muy gordos, y se ponen á tostar en las parrillas: según se vayan tostando, se ponen en la olla ó cacerola, se pica tocino en pedacitos pequeños y se fríe; cuando se ponga blanco se pica cebolla menuda y se fríe también, luego se echa en el guisado con todas especias, un puñado de perejil majado y unos granos de ajo machacados, se pone la olla á fuego manso, con un poco de vino blanco ó tinto: se cubre con un pliego de papel, poniendo encima un pucherito con agua para que no se salga: cuando pareciere estar cocido se destapa, se sazona y echa un poco de vinagre ó zumo de limón.

2564

Otro estofado

Un buen trozo de carne magra, de pierna, se parte en pedazos de un huevo, los que se frien con manteca de cerdo ó de vacas, y luego, con la grasa que quede, se frie cebolla picada muy menuda. Después de frita la cebolla, se echa con la carne en una cacerola ú olla, poniendo además por cada libra de carne medio cuartillo de buen vino blanco, cuatro granos de ajo majados, perejil, pimienta y sal. Luego se pone dentro de la olla una cebolla entera, clavando en ella algunos clavillos de especias y rajadas de canela; se tapa la olla perfectamente, se pone á fuego manso, dándole algunas vueltas, y cuando pareciere estar cocida la carne, se destapa, se quita la cebolla con sus clavillos y canela, y se acaba de sazonar, sin más caldo: es muy buen guisado, y se sirve sobre unas rebanadas de pan.

2565

Espárragos en salsa blanca

Se atan, después de lavados, en manojitos pequeños, y así se ponen á cocer en agua hirviendo con sal; se sacan del agua antes de que se pongan blandos, y se sirven calientes, pero sin agua, presentando con ellos una salsa blanca.

2566

Espárragos con aceite

Se corta una parte de lo blanco á todos igualmente, se atan en manojo, se escaldan en agua hirviendo, después se pasan al agua fría y luego se cuecen. Se les quita después toda el agua, se ponen en un plato en un solo manojo y se sirven, con las vinagreras.

2567

Espárragos con guisantes

Se escojen los más pequeños, se cortan en pedacitos del grandor de un garbanzo y se hacen cocer como los anteriores; después de cocidos se sacan del agua hirviendo para ponerlos en agua fría; se ponen en un cedazo para que suelten toda el agua, y luego sobre un trapo limpio; después de bien secos se ponen en la cacerola con manteca de vacas, sal, pimienta en grano y un poco de azúcar; se ponen en un fuego vivo, meneándolo sin cesar; se espolvorean ligeramente con harina y se les añade unas gotas de agua ó caldo: un instante después se retiran del fuego, y en caliente se mezclan con dos yemas de huevo. Se sirven rodeados de huevos duros en lonjas, ó bien de cortezas de pan fritas.

2568

Patatas de conejo cocidas y fritas

Se hace con ellas un cochifrito, sin añadir más que un ramillete de perejil, y cuando están ya á punto se espesa la salsa con yemas de huevo; se envuelve bien cada uno de los trozos con ella, colocándolos en un plato para enfriarse. Después se meten en miga de pan, se empapan en huevo, y volviéndolos á empanar, se echarán á freir para servirlos con perejil.

2569

Mismas en papel

Se las quita el hueso y se hacen revenir en manteca: cuando están ya cocidas, se retiran, añadiendo á la manteca que queda setas, ajos y perejil picado. Se polvorean después con

una cucharada de harina, y se les pone el caldo, habiéndolas tostado de antemano en un papel untado de manteca.

2570

Gelatina de conejo

Se quitan los huesos á dos conejos; el primero se conserva entero y se mecha con tocino; el otro se pica con tocino, y en este picado se echan trufas partidas en pedacitos y la sal necesaria; se pondrán también lonjitas de jamón y tocino y con él se llenará la cavidad interior del conejo, hecho lo cual, se coserá el vientre y se envolverá en un paño blanco. Se cubre el suelo de una cazuela con lonjas de tocino, sobre las cuales se pone el conejo, rodeado de zanahorias, cebolla, laurel, perejil, tomillo, sal y pimienta; se echa vino y caldo en partes iguales; se ponen también los huesos de los dos conejos; polvos de asta de ciervo, metidos dentro de un trapo y atado, se cubre con lonjas de tocino y se deja cocer á fuego lento: cuando está á punto, se saca, se pone á enfriar, y se quita el paño y la muñequilla con los polvos. Se pasa el caldo por tamiz, se quita la grasa y se clarifica con clara de huevo; después se vierte en platos para que se cuaje y servirse de ella para adornar el conejo.

2571

Guiso de conejo á la inglesa

Bien limpio el conejo, se rellena con miga de pan mojada en leche, perejil, salvia, pimienta, tocino picado, médula de vaca salada. Relleno y cosido, se cuece en una cacerola bastante grande, y sobre un lecho de lonjas de tocino y vino blanco. Y para servirle se añade una salsa ó puré de cebollas ó de lentejas.

2572

Conejo en escabeche

Se quitan los huesos, se mecha con tocino y jamón crudo, se cierra y se ata con bramante, se pone en rehogo con aceite, tomillo y laurel, y cuando se ve que está rehogado, porque ya no desprende zumo, se retira, se escurre y se parte en pedazos capaces de entrar en tarros de boca ancha, cuando ya no caben más en uno, se llena de aceite y se tapa con un pergamino mojado, y así puede conservarse mucho tiempo. Se sirve partido en ruedas, en una fuente adornada con perejil picado y aceite.

2573

Conejo en escarola

Cortada en filetes toda la carne de un conejo azado, se

cuece escarola en sustancia de caza; cuando está en sazón, se ponen en ella los filetes, y sobre ellos una salsa de tomate ó cualquiera otra.

2574

Conejo en yerbas finas

Partida en trozos la carne del conejo, se rehoga en manteca, con setas, perejil y laurel picado; se pone una cucharada de harina, vino y caldo, por mitad; se sazona con sal y pimienta, y al tiempo de servirlo se pone hígado, que se ha hecho también cocer, y se mezcla con la salsa.

2575

Croquetas de conejo

Picada la carne de un conejo con tocino, sal y pimienta, menudillos de ternera y un poco de harina, se divide en porciones gruesas como nueces, las cuales se envuelven en miga de pan; se humedecen en huevo batido y se las envuelve también otra vez en pan; se frien y se sacan á la mesa.

2576

Conejo en papel

Se cortará el gazapo en trozos, que se rehogarán en manteca, y despuesse pondrán en cajetines de papel, con relleno de yervas finas, el hígado del mismo gazapo y dos yemas de huevo para darle consistencia. Con este relleno se cubren los intervalos de la caja, y se tapa todo con lonjas de tocino y un papel dado de manteca. De este modo se pone en el hornillo, y antes de servirlo se le quita la grasa y se le agrega una salsa italiana.

2577

Conejo estofado

Se parte en pedazos, se limpia con una servilleta y se echa en infusión en vino blanco durante ocho ó diez horas: sacado de allí, se seca, se rehoga con aceite y cebolla frita, se echa después pimienta y clavo, y se añade con el vino en que estuvo en infusión.

2578

Turrajas de conejo

Se hace el picado como se indicará en el artículo del picado de conejo, dividiéndolo en porciones del tamaño de una nuez, cuando están frías se rebozan con miga de pan, y se

vuelven á empanar con huevo; se echan á freir, y se sirven con perejil frito.

2579

Conejo frito

Se pone en adobo de vino blanco, después de haberle cortado en trozos; al adobo se le añade el zumo de limón, tomillo, laurel, ajos en pedacitos, sal y pimienta; al cabo de dos horas se escurren, se echan en harina desleída y se frien. Se sirven con una salsa picante.

2580

Conejo en parrillas

Se abre á lo largo, después de destripado, y aplanándole con el machete, se le pone en la parrilla, rodeado de una hoja de papel dado de manteca. Cuando esté á punto se quita el papel, para servirle mezclado con yervas finas, ó con manteca de anchoas si se la tiene á mano.

2581

Conejo guisado

Después de haberse destripado y dividido, se pondrá en una cazuela con manteca, cerca de media libra de tocino, hasta que tome color, retirándole luego. Se añade una cucharada de harina, que se tostará muy ligeramente, en la cual se envolverán los trozos de conejo, humedecidos con mitad de caldo y mitad de vino blanco ó tinto. Cuando esté á punto se añade el tocino, setas y un ramito de perejil. Un cuarto de hora antes de sacarlos se le echan cebolletas rehogadas en manteca, y reduciéndolo y desengrasándolo, se sirve.

En este guisado se ponen también trozos de anguilas, alcachofas y coscorrónes.

2582

Picadillo de conejo

Se deshuesa un conejo cocido, se le quitan las membranas, y se pica muy menudamente lo que quede de carne; en seguida se rehogarán en manteca todos los huesos, machacados con despojo de ternera, tocino magro, sal y pimienta, polvoreándolo todo con una cucharada de harina. Después de haberlo meneado bien, se le echa leche, y cuando haya hervido durante una hora, en la que no se dejará de menear, se saca todo, se pasa por un tamiz y se reduce hasta la consistencia de cocido, y se pone en él el picadillo, que se calentará solamente.

2583

Estofado americano

Se toman de una pierna de ternera dos libras, que se cortan en pedazos atravesados; póngase á cocer en una olla con la sal necesaria y estando cocida, se saca y se fríe en una cazuela con cuatro onzas de manteca de puerco; cuando lo esté, se echa medio vaso de vino seco, doble cantidad de agua, tres ó cuatro cebolletas enteras, un par de ojas de laurel, una rajita de canela y seis dientes de ajos; se deja que hierva lo suficiente, y si quedase seco, se le añade un poco de agua ó caldo del puchero.

2584

Piernas de liebre mechadas

Se las quita los huesos hasta la primera articulación, se mechan con pedacitos pequeños de tocino, y se ponen á rehogar con zanahorias, perejil, sal, pimienta y menudos de cerdo puestos debajo; luego se añade caldo y se cubre con papel engrasado; cocidas que sean, se sirven con la salsa que más convenga.

También se puede, después de cocidas, empanarlas, envolverlas en tocino, empapelarlas, y puestas al fuego lento servir las como chuletas.

2585

Lomo de liebre frito

Después de haber preparado y envuelto en miga de pan empapada en leche, manteca de vacas y ubre en bastante cantidad, todas las carnes de una liebre, se toman los lomos, partiéndolos, aunque sin separarlos enteramente, se ahuecan y se llenan con el picadillo, en seguida se arrollan, reuniéndose los bordes, se empanan dos ó tres veces con miga y huevo batido, se ponen á freír y se apartan cuando han tomado un buen color. En seguida se rocían con salsa picante ó cualquiera otra, pero que sea de buen gusto y muy aromática.

2586

Liebre á la inglesa

Se escoge una liebre tierna, se desuella conservando las patas y las orejas, las cuales se pelan escaldándolas en agua hirviendo; se hace una incisión en el bajo vientre, y por ella se extraen los intestinos y menudillos. Con el hígado cocido y molido, miga de pan mojada en leche y cocida á la consistencia de empanada, se hace una masa, en la que se ponen yemas de huevo crudo, y sal, pimienta y demás especias,

una cebolla picada y salvia en polvo; se humedece con manteca.

2587

Almejas cocidas

Se deben elegir las más gordas y blancas. Limpias de antemano, se cuecen y se abren, se deja su agua aparte, se añade aceite ó manteca y perejil picado, y se sirven con su propia agua y el zumo de un limón.

2588

Almejas al natural

Prepárense y pónganse en una cacerola con su agua correspondiente, sazónense con pimienta en grano, y déjen se cocer á fuego lento, meneándolas de tiempo en tiempo. Añádase zumo de limón.

2589

Almejas á la cocinera

En vez de manteca se pone aceite, se suprimen las cebolletas y el agua, pues sólo se les deja la que ellas mismas dejan en la cazuela.

2590

Lenguas de carnero guisadas

Se preparan quitándoles antes la piel que las cubre y se ponen en una cazuela al fuego, en la que habrá una capa de relleno, de una pulgada poco más ó menos de espesor; se colocan las lenguas, se rellenan los intervalos con el mismo relleno, se cubren con lonjas de tocino, y encima un papel untado de manteca. El fuego no ha de ser muy fuerte, y la cazuela ha de estar tapada, no solo con el papel engrasado, sino con su tapadera y ascuas encima. Cuando estén cocidas, se quita el papel y las lonjas de tocino, y se sirve con una salsa á la italiana por encima.

2591

Pichones rellenos

Desplumados, untados y mechados, quitados los alones y pescuezos y despuntada la rabadilla, se hace un picado menudo de ternera, pechugas de aves, tocino y cebolla frita, huevos y perejil, pimienta, especias y cominos molidos; se rellenan dos pichones con esta masa, y se cruzan las patas por encima de la cisura para que no se salga el embutido; se

envuelven en papel de estraza y se asan en cazuela entre dos fuegos lentos.

2592

*Palomas rabiches y sanjuaneras
á la americana*

Desplumadas, limpias y quitado el vientre, se sofríen en una cazuela con manteca y sal; á medio sofreír se les echa avellanas tostadas machacadas, un poco de zumo de limón, un polvo de pimienta; desleído todo esto con dos escudillas de caldo de puchero, se deja al fuego para que acaben de freírse y tomen el gusto del machacado.

2593

Pichones en tortuga

Tómese pepinos gordos, cortos y en estado de madurez, tantos como pichones se hayan de guisar, sáquense las tripas, úntense con manteca y salcóchense con agua hirviendo. A los pichones se les dejará la cabeza, las patas y las puntas de las alas. Se echarán en vinagre con yerbas finas, tantas ruedas de ternera como pepinos se hayan puesto, en los cuales se harán cuatro agujeros, y se introducirán en ellos los pichones, sacando la cabeza, patas y alas como una pulgada por dichos agujeros; pónense de este modo sobre cada una de las rodajas de ternera y se ponen á cocer en una cacerola forrada de lonjas de tocino bien sazonadas, echando caldo ó zumo. Así se deja á fuego lento. Cuando esté, se escurre el agua de los pepinos, y se pone salsa á la española; se disponen con simetría los pichones encaparazonados, asemejando á las tortugas.

2594

Sesos con manteca

Se cuecen después de limpios en adobo, se escurren, y puestos en un plato, se les hecha una salsa negra, la cual se prepara friendo manteca bastante hasta que se ponga algo negra, y entonces se echa poco á poco vinagre, dejándola que dé dos ó tres hervores. Se adornan los sesos con perejil frito.

2595

Sesos fritos

Después de escurridos al salir del adobo, se rebozan en harina y huevo batido, se echan en la sartén, y cuando hayan coloreado se sacan y dejan secar sobre una servilleta enjuta; se sirven rodeados de perejil frito y cortados en trozos medianos.

2596

*Pescado en adobo violento
á la habanera*

Se escama y se limpia muy bien toda clase de pescado; se parte en trozos regulares; sálense y después se fríen en aceite; quítense el aceite frito, y añádase un vaso de vinagre, tres onzas de aceite crudo, unas hojas de laurel, un poco de orégano, cuatro cabezas de ajo, seis cebollas enteras, cuatro pedazos de calabaza de Castilla, aceitunas partidas; ruedecitas de zanahorias y suficiente agua; póngase á cocer, meneándolo á menudo y con cuidado; después de un rato se aparta y deja enfriar como dos horas, y es un bocado muy apetitoso.

2597

Picadillo de pescado cubano

Elíjanse para un buen picadillo pescados de mucha masa, como son el dorado, el pardo, la cherina, la picua; limpios se les salcocha un poco en agua y sal, quítenseles de este modo las espinas y píquense menudamente. Luego mézclese con el picadillo de pescado otro picadillo de perejil, cebolletas, miga de pan mojada en leche, tres huevos duros, un polvito de pimienta y ralladuras de nuez moscada; se mezcla bien; pónese á cocer, echando tres onzas de manteca y la sal necesaria, y hasta que no se embeba bien la grasa no se separa. Se sirve con plátanos fritos.

2598

Alcachofas á la francesa

Despúntense, móndense y sancóchense en agua caliente, haciéndolas hervir un poco; quítenseles del centro en redondo parte de las puntas, y rellénense con un picadillo preparado con perejil, cebolla, setas, tocino salado, ubre de ternera cocida, y pónganse en una cazuela con manteca, (ó aceite) á fuego lento para que se cuezan. O se sirven preparadas de este modo, ó se las puede rociar con la salsa que más convenga.

2599

Carnero verde

Se parte la carne en pedazos, poniéndolos en una cazuela con sal y pimienta, se pica tocino en pedacitos, se fríen bien, y lo mismo la cebolla picada muy menuda; todo se echa en la olla, que se pone á rehogar á fuego manso, cuidando de revolverlo á menudo para que no se pegue; después de bien rehogado por espacio de hora y media, se echa

agua de la que tenga el puchero, que se habrá puesto ántes sobre la olla del guisado; ya que esté bien cocido se pone perejil en abundancia, yerbabuena, cogollo de lechuga, todo bien picado, piñones remojados y picados, todas especias y un poco de zumo de limón ó naranja.

2600

Almendrado

Tómese igual peso de azúcar blanca y almendras dulces, mondadas y cortadas á lo largo en tiras; deslíase el azúcar en la cuarta parte de un peso de agua, clarifíquese y échense las almendras, sin dejar de menear hasta que chisporroteen; se aromatiza con cáscara de limón raspada, de naranja ó cualquiera otro ingrediente de buen olor; póngase en el molde, untado con un poco de aceite de almendras dulces, y acábase de cocer, aplicándole los dedos en todas direcciones hasta que tome color de caramelo. Es menester mojarse los dedos de cuando en cuando en agua fría.

2601

Barbos rellenos

Después de limpios se abren por el medio del vientre de arriba abajo, quitándoles la espina de en medio. Se hace un picadillo con carne de otros barbos, trufas ú hongos de tierra, perejil, cebollas y setas; se rellenan, y se les coserá todo el vientre para que no se salga el picadillo; se les clavará en el lomo unos filetes anchos, se les envolverá en un papel doble untado de manteca, y atado todo él con bramante, y se pondrán á cocer con la salsa que más convenga entre dos fuegos, y rociándolos con la misma salsa, con bastante frecuencia, durante media hora. Luégo se apartan del fuego, se les quita el bramante y el papel, se colocan en la fuente y se sirven.

2602

Bizcochos borrachos de Guadalajara

Se baten en una vasija doce yemas de huevo con nueve onzas de azúcar blanca; estando bien batidos, se les añade una libra de harina superior, y después doce claras de huevo batidas á la nieve; hecho esto, se traslada esta mezcla á una capa que de antemano se ha hecho con un pliego de papel marquilla; en seguida se coloca sobre un palastro y se mete á cocer en el horno regular; luego que ha tomado un hermoso color, se saca del horno y se separa del papel cuando está algo fría; después se corta en latas anchas, las que se parten á cuadros, los cuales se bañan en un baño caliente, que al efecto se prepara con libra y media de azúcar á punto de bola, y en el que se mezcla medio porrón de buen vino blanco;

al tiempo de sacarlos del baño se rocían con canela molida y se dejan orear sobre unos espartos.

2603

Berengenas asadas en cazuela

Fríanse en una cazuela con aceite seis dientes de ajos, unos pedacitos de jamón, dos cebolletas partidas por medio; échense después las berengenas peladas y cortada la cabeza, haciéndolas pedazos como ruedecitas; háganse cocer, y cuando estén cocidas, se les echa por encima ajos machacados, sal, perejil picado, un poco de agrio de limón y pimienta molida, poniendo fuego lento abajo y arriba, hasta que queden asadas; se sirven con plátanos fritos.

2604

Berengenas fritas á la habanera

Hácese un adobo de vinagre, orégano, sal, aceite y yerbas finas con un poco de pimienta; pártense las berengenas por medio, sacando las tripas; se hace un batido, de dos yemas de huevo con un poco de perejil, sal y miga de pan; pónense en el adobo las berengenas como una hora, se sacan y cubren con el batidor y se fríen en manteca, se sirven en una fuente con plátanos pintones fritos puestos al rededor.

2605

Hígado de ternera

El modo de prepararlo como alimento succulento y nutritivo es mechándolo con tocino en lonjas delgadas, y puesto en infusión de vino blanco por unas doce horas; después se coloca en una cazuela, cubierto con lonjas de tocino, zanahorias, cebollas, un manojito de perejil y yerbas aromáticas, pimienta y sal; se echa caldo y dos vasos de vino blanco, añadiendo ruedas de limón sin cortezas ni pepitas. Todo esto se pone á fuego lento, y sobre la cubierta de la cazuela se echa fuego. Cocido que sea, se reduce la salsa, se rehoga el hígado, se le añaden pepinos encurtidos, se coloca en la fuente con la salsa y se sirve caliente.

2606

Croquetas de aves

Se asarán dos ó tres pollos al asador ó en cacerola, entre dos fuegos, envueltos en un papel untado de manteca, á fin de que queden blancos, se les sacarán sus carnes después de fríos, las que se cortarán, como también un poco de lengua guisada, setas y trufas á cuadritos muy chico y se mezclarán en un cuartillo de salsa, bien reducida al fuego y revolvién-

dola con un cucharón de madera hasta que quede espesa; luego se saca y se pone en un plato á enfriar, cubriéndola con un papel de manteca para que no forme costra. Cuando esté fría se revolverá con una cuchara, y poniendo sobre la mesa una porción de pan tostado y rallado, pasado por el cedazo, se irá poniendo de esta pasta á pequeñas porciones, separadas sobre él; se rollará cada una de por sí, hasta formar una especie de tapón muy igual, y concluidas, se pasarán por huevos batidos é inmediatamente por el pan rallado, de modo que quede bien empapada, y por consiguiente, bien empanada; luégo se ponen en un plato, procurando que no estén unas sobre de otras. Al tiempo de servir las se freirán en manteca bien caliente y á buen fuego, colocándolas en el plato que se ha de servir sobre una servilleta, con la simetría mayor posible y en pirámide, adornándolas con ramitos de perejil no muy frío.

2607

Chorizos á la francesa

Se toma un trozo de carne entreverada, se pica con cebollas, perejil y un poco de ajo, según el gusto, sazónándolo convenientemente; con esta mezcla se llenan los intestinos, atando sus extremos, y se ponen al humo en la chimenea por algunos días: cuando se hayan de comer se cuecen por dos ó tres horas.

2608

Chorizos

Los buenos chorizos de Candelario tienen dos partes de carne de puerco y una de vaca; pícase cada una de por sí y se mezclan, sazónándolas al mismo tiempo con sal, pimenton dulce, orégano y ajos machacados; al día siguiente se ha de embuchar, sin más dilación. Hechos los chorizos del tamaño y peso que se quiera, se cuelgan inmediatamente en lo más alto de la casa, esto es, en el desvan y al aire; desde el primer día se les da allí un poco de humo, y así se va siguiendo en lo sucesivo, hasta que ya se han secado bastante.

2609

Picado de perdiz

Después de quitadas las membranas y tendones, y de haberlos untado, se asan; luego se pica su carne muy menudamente, se hace rehogar en una cacerola con manteca, setas, perejil y ajos, y se añade una cucharada de harina. Cuando todo está bien mezclado se le echa caldo y vino blanco, se pone en esta salsa el picadillo, y se hace cocer sin que hierva. Se sirve con coscorrones.

2610

Perdiz á la inglesa

Se abren las perdices desde la rabadilla hasta el buche, después de desplumadas, destripadas, chamuscadas, y vueltas por las patas, se les aplana con un machete. se echan en un adobo de aceite para ponerlas en parrillas á un fuego vivo, y se sirven con una salsa de pimienta ú otra cualquierá.

2611

Espinacas en leche

Se pelan y lavan, se cuecen en agua hirviendo y se ponen en agua fría, se pican y se echan en la cacerola con manteca, sal, pimienta y nuez moscada en polvo; se ponen en la hornilla en buen fuego; se espolvorean con un poco de harina y se humedecen con leche, acabándose de disminuir con un buen pedazo de manteca fresca: se sirven rodeadas de cortecitas de pan fritas y calientes.

2612

Espinacas en jugo

Sólo se diferencian de las precedentes en el caldo, que en lugar de ser leche se emplea caldo del puchero ú otro en defecto de éste. Háganse de modo que no estén muy claras. Para servir las se les añade caldo colado. También se sirven con carne asada.

2613

Pastel de huevos

Se toman huevos á proporción del número de personas que han de comerlos, luego un tercio de buen queso y un trozo de manteca, como la sexta parte del peso de los huevos. Se rompen y baten los huevos en una cacerola, se añade manteca, queso rallado y cortado muy menudo, y se pone la cazuela en un hornillo bien encendido, moviéndolos con una cuchara hasta que todo se espese, y se le añade sal. Si el queso es fresco, se echa ésta en suficiente cantidad, pues siempre deberá sobresalir.

2614

Gallina con arroz

Se cuece en una cacerola con agua que la cubra, sal, un poco de tomillo, laurel, clavos, tres cebollas, dos papas y tocino partido en pedazos. Cuando esté poco menos que cocida, se quitan las cebollas y las papas y se proporciona el cal-

do al arroz, que se echará en seguida, y podrá ser como media libra. Cuando esté cocido, se apartará y se pondrá la gallina encima.

También puede hacerse rehogando la gallina antes de cocerla; puede también dejarse cocer hasta que la gallina esté en punto, y sacarla entonces para echar el arroz. De todos modos se sirve encima de éste.

2615

Bacalao al gratén ó pan rallado

Después de desalado y cocido según hemos dicho, limpio y sin pellejo ni espinas, se separa en hojas y se incorporará con una salsa preparada del modo siguiente: se cuece leche, revolviéndola con un cucharón de madera, sin cesar, hasta que por la evaporación se reduzca á un poco menos de la mitad; entre tanto se rehogará en una cacerola jamón cortado muy fino, cebolla, zanahoria, un ramito de laurel, tomillo y perejil, con manteca de puerco ó de vaca; se pondrán como unas tres onzas de harina, y bien mezclada, se sazona con un poco de nuez moscada, dejándolo todo hervir por una media hora, sin cesar de revolver; se pasará por el tamiz. En esta salsa así preparada se pone el bacalao y se le dan unos cuantos hervores. Luego se coloca en una fuente que resista el fuego, se espolvorea con queso parmesano, rallado y rociado con manteca de vacas, se cubre con el horno de campaña ó en un ordinario bien caliente, hasta que tome color, y se sirve.

2616

Bacalao á la bechamela

Después de desalado y cocido como hemos dicho, y limpio de sus espinas y pellejo, se separa en hojas y se incorpora con la anterior salsa, y en esta disposición se servirá.

2617

Bacalao á la provenzala

Se toman como unas dos libras de bacalao bien desalado, pero procurando que sea de la parte más gruesa; se corta en pedazos cuadrados, y se pone en bastante cantidad de agua fría á cocer á un fuego lento, y cuando va á levantar el hervor, se aparta y se cubre con su tapadera, dejándolo en esta disposición por unos diez minutos, pasados los cuales se escurrirá por un cedazo, y luego por un paño para que no quede ninguna humedad; se quitarán las espinas con cuidado, dejando las pieles; se freirá en una cacerola en aceite muy fino, una cebolla picada con hoja de laurel, poniendo, cuando está, el bacalao dentro, revolviéndolo fuertemente con un cucharón al rededor hasta que se haga una pasta;

durante este trabajo se irán poniendo algunas cucharadas de aceite muy fino, dejándolo caer muy poco á poco, y al mismo tiempo algunas gotas de limón; adquiere una blancura y elasticidad sorprendentes, como al mismo tiempo se trasforma en un alimento sano y apetecible. Es menester tener cuidado de no dejar caer mucho aceite á la vez, porque sería muy fácil que se desuniera, como acontece con la mayonesa y el ajo-aceite ó alioli; pero esto se evita fácilmente echándolo muy poco á poco; la cantidad del aceite no puede tasarse fijamente, atendido que hay bacalao que toman más que otros; pero el término medio podrá ser, para unas dos libras, como un medio cuartillo. A última hora podrá ponerse un poco de leche ó mejor nata, una cucharada de perejil cortado, nuez moscada y sal si lo necesitase. Para servirlo se calienta, meneándolo fuertemente al fuego, y se sirve bien arreglado sobre la fuente ó dentro de un volovan ó pastel caliente.

Hay algunos que lo preparan de otro modo: se ponen en una cacerola grande dos ó tres buenas cucharadas de salsa "bechamela", con un poco de manteca de vacas, moscada, pimienta cayena, tres yemas de huevo y un poco de ajo machacado, incorporando todo esto con un cucharón de madera, sobre cenizas calientes, para que no cueza y se haga una salsa fina y untosa, sacándola del fuego cuando está incorporada, y aumentándole aceite fino á chorrito continuo y revolviendo con un cucharón sin cesar, hasta haber mezclado así la cantidad de un medio cuartillo; éste deberá quedar liado como una mayonesa, y en esta disposición se pone dentro del bacalao cocido y limpio de sus espinas, se acerca al fuego, trabajándolo á viva fuerza hasta que quede hecho pasta, pero muy blanco; aumentándole en éste último trabajo unas cuantas cucharadas más de aceite y un poco de zumo de limón.

2618

Bacalao á la vizcaína

Después de mojado y hecho trozos, se hace que dé un hervor mientras se asan en parrilla unos cuantos tomates; se les quita el pellejo, y con cuchara de madera se deshacen bien en un plato; se pica mucha cebolla menuda y se pone en aceite á rehogar, y cuando esté aun sin tomar color, se añade el tomate y se concluye de rehogar. Puesto el bacalao en una cazuela con método, se echa encima el tomate, cebolla y aceite en que se frieron, y se deja á fuego lento hasta que el bacalao esté bien cocido. Es preciso tener cuidado de menear á menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa, y siempre conviene hacerlo á fuego lento.

2619

Bacalao con patatas

Después de remojado y envuelto en harina se fríe; cuan-

do está dorado se echa agua y patatas mondadas, se hace cocer, y cuando haya consumido la mayor parte del agua, se guisa con ajos fritos, perejil, pimienta y una miga de pan, con lo que se hace dar un hervor.

2620

Bacalao con ajo de arriero

Cocido y enjuto el bacalao, se pone en platos, se fríe aceite y ajos, se echa en él pimienta dulce ó picante, y tanto vinagre como aceite se haya puesto, y esta salsa se echa sobre el bacalao al tiempo de servirle.

2621

Bacalao rebozado

Luego que se haya cocido se humedece en huevo, en seguida se envuelve en pan, y se fríe en aceite. Algunos suelen echar azúcar por encima para servirlo.

2622

Bacalao á la marinera

Después de cocido el bacalao, se pone en la fuente con un poco de su propio caldo, en el cual se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta; se echa aceite crudo y vinagre, y unas cebolletas crudas con el mismo bacalao.

2623

Almondiguillas de bacalao

Se hace el picadillo con bacalao cocido, se mezcla con miga de pan, sal, pimienta, perejil y ajos, todo molido, y huevos batidos en proporción, para que tome una consistencia regular. Bien mezclado todo, se hacen bolas, se envuelven en miga de pan y se fríen. Después se cuecen en caldo de pescados y se guisan con aceite frito con ajos y una corteza de pan; ésta se machaca con ajos asados, perejil y pimienta y un poco de azafrán, y se echa en las almondiguillas.

2624

Bacalao con queso

Se cuece el bacalao en salsa de bechamel, y el caldo que quede se espesa con queso raspado, y se pone en el horno de campaña hasta que tome color.

2625

Bacalao con papas al estilo de Canarias

Se limpia y desala; fríese en aceite hasta que se dore por ambos lados; se saca, y en el mismo aceite se fríen las papas peladas y partidas y ocho dientes de ajos; sofritos éstos, se quitan de la freidera; échase el bacalao con las papas y un jarro de agua, haciéndole que hierva. Cuando está todo cocido, se machacan los ajos fritos, un poco de perejil, pimienta, unas hebras de azafrán y una miga de pan remojada; deslíese todo esto con el caldo de bacalao, y se echa en el guiso; sazónese, y al dar un hervor se separa y sirve.

2626

Bacalao al estilo de Veracruz

Se corta el bacalao en pedazos regulares; se echa en una cazuela con agua, en la que se tendrá unas ocho horas; cuando haya soltado la salazón, se pone en una fuente, se le deja escurrir bien el agua, quítansele las espinas, y en una freidera se coloca bien extendido; échense ajos mondados, partidos por en medio, pan rayado, un poco de pimentón molido y dulce, perejil picado; colócase sobre esto otra capa de bacalao, extendido; échense cuatro onzas de aceite, agua y sal hasta que lo cubra; pónese á la lumbre bien tapado y á poco fuego; cuando no le quede caldo alguno, puede servirse.

2627

Bacalao al estilo de Lima

Después de preparado y desalado, tómense unos tomates grandes, pártanse por en medio, y ásense en unas parrillas; quítenseles el pellejo, y se ponen en un plato para que suelten todo el zumo; se pican muy en pequeño cebollas, ajos, ajíes (pimientos) dulces y un poco de perejil; póngase á sofreír esto último en aceite, y cuando haya trascurrido un pequeño rato se echan los tomates y se frie todo bien; póngase el bacalao en una cazuela, y échese por encima esta fritura, unas especias, un poco de pimenton dulce y sal; se le hace hervir un rato para que tome la salsa, y cocido que esté, se sirve.

2628

Bacalao á lo criollo ó camagüeyano

Después de preparado como se ha dicho, se seca y pónese

á cocer; cuando lo esté, se escurre bien y se pone en una cazuela. Machácanse en un mortero seis granos de pimienta, un poco de perejil, seis ajos, ocho avellanas tostadas, pan rallado, un poco de vinagre, nuez moscada rallada, y con una escudilla de agua fría se deslie todo; échese en la cazuela del bacalao, añadiendo aceite frío con unos ajos, zumo de limón, la sal necesaria, poniéndola al fuego para que cueza un poco, y puede servirse.

2629

Biscochos de Reims

En una vasija se baten con dos espátulas seis huevos con media libra de azúcar; luego que estén bien batidos se añade otro huevo, y se vuelven á batir otro rato; hecho esto, se llenan hasta un poco más de la mitad unos moldecitos de hoja de lata, largos de una pulgada, y una de ancho, cuyo fondo es de unas tres líneas, los cuales de antemano se han untado con manteca y polvoreado con un polvo, mitad azúcar y mitad harina; estando ya llenos los moldes, se polvorean con azúcar, y en seguida se sacuden del polvo, picándolos al revés unos con otros; así dispuestos, se colocan sobre planchas de hierro y se cuecen en el horno regular, se dejan enfriar un poco y se sacan de los moldes. Se pueden bañar y adornarlos con anises, etc.

2630

Biscochos de manteca

Se hace una pasta, á la que se añaden dos onzas de manteca derretida, que esté medio fría; después se llenan los moldes, pero cuidando de no llenarlos más que hasta un poco menos de la tercera parte de su elevación, pues en el horno sube mucho esta pasta, para meterlos á cocer, y asimismo en su cocimiento se observa el tratamiento que acabamos de manifestar en los antecedentes.

2631

Biscocho de limón ó naranja

Hágase una pasta con ocho huevos frescos, corteza raspada de limón ó naranja seis onzas, y una libra de azúcar en polvo; póngase en papeles para cocerla al horno á fuego templado.

2632

Biscochos borrachos

Hé aquí otro modo de hacerlos: póngase á que dé un hervor un cuartillo de vino blanco ó generoso y libra y media de

azúcar, y retírese después á que se enfríe un poco; se toma bizcocho de nata y se parte en cuadros sueltos, y con un tenedor se bañan bien. Si se quieren secos, se ponen á secar sobre espartos, y si no, se les pone una vasija con un poco de vino, echándoles por encima, de todos modos, bizcocho molido, azúcar y canela.

2633

Colas de carnero fritas

Preparadas como va dicho, se cortan en pedazos más ó ménos gruesos, se pasan por manteca, y segunda vez por huevos, se hacen freir para rodearlas de perejil frito, y en lugar de la miga de pan se pueden meter en pasta de freir.

2634

Biftek con salsa de anchoas

Cuando esté asado se le pone una salsa de anchoas, en la que se deja cocer un rato para que tome el sabor de ellas.

2635

Biftek con tomates

Estando asado se le aumenta una salsa de tomates que esté clara, en la que también se deja cocer lentamente hasta que espese.

2636

Biftek con setas

Preparado y puesto en la sartén sobre mucho fuego, se deja asar, y cuando esté en su punto se le echan unas cuantas setas finas, cocidas antes en agua y sal para que se blanqueen. Después de rehogadas se añade una salsa preparada con manteca, cebollas y perejil muy picado, un poco de vinagre y zumo de limón, en la que se deberá cocer todo hasta que la salsa se reduzca ó espese algo.

2637

Croquetas de arroz

Se pone en agua un cuarterón de arroz hasta que se abra, y se prepara haciendo bolitas ó rollitos, que se bañan en huevo batido y azúcar; después se empanan y se vuelven á meter en el huevo batido, y se pasan segunda vez por el mismo huevo y se frien bien, sirviéndose muy calientes.



Bodegón "El chocolate está listo".

Oleo sobre tela.

Anónimo.

Colección particular.

2638

Croquetas de confituras

Se hará un poco de pasta en hojas y se cortará en dos pedazos redondos; se colocará en cada uno el grueso de una avellana de mermelada de albaricoques; mojados y doblados los bordes, se colocarán sobre una cobertera de cacerola, desde donde se deslizarán á la fritura, y cuando estén doradas, se espolvorearán con azúcar y se retiran.

2639

Alcachofas con tocino

Despojadas de las hojas exteriores, y medio cocidas en agua, se sacan, se escurren, se parten por medio y se fríen en manteca con pedacitos de tocino magro, sin dejarlo pasar mucho, y así se sirven.

2640

Alcachofas rellenas

Limpías las alcachofas, y quitadas las hojas exteriores, se cuecen y se ponen á escurrir. Luego se rellenan con el picadillo que prescribimos en el artículo CEBOLLA, y si se cree que podrá salirse, se echa por encima de cada una un poco de clara de huevo y pan rayado; se fríen, cuidando que las cubra el aceite, y que en la sartén estén con las puntas hacia arriba.

También se sirven cocidas, y con una salsa preparada con almendras.

2641

Alcachofas á la francesa

Se cortan las alcachofas en cuatro ó seis partes, se les quitan los cogollos, se pasan por manteca en una cazuela, polvorean con sal fina, y se cuecen así con fuego sobre la tapadera. Cuando ya están en sazón y hayan tomado color, se aderezan con la cabeza hacia abajo, y encima se les echa manteca.

2642

Callos á la italiana

Después de preparados como queda dicho, se cuecen con cebollas, perejil, zanahorias, laurel, albahaca, clavos de especia, sal, pimentón colorado, con cantidad suficiente de agua. Se sacan y ponen á escurrir, y se cortan en trozos gruesos como de cuatro dedos, que deberán rebozarse con

manteca derretida y mezclada con perejil, cebolletas, un poco de ajo muy picado, sal y pimienta, y se sirven con una salsa picante.

2643

*Callos de vaca y ternera
(mondongo)*

Después de bien limpios y lavados con dos ó tres aguas, se escurren y se dejan en adobo, compuesto de vinagre, limón, sal, un ramo de laurel, durante un par de horas, y luego se sacan y escurren. Córtese en pedazos y pónganse á cocer con sal, chorizo cortado en ruedas, tomillo y perejil picado; cuando estén casi cocidos se hace una salsa con miga de pan tostado, ajos, tocino, especias y pimentón; se acaban de cocer en ella, revolviéndolos bien, y se sirven.

2644

Coles á la casera

Se cortan en rodajas, se dan un hervor con sal, se escurren, se pican, se ponen al fuego en una cacerola con manteca, sal y pimienta; después de rehogadas se les echa caldo y un poco de harina, y cuando están cocidas y merma el caldo, se sirven.

2645

Coles con leche

Se preparan como las anteriores, sin más diferencia que poner leche en vez de caldo, y si se quiere, un poco de azúcar.

2646

Coles rebozadas

Se cuece en agua una col durante un cuarto de hora, se pone luego en agua fría, se quitan las hojas una por una, se rebozan, y se vuelven á colocar como si estuviese entera, sujetándolas con un bramante. Se pone á cocer, y luego que esté, se la exprime, se pone en la fuente y se echa por encima salsa de perejil disuelta en el mismo caldo en que se coció la berza.

2647

Bacalao en cebolla

Después de haber estado en agua por lo menos veinte y cuatro horas, se parte en trozos y se dispone de este modo: se echa en una cazuela una buena capa de cebolla cortada en

lonjas ó ruedas gruesas, tomate, unos granos de ajo y un poco de pimienta y canela; sobre ella se pone otra capa de trozos de bacalao, encima otra de cebolla, tomate y ajos, luego otra de bacalao, y así se continuará hasta que se llene la cazuela. Se echa sobre todo aceite con abundancia, clavos, pimienta y pimienta dulce, y se pone á fuego lento, sin echar caldo hasta que se haya consumido el jugo de la cebolla y tomate.

2648

Bacalao en cazuela

Cortado el bacalao en trozos, se pondrá en una cazuela ó cacerola, de modo que cubra bien el fondo; sobre él se pondrá una capa espesa de pan rallado, ajos y perejil en abundancia, encima otra capa de bacalao, y así sucesivamente hasta que se llena la cazuela. Se echará encima aceite crudo, ajos, pimienta y agua que cubra todo. Se tapa la cazuela, y se pone á fuego lento, hasta que quede casi enjuto, y así se sirve.

2649

Pierna de carnero a la casera

Se quita el hueso á una buena pierna un poco macerada; para hacerla más tierna se la quitan las cubiertas membranosas hasta la pata, que se puede cortar por la mitad, se la mecha con lonjas de tocino, espolvoreadas de especias, procurando que sean largas para que la atraviesen enteramente, se la conserva su forma natural, atándola de trecho en trecho con un hilo, y se pone en una cacerola con cebollas, chirivías y patas cortadas en ruedas; se sazona con sal, pimienta, clavillo, tomillo, laurel, un poco de ajete y un manojo de perejil; se humedece con caldo, se mezcla con todo esto tocino entre magro y gordo partido en pedacitos, se cuece á fuego fuerte y continuado; en fin, para servirla se quita el hilo y se la pone sobre legumbres cocidas con ella misma para que sirvan de adorno; después de haber pasado la salsa por tamiz, si está demasiado clara, se la vuelve á poner al fuego para que se espese lo que convenga, y echarla sobre la pierna.

2650

Adobo para peces de todas clases

Se parten pescados de cualesquiera especies en trozos ó lonjas, se ponen en una cacerola con sal, pimienta, especias, clavo, cebolla picada menuda, albahaca, el jugo de un limón ó vinagre; se hace rehogar hasta que quede reducido á dos terceras partes, revolviéndolo y á fuego lento; se sacan los trozos del pescado, se escurren, se envuelven en harina y se fríen con perejil.

2651

Caldo blanco para guisar el pescado

Cuando se hayan de preparar algunos pescados mayores, se echan con agua y sal, después de bien limpios y preparados, suficiente cantidad de yerbas aromáticas, y se hace hervir todo junto, se pasa este cocimiento y se le añade una tercera parte ó mitad de leche para cocer la pieza durante más ó menos tiempo y sobre un fuego templado.

2652

Pepitoria de gallina

Córtense los miembros de dos gallinas gordas, escáldense tres minutos en agua hirviendo, escúrrase y póngase en una cacerola con manteca, perejil en rama, cebollas pequeñas y setas; rehóguese el todo, añádase una cucharada de harina y mójese con caldo; se sazona con sal y pimienta; hágase cocer, y después retírese los cuartos de gallina, redúzcase la salsa, cuélese, deslíense en ella yemas de huevo sin que cueza, y échese sobre los trozos de gallina con zumo de limón.

2653

Gallina dorada

Después de bien limpia y un poco cocida, en la olla ó en caldo con sal, pimienta, cebolla y especias, se envuelve en lonjas de tocino, y puesta en el asador, se asa al fuego lento; se quitan las lonjas y se deja aún el ave hasta que toma color; entonces se unta con yemas de huevo batidas, y para servirla se le puede poner un poco de azúcar y canela, y presentarla sobre un lecho de apio, berros ó escarola.

2654

Sopa de tortuga imitada

Se toma una piel de cabeza de ternera bien pelada y blanca, se pone al fuego con agua á cocer por 10 minutos, luego se saca y se pone en agua fría y se acaba de limpiar; en seguida se echa en una cacerola con agua, sal, zanahorias, tomillo y laurel, una vez cocida se saca y se pone á prensar entre dos tablas con bastante peso encima, hasta que esté fría que se saca y corta con un cuchillo llamado corta pasta, de forma redonda ó como se quiera, de la magnitud de una peseta, habiéndola limpiado ántes de sus manchas negras; se pone en una cacerola al baño maría con buen caldo, se aumentarán todas las guarniciones anteriores, es decir, lo mismo que la de arriba, sin la tortuga, que és lo que se imita.

Estas sopas son muy usadas en Inglaterra (Turtle soup).

2655

Sesos á la española

Añádase un poco de salsa española hecha de antemano (véase salsa), un vaso de vino blanco ó tinto con sebollinos fritos en manteca y setas, concluida la salsa se ponen en ella los sesos cortados en pedazos, y se pueden servir con solo el primer hervor, añadiendoles cabos de alcachofas, langostas y coscorrones ó pan frito más ó menos gruesos.

2656

Sesos a la rusa

Después de bien lavados, se pondrán en una cazuela con manteca de vacas ó de puerco, por arriba y por abajo se les hecha un poco de canela en polvo y una cantidad proporcionada de azúcar blanca; en esta disposición se pone la cazuela á fuego lento, cubriéndola con tapadera de hierro, sobre la que se pondrán algunas ascuas y se dejarán cocer hasta que estén dorados, cuidando que no lo estén demasiado.

2657

Sesos en caldereta

Después de limpios y preparados los sesos con agua hirviendo, se pondrán en una cazuela ó cacerola, en la que se habrá frito manteca, ó bien aceite si es preferible, y dorado algunas cebollas. Al mismo tiempo se ponen los sesos, y se añade medio vaso de caldo, otro tanto de vino, setas y un ramito de perejil y yerbas aromáticas. Se sirven adornados con pedacitos de pan frito.

2658

Barbo en parrilla

Se limpia por fuera y por dentro, y se deja en aceite para que se adobe, durante una media hora, con cebolla y perejil picados, sal, pimienta, y tres cuartos de hora antes de servirle, se pone en la parrilla con fuego moderado, y luego se sirve, cubierto de la salsa que más se apetezca, ó bien con una á la que se pueden agregar alcachofas y cogollos de alcachofas.

El barbo se acomoda y sirve de las mismas maneras que la carpa. (Véase CARPA).

2659

Barbos fritos á la inglesa

Se limpian y se cortan en pedazos de unos tres dedos, suprimiendo las cabezas y las colas, dejándolos tan iguales como sea posible. Luego se ponen en un escabeche compuesto sólo de sal, limón, cebolla y perejil, en el que permanecerán dos ó tres horas. Se sacan, se enjugan, se pasan por harina, luego por huevos batidos y pan rallado, y se frien en aceite muy caliente. Se colocan en la fuente, guarnecidos de perejil frito, y si se quiere, una salsa aparte.

2660

Arenques á la ravigota

Después de limpios y puestos en adobo, un poco ántes de servirlos, se enjugarán con un paño, se pasarán por harina y se freirán en aceite ó manteca; cuando estén bien fritos se apartarán y colocarán en corona sobre la fuente, guarnecidos de perejil frito, y aparte una salsa ravigota verde.

2661

Arenques frescos con salsa de mostaza

Se limpian de sus escamas sin estropear las carnes; se quitan las agallas y la madreilla ó huevecillos é intestinos; los huevecillos se salan un poco y se les vuelve á poner dentro por el mismo sitio que se han sacado; se enjugan ó limpian los arenques con un paño sin lavarlos, se ponen en adobo y se asan en las parrillas. Veinte minutos ántes de servirlos se colocan en la fuente, formando corona; y se sirven con una salsa de mostaza.

2662

Huevos duros

Se cuecen con cáscara hasta que estén bien duros, se enfrían, se les quita la cáscara y película, se cortan en ruedas y se sirven con sal, aceite, vinagre y pimienta.

También pueden servirse con cebolla y ensaladas crudas. Igualmente con espárragos, coliflor, pellas de brócoli, etc.

2663

Huevos fritos

Se pone á freir aceite en una sartén pequeñita, y cuando ya esta bien rugiente se echa en él el huevo, con la cuchara de hierro se le echa por encima aceite de la misma sartén para

que se cubra, y apenas la clara se halla cuajada, se saca y se sirve, sazonándolo antes con sal molida. Si se quiere que salga bien, conviene freirlos uno á uno.

2664

Pavo empapelado

Después de limpio se tiene al aire libre veinte y cuatro horas, y después se cuece en una olla; cuando esté á medio cocer se saca y se pone en el asador con manteca y un polvo de sal y pimienta; se meten unos clavillos de especia por el pecho y piernas, y poniéndolo bien envuelto en un papel de estraza, se ata bien y se pone á fuego lento; cuando esté bien asado se hace una salsa con un poco de azúcar, zumo de limón, canela, pimienta y caldo, que se le rocía por encima.

2665

Pavo relleno

Hágase un picado de carne y jamón, sal, pimienta y un par de huevos con perejil y ajo y orejones ó ciruelas-pasas; se fríe con manteca y se rellena el pavo; después se asa.

2666

*Budín de pasas
(Plum-Puding)*

Tómese una libra de pasas y quiténseles los palillos y pepitas, 6 huevos, medio vaso de aguardiente seco ó bien ron, 4 onzas de grasa de vaca bien picada, una libra de harina, 2 vasos de leche, 2 onzas de azúcar y las raspaduras de la corteza de un limón.

Mézclase todo, agregando una miga de pan y amásese para formar una masa de alguna consistencia. Colóquese esta masa dentro de un lienzo y átese bien; cuézase por igual en agua hirviendo, dándole vueltas constantemente durante cuatro horas. Apártese del fuego y sáquese del agua; quítese el envoltorio de lienzo y colóquese en la fuente para servirlo caliente. También se sirve cortado en rebanadas, las que se espolvorean con azúcar y se les echa rom, que se quema.

Los ingleses preparan además una salsa del modo siguiente: ponen en una tortera azúcar en polvo muy fino con una cucharada de rom y manteca fresca de vacas algo derretida, lo baten todo frecuentemente con una cuchara, y van agregando por á poco rom ó vino de Madera ó de Jerez, á fin de formar una especie de salsa espesa como la titulada en Francia (magnonnaise) (MAÑONESA).

2667

Pudín de papa y manteca

Untese bien con manteca una cacerola ó un molde para

hacer "flanes", etc.; póngase en el fondo de dicha cacerola una capa de rebanadillas delgadas de miga de pan, sobre la cual se pondrá otra de pasas de Corinto ó de Málaga sin rabos ni pepitas; sobre la primera capa de pan y pasas póngase otra de pan y manteca, y así alternando hasta llenar la cacerola ó el molde, terminando con echarle encima, para que se empape algo, huevos batidos con leche, un polvo de sal, nuez moscada también en polvo, y la cantidad de azúcar que se quiera. Cuézase al baño maría, sáquese de la cacerola, pasando antes la hoja de un cuchillo por toda la pared interior de la misma á fin de despegarla, y sírvase con la salsa anterior si se quiere, ó bien sin ella.

2668

Pudín á la francesa

Tómese tres cuarterones de bizcochos, y se parten en pedacitos, que se empapan en crema ó en leche pura; se ponen á cocer con ella, echando ésta poco á poco á medida que ésta se vaya espesando, y cuando resulte un caldo no muy espeso se retira del fuego. Después se clarifica con seis onzas de médula de vaca y se echa en la cacerola, añadiendo ocho onzas de azúcar en polvo, con manteca fresca, algunas pasas y vino Málaga, y cuatro onzas de macarrones machacados. Toda esta mezcla se hace hervir doce minutos, revolviéndola sin cesar, cuando esté en un punto regular se deja enfriar en una vasija de porcelana, y se le echan después ocho yemas de huevo y una copa de rom; y póngase en un molde para que se cueza al baño maría, pero con buen fuego.

2669

Pudín de arroz

Cuézase arroz con leche y añádase un poco de sal y manteca de vacas, y cuando esté muy espeso se vierte en una vasija para que se enfríe; se le añaden ocho yemas con el azúcar proporcionada, mezclando bien cuatro claras muy batidas con una ó dos cucharadas de agua de flor de naranja. Se unta después con manteca una cacerola, espolvoreándola con miga de pan y poniendo sobre ella el arroz en la hornilla con lumbre por encima ó dentro del horno. Cuando ha tomado el debido color se vuelca en el plato y se sirve.

2670

Otro pudín

Se baten yemas con azúcar, se amasan las claras con harina y leche, y después se forma de todo una masa bien trabajada y se cuece en una cacerola.

2671

Pudín de almendras

Sobre una libra de almendras échese agua hirviendo, y cuando estén frías pélese y pónganse en un mortero para molerlas; á medida que se muelen se echa sucesivamente una libra de manteca, la tercera parte de un vaso de vino blanco, cinco yemas de huevo y dos claras, un vaso de leche pura, un cuarterón de azúcar, tres cucharadas de agua de rosa ó flor de naranja, media nuez moscada raspada, una cucharada de fécula de patata y tres cucharadas de migas de pan. Cuando las almendras estén bien molidas y todo bien incorporado, se echa en una cacerola y cuece, según antes se ha dicho.

2672

Pudín de olla á la cubana

Tómese un poco de pan mojado en el caldo de la olla; se deslien unas hebras de azafrán en harina y un poco de manteca; píquese en pedacitos muy pequeños un poco de jamón entreverado, dos cebollas, un poco de apio y otro de perejil, cuatro ajos; mézclese dos con la masita de azafrán y pan; échese huevos batidos, un clavillo, seis granos de pimienta, sal, un ñame salcochado en la olla, nuez moscada y dos cucharadas de manteca, la pechuga de un pollo bien picada, alcapparras y almendras tostadas; amásese, y se echa en un molde untado de manteca y pan rallado; cuécese á fuego lento, y se vacía en una fuente.

2673

Pudín cubano

Se escogen dos cocos que estén bien hechos, ábrase y sáquese la comida que tienen dentro, exprímase echándole agua, de modo que forme una especie de leche. Cuélese, y agreguense seis huevos batidos, escudilla y media de azúcar blanca, dos rajitas de canela molida, tres cucharadas de mantequilla (manteca de vacas) y una (panetela) VEASE ESTA PALABRA; hágase una masa, y póngase en la pudinera como queda dicho en el ñame; espolvoréese con canela y azúcar.

2674

Pudín habanero

Echense los mismos ingredientes que para el anterior de cocos, y se hace del propio modo, con la única diferencia que en lugar de la leche de coco se usa el zumo de la piña y se le agrega á la masa medio vaso de vino de Málaga ó moscatel.

2675

Pudín de leche americano

Cuécese un cuartillo de leche con su azúcar necesaria, una rajita de canela y un poco de sal; échesele medio pan desmenuzado; después de bien desleído añádanse unas pasas enteras; almendras tostadas, un poco de limón rallado, una rajita de canela, dos clavillos, seis huevos batidos, dos cucharadas de mantequilla (manteca de vacas) y medio vaso de vino generoso; mézclese todo muy bien; úntese el molde con mantequilla; échese el compuesto dentro, y se coloca á dos fuegos lentos; cuando esté cocido, se vacía en una fuente, echándole por encima polvos de canela y azúcar, y se le ponen entre pequeñas distancias del pudín almendras confitadas ó bañadas.

2676

Pudín de papas

Se hace en un todo igual al de ñame.

2677

Pudín de malanga

Se practican las mismas operaciones que para el ñame, y los ingredientes son iguales, con la sola diferencia que las malangas se salcochan mucho para que luego en el pudín no suelten agua.

2678

Pudín de ñame

Elígese un ñame de un tamaño regular y que tenga la masa compacta; cuécese al vapor; después de quitada la corteza, se lava bien con limón, macháquese en un mortero; póngase á cocer en un jarro de leche pura con cuatro cucharadas de mantequilla (manteca de vacas), una rajita de canela, un poco de sal, dos clavillos de especias, unas ralladuras pequeñas de limón, y nuez moscada. Cuando esté cocido, se separa de la lumbre, dejándolo enfriar bien; añádanse ocho huevos batidos, media panetela remojada en vino de Málaga ó moscatel, una cucharadita de agua de azahar; mézclese todo bien; córtense unas tiritas de cidra enconfitada, unas pasas enteras y avellanas tostadas; amásese todo dándole muchas vueltas; prepárese la pudinera, untándola por dentro con mantequilla y pan rallado para evitar que se pegue la masa; échese ésta en el molde, y póngase á cocer entre dos fuegos, ó si se quiere, en el horno. Cuando se cree que ha tomado consistencia, se le espolvorea con canela y azúcar, clavando almendras confitadas de distancia en distancia.

2679

Embroschados á la francesa

Se eligen los intestinos mayores del cerdo, y después de haberlos lavado y tenido en agua fría por espacio de veinticuatro horas, se dejan escurrir y secar; se dividen á lo largo con la carne también cortada de la misma manera, y con manteca en pella, en pequeños pedazos, añadiendo sal, pimienta y plantas aromáticas majadas, con cuya composición se llena otro intestino, haciéndolo del grueso conveniente. Se ata por ambos extremos y se pone á salar.

2680

Embuchados á la bechamelle

Se preparan poniendo en una cacerola un trozo de jamón á que se caliente con manteca, sazonándolo con ajo, tomillo, laurel, ajete y perejil; después se remoja con leche; cuando se ha consumido un poco se pasa por tamiz, se espesa añadiendo miga de pan, para mezclarlo con carne fresca de cerdo, pedazos de empella, de tocino y de ternera, añadiendo yemas de huevos crudos, sazonándolo de nuevo con sal, pimienta, cuatro especias, nuez moscada ú otros aromas; se llena con todo esto un pedazo del intestino gordo, más o menos largo, se ata por los extremos y se cuece en leche ó caldo, aromatizado con un nuevo ramillete, acabando por ponerlos en el asador para servirlos.

2681

Costillas asadas

Cortadas, preparadas y aplanadas, se ponen en el asador con un poco de manteca, y mientras se asan se las cubre con miga de pan mezclada con sal, pimienta y yerbas finas: se sacarán cuando estén en punto, añadiendo á su pringue ralladura de pan, un poco de harina y un vaso de vino blanco; se dejará consumir un poco, y se le echa pepinillos cortados en rebanadas.

También pueden prepararse las chuletas y costillas por los métodos expuestos en los anteriores capítulos.

2682

Costillas de cerdo en parrillas, con adobo

Se tienen en adobo por dos días, con orégano, tomillo, perejil, sal y rajás de cáscara de limón; después se sacan y ponen en una parrilla ancha á un fuego moderado; después de haberlas vuelto y que estén en punto, se espolvorean con sal y pimienta para servir las con salsa picante.

2683

Pies de puerco relleno

Se socarran los pies después de limpios, y se tienen en remojo por doce ó catorce horas; se cuecen bien y se ponen en una tabla para quitarles los huesos sin destrozar la carne mucho; se hace una pasta de harina y huevos, ó con pan rallado en vez de harina; se rebozan en ella, procurando unir lo mejor posible los pedazos; se pone una sartén con manteca ó aceite, y se fríen en ella los pies, poniendo una covertera que los tape; se sirven con azúcar y canela; también se sirven con salsa, haciéndola de perejil y avellanas con todas especias, y desatándola con el caldo en que se cocieron los pies.

2684

Manos de cerdo

Después de dividir las en dos partes, y puestas en una faja de tela, se ponen á cocer en una marmita con ajos, perejil, tomillo, salvia, laurel, albahaca, sal y pimienta; se mojan con mitad de vino y mitad de agua, y se cuecen á un fuego suave por espacio de veinte y cuatro horas.

2685

Pies de puerco fritos

Se les quitan los huevos y se cuecen con una parte de vino y dos de agua, y se les hace un adobo con pimienta, ajos, perejil, tomillo, laurel, sal y un poco de vinagre; si se quieren así, hay que servirlos muy calientes; para freírse se rebozan con un batido de huevos y harina y un polvo de azúcar.

2686

Alcachofas escarchadas

Mondadas y despuntadas las alcachofas, y cocidas en caldo y sal, después de escurridas, se las echa tocino frito, manteca y cebolla picada, también frita; encima de ellas se pone una cantidad proporcionada de azúcar, y se las dará algunos hervores á fuego manso.

2687

Alcachofas asadas

Limpias las alcachofas, se les suprime la parte dura, se despuntan un poco y se ponen en una cazuela con un poco de tocino entreverado, frito, manteca, perejil, ajos y pimienta, y un poco de caldo, se pone fuego por encima y por debajo, y cuando estén cocidas y el caldo se haya consumido, se apartan.

2688

Alcachofas con salsa blanca

Se limpian, cuecen y se ponen en agua fría como las anteriores. Se vuelven á calentar al tiempo de servir las, metiéndolas en agua hirviendo después de quitada la parte interior. Se ponen en un plato, echándoles salsa blanca en el huevo del cogollo. Se puede también servir la salsa aparte en una salsera.

2689

Alcachofas en salsa

Despuntadas, mondadas y sancochadas, se ponen en una cacerola con pimienta, cebolla frita, aceite y harina; rehogadas en esta salsa, se les puede añadir otra de perejil ó tomate.

2690

Alcachofas á la provenzal

Preparadas como las anteriores, sancochadas y escurridas, se colocan en una cazuela con aceite, ajos, sal y pimienta. Déjeselas cocer con muy poco fuego, y póngase encima una tapadera con ascuas bien encendidas. En cuanto estén cocidas, quíteseles los ajos, colóquense en una fuente, y se rocíen con jugo de limón antes de servir las.

2691

Alcachofas fritas

Se escogen las más tiernas; después de cortadas en pedazos, bien lavadas y secas, se ponen algún tiempo en una pasta hecha con un puñado de harina, dos huevos, un poco de vinagre, otro tanto de aceite, sal y pimienta: se fríen y se sirven con perejil frito.

2692

Chochas asadas

Sin destriparlas se rodean de lonjas de tocino, se doblan las patas sobre los muslos, se atraviesan con su largo pico, y se ponen al asador; después de haber cortado unas rebanadas de pan y colocádas en la parrilla en el sitio donde deben escurrir las chochas para que reciban el jugo, asadas que sean, se ponen las rebanadas en un plato, y las chochas encima.

2693

Chochas rellenas

Después de desplumadas y limpias se abren por debajo de la rabadilla lo suficiente para poder extraer los intestinos, menudillos, etc.; todo lo extraído se pica con un trozo de tocino como de la mitad de los menudos de la chocha, perejil, ajo, sal y pimienta; con esta masa se llenan las chochas, se cubren con lonjas de tocino delgadas, y se asan á fuego lento.

2694

Chochas asadas á la inglesa

Se extraen los menudos, se pican, excepto la molleja, con tocino, sal, pimienta, perejil y ajo, y con esta masa se rellenan las aves, se envuelven en tocino y se asan, rociándolas, y recibiendo en rebanadas de pan el jugo que de ellas se desprenda: se sirven sobre estas rebanadas y con una salsa picante.

2695

Tostadas con picado de chochas

Se toma una cantidad suficiente de carne de chochas asada, y quitadas las partes filamentosas, se pica lo más fino posible, se pone en una cacerola, juntamente con un vaso de buen vino blanco y suficiente cantidad de caldo; cuando esté en plena ebullición, se echa el residuo del ave, excepto la molleja; algunos minutos después se pasa por tamiz el caldo, se vierte sobre pan frito, cortado en la forma que mejor convenga, y los intermedios se ocupan con el picado, mezclado en igual porción de manteca de vacas, y se cubre en seguida con huevos escalfados. También puede servirse sobre un fondo de arroz, fideos ó cualquiera otra pasta, en vez de tostadas, pero entonces hay que cocerlo.

2696

Lomo de chochas

Preparado el lomo, se hace un picado de todo lo restante, menos la molleja, con suficiente cantidad de tocino cocido, yerbas aromáticas, perejil, ajo, sal y pimienta; hecho esto, se ponen en una cacerola pedazos de pan fritos, colocándolos al rededor, de forma que quepa en el centro una porción de picado, sobre el cual se ponen después los lomos de ave: éstos se fríen, y cuando están bien dorados se colocan sobre dicha pasta, que también entre tanto se habrá cocido en el horno de campaña.

2697

Salmorejo de chochas con limón

Se toman tres chochas asadas, se trinchan en una fuente, según arte, se machacan los hígados y demás menudos, se exprime el jugo de cuatro limones y se echa además uno partido en ruedecitas delgadas; se pone también sal, pimienta, especias y nuez moscada raída, dos cucharadas de mostaza y un vaso de vino blanco: esta parte, que se habrá hecho en una cacerola, se pone sobre el rescoldo; se bate para que quede bien mezclada, y no se deja cocer; se riega con algunas gotas de aceite, se ponen lomos del ave y se sirve muy caliente.

2698

Frito de lomo de chochas

Separados los lomos que se necesiten, se ponen en una sartén, y sobre ellos se vierte manteca caliente; se pone sal, pimienta y un poco de romero molido; poco antes de servirlos se ponen á fuego vivo durante algunos minutos, y cuando ya estén fritos se colocan con orden en una fuente honda, con cortezas de pan frío.

Los restos del ave pueden cocerse con tomillo, laurel, clavo, etc., echar después otras sustancias, y pasado por tamiz, hacer una excelente gelatina.

2699

Salmorejo de chocha á la casera

A falta de salsa se muelen los despojos de la chocha en un mortero; se echa vino blanco, sal, pimienta, tomillo y laurel; se pone al fuego, y cuando se haya reducido á la mitad, se pasa por tamiz, y se sirven con esta salsa las chochas.

2700

Chuletas guisadas

Para que las chuletas estén tiernas es necesario dejar manir el trozo de carne de donde se han de sacar, quitarle después el hueso grande de la extremidad, la piel, los tendones y aún la gordura, si se quiere, pues hay personas á quienes gusta mucho; se aplasta con una paleta ó plancha de hierro ó madera, y con un cuchillo se las redondea, limpiándolas el hueso ó costilla de la carne muscular, y dejando solo el cabo de la misma desnuda para poderla agarrar fácilmente. Así preparadas, se asan sobre las parrillas un poco, y luego se guisan en cazuela con manteca ó aceite, según agrada y convenga, ó bien se las deja sobre las parrillas para que lleguen á su verdadero punto de cocimiento y poderlas presentar en la mesa.

2701

Chuletas mechadas

Es necesario cortarlas dejándolas más carne, y después de haberlas mechado menudamente con lonjas muy finas de jamón, sirviendo para esta operación las agujas de mechas, se pasarán por manteca para afirmarlas, ó sea rehogarlas un poco. Se las dejará que escurran la manteca, y cuando estén frias se arreglan las extremidades y se colocan en la cazuela con un poco de caldo, se las dará un par de hervores y se aderezan con coscorrones fritos y se sirven con cualquiera salsa.

2702

Chuletas con vino

Se guisan con vino de Jerez, Málaga, etc., é igual cantidad de caldo, se sazonan, y cuando estén cocidas se sacan de la cazuela ó cacerola, se colocan en una fuente, y la salsa, se pasa por un tamiz para echarla encima.

2703

Chuletas caseras

Se preparan y se rehogan en cazuela ó cacerola, con manteca fresca ó aceite, un poco de caldo después, se cubren y se dejan cocer lentamente después de sazonadas. Cuando están cocidas se sacan; el caldo se desengrasa y se mezcla con un poco de harina tostada, y después de haberle dado un hervor para que espese, se empapan en él las chuletas, se sirven.

2704

Bacalao á la holandesa

Desálese y cuézase como la siguiente; cuando esté preparado, acomódese y sírvase con salsa holandesa.

2705

Bacalao en salsa ligada

Póngase á remojo en igual cantidad de agua que de leche, escáldese en seguida para quitarle el pellejo con más facilidad. Después de bien preparado, póngase á cocer en agua fría. Se cuidará de volverlo cuando empiece á hervir, y no tardar en sacarlo. Se escurre bien y se pone en la fuente, se cubre con una salsa ligada, en la que se le echa unas gotas de limón, y sírvase en seguida.

2706

Bacalao á la francesa

Después de preparado como ya queda indicado, y cocido, tómesese la fuente en que se ha de servir; póngase en ella ajetes, ajo mojado, perejil, cebolla, limón en rodajas sin cáscara ni pepita, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de manteca de vacas del grandor de un huevo; póngase el bacalao encima, cúbrase con una capa de igual mezcla y con pan rallado; póngase la fuente en fuego lento para que hierva poco á poco, añádase zumo de limón, un poco de pimienta, y hágasele tomar color en el horno de campaña.

2707

Chuletas tostadas

Después de preparadas y aplastadas, se las pondrá en un adobo de aceite con sal, un manojo de perejil, hojas de laurel y una cebolla cortada en ruedas. Al cabo de veinte y cuatro horas se ponen en una parrilla al fuego vivo, y se les da vuelta para retirarlas cuando estén á punto y servir las con su propia salsa ó con una picante, echando en ella pepinillos encurtidos en vinagre y picados.

2708

Chuletas de ternera empapeladas

Córtense las chuletas bastante delgadas, pónganse sobre papeles cortados al efecto, se sazonan con sal, pimienta, perejil y ajos, bien picado todo, y pedacitos de manteca; se las envuelve en el papel, dejando fuera el hueso, se ponen sobre la parrilla á fuego lento, y se sirven con sus papeles puestos.

2709

Otras chuletas empapeladas

Cuando las chuletas están bien pasadas, y habiendo además tenido la precaución de elegirlas bien y prepararlas convenientemente antes de asarlas, se las saca de la cacerola para enfriarlas con la mezcla que diremos. Se lavan en gran cantidad de agua setas, se echan perejil, ajetes, trufas, y después de haberlos puesto en una servilleta para que escurran retorciéndola, se echa todo en una cacerola con manteca, tocino rallado y vino blanco por partes iguales; se sazona con pimienta, laurel, un poco de ajo, nuez moscada rallada, especias para que la salsa sea de sabor fuerte; se remueve todo con un cucharón, hasta que la salsa quede muy espesa; y por fin se las pone en cajetillas de papel, y en las mismas se sirven.

2710

Chuletas con nabos

Para que tomen el gusto de nabos es preciso cocerlas con ellos; en seguida se preparan otros nabos con la salsa que se quiera, se ponen en un plato, y las chuletas encima.

2711

Chuletas en sartén

Después de haber cocido las chuletas á fuego lento, se ponen á escurrir en la cacerola que contiene el jugo que han dejado; se añade caldo, se sazona con sal, pimienta, un ajete picado muy menudo, se vuelve á poner al fuego y se añaden tres yemas de huevo batidas, un poco de vinagre, otro poco de nuez moscada rallada, y se procura que no hierva.

2712

Anguila frita á la italiana

Cuando la anguila es gorda, se limpiará y dividirá en pedazos de unos cuatro dedos, poniéndola á cocer con media botella de vino blanco, una cebolla y zanahoria cortadas en rebanadas, y un manojo de yervas compuesto de laurel, perejil y un poquito de tomillo y caldo, sazónada con sal y moscada; cuando está cocida se aparta y escurre, se pasa el fondo por un tamiz, con el que se formará una salsa, haciendo, para espesarla, desleir un poco de harina en manteca frita, agregándola y cociéndola hasta que espese un poco; entónces se desleirán tres yemas de huevo y se batirán con un poco de leche y unas gotas de limón, añadiendo entónces los pedazos de anguila y vaciándolo todo en una fuente ó plato hondo; cuando está fría se cubren bien los pedazos de la salsa para pasarlos por pan rallado, y luego por huevo y pan otra vez, y al momento se freirán en manteca ó aceite fino muy caliente; se colocan sobre la fuente después de escurridos, sobre un lienzo, sirviendo si se quiere, aparte ó con ellos, una salsa de tomate.

2713

Anguila rellena á la Perigord

Después de limpia una anguila gorda, se abrirá de arriba á abajo por el medio del vientre, se apartarán á los dos costados las carnes con el fin de separarlas de la espina y quitarla, se rellenará con un picadillo que contenga algunas trufas cortadas en pedacitos, se cerrará la anguila, y se coserán los bordes de modo que no pueda salir el picadillo, enrosándola y sujetándola con dos pasadores de madera. Se prepara una salsa con pedacitos de trufas ó criadillas de

tierra, vino blanco de Jerez, harina frita en manteca, y en esta salsa se pondrá á cocer la anguila por unos cuarenta minutos. Apártese del fuego, déjesela enfriar, y después de fría quítense los dos pasadores de madera y el hilo con que está cocida. Colóquese en una fuente salsera, póngase al horno quince minutos antes de servirla, rociándola con la salsa á menudo, y sírvase.

2714

Anguila á la tártara

Se cortan las anguilas en pedazos, poniéndolas á cocer en una salsa de caldo, y cuando esté cocida se sacará y pondrá á enjugar, y el fondo se pasará con precisión y desengrasará, poniéndolo á reducir, incorporándole algunas cucharadas de salsa bien reducida y que esté espesa, la que se pondrá en un barreño para que se enfríe; cuando esté, se pasarán por esta salsa y pan rallado los pedazos de anguila, y después por huevos batidos y pan rallado otra vez; veinte minutos antes de servir se pondrán á la parrilla con poco fuego sobre una hoja de papel, y cuando estén, se colocan sobre la fuente en pirámide, y aparte una salsa tártara.

Para quitar con más facilidad la piel á las anguilas se las pasa por un hornillo bien encendido un momento tan sólo, y con un paño en cada mano tirar de la derecha, apretándola envuelta en ella hacia abajo.

Las lampreas son muy parecidas á las anguilas, y los modos de prepararlas son idénticos.

2715

Molete de anguilas á la bordelesa

Se parten las anguilas en pedazos y se ponen en una cacerola con sal, pimienta, moscada raspada, tomillo, laurel, perejil en rama y cebollas en rebanadas; se mojan con vino blanco superior, y se hacen calentar á gran fuego hasta que cuecen, espumándolas en este tiempo; se le aumenta un poco de manteca y dos clavos de especias, haciéndolas luego cocer muy poco á poco por una media hora; concluido, se sacan y escurren, poniéndolas en prensa no muy fuerte; es decir, nada más con el objeto de que se queden un poco aplastadas; mientras se enfrían se pasará y desengrasará el fondo, cuyos desengrasos se pondrán en una cacerola para calentar con ellos la anguila; se hará una salsa blanca, la que se mojará con este caldo, dejándola reducir un buen rato, aumentándole unas cuantas recortaduras de setas, liándola al fin con tres ó cuatro yemas de huevo extendidas con un poco de nata ó leche, y pasándola á la estameña sobre un baño maría, en el que se mantendrá caliente para cuando se emplee; se sacarán los pedazos de anguila de la prensa, parándolos bien iguales y colocándolos en una cacerola con los desengrasos para calentarlos; al servirlos, se colocarán en la

fuelle en corona, interponiendo entre cada uno un costron de pan frito en figura de filete y en el medio una guarnición de setas pequeñas torneadas y trufas cortadas, preparadas y salseadas con la salsa, á la que, para servirla á parte, se le aumentará un poco de manteca fresca.

2716

Anguilas á la española

Se cortan como las anteriores poniéndolas en una cacerola con sal, manteca, un manojo compuesto de perejil, laurel y tomillo, y en otra cacerola se rehogarán con manteca unas cebollas cortadas en rebanadas hasta que tomen color; se echará sobre la anguila, sazónándola con pimienta, especias, pimienta encarnado, pimienta cayena, un vaso de vino tinto seco, uno de madera, medio de Málaga y unas cuantas setas bien lavadas y blanqueadas; estando ya arreglados todos estos ingredientes, se cubrirá la cacerola con papel y su tapadera, á fin de que no se evapore durante su cocimiento, que será fuerte, para que el fondo venga y se espese un poco en unos tres cuartos de hora que ha de estar al fuego sin pegarse; á la media hora deberá destaparse para mirar el punto de cocimiento, por si está cocida ó si necesita algunos minutos más; cuando se va á servir, se quitará el manojo, se arreglará sobre la fuente en corona, y en medio la guarnición y la salsa ó fondo, que deberá estar muy reducido.

2717

Anguilas con salsa

Póngase la anguila sobre las parrillas envuelta en una hoja de papel engrasado, para dividirla después por el lomo en el momento de servirla; luego se rellena y se echa sobre manteca mezclada con yerbas finas; pero valdrá más hacerla una salsa blanca con un puñado de harina y manteca fresca, añadiendo yerbas finas y el zumo de un limón para servirla caliente con una salsera al mismo tiempo que las anguilas. Se deben poner secas en un plato á parte; cada uno puede entónces condimentarlas á su gusto con más ó menos cantidad de salsa, que el zumo de limón realza admirablemente.

2718

Anguilas empapeladas

Después de bien enjuta y envuelta en una hoja de papel engrasado, se asa por los dos lados, se la parte el lomo, para rellenarla de un picadillo de manteca mezclada con yerbas finas, y servirla inmediatamente con zumo de limón.

2719

Besugo en costrada

Se vacía, se le quitan las escamas, se lava muy bien, y se seca con un paño. Luego se pone en una cazuela con un adobo compuesto de sal, pimienta, cebolla picada, perejil en rama, ajo picado y zumo de limón ó vinagre, y después de un par de horas, se saca y se pone á asar, envuelto en un papel bien untado de aceite, sobre las parrillas á fuego lento, habiéndole hecho antes unas incisiones con un cuchillo, por los lados, hacia el lomo. Al cabo de diez ó doce minutos, podrá volverse al otro lado, y cuando esté cocido ó al tacto esté duro, se servirá sobre rebanadas grandes de pan frito, hechas de hogazas y sin corteza, poniéndole al rededor unas ramitas de perejil frito, y rociándolo con una salsa de anchoas, vinagrete, etc.

2720

Besugo á la pastelera

Después de limpio y adobado como el anterior, se le harán unas incisiones á los dos costados hacia el lomo, y colocado en una cazuela de barro proporcionada, se sazonará con aceite, vinagre y un polvo de pimienta, y si se quiere, un poco de perejil y ajo picado; se pone al horno, y en media hora, poco más ó menos, podrá servirse.

2721

Judías frescas á la francesa

Se tendrá cuidado de elegir las verdes y tiernas; se mondan quitándolas ambas extremidades, á fin de levantar los filamentos que tienen á los lados, para blanquearlas en agua caliente con sal y á un fuego vivo, y cuando están á punto y no demasiadamente cocidas, se escurren en un cedacillo. Se deslíe un pedazo de manteca mezclado con yerbas finas picadas, sal, pimienta, en donde se echan las judías que hayan estado por poco tiempo en agua hirviendo. Todo esto se rehoga en una cazuela, se mezcla en seguida el grueso de una nuez de manteca mezclada con harina y el zumo de un limón.

2722

Judías verdes en salsa de huevos

Se derrite en una cazuela un pedazo de manteca con perejil picado, en que se pondrán las judías; se menea y reduce la salsa; y antes de servir las se les añadirá un batido de yemas de huevo desleído con el zumo de un limón ó un poco de vinagre.

2723

Judías verdes con cebolla

Se pone en manteca la cebolla cortada del tamaño de dados, se polvorea con harina, se moja con caldo en un poco de sustancia, y reducida la salsa se añaden las judías cocidas con agua de sal.

2724

Judías á la romana

Se cortan cebollas en rebanadas, se las echa en aceite, se añaden las judías con perejil picado, sal y pimienta, y después de cortos momentos de cocimiento se aderezan en un plato, y se echan por encima unas gotas de vinagre hervido en la cazuela.

2725

Sopa de cangrejo

Se machacarán en un almirez algunos cangrejos, quitándoles antes las colas; bien molidos, se cocerán con la sal suficiente y en caldo de carne ó de pescado; después que hayan dejado la sustancia se pasará el caldo por tamiz, y con él se mojarán las sopas, que se tendrán cortadas y tostadas, y se pondrán á cocer, mezclando en ellas si se quiere, la carne de las colas: esta sopa podrá también adornarse con perejil, huevos, etc.

2726

Sopa de rabioles

Tómense higadillos de ave, queso rallado, borraja picada después de haberla lavado en agua caliente, queso de crema sazonado con moscada, canela y pimienta molida; todo se amasará con yemas de huevo. Una libra de harina se amasará con tres huevos, dejando la pasta todo lo delgado que sea posible; después de haber extendido encima de ésta el picado, se dobla, quedando aquel en el centro y cubierto por arriba y por abajo con dicha pasta; se corta en cuadritos como de una á dos pulgadas de superficie; y así se dejan secar estos rabioles sobre las coberteras de las cacerolas, hasta el momento de servirlos. Entonces se introducen en caldo á punto de hervir; á los cinco ó seis minutos sobrenadan y están suficientemente cocidos para ponerlos por capas en la soperá; sobre cada capa se pone un poco de queso raspado y unas cucharadas de caldo de estofado, hasta que se haya llenado la soperá; y así se sirven.

2727

Lechugas rellenas

Se pica carne magra, se pone en una cazuela con especias molidas, y pan y un poco de queso rallado, sal molida, piñones y perejil picado; se amasa esta pasta con huevo batido en la proporción de ocho huevos por libra de carne. Preparada así esta masa, se quitan á las lechugas las hojas duras y las puntas, se ponen á cocer en caldo; cuando estén á medio cocer se sacan y se escurren para que las quede verdor: se apartan las hojas, y en el centro se pone relleno en cantidad como del tamaño de un huevo; se vuelven á colocar las hojas según antes estaban, y las de encima se trenzan hasta la punta para que el relleno no se salga; otros las atan con hilo. Después de cocidas se les echa una salsa hecha con almendras y caldo.

2728

Lechugas en ropa vieja

Después de bien lavadas y despojadas de las hojas verdes y puntas, se cuecen ligeramente en agua con sal y se escurren: en el centro de cada una se pone un poco de sal, pimienta y tocino; se cubren con lonjas de tocino, se ponen en una cacerola con legumbres y un poco de caldo, y se hacen hervir á fuego lento. Después se escurren, se colocan en una fuente con una rebanada de pan frito entre cada una, y se baña todo con salsa de perejil ó tomate.

2729

Lechugas en ensalada

Se lava bien la lechuga, se escurre y se pone en la ensaladera, colocándola lo más artísticamente posible cortada en cuatro partes desde el centro; suele adornarse con flores y perejil y otras yerbas finamente picadas, y en cuanto á sal, aceite y vinagre, cada uno la adereza á su gusto.

2730

Lechugas picadas en jugo

Quítense todas las hojas duras y las venas de las más grandes, lávense bien. Se blanquean en agua hirviendo con un poco de sal, refréscanse en agua fría, se escurren, exprimen bien, y se pican muy menudas. Hecho esto, se emplea para cocerlas el mismo procedimiento.

2731

Faisán relleno en asador

Se rellena con su mismo hígado, tocino, perejil y ce-

bolla, todo picado, con sal, pimienta en grano y todo bien amalgamado; en seguida se cose, se envuelve en lonjas de tocino y papel, después se pone en el asador. Se sirve con una de las salsas que más convenga, cuyas preparaciones pueden verse en el artículo Salsa.

2732

Galantina de faisán

Después de desplumado, descañonado y despojado de todos los huesos por una larga incisión hecha en el lomo, se vuelven á colocar las carnes como antes estaban, poniendo en lugar del esqueleto lonjas de tocino, trufas cortadas á lo largo, filetes de lenguas, sazonando todo con sal, pimienta, especias ó yerbas aromáticas en polvos finos, hasta que por capas sucesivas se da al ave su primitiva forma.

Después de haberla envuelto en lonjas de tocino, y encima un pañito limpio, atado por los extremos, se pone en una cazuela sobre lonjas de tocino, jamón, ternera y despojos de caza, se echa vino, clavos, tomillo, ajo, laurel, se cubre con otras lonjas, y encima de ellas un pliego de papel grueso. Con tres horas que esté al fuego creen que sea suficiente; nosotros aconsejaríamos que estuviese cuatro. Se aparta, se deja enfriar. La salsa sobrante de la que ha cocido con él sirve para hacer una jaletina, después de haberla clarificado, pasado por tamiz y puesto en ella un poco de ácido de limón ó de vinagre. Con esta jaletina se adorna el ave, después de haberla desnudado del paño que la cubría, y se pueden además poner en la misma fuente alternados pedacitos de trufas, zanahorias y rajadas de limón.

2733

Pastel de liebre

Se prepara y deshuesa quitando todas las membranas y tendones á una liebre cocida de antemano, se la pica luego en pedazos gruesos, y se mojan en un mortero todas sus carnes reunidas. Al mojar se la añadirá una ubre de ternera cocida, juntándolo todo con miga de pan mojada con caldo, al que se echará sal, pimienta, perejil, tomillo, laurel picado, y un batido de yemas de huevo; mojado todo de esta manera, se colocará en una cazuela con lonjas de tocino, y encima el picado, cubriéndolo con otras lonjas de tocino; se cocerá en el horno. Cuando está ya en sazón se retira el pastel y se deja enfriar, echándole por encima raspaduras de pan. Si se hubiese pegado, se mete la cazuela en agua hirviendo.

2734

Guisado ó civet de liebre

Destripada una liebre después de haberla despellejado,

se separa el hígado, que se añadirá al resto de la sangre que pueda aun tener en su interior, se hacen trozos más ó menos gruesos, se divide en dos el lomo y se le quita después toda la piel muscular del vientre, se corta el lomo por más arriba de las ancas, y el pecho en diferentes piezas, las ancas separadas desde su articulación se dividen en dos, dejando el intervalo que las reúne, la cabeza queda entera ó se puede también dividir en dos partes. Se toma una media libra de tocino picado, que se rehogará en manteca, se añade á toda la liebre partida, que se meneará sin cesar, y se polvoreará con harina. Hecho esto se le pondrá vino tinto, agua ó caldo, perejil, sal y pimienta, y cuando todo hierva se retira y desespuma; se añaden setas, y una media hora después cebolletas pasadas por manteca, y el hígado, después de haberle quitado la vejiguilla de la hiel, se desengrasa; cuando está todo reducido se pasa la sangre por un tamiz, que no se echa sino en el momento de servirse, cuando ya el guiso no hierva.

2735

Liebre en estofado á la española

Se parte en pedazos, se limpia con una servilleta y se pone en infusión en vino blanco durante ocho ó diez horas; se saca, se rehoga con cebolla frita en aceite, se echa después pimienta y clavo y se le añade todo el vino en que estuvo en infusión y algunas hojas de laurel. Después de cocida, que pronto lo estará, se le quitan las hojas de laurel y se sirve.

2736

Lebrato empapelado

Después de haber cortado en pedazos, más ó menos grandes, uno ó dos lebratos, se pone tocino, manteca de vaca, ajo, setas y perejil, todo muy picado; se sazona con sal, pimienta, especias y moscada, una cabeza de ajo y laurel; se agrega vino, vinagre ó agua con aguardiente, todo en una cacerola, que se pone al fuego activo tanto por encima como por debajo; media hora después se retira, se hace reducir la salsa por la ebullición á la mitad, dejándola después enfriar. Se toma un pliego de papel blanco fuerte empapado en buen aceite, se extienden sobre él lonjas de tocino, y encima de éstas el lebrato, dándole una forma redonda ó cuadrada; se vierte encima todo lo que quedaba en la cacerola y se cubre con otras lonjas; se colocan encima otros pliegos de papel, y otros debajo, de suerte que quede bien empapelado; se sujeta con bramante y se pone sobre las parrillas al rescoldo, cuidando que no se quemé; luego se levantará el primer pliego de papel y se abrirán los demás por encima, para echar sobre todo una salsa cualquiera; se servirá en una fuente antes que se enfrie.

2737

Pepinos guisados en su jugo

Se cortan en ruedas, se ponen en una fuente bien lavados y escurridos, se humedecen con caldo de sustancias, jugo de carne de vaca y una cucharada de salsa de perejil; se hace hervir lentamente, y cuando ya estén cocidos se colocarán en una fuente y se rociarán con salsa.

2738

Pepinos con nata

Mondados y divididos en dos porciones los pepinos, para quitarles todo lo interior, se les corta en tamaño de dados para blanquearlos en agua con sal, se retiran cuando están á medio cocer, se escurren y se enjugan en una servilleta; se sacan, y se hace después una salsa de nata, que cuando está en punto se les echa por encima para calentarlos con ella sin que hiervan.

2739

Pepinos rellenos

Después de mondados los pepinos se les ahueca por ambos extremos con el cabo de un mechador ó de una cuchara de cocina; se les echa relleno cocido, tapando la abertura con una rodajita de nabo en figura de corcho; se prepara una cazuela con lonjas de tocino, y se ponen encima mojándolos con caldo; se cuecen así á fuego lento, y al punto de servirlos se escurren y se echa encima la salsa que se habrá pasado por tamiz. También pueden servirse con salsa de tomate.

2740

Galantina de gallinas

Tómese una pata de ternera, que sea alta con una cuerda al rededor; póngase en una cacerola con huevos y carnes de gallina y alguna pata de carnero, algunas cebollas y zanahorias en rodajas, perejil en manojo, y mójese todo con el caldo del puchero; espúmese y refréscuese algunas veces con agua fría, déjese hervir muy lentamente hasta que las carnes estén bien cocidas, pásese sobre un paño mojado, clarifíquese echando una clara de huevo bien batido; hecho esto, se vuelve á colar, se pone en ella algun aceite especial, como de naranja, limón, etc., y se echa á congelar en los moldes, que se untan antes con manteca de vacas para que no se pegue; congelada que sea, se pone en los platos, y si hay que conservarla, se pondrá en paraje fresco.

2741

Croquetas de gallina

Limpias de tendones sus carnes, se pican muy menudo con miga de pan empapada en leche y yema de huevo; cuando está bien batido y sazonado, se hacen unas bolitas, que se envuelven en miga de pan; en seguida se humedecen en huevo batido y se vuelven á empanar; se frien y se sirven en pirámides con perejil frito por base.

2742

Pepitoria de menudillos de gallinas

Con los alones, mollejas, crestas, pescuezos é higadillos se hace una pepitoria, friéndolos después en manteca con cebolla y tomate; luego se machacan ajos, pimienta, sal, clavillo, canela y perejil; cuando estén cocidos y menguada la salsa, se echa salsa de avellanas, con la cual dará un hervor, y después se pone un poco de ácido de limón.

2743

Almondiguillas de gallinas

Se tomarán las pechugas y se picarán menudo con alguna enjundia de gallina; se mezclará con el picado pan en remojo y yemas de huevo cocido, sal, pimienta y canela molidas, se bate todo en huevo crudo, dándole la suficiente consistencia, se hacen las almondiguillas redondas, empapándolas al rededor, y después de fritas se cuecen en sustancias de ave; y se echa salsa blanca.

2744

Timbales de asaduras de gallinas

Se asan ó frien ocho ó diez asaduras despojadas de la hiel, se machacan bien, se echan especias, zumo de limón, seis onzas de azúcar, media docena de huevos, dos lonjas de ternera y un puñado de almendras tostadas, todo bien machacado y se hace una pasta; se prepara una masa con harina, yemas, manteca, azúcar y vino y se soba bien hasta que forma correa. Se unta una cacerola con manteca, se rodea por dentro con esta masa, y dentro de ella se echa el picado, que antes se mezclará con ocho huevos batidos y media libra de azúcar; encima se pone otra hoja de masa cubierta con azúcar. Hecho esto, se pone á cocer en el horno, y cuando esté, se saca y se sirve como los demás timbales.

Este timbal puede hacerse de cualquiera clase de carnes y pescados.

2745

Salsifís fritos

Se raspan con un cuchillo y se van echando en una cazuela que tenga agua y vinagre, donde permanecerán un rato, lavándolos luego. Echense después en agua que esté hirviendo con un poco de sal, una cucharada de harina, y cuando estén bien cocidos sáquense y pónganse á escurrir. Un momento antes de freirlos pónganse en un adobo compuesto simplemente de vinagre, sal, y si se quiere, alguna pimienta. Rebócese en una pasta clara, compuesta de harina desleída en leche, con unas gotas de vinagre y un polvo de sal fina, todo batido bien, como si fuesen huevos para hacer tortilla. Así preparados ó rebozados se fríen y se sirven calientes.

2746

Patatas en sartén

Se mondan y cortan en rebanadas delgadas después de cocidas, se ponen en un sartén con muy poca manteca de vacas ó de puerco, se vuelven hasta que tomen un color subido; se sirven sin salsa. Para guarnecerlas se pueden emplear las espinacas, relleno de carne ó ropa vieja, en lugar de cortezas de pan fritas.

2747

Patatas con perejil

Córtense en pedazos patatas cocidas en un estofado, pónganse en una cacerola con un buen trozo de manteca de vacas, sal y pimienta en granos; sáquense de tiempo en tiempo en un buen fuego, después de lo cual se regarán con una salsa hecha con un buen pedazo de manteca también de vacas, perejil, ajetes, todo picado muy menudo, sal, pimienta y zumo de limón, amasado todo junto en una cacerola sobre fuego lento. Sírvasse este guiso lo más pronto posible.

2748

Patatas al estilo casero

Lávense bien y pónganse á cocer en el puchero cuando el caldo esté hecho, y sáquense antes que se deshagan, sírvanse bien calientes con manteca de vacas fresca en otro plato; cada uno se sirve de ellas al tiempo de comerlas.

2749

Patatas ó papas a la duquesa

Después de cocidas y peladas se parten en dos mitades y

se colocan en una cazuela con tres cucharadas de manteca, un polvo de nuez moscada, sal y cinco granos de pimienta; se frien bien, meneándolas á menudo, pero sin romper; cuando estén doradas, se les echa por encima un batido de tres huevos con un poco de harina, un polvito de canela y azúcar, se les da una pequeña vuelta y se quita la cazuela del fuego. En otra cazuela se frien en manteca tres ajos machacados, perejil y dos cebollas picadas, sal y pimienta molida; déjese freir un poco, y después se agregan unas avellanas tostadas diluidas con zumo de limón y tres cucharadas de caldo, que se echa en la cazuela, y al tiempo de servirse, se les echa salsa blanca por encima, y quedan riquísimas.

2750

Patatas fritas

Después de peladas, se saca por medio de cucharitas cortantes, ó con cuchillos á propósito, que se encuentran de venta en los almacenes de efectos de cocina, la parte de carne de estos tubérculos, que viene á formar como estrellas ó bien filetes; se pondrán en manteca cuando esté caliente y de modo que queden cubiertas, ó sea nadando en ella; se dejarán freir hasta su punto, procurando servir las inmediatamente de sacadas, escurridas y espolvoreadas con sal muy fina.

El modo vulgar de freirlas consiste en mondarlas simplemente y cortarlas en rebanadas delgadas ó en cuarterones largos, freirlas en aceite ó manteca hasta que tomen un buen color. Antes de servir las se espolvorean con sal molida y pasada por tamiz.

2751

Patatas cocidas

Se tornearán ó cortarán con cucharitas ó cuchillos á propósito, como antes hemos dicho, y se cuecen en agua hirviendo por el tiempo necesario, con sal, procurando ponerlas en agua fría antes que quieran deshacerse, y luego se calientan con caldo bien reducido.

2752

Patatas á la parisièn

Póngase en una cacerola un pedazo de manteca con una cebolla muy picada, y déjesela freir hasta que tome un buen color.

Echese un vaso de agua y las patatas mondadas con pimienta, sal, un ramito compuesto de yerbabuena y perejil, dejando que cueza todo poco á poco, y antes de servir este guiso se quita dicho ramito.

2753

Albondiguillas de papas cubanas

Se cuecen al vapor como queda dicho; se pelan, y se deslien en un mortero, mezclando yemas de huevo, guardando la regla de ocho yemas y cuatro onzas de azúcar por cada una libra de papas que se tome; estando todo bien amasado, se le pone un poco de anís hecho polvo y canela; se mezcla en la masa, y se hacen las albóndigas con un poco de harina; se frien en manteca ó aceite, se espolvorean con canela y azúcar, y se sirven.

2754

Otras papas cocidas al vapor

Prepárese una cazuela, y en su fondo se pone un paño mojado con agua; échense encima las papas, y cúbrase la cazuela con otro paño ó lienzo mojado también en agua; tápese la cazuela con la tapadera de hierro de modo que no se evapore; cuando se conoce que están cocidas se separan del fuego y se arreglan al gusto que cada uno tenga, bien echándoles mantequilla ó manteca de puerco, fritas con ajos ó con leche y azúcar.

2755

Merluza asada

Se toma el trozo ó trozos que se quieran desde el medio cuerpo abajo, incluso la cola; se remojan y se les quitan las escamas, enjugándolos luego con una servilleta, y se ponen á asar en una parrilla de alambre á fuego lento, hasta que queden dorados por todos lados. Se derrite manteca de vacas en una cazuela, y quitando aquella espumilla que da de sí se echa en ella como cosa de medio cuartillo de vino blanco para la cantidad de un cuarteron de manteca y tres libras de merluza con pan rallado y perejil picado, advirtiendo que sólo debe dársele un hervor, echando esta salsa sobre los trozos y sirviéndolos prontamente. Se gradúa proporcionalmente á lo dicho la cantidad del vino blanco al de la manteca y merluza.

2756

Merluza en albondiguillas

Se cuece la merluza, después de bien lavada, en agua y sal, se le separan las espinas y el pellejo, y la carne se pica menudamente. A proporción de la merluza se baten huevos en un plato con sus claras y yemas, con un poco de perejil y cebolla frita machacada, añadiendo para los que les guste un poco de azúcar que suavice este manjar, ó en su vez unas pa-

sas. Se revuelve la merluza, picada con esta composición, formando todo una pasta, de la que se hacen las almondi- guillas. Se echa en una sartén manteca de puerco ó aceite, y se fríen las almondi- guillas, que se forman con una cuchara. Se hace, después de fritas, una salsa compuesta de este modo: en la misma sartén en que se han frito se echa harina de trigo, que se revuelve con unas gotas de vinagre, advirtiéndole que si se han frito en aceite, se le echa agua tibia en lugar de caldo, y éste, si se ha frito en manteca, revolviéndolo todo con una cuchara y sirviéndolo con esta salsa.

Si se quiere dar más cuerpo á esta salsa, se machaca una ó dos almondi- guillas, y se maja con un poco de cebolla frita en la misma sartén, echándolo en la misma vasija, pudiendo también añadirle una moderada cantidad de tomate frito.

2757

Merluza frita

Después de lavados y escamados los trozos de merluza del medio de ella ó del lomo, se le quitan en crudo las espinas y el pellejo, y haciendo unas rodajitas delgadas, que se apelmazan con la hoja de un cuchillo ancho, se echan á rebozar en harina y luego en huevos batidos, y se fríen en seguida en manteca de puerco ó en aceite, sirviéndose así secas. Algunos las condimentan en la mesa con un poco de vinagre ó zumo de naranja ágría ó limón. Este es el modo más natural de la merluza frita; pero en algunas partes la sirven con pebre compuesto con caldo limpio con unas rebanadas de limón, dándole un hervorcito ligero.

2758

Merluza á la inglesa

Se toma un pedazo grande de merluza y después de limpio y sin la espina de enmedio se partirá en dos de arriba á abajo, cuyos dos pedazos se limpiarán bien de sus espinas pequeñas y pellejo de modo que no venga á quedar más que los dos lomos redondos. Estos se cortarán en rebanaditas al traves de un medio dedo, las que, aplastadas con cuidado, se adobarán con sal y zumo de limón, colocándolas sobre un cedazo para que escurran por un poco de tiempo. Luego se enjugan con un paño, y pasándolas por manteca de vacas que esté derretida y mezclada con yemas de huevos, se empanarán, aplastándolas con la hoja del cuchillo, y bien paradas se colocarán en una cacerola ó sartén con manteca derretida. Con toda la carne sobrante se hará un picadillo, que servirá para llenar un molde liso, el que se cocerá al baño maría una hora antes. Al servirse se pondrán á rehogar los trozos, cuidando que queden dorados por los dos lados, se vaciará el molde sobre la fuente, colocando encima papas cocidas y deshechas en forma de puré, y alrededor los trozos alternados con rebanadas de pan frito, y aparte una salsa blanca si se quiere.

Por este mismo método se pueden preparar los trozos de varias clases de pescados, como congrio, robalos, pajeles, truchas, etc.

2759

Merluza en escabeche

Primeramente se limpia y escama la merluza en entero, después se enjuga y se le da la sal correspondiente echándola á freír así como está en seco, y dándole el frito por todos lados. Cuando haya adquirido un color dorado se saca y se deja enfriar. Después se coloca en una vasija limpia con su tapadera, con mitad de agua y otra de vinagre, según la cantidad de ella, y unas rebanadas de limón y hojas de laurel, teniéndola en esta salmuera por espacio de veinte y cuatro horas, haciendo después el uso que se quiera, sea para comerla de pronto ó para guardarla por más tiempo en el mismo pebre.

2760

Merluza con salsa de avellanas

Se limpia la merluza y se escama, y después se elige un buen trozo del medio ó de hácia la cola, el cual se hace cocer con sal, sea en agua, en caldo ó en vino blanco. Se majan después avellanas ó piñones, y se le añade un poco de azafrán y perejil majado con las mismas avellanas ó piñones, un poquito de ajo, como un tallo cuando más, y un poco de pan tostado: luego se desata este compuesto en el caldo, vino ó agua en que se ha cocido, y con este pebre se sirve á la mesa después de haber dado un corto hervor.

2761

Merluza guisada

Lavada y cortada en rodajas la merluza, se pondrá en una cacerola ó cazuela con aceite y ajos, de modo que se rehogue sin freirse mucho, después se le añade una salsa hecha de ajos, perejil y pan fritos, un par de yemas muy batidas y dos ó tres onzas de avellanas con agua fría, de modo que no quede muy clara, se echa sobre la merluza y se deja que hierva con ella por espacio de ocho ó diez minutos, y para servirla se agregan un par de cucharadas de vinagre ó zumo de limón.

2762

Mermelada de albaricoques

Se elige dos libras de albaricoques maduros, se les quitan los huesos y se hacen pedazos; se ponen á cocer, al

fuego por espacio de tres cuartos de hora, se añade una libra de azúcar clarificada, y después la mitad de los huevos; cuando esté en estado de consistencia se deja enfriar y se echa en los tarros.

2763

Salsa veneciana

Se reducen á buen fuego seis cuartillos de caldo blanco de aves, hasta la mitad; se prepara un frito hecho con dos onzas de manteca de vacas y otro tanto de harina, meneándolo por espacio de cinco minutos para que no tome color, y se le mezcla el caldo dicho, y se saca al ángulo de la hornilla para que vaya cocándose poco á poco por espacio de una hora, sazónándola con un poco de nuez moscada raspada; pasado este tiempo se desengrasará y liará con tres yemas de huevo batidas con un poco de manteca de vacas del tamaño de una nuez, y zumo de limón: se pasará á la estameña, poniéndola al baño maría para calentarla: al momento de servirse se blanquearán al agua hirviendo ocho ó diez hojas de estragón cortadas á cuadros y se aumentarán á la salsa.

2764

Salsa blanca á la cubana

Tómese pedazos de ternera cocida el día anterior; háganse pedazos pequeños; añádase sustancia de aves con caldo de olla; póngase á hervir en una cazuela; échense cuatro yemas de huevos, un poco de perejil y manteca, todo á fuego lento, hasta que esté ligada la salsa.

2765

Ternera asada

Se cortan pedazos de media libra y se ponen en una cazuela con lumbré arriba y abajo para que se ase poco á poco, y cuando esté medio asada, se frie tocino gordo, poniéndolo en la cazuela con ajos machacados, perejil, pimienta, zumo de limón, sal y una pequeña cantidad de agua, removiéndola de cuando en cuando para que se unte por todas partes; pero si la ternera que se ha de asar estuviese gorda, se asará espolvoreándola primero con sal, y cuando esté medio asada se la quita la humedad que soltó al fuego y se le echa un poco de manteca de tocino y vino blanco ó aguardiente; si no hubiera manteca, puede ponerse aceite bueno.

2766

Trozo de ternera á la provenzal

Póngase en una cazuela el trozo de ternera con un cuar-

teron de aceite, sal, pimienta y un puñado de yerbas; cuéza-se á fuego lento y remuévase á menudo para que tome color; cuando esté bien cocido se sirve con salsa italiana, añadiéndole el resto de la primera.

2767

Ternera con salsa blanca

Se parte ternera asada en pedazos pequeñitos y se echa en una cacerola con un poco de manteca; se espolvorea con harina, y cuando estuviere frita se desata con la cantidad suficiente de agua, añadiendo sal, pimienta, un manojito de yerbas, y se deja cocer hasta que se consuma un poco el caldo; en el que quede, se desatan unas yemas de huevo y se echa un poco de vinagre; tambien se pueden poner setas y cebolletas.

2768

Ternera estofada

Se parten pedacitos pequeños de carne magra de lomo ó de pierna, se fríe tocino, y con su grasa los pedazos de ternera; se echan en la olla, y con la grasa que hubiera quedado se fríe cebolla bien picada; échese en la carne y tambien un poco de vino blanco, dos granos de ajo machacados, sal, perejil, especias y unas hojas de laurel; se pone la olla á fuego lento, tapándola con un papel y una taza de agua encima para impedir que se evapore, se deja cocer dos horas y se retira para servirla.

2769

Morcillas blancas

Se mezclan pechugas de aves y se empellan en igual cantidad, picándolas bien, con cebollas cortadas en pedacitos, cocidas en caldo, sal, especias y miga de pan cocida en nata; se vuelve á picar todo junto para que quede bien amalgamado, añadiendo yemas de huevo y nata; se llenan los intestinos y se cuecen en agua con mitad de leche; así que están en punto, se pican y se ponen á tostar en una cajita de papel untada con manteca.

2770

Pies de cerdo rebozados

Después de limpios, se socarran y se ponen á remojo una noche; al siguiente día se cuecen bien, y después se les quitan los huesos sin hacerlos muchos pedazos; hágase una pasta de harina y de huevos, y sino, pan rallado, y rebozados, se fríen en aceite ó manteca, tapando la sartén ó cazuela para que

no salten; se sirven con azúcar y canela, y si se quieren servir con salsa, se hace una de avellanas, que se deslie con el agua donde se cocieron los pies.

2771

Orejas de puerco á la leonesa

En una salsa de cebollas hechas pedazos y pasadas por manteca, se ponen las orejas cortadas en tiras, se añade un poco de harina, se mojan con caldo y se reducen; se sirven echando unas gotas de vinagre ó el jugo de un limón, y si se quiere, con coscorrones fritos.

2772

Orejas de cerdo con pan rallado

Pónganse sobre rescoldo después de pasadas por la llama, lavadas, limpias y escaldadas; cuando estén tiernas y fritas, méntanse en pan rallado, mójense en huevos batidos, vuélvase á pasar por el pan rallado, y ásense sobre las parrillas; sírvanse secas ó con jugo claro.

2773

Queso de cabeza de cerdo

Después de haber deshuesado enteramente una cabeza de cerdo, se corta la carne que contiene en hebras más ó menos largas y gruesas, separando lo gordo de lo magro, é igualmente se cortan las orejas, poniéndolo todo con laurel, tomillo, albahaca, anises majados y perejil, picado todo menudamente; especias, sal, pimienta y nuez moscada, y la corteza y zumo de un limón; se extiende la piel de la cabeza en una fuente, arreglando por encima las hebras, mezclando las gordas y magras con un poco de pella y criadillas cortadas en hebras, se cubre todo de la piel y se cose, haciendo cocer este queso en una marmita; cuando está á punto se saca del fuego aún tibio, y se pone en un molde de hoja de lata ó de estaño, para darle una figura agradable.

2774

Queso de cerdo á la italiana

Se pica y maja un hígado de cerdo, dos tercios de tocino y un tercio de empella; se mezcla bien, sazónándolo con sal, pimienta, especias, tomillo, salvia, laurel, albahaca, perejil picado, cilantro y anís molidos y nuez moscada rallada; se cubren los bordes y el fondo de un molde de hoja de lata con tiras de redaño, se pone el queso en medio, cubriéndole con otras lonjas de tocino, y se cuece en el horno; cuando está cocido se deja enfriar en el molde, y se saca de él metiéndole en agua cocida.

2775

Carpa al estilo marinero

Se le quitan las escamas y el vientre, que se rellena con un picadillo, como el que se sirve para las almondiguillas, haciendo la abertura por donde se ha introducido, y se coloca en una cacerola ó cazuela, echándole caldo, y se tapa con un papel untado con manteca, y se mete en el horno ó entre dos fuegos, rociándola de vez en cuando con su misma salsa. Cuando esté cocida se saca y se coloca en la fuente, guarnecida de cebollitas fritas ó doradas, algunas aceitunas, y si son rellenas mejor, setas cocidas aparte, y se sirve con una salsa á la marinera.

2776

Pavo en galantina

Se abre por el lomo y se extrae toda la carne, dejando intacta la piel: se corta el lomo en lonjas y se pica todo lo restante lo más fino posible; después de haber quitado los tendones y membrana, picando con la carne un trozo de ternera y otro de tocino, se amasa, se sazona y se pone en un mortero. Se extiende la piel sobre un lienzo limpio, y en ella se pone una capa de picado, otra de lonjas de lomo, otra de lenguas á la escarlata, ó de jamón, otra de trufas ó criadillas, pistachos ó pepinillos encurtidos, y así sucesivamente hasta que se acabe. El resto del picado se pone encima de todo, se envuelve la piel en sí misma, y después en una tela fina, se ata con bramante, se cuece á fuego lento y se sirve con jaletina.

2777

Morcillas extremeñas

La carne de la degolladura del cerdo, que es en su mayor parte gorda, es la que se emplea en estas morcillas; picándola en pedazos regulares, se adoba con sal molida, pimienta picante y dulce para que de color, un poco de pimienta en polvo y otro poco de orégano pasado por tamiz; se amasa como los chorizos, y pasados un par de días, se desata la pasta con sangre de vaca, embutiéndolo todo en intestinos de vaca ó cerdo; al atar las morcillas se dejarán menguadas, para que no se revienten cuando hayan de usarse, y en seguida se cuelgan al humo.

2778

Salchichón á la francesa

Se eligirá la carne magra y cortada del cerdo, se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca y la mitad de tocino,

que se cortará á pedazos mientras se pican juntas las otras dos; se sazona echando cinco onzas de sal por cada seis libras de carne preparada, pimienta molida y quebrantada, y tres octavas de nitro, cuyo conjunto se mezclará lo mejor que se pueda. A la mañana siguiente se llenan los intestinos de vaca ú otros más gruesos que pueda haber, machacando bien la carne con un mazo de madera, y cuando estén bien llenos se atarán fuertemente; se ponen en una caldera, dejándolos que se bañen en sal mezclada con una parte igual de nitro por espacio de ocho días; después se sacan al humo y se bañan en heces de vino en que se haya hervido salvia, tomillo, laurel y albahaca. Cuando estén secos se envuelven en papel para conservarlos en ceniza.

2779

Berenenas en parrilla

Se cortan por medio, á lo largo, y se les quitan las pepitas; se cortan después en rebanadas muy delgadas, igualmente á lo largo, se adoban en aceite, yervas finas, pimienta y sal; se sacan del adobo y se ponen en la parrilla, sirviéndolas con una salsa conveniente.

2780

Berenenas fritas

Después de peladas se cortan en rebanadas delgadas, y se ponen en una cazuela de barro con sal y se dejan en este estado por dos ó tres horas; pasado este tiempo, se exprimen en un paño, luego se ve que suelte bien el agua que contengan; se pasarán por harina en pequeñas porciones, después por huevo batido, y se fríen en manteca de cerdo caliente.

2781

Caldo nutritivo de huevo

Se baten durante una hora huevos frescos con agua aromatizada de limón, azahar, etc., y luego se va agregando íntimamente harina de arroz pura y finísimamente pulverizada, hasta que la masa forme un todo homogéneo. Llegado este caso, se le deseca el residuo mediante una corriente de aire seco, ó extendiéndolo sobre papel Berzelius, y en fin, se reduce después á polvo muy fino á expensas de tamiz de seda. Desleído en un poco de agua, caldo, sustancias de arroz, etc., el polvo resultante constituye un alimento nutritivo y fácil de digestión.

2782

Croquetas de jamón y sesos

Cuézase un pedazo de jamón y un par de sesos de carne-

ro; después de cocidas ambas cosas y frias, se pican en pedacitos muy menudos y se mezclan estas dos cosas; póngase al fuego manteca y fríase cebolla muy picada y perejil, y después de frito esto, échese un par de cucharadas de flor de harina y leche, para hacer una masilla muy clara, la cual se retira del fuego y se junta con el jamón y los sesos, echando sal, pimienta y nuez moscada. Cuando esté frío se hacen bolitas, pasándolas por pan rallado, luego por huevos batidos, por pan rallado otra vez, y se frien, sirviéndolas con perejil frito.

2783

Croquetas de ternera

Derrítase bien un pedazo de manteca y échesele perejil picado y setas, dos cucharadas de flor de harina, sal, pimienta y una nuez moscada rallada, dejando que se fría un poco; agreguese un poco de crema ó leche y dos cucharadas de caldo del puchero. Esta salsa deberá tener la consistencia de unas poleadas claras. Tómese ternera guisada de un día antes y fiambre, córtese en pedacitos sumamente pequeños y cuadraditos, y júntese con la salsa preparada. Se deja enfriar, y hágase bolitas, que se empanan con pan rallado, y después huevos batidos, y vuelta otra vez á meter y envolver en pan rallado. Por último, fríanse y sírvanse con perejil en rama frito.

2784

Croquetas de caza

Se hacen como las anteriores, con la diferencia de que en vez de pollos, pueden ponerse, ó bien conchas, codornices, perdices, ó cualquiera otra ave de caza asada, y en salsa española, bien reducida y aromatizada con orégano, etc., preparándolas en un todo como las anteriores.

2785

Judías enanas o judión temprano

Llamamos judión á dos castas de judía enana, temprana, de flor encarnada y muy castiza. Estas dos especies son las que más comunmente se cultivan en Francia en estufas y resguardos artificiales; la primera produce la legumbre tierna y larga; y el grano, casi cilíndrico, largo de fondo negro con motas blancas, tiene el inconveniente de poner el caldo negro cuando se echa en la olla; es la especie más adecuada para el cultivo de lujo ó anticipado. La otra casta aun tiene la legumbre más larga que la antecedente, y el fondo del grano es de color de lino, moteado con manchas negras; ésta es más crecida que la anterior y suele necesitar enrrame; de Galicia nos viene la mejor simiente de estas castas, que al cabo de cinco ó seis años se bastardean, y es menester

renovar la simiente cada cuatro años para mantenerlas en su estado de producción conveniente.

2786

Judía de Valencia

Esta judía es enana, temprana, muy castiza y delicada: su grano es blanco. A los dos años de cultivarla se deteriora y bastardea, por lo que es preciso renovar continuamente sus simientes.

2787

Habichuelas ó frijoles de careta

Se ponen á sancochar ó cocer un poco, teniendo cuidado de ponerles poca agua, y se dejan que revienten y queden secos; luego se fríen en una cazuela, etc., con manteca y ocho ajos mondados y partidos por medio; cuando estén dorados se echan los frijoles salcochados, dejándolos refreír bien, añadiendo especias finas y un poco de calabaza amarilla cocida antes, la cual se refreía con los ajos, y después se mezcla bien con las judías ó frijoles de careta.

2788

Habichuelas ó judías á la cubana

Cuézanse en agua hirviendo y sal; se frie en unas tres onzas de manteca cuatro ajos y dos hojas de laurel; se saca esto de la manteca, y se echa un manojito de perejil y las habichuelas bien escurridas; déjese que se fría bien y sin deshacerse; échense tres yemas de huevo batidas y desleídas en un poco de zumo de limón, media cucharada de vinagre y un poco de pimienta; menéese todo bien, dejándolo sofreír un pequeño rato, y se sirve bien caliente.

2789

Cocido de carne á la francesa

Se tomarán desde dos hasta seis libras de vaca, que se pondrán en una olla, añadiendo media azumbre de agua por libra, y se pondrán á un fuego templado, que se irá aumentando poco á poco, á fin de extraer la espuma; ésta se va quitando conforme sube á la superficie, hasta que no aparezca ninguna. Se deja la olla, por espacio de ocho horas seguidas, puesta á la lumbre igual y templada, y pasadas las cuatro primeras se le echan tres zanahorias de mediano grueso, dos nabos, cuatro puerros, una pastinaca ó nabo gallego, todo partido por mitad; añádese un manojito de perejil, mayor ó menor, á proporción; una cebolla asada, en que estarán metidos dos ó tres clavos de especia, y la sal sufi-

ciente; y se tendrá cuidado de ir añadiendo agua caliente á medida que se vaya evaporando la primera. Si á este conjunto se une una ave entera, ó aunque no sea más que la mitad de una gallina, los despojos de un pavo, ó costillas de cordeiro asado, será un cocido sabroso.

2790

Caldo del cocido

El caldo del puchero es en realidad un cocimiento de carne con sal, el cual contiene la parte sustanciosa y nutritiva de la misma carne. Para que de esta carne se desprenda todo principio nutritivo, es preciso que el agua penetre en ella sin mucho fuego, á fin de que se dilaten las fibras musculares poco á poco, y se consiga la disolución del jugo que ellas contienen. Pero como en estos mismos músculos existe la albumina (materia análoga á la clara del huevo, y que es la que forma y constituye la espuma del puchero), ésta se coagula y aun endurece si llega á la temperatura de ochenta grados. Precipitando el hervor antes que la carne pueda dilatarse, para que penetre bien en ella el agua, lo que resulta es la coagulación de la albúmina dentro de la misma fibra carnosa, impidiendo, por consiguiente, la salida del jugo sustancioso. Por el contrario, si se gradúa el fuego poco á poco, dando lugar á que el agua pueda penetrar dicha fibra carnosa, resultará la transformación completa de la albúmina en espuma subiendo á la superficie del caldo, el que será gustoso, nutritivo y tierna la carne. Esta teoría del puchero es del famoso gastrónomo francés Mr. De Cuny. "Miscetur untile dulci".

2791

Besugo en escabeche

Después de limpiar y de destripar bien el besugo, se le frota con sal menuda, con la que se le deja, por espacio de un día, colgado á la sombra, se le divide luego en trozos, que se echan á freír en aceite, con cebolla, ajos y pimienta, hasta que queden bien dorados, y se coloca en una vasija de barro con su correspondiente tapadera. Cuando esté frío se le echa la misma salsa en que se ha frito con una parte en proporción de agua y tres de vinagre, ó si se quiere, mitad por mitad, con unas rajitas de limón y unas hojas de laurel, y mejor cuanto más frescas. Se mantendrá así bien cubierto por ocho días, al cabo de los cuales está en sazón de comerse.

2792

Besugo frito

Hechas las operaciones preliminares, se les quitan las es-

pinas, y cortándolos en pedacitos, se empapan en harina y en yema de huevo, y se fríen y se sirven; pueden hacerse en pebre ligero, compuesto del mismo aceite en que se han frito, y harina incorporada con él; advirtiéndose que en vez de aceite puede entrar la manteca de puerco.

2793

Cecina al estilo de Hamburgo

Las carnes de vaca, carnero y macho cabrío pueden conservarse por mucho tiempo en cecina, disponiéndolas del

modo siguiente: se hace una salmuera fuerte, y se meten en ella las carnes que se quieren conservar, cuidando de que las cubra enteramente; se tienen en este estado ocho días por lo ménos, y después se sacan y se ponen á secar al aire libre expuestas al Norte; algunos conservan enteras las piernas de estos animales, haciéndoles cortaduras trasversales antes de meterlas en la infusión de salmuera. Otros echan en la infusión yerbas aromáticas, como tomillo, albahaca, orégano, ajedrea, y aún se sirven de ajos y perejil; para que tomen las carnes buen sabor, las tienen en dicha infusión el tiempo necesario, y las exponen luego al norte y á la intemperie. También se acostumbra á secar las carnes exponiéndolas al humo.





*Bodegón con frutas,
canasta con frutas, dulces y
sorbete.*

Oleo sobre tela.

Anónimo.

Colección particular.

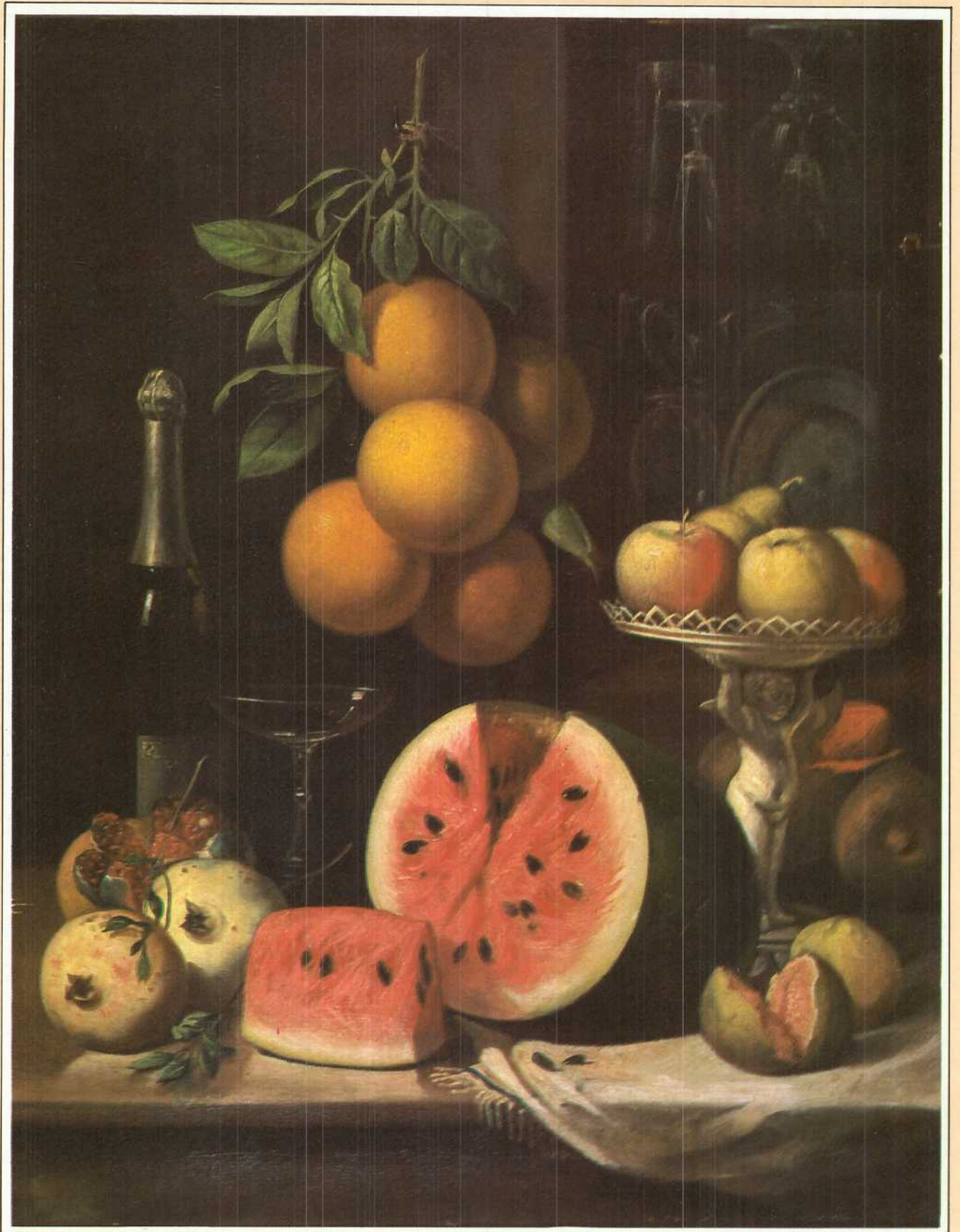
Página 492

*Bodegón con botella,
naranjas, sandías y frutero.*

Oleo sobre tela.

Felipe Gutiérrez.

Colección: Dr. Roberto
Islas.



ÍNDICE DE RECETAS



SEMANARIO
ECONÓMICO
DE
MÉXICO

SEMANA
DE LAS
SEÑORITAS
MEJICANAS



Agridulce IX	4
Albondigón frito III	4
Almendras azucaradas CXLIII	20
Ante LVI	9
Ante de camote XLVI	8
Ante de mantequilla XXXIV	6
Asados CXXXII	19



Beefsteake caldeado LXII	12
Bolas de nieve CXVIII	18
Bollos perpetuos CXX	18
Bollo escocés LXXXII	15
Bizcochos amerengados LXXX	14
Bizcochos de mantequilla CX	17
Bizcochos de mantequilla y huevo CI	17
Buñuelos LXX	13
Buñuelos de almidón LIX	9
Buñuelos de asiento de atole XXXVI	7
Buñuelos de camote XLVII	8
Buñuelos de viento XLIV	8



Café de gloria CXXXIII	19
Cochinito en salchichón XXII	5
Conserva de piña LIX	12
Cerveza de jengibre CXXXVIII	20
Crema de arrurrú CXXXVI	20

Crema de anís CXLVII	21
Cuajada y suero CVIII	17



Chanfaina VI	4
--------------------	---



El Mexicano VII	4
Ensalada de langosta XCI	15
Ensalada de langosta CXXXIII	19
Ensalada de naranja CVI	17
Esencia de clavo CII	17
Esencia de clavo CXIX	18
Excelentes macarrones XCII	15
Excelente refresco CXXXV	19
Exquisito (Modo de hacer café con leche) CXI	17
Estofado de tablilla XXVIII	6
Estofado de tablilla XXIX	6
El en nuezado XXXI	6
Envinado XII	4
Enyerbado X	4



Fresas a la luculo CXXVII	19
Fricandado XXVI	6



Gallinas a lo morisco XVII	5
Gallinas borrachas I	4

Gallinas rellenas XVIII.....	5
Giacó XXVII.....	6
Guiso genovés II.....	4
Guisado de aves LXVII.....	13
Guisado blanco XI.....	4
Guisado prieto XVI.....	5

H

Huevos encurtidos CLI.....	21
Huevos moles XLI.....	7
Huevos tornasoles LIII.....	8

J

Jardín XX.....	5
Jarabe de ponche CXLIX.....	21
Jiste o levadura para el pan XCV.....	16
Jarabe para licores CXXVIII.....	19

L

La gelatina LXXXVIII.....	15
La mermelada XC.....	15
Lampreado XIII.....	5
Lechecillas CXIII.....	18
Lengua cocida CXLIV.....	21
Limonada de suero para enfermo LXXV.....	14
Limonos en vinagre LXIX.....	13
Licor de almendras CXXXI.....	19
Lomo de vaca de cocinera LXIII.....	12
La viuda XXX.....	6

M

Masapanes LXVIII.....	13
Macarrones LXIV.....	12
Merengues italianos LXXIV.....	14
Manjar blanco LXXVIII.....	14
Mantequilla encantada LXXXVII.....	15
Monjibelo XXIII.....	5
Mole poblano XXV.....	6
Mazapán de jengibre CXXII.....	18
Molletes para servirse con queso CXXIV.....	19
Manjar blanco de arrurrú XCVII.....	16
Mantequilla alemana CIV.....	17
Manzanas flamantes CXVII.....	18
Modo de hacer gaznates XXXV.....	7
Manjar real XXXVIII.....	7
Manjar blanco LVII.....	9

N

Nevado de papas XCVIII.....	16
-----------------------------	----

P

Pastel de queso LX.....	12
Puchero LXV.....	12
Pudín de maíz LXVI.....	13
Para salar mantequilla LXXI.....	13
Pan de soda LXXVI.....	14
Pudín de pasas LXXVII.....	14
Pastillitos de azahares LXXIX.....	14
Pudín inglés LXXXI.....	14
Para estofar sardinas y arenques LXXXIII.....	15
Ponche inglés LXXXIV.....	15
Para clarificar el caldo de puchero LXXXVI.....	15
Pan de sagú LXXXIX.....	15
Pollos chambergos IV.....	4
Pollos quajados VIII.....	4
Plato regalado XIV.....	5
Potage chichimeco XV.....	5
Pollos hereges XIX.....	5
Pollos rellenos de mole que llaman oaxaqueños XXI.....	5
Pollos tapados XXIV.....	6
Pudín de Gloucester CXXVI.....	19
Pudín de Súsex CXXX.....	19
Pasta de dátiles CXXXIX.....	20
Pan italiano CXL.....	20
Pudín de Eva CXLV.....	21
Pasta de almendra y miel CXLVI.....	21
Pastel cubote XXXII.....	6
Pastel de requesón XXXIII.....	6
Pan vital XLII.....	7
Postre de requesón LIV.....	8
Pastel de harina LV.....	8
Papas fritas CL.....	21
Pudín del cura XCVI.....	16
Para (Conservar las naranjas sevillanas) XCIX.....	16
Papas a logalopín CIII.....	17
Potaje de harina de avena CV.....	17
Piernas y alones de ansar asados CIX.....	17
Panecillos franceses CXII.....	17

Q

Quesadilla de manzana XCIII.....	16
----------------------------------	----

R

Ratafia de azahar CXLVIII.....	21
Rosquetes de maíz XLV.....	8
Rico bollo de almendras CXLII.....	20

S

Salmón cocido en horno CXXIX.....	19
-----------------------------------	----



Acederas con papas 25.....	42	Albóndigas fingidas 1377.....	252
Aceitunas rellenas 1453.....	267	Albóndigas fingidas 1636.....	302
Acelgas en jitomate 63.....	47	Albóndigas en frío 2091.....	381
Adobo de carne 129.....	58	Albóndigas de María Marcela 1050.....	198
Adobo a la flamenca 277.....	80	Albóndigas de papa para vigilia 2139.....	389
Adobo para carnes 1530.....	283	Albóndigas de papas 1451.....	267
Adobo para peces de todas clases 2650.....	471	Albóndigas de papas y bacalo 2224.....	404
Adobo para toda clase de carnes 1662.....	307	Albóndigas de pescado 1071.....	201
Adobo de ternera 234.....	74	Albóndigas de pescado fresco 2127.....	387
Aguacates rellenos 2310.....	418	Albóndigas de pescado y papas 2217.....	403
Aguacates rellenos de ensalada en nogada dulce 482.....	109	Albóndigas de pollo 2434.....	440
Aguacates rellenos de picadillo 327.....	88	Albóndigas rebanadas 1947.....	357
Agujas de bacalao 2467.....	445	Albóndigas reales 1049.....	197
Agujas de bacalao 2251.....	409	Albóndigas secas 2309.....	418
Agujas de bacalao fritas 1823.....	336	Albondigones fritos 1442.....	265
Ajiaco habanero 68.....	48	Albondigones empapelados 2314.....	419
Ajiaco habanero 1086.....	203	Albondiguillas de papas cubanas 2753.....	484
Albóndigas adobadas 2401.....	435	Alcachofas asadas 2687.....	475
Albóndigas de bacalao 1234.....	227	Alcachofas a la Barigoule 182.....	66
Albóndigas de bacalo 1697.....	315	Alcachofas escarchadas 2686.....	475
Albóndigas de bizcocho (dulce) 2302.....	417	Alcachofas estofadas 44.....	45
Albóndigas de carne de cerdo 1340.....	244	Alcachofas a la francesa 2598.....	463
Albóndigas de carnero 281.....	80	Alcachofas a la francesa 2641.....	470
Albóndigas de carnero 480.....	109	Alcachofas fritas 2691.....	476
Albóndigas de carnero 1301.....	238	Alcachofas a la italiana 431.....	102
Albóndigas de carnero 1454.....	267	Alcachofas en jitomate 1670.....	310
Albóndigas de carnero 2021.....	370	Alcachofas a la provenzal 2690.....	476
Albóndigas de carnero a la francesa 368.....	93	Alcachofas rellenas 11.....	40
Albóndigas empapeladas 2025.....	371	Alcachofas rellenas 1465.....	269
Albóndigas a la española 57.....	46	Alcachofas rellenas 1765.....	326
		Alcachofas rellenas 2640.....	470
		Alcachofas rellenas a la española 317.....	85
		Alcachofas rellenas a la francesa 994.....	188
		Alcachofas rellenas fritas 870.....	168

Bacalao a la borgoñesa 956	181	Barbo en parrilla 2658	472
Bacalao en braulade 150	61	Barbos fritos a la inglesa 2659	472
Bacalao a la burgoñesa 143	60	Barbos rellenos 2601	464
Bacalao en cazuela 2648	471	Bastoncillos de sesos de buey 96	53
Bacalao en cebolla 2647	470	Bebidas refrescantes 1581	292
Bacalao a lo criollo o camagüeyano 2628	467	Bebidas refrescantes (otra) 1582	292
Bacalao a estilo de Lima 2627	467	Beefsteak a la mexicana 1169	216
Bacalao a estilo Veracruz 2626	467	Beefsteak en salsa de Madera 488	110
Bacalao a la francesa 2706	478	Beefsteak con salsa de Madera 1116	206
Bacalao al graten o pan rayado 2615	466	Beefsteaks 412	99
Bacalao du graten 254	77	Beefsteaks a la alemana 673	138
Bacalao a la holandesa 2704	477	Beefsteaks a la holandesa 697	142
Bacalao en jitomate 1297	237	Beefsteaks a lo natural 1115	206
Bacalao en jitomate 2167	395	Berengenas rellenas de queso 125	57
Bacalao en jitomate 2255	409	Berengenas asadas en cazuela 2603	464
Bacalao en jitomate 2393	433	Berengenas fritas 2780	488
Bacalao en jitomate 2433	440	Berengenas fritas a la habanera 2604	464
Bacalao a la lionesa 1113	206	Berengenas a la languedociana 98	53
Bacalao a la lionesa 2557	458	Berengenas en parrilla 2779	488
Bacalao en mantequilla negra 995	188	Berengenas rellenas 26	42
Bacalao a la marinera 2622	467	Berengenas rellenas 213	71
Bacalao a la maitre d'hotel 56	46	Berengenas rellenas 1439	264
Bacalao con papas 1407	258	Berengenas rellenas 2511	452
Bacalao con papas al estilo de Canarias 2625	467	Berza polaca 876	169
Bacalao con patatas 2619	466	Besugo en costrada 2719	480
Bacalao a la provenzal 1410	258	Besugo en escabeche 2791	489
Bacalao a la provenzala 2617	466	Besugo frito 2792	489
Bacalao con queso 2624	467	Besugo a la pastelera 2720	480
Bacalao rebozado 2621	467	Besugo a la vizcaína 1245	229
Bacalao en salsa de ajo 133	58	Besugos en escabeche 1506	279
Bacalao en salsa de huevo 2483	447	Besuguetes a la parrilla 1467	270
Bacalao en salsa ligada 2705	477	Bien-me-sabe de camote amarillo o de castañas 881	169
Bacalao en tapado 1630	301	Bien-me-sabe de pechuga 880	169
Bacalao en tapado 1918	352	Biffstecks a la Chateaubriand 15	41
Bacalao en tapado 2387	432	Biffsteck a la bohème 2202	400
Bacalao con vino 2311	418	Biffsteck con salsa de anchoas 2634	468
Bacalao a la vizcaína 2618	466	Biffsteck con setas 2636	468
Bacalao a la vizcaína 1358	249	Biffsteck con tomates 2635	468
Bacalao a la vizcaína 2063	377	Biffstecks fritos 2199	400
Bagre en alcaparrado 1508	279	Bigotes de arroz 1339	244
Bagre en chile verde 1002	189	Bizcochitos de crema 2325	422
Bagre en empanada 286	81	Bizcochitos de leche 2374	430
Bagre empanado 1898	349	Bizcochitos para café 1933	355
Bagre empapelado 75	49	Bizcochitos para té 2258	410
Bagre empapelado 955	181	Bizcochitos saboyanos 2541	456
Bagre en escabeche 110	55	Bizcocho de frutas 80	50
Bagre escabechado 314	85	Bizcocho de Saboya 170	65
Bagre guisado 358	92	Bizcochos de almendra 1159	215
Bagre guisado 2171	395	Bizcochos de borrachos 2632	468
Bagre a la Matelót 373	94	Bizcochos borrachos de Guadalajara 2602	464
Bagre en salsa de almendra 2266	411	Bizcochos de cacahuatzintle 1161	215
Bagre en salsa de jitomate 448	104	Bizcochos de cuchara 1516	281
Bagre en salsa de jitomate 1361	249	Bizcochos de chocolate 1934	355
Barbada 1042	197	Bizcochos finos 883	170

Callos de vaca y ternera (Mondongo) 2643	470	Cocada con almendra 2290	415
Camaronos con arroz 383	95	Cocada blanca a la crema 1162	215
Camaronos a la bordelesa 52	46	Cocada con vino 1306	238
Camaronos en especia 1350	247	Cocido de carne a la francesa 2789	489
Camaronos frescos 1488	274	Codornices asadas 1704	316
Camaronos frescos en ensalada 2379	431	Codornices a la financière 24	42
Camaronos secos guisados 1984	363	Codornices a la parrilla 1215	224
Camaronos fritos 1240	228	Codornices rellenas 490	110
Camaronos en jitomate 2122	386	Codornices en vino 1873	345
Camaronos a la marinera 235	74	Cochinito adobado 1175	217
Camaronos a lo marinero 998	189	Cochinito en adobo 1146	211
Camaronos en mayonesa 2132	388	Cochinito (asado de) relleno 869	167
Camotes rellenos 140	59	Cochinito en galantina 1048	197
Cangrejos a la bordalesa 88	51	Cochinito en salchichón 477	108
Cangrejos a la gascona 64	48	Col rellena 1433	263
Carpas al horno 2498	449	Col rellena 2514	452
Capirotada de calabacitas 2182	397	Cola del diablo 476	108
Caracoles a la borguiñone 232	74	Colas de carnero empanizadas a la inglesa 263	78
Carlota de fresas 1489	274	Colas de carnero fritas 2633	468
Carlota de manzanas 1788	330	Colas de ternera a la flamenca 247	76
Carlota de manzanas o perones 1207	223	Colección de salsas 581	124
Carlota de perones 1158	215	Colección de sopas 624	130
Carlota rusa 553	120	Coles en adobo 1327	242
Carlota rusa 1578	291	Coles borrachas 312	85
Carlota rusa 1893	348	Coles de Bruselas 8	40
Carlota rusa con crema 19	41	Coles de Bruselas 1129	208
Carlota rusa helada 509	114	Coles a la casera 2644	470
Carne fría 1717	318	Coles a la crema 1055	198
Carnero adobado 1201	222	Coles guisadas 1308	239
Carnero asado 489	110	Coles guisadas 2268	411
Carnero asado 1757	325	Coles con jamón 299	83
Carnero asado en adobo 290	82	Coles con leche 2645	470
Carnero a la Conti 271	79	Coles a la picarda 40	44
Carnero a la inglesa con lentejas 304	84	Coles rebozadas 2646	470
Carnero a la languedocienne 183	67	Coles rellenas 461	106
Carnero en salsa de aceitunas 2014	369	Coles rellenas 1393	255
Carnero verde 2599	463	Coliflor 877	169
Carpa a estilo marinero 2775	487	Coliflor a la Luis XIV 20	41
Carpallena 1769	327	Coliflor marinada 2444	442
Carpas en estofado 1254	230	Coliflor rellena 1804	333
Carpas rellenas 1526	282	Coliflores en aceite 379	95
Carpas en salsa blanca 2010	368	Coliflores en pan 1646	304
Cartuja de manzanas 1583	293	Coliflores rellenas 447	104
Caspiroleta de coco 2312	419	Coliflores rellenas 2179	396
Castañas confitadas 1938	356	Coliflores en yemate 999	189
Cebollas estofadas 2453	443	Compota de anana 804	158
Cebollas con gelatinas 1200	222	Compota de durazno 2284	414
Cebolla con mantequilla 2321	421	Compota de manzanas y perones	
Cebollas rellenas 1290	236	a la portuguesa 365	93
Cecina al estilo de Hamburgo 2793	490	Compota de manzanas a la portuguesa 53	46
Cecina de vaca rellena y frita 1950	358	Compota de manzanas rellenas 49	46
Cepes a la bordelesa 1147	212	Compota de peras 1324	241
Cerezas en aguardiente 2457	443	Compota de peras 1703	316
Civet de cabrito 197	69	Compota de peras 1735	321

Conchas con camarones 571.....	123	Costillas de anteojos 268	79
Conchas de camarón 961.....	182	Costillas asadas 2681	475
Conchas con camarones frescos 526	116	Costillas a la bordelaise 206.....	70
Conchas con maquereaux 1114.....	206	Costillas de carnero 211.....	71
Conchas con sesos 384	95	Costillas de carnero 1392.....	255
Conejitos a la borgoñona 543	119	Costillas de carnero a la Colbert 678.....	139
Conejo en escabeche 2572.....	460	Costillas de carnero a la crema 1616	299
Conejo en escarola 2573.....	460	Costillas de carnero a la crema 2011	368
Conejo estofado 2577	461	Costillas de carnero a la crema 2438	441
Conejo en fricassée 411	99	Costillas de carnero a la crema 2526	453
Conejo frito 2579.....	461	Costillas de carnero con chícharos 399	97
Conejo guisado 2581	461	Costillas de carnero empanizadas 2436.....	440
Conejo a la jardinera 201.....	69	Costillas de carnero empapeladas 1707	317
Conejo a la jardinera 1192.....	220	Costillas de carnero con hongos 681	140
Conejo en papel 2576.....	461	Costillas de carnero a la italiana 680	140
Conejo en papillote 256.....	77	Costillas de carnero con papas a la duquesa 548	120
Conejo en parrillas 2580	461	Costillas de carnero con papas	
Conejo en salsa de hígado 2503	450	a la mayordoma 336.....	89
Conejo en salsa de perejil 2289.....	415	Costillas de carnero a la parmesana 997	189
Conejo en salsa de yema 2400	435	Costillas de carnero a la pastora 682	140
Conejo en tomate 1384	253	Costillas de carnero a la Perigneux 415.....	99
Conejo en vino 1645.....	304	Costillas de carnero rellenas 683	140
Conejo en vino 2440.....	441	Costillas de carnero a la Robert 679.....	139
Conejo en yerbas finas 2574.....	461	Costillas de carnero a la sartén 1138.....	210
Conejos en vino 1847	341	Costillas de carnero a la víctima 221	72
Conserva de albaricoques verdes 833	162	Costillas de cerdo adobadas 1140.....	210
Conserva de brevas o higos 1539	284	Costillas de cerdo adobadas 1170	217
Conserva de capulines 838.....	162	Costillas de cerdo en parrillas con adobo 2682.....	475
Conserva de ciruelas pasadas 836	162	Costillas a la Dreux 257.....	77
Conserva de chavacanos 1573	291	Costillas empapeladas 22	42
Conserva de durazno 2416.....	437	Costillas a la jardinera 136.....	59
Conserva de duraznos a la crema 1671	310	Costillas a la Maintenón 114	55
Conserva de fresa 134	58	Costillas a la parrilla 2461	444
Conserva de fresas o fresones 837	162	Costillas de ternera a napolitana 1139	210
Conserva de higos 186	67	Costillas de vaca en campo verde 770	153
Conserva de naranjas dulces 1600	296	Costillas de venado empapeladas 495	112
Conserva de naranjas dulces rellenas 1550	286	Costillas de venado empapeladas 721	146
Conserva de peras 2285	414	Costillas de venado con espárragos 723.....	146
Conserva de piña 100.....	53	Costillas de venado, gamo o ciervo con	
Conserva de piña rellena 1521.....	281	picadura fina 1044	196
Conserva de tejocotes 238	74	Costillas de venado rellenas 722	146
Conserva de sandía 1548	286	Costillas de venado rellenas 1661	307
Conserva de sandía 1622	300	Costillas de venado con salsa	
Conserva de zapote blanco 834	162	Chateaubriand 726.....	147
Consomé 625	130	Costillas a la Zubiza 2.....	39
Consomé 1277	234	Costra de duraznos 159	62
Consomé de ave a la crema 1197	221	Costra de Madera 216.....	71
Consomé (caldo consumado o concentrado) 924.....	177	Crema acaramelada 2465.....	444
Consomé ligero 1713	317	Crema de almendra 2550	457
Consomé de María Luisa 1198.....	221	Crema de almendras nevada 1895	349
Consomé a la royal 1135	209	Crema asada 430	102
Copitas de turrón 1810	334	Crema de avellanas 1087.....	203
Costillas de ternera rellenas 1772	327	Crema de azahar 2370.....	430
Costillar de ternera relleno 2038	373	Crema batida 36	44



Chiles verdes capones 400	98
Chirimoyate 1739	322
Chochas asadas 2692	476
Chochas asadas a la inglesa 2694	476
Chochas rellenas 2693	476
Chongos en cuajada 1827	338
Chongos de leche y requesón 2017	369
Chongos de leche y requesón 1319	240
Chongos morelianos 2432	440
Chongos poblanos 1559	288
Chongos poblanos 2244	407
Chongos poblanos 2415	437
Chongos de requesón 1665	308
Chorizos 2608	465
Chorizos a la francesa 2607	465
Chorlitos del momento 371	94
Chucruta o col fermentada 1549	286
Chuletas adobadas 2223	404
Chuletas adobadas y empanadas 472	108
Chuletas de carne molida de carnero 507	114
Chuletas caseras 2703	477
Chuletas de cerdo 1907	351
Chuletas de cerdo 867	167
Chuletas guisadas 2700	477
Chuletas en su jugo 2333	423
Chuletas de lomo de cerdo 1880	346
Chuletas mechadas 2701	477
Chuletas con nabos 2710	478
Chuletas en sartén 2711	478
Chuletas de ternera empapeladas 2708	478
Chuletas de ternera mechadas y adobadas 1669	310
Chuletas tostadas 2707	478
Chuletas con vino 2702	477



Dreifuts (tres pies) alemán 889	171
Dulce. Camarones de almendras amargas 331	88
Dulce de ciruela 337	89
Dulce de coco 424	101
Dulce, crepes a la italiana 341	89
Dulce de fresas 339	89
Dulce. Fresas con crema 343	90
Dulce de leche y almendra 2085	380
Dulce de leche, huevo y vainilla 318	85
Dulce de mamey 1500	276
Dulce de requesón 1611	298
Dulces abrillantados 1790	330
Dulces bañados 888	170
Dulces de leche y huevo 437	103
Duraznate moreliano 2463	444
Durazno quemado 332	88
Duraznos acaramelados 1565	289
Duraznos conservados 2187	398
Duraznos a la crema 1252	230

Ejotes brincados 456	105
Ejotes fritos 579	124
Ejote a la inglesa 16	41
Ejotes a la inglesa 37	44
Ejotes a la inglesa 392	96
Ejotes con longaniza 265	78
Ejotes a la mexicana 1302	238
Embarradillas de leche 891	171
Embrochados a la francesa 2679	475
Embuchados a la bechamelle 2680	475
Empanada de almendra 305	84
Empanada de familias 95	52
Empanada de pollo 1060	199
Empanada de sesos 298	83
Empanada de almendra 441	103
Empanada de asador 1237	228
Empanada de carne 208	70
Empanada de carne, pescado, etc. 381	95
Empanada de carne o de pescado para piezas grandes 1484	273
Empanadas fritas de salmón 1153	212
Empanadas hojaldradas 2006	368
Empanadas de masa dulce 1756	325
Empanadas de pescado 1509	279
Empanadas de pescado 2210	401
Empanadas de piernas de gazapo a la parrilla 407	98
Empanadas de sesos 537	118
Empanadas de vigilia 1916	352
Empanadillas 1231	226
Empanaditas de salmón o de langosta llamadas rissolés 1063	200
Escabeche de España 1078	202
Escabeche jalapeño 1011	191
Escabeche de lomo de ternera 1286	235
Escabeche para carnes 1779	328
Escabeche para pescado fresco 1672	310
Escabeche de pescado fresco para comerse desde luego 951	181
Escabeche veracruzano 1054	198
Escabeche veracruzano 1610	298
Escabeche veracruzano 1673	310
Escalope de salmón 162	62
Escombros empapelados 1299	237
Espaldilla de carnero al horno 391	96
Espaldilla de ternera rellena 1487	273
Espaldilla de vaca en galantina 1450	266
Espárragos 872	168
Espárragos con aceite 2566	460
Espárragos en aceite y vinagre 457	106
Espárragos con guisantes 2567	460

Gangas guisadas 696	142
Gangas en jitomate 2157	392
Gangas en salsa de Madera 699	142
Garbanzate dulce 1315	240
Garbanzate a la italiana 1575	291
Gateau de liebre 710	144
Gateau de liebre 1878	346
Gató de arroz 1304	238
Gató del cerrallo 1445	265
Gazapo a la parrilla 1016	191
Gelatina de conejo 2570	460
Gelatina listada 1444	265
Genovesa 2349	426
Gigote de liebre 709	144
Gitomates rellenos 527	117
Gorditas de cuajada 1312	239
Gorditas de cuajada 1378	252
Gorditas de maíz cacahuatzintle 2339	424
Gran pastel de liebre 716	145
Gransalsa italiana 928	178
Gransalsa morena 583	125
Gran salsa romana 582	124
Guachinango au gratin 65	48
Guajolote en adobo o fiambre 1015	191
Guajolote en adobo o fiambre 1357	248
Guajolote en adobo o fiambre 1686	313
Guajolote enrollado o galantina caliente 1022	192
Guajolote mechado o jaleado 1588	293
Guajolote en mole totonaco 1152	212
Guajolote en mole verde 1920	353
Guajolote de pascua en pipián 519	115
Guajolote relleno 425	101
Guayabate habanero 2051	375
Guisado de carne a la casera 2197	399
Guisado de carnero 687	141
Guisado de huevos 2489	448
Guisado moreliano 2093	382
Guisado o civet de liebre 2734	481
Guisado de pichones 1331	242
Guisado de pollo a la mexicana 455	105
Guisado de pollos 686	141
Guisado de pollos 689	141
Guisados: de carnero con salsa de aceitunas 1120	207
Guisados: de mollejas de ternera con chícharos 1142	211
Guisados: de pichones en gitomate y chícharos 1141	211
Guisados: de pollos 1786	330
Guiso de conejo a la inglesa 2571	460



Habichuelas o frijoles de careta 2787	489
Habichuelas o judías a la cubana 2788	489

Helado 898	172
Helado Alejandrina 1571	290
Helado de almendra 903	173
Helado de anís 791	155
Helado de avellanas 786	155
Helado de azahar 1107	205
Helado de café-leche 1098	204
Helado de céfiro 793	156
Helado de céfiro 1094	204
Helado de chirimoya 904	173
Helado de chirimoya 1104	205
Helado de chocolate 806	158
Helado de durazno 787	155
Helado de durazno 1097	204
Helado de fresas 789	155
Helado de frutas jugosas, tales como fresas 899	172
Helado de frutas secas 1102	204
Helado de guayaba 902	173
Helado de guayaba 1096	204
Helado de guindas 1100	204
Helado de mamey 795	156
Helado de mamey o chicozapote 1103	205
Helado de mangos 797	156
Helado de mangos 1099	204
Helado de manzanas 1106	205
Helado de naranja 796	156
Helado de naranja 1101	204
Helado de nueces, almendras y avellanas 1105	205
Helado de peras 1095	204
Helado de piña 790	155
Helado de pistache 788	155
Helado de plátano 794	156
Helado de zapote 346	90
Helado de zapote negro 792	155
Helados (bizcochos) 905	173
Helados de café 355	91
Helados de café 564	122
Helados de chocolate 328	88
Helados de chocolate 901	173
Helados de guayaba 334	88
Helados de marrasquino con leche 539	118
Helados de vino de champaña 462	106
Helados de zapote 900	173
Hígado a la marinera 165	64
Hígado de ternera 2605	464
Hígado de ternera en asado 51	46
Hígado de ternera a la bourgeoise 240	75
Hígado de ternera a la italiana 2022	370
Hígado de ternera en papellotes 152	61
Hígado de ternera en vino 2549	457
Hígado de vaca a la italiana 1421	261
Hígado de vaca a la italiana 1774	328
Hígados a la periguense 70	48
Hígados a la provenzale 193	68

Jamón agridulce 1018.....	192	Lengua de cerdo en adobo 2064.....	377
Jamón cocido o frío para intermedio 1220.....	225	Lengua en escarlata 103.....	54
Jamón costrado 1751.....	324	Lengua estofada 1052.....	198
Jamón dorado 1897.....	349	Lengua mechada 2345.....	425
Jamón con espinacas 550.....	120	Lengua mechada de ternera 1206.....	223
Jamón con espinacas 1069.....	201	Lengua en salsa de alcaparras 2507.....	451
Jamón frío para intermedio 1261.....	231	Lengua en salsa de jitomate 5.....	39
Jamón en vino 440.....	103	Lengua en salsa de jitomate 54.....	46
Jamón en vino 2337.....	424	Lengua en salsa de jitomate 1975.....	362
Jamón en vino a la francesa 395.....	97	Lengua de ternera mechada 2220.....	403
Jamoncillo 1157.....	215	Lengua de ternera 1217.....	225
Jamoncillo de almendra 1385.....	253	Lengua de ternera en aceite y vinagre 2116.....	385
Jarabe de capulín 2316.....	419	Lengua de ternera en adobo 1990.....	364
Jarabe de peras que puede sustituir el azúcar 2136.....	389	Lengua de ternera en escabeche 2437.....	440
Jelatina listada 1861.....	343	Lengua de tenera en escarlata 541.....	119
Jericalla 233.....	74	Lengua de ternera a la escarlata 2472.....	445
Jericalla de almendra 2104.....	383	Lengua de ternera en especia 1721.....	319
Jericalla de almendra 2342.....	425	Lengua de ternera en frío 1705.....	316
Jericalla de almendras 1291.....	236	Lengua de ternera en frío 1781.....	329
Jericalla de vainilla 1190.....	220	Lengua de ternera en frío 1791.....	330
Jitomates rellenos 163.....	62	Lengua de ternera en frío 1959.....	359
Jitomates rellenos 2335.....	424	Lengua de ternera en jitomate 2009.....	368
Judía de Valencia 2786.....	489	Lengua de ternera mechada 311.....	84
Judías enanas o judión temprano 2785.....	488	Lengua de ternera mechada 1333.....	243
Judías frescas a la francesa 2721.....	480	Lengua de ternera mechada 1381.....	253
Judías a la romana 2724.....	480	Lengua de ternera mechada 1904.....	350
Judías verdes con cebolla 2723.....	480	Lengua de ternera mechada 2206.....	401
Judías verdes en salsa de huevos 2722.....	480	Lengua de ternera en salsa de alcaparra 1993.....	364
Juliana con arroz 630.....	131	Lengua de ternera en salsa de alcaparras 2169.....	395
Juliana languedociana 631.....	131	Lengua de ternera en salsa picante 1180.....	218
		Lengua de ternera en tapado 1257.....	231
		Lengua de ternera en tapado 1997.....	366
		Lengua de ternera en tapado 2365.....	429
		Lengua de ternera a la vinagreta 1027.....	193
		Lengua de ternera en vino 2193.....	399
		Lengua de ternera en vino 2221.....	403
		Lengua de ternera en vino 2445.....	442
		Lengua de vaca al gratín 1882.....	347
		Lenguados al asador 1320.....	240
		Lenguados rizados 1770.....	327
		Lenguas adobadas 1980.....	362
		Lenguas de carnero en costra 464.....	107
		Lenguas de carnero a la gascona 1404.....	257
		Lenguas de carnero guisadas 2590.....	462
		Lenguas de carnero en puré 158.....	62
		Lenguas de cerdo en adobo 2040.....	373
		Lenguas de cerdo ahumadas 1386.....	254
		Lenguas de cerdo mechadas 1586.....	293
		Lenguas de cerdo mechadas 1866.....	344
		Lenguas de cerdo en tapado 1743.....	322
		Lenguas de cordero a la parmesana 1077.....	202
		Liebre adobada 706.....	144
		Liebre en adobo 217.....	72
		Liebre en adobo 284.....	81



"Kluskis" a la polaca 1028..... 193



Lamprea a la tártara 1430.....	262
Langosta 218.....	72
Langosta en salsa blanca 300.....	83
Lebrato empapelado 2736.....	482
Leche amarilla de arroz 522.....	116
Leche de coco 1612.....	298
Leche de chirimoya 1962.....	359
Leche de piña 382.....	95
Leche quemada 907.....	174
Leche quemada 1382.....	253
Lechón asado 866.....	167
Lechugas en ensalada 2729.....	481
Lechugas picadas en jugo 2730.....	481
Lechugas rellenas 241.....	75
Lechugas rellenas 2727.....	481
Lechugas en ropa vieja 2728.....	481
Lengua en adobo 1860.....	343
Lengua de carnero en costra 91.....	52

Manjar blanco con huevo y agua de azahar 1246	229
Manjar real de camote y almendra 908	174
Manos de cerdo 2684	475
Mantecados 885	170
Manzanas infernales 1532	283
Maquereaux a la alemana 496	112
Maquereaux a la maitre d'hotel 377	94
Masa para hojuelas 1355	248
Masa para pastel hojaldrado 1326	242
Masa real 1325	241
Matelote de pollo 273	79
Mayonesa de atún 1122	207
Mayonesa blanca 1483	273
Mayonesa a la Burnet 1253	230
Mayonesa de Champagne 1124	208
Mayonesa a la 5 de mayo 842	163
Mayonesa con legumbres 1568	290
Mayonesa de Marrasquino 1125	208
Mayonesa de pescado blanco 1123	208
Mayonesa de pollo 282	80
Mayonesa verde 2061	377
Mazapanes de almendra 1228	227
Mazapanes rellenos 1258	231
Mazapanes rellenos 1479	272
Melocotón en almíbar 458	106
Melón helado 960	182
Menestra a la bearnesa 106	54
Menudencias de cerdo en fiambre casero 1397	256
Menudillas de ave en fricasée 195	68
Menudo de carnero en especia 76	49
Menudo de carnero relleno 1265	232
Menudo en fricassée de pollo 157	62
Menudo a la gallineta 205	70
Menudo con mostaza 109	55
Menudo de ternera en adobo 528	117
Merengues comunes 2346	426
Merengues a la italiana 911	174
Merengues rellenos 910	174
Merengues rellenos 1466	269
Merlos empapelados 1641	303
Merluza en albondiguillas 1872	345
Merluza en almondiguillas 2756	484
Merluza asada 2755	484
Merluza empanada 2493	449
Merluza en escabeche 2759	485
Merluza frita 2757	485
Merluza guisada 2761	485
Merluza a la inglesa 2758	485
Merluza con salsa de avellanas 2760	485
Mermelada de albaricoques 2762	485
Mermelada de albaricoques verdes 86	51
Mermelada de chabacanos 2409	436
Mermelada de frambuesas 781	154
Mermelada de fresa 780	154

Mermelada de manzanas 28	42
Mermelada de melocotones 785	155
Mermelada de membrillo 1259	231
Mermelada de peras 584	125
Mero en jitomate 61	47
Migas a la española 117	56
Miscelánea o queso exquisito de frutas 1155	214
Mismas en papel (patas de conejo) 2569	460
Modo de estofar las viandas 1556	287
Mojarras a la marinera 1045	197
Mojarras a la mazateca 1053	198
Mojarras con perejil y tomate 1426	261
Mojarras rellenas y empapeladas 2060	376
Mole de guajolote con pepitas de calabaza 486	110
Mole oaxaqueño 2417	437
Mole verde de guajolote 396	97
Molete de anguillas a la bordelesa 2715	479
Mollejas en caja 226	73
Mollejas en fricandó 92	52
Mollejas en fricandó 276	80
Mollejas de ternera 2057	376
Mollejas de ternera con chícharos 1034	194
Mollejas de ternera fritas 2263	410
Mollejas de ternera a la gallineta 123	57
Mollejas de ternera a la tártara 552	120
Mollejuelas de vaca 1321	241
Molletes de mantequilla y huevo 1303	238
Mondongo a la lyonesa 992	187
Mondongo a la moda 408	98
Morcillas blancas 2769	486
Morcillas extremeñas 2777	487
Morcillas de regalo 1305	238
Mostachones de almendra 1768	327
Mostachones de almendra y huevo 1229	227
Mostachos o bigotes dulces 531	117
Mostazón de puerco 566	122
Muslos de rana a la poulette 237	74



Nabos en harinado 291	82
Naranjas cubiertas 160	62
Naranjitas fingidas 1469	270
Natas a la francesa 912	174
Nogada para aves o pescados frescos 1462	269
Nogada para carne o pescado 1427	262
Nogado o almendrado a la francesa 1594	295
Nopalitos en jitomate 470	107
Nopalitos portugueses 953	181



Olla americana 1822	336
Olla podrida 1040	195

Orejas de cerdo con pan rallado 2772	487	Panecitos de almendra 2274	412
Orejas de puerco 154	61	Panecitos americanos 2270	412
Orejas de puerco a la leonesa 2771	487	Panecitos de harina 2036	372
Orejas de puerco a la veneciana 94	52	Panecitos de mantequilla y huevo 2464	444
Orejas de ternera en salsa picante 219	72	Panecitos para dulce 2082	380
Orejas de ternera a la tártara 30	43	Panecitos de pasta de harina 2410	436
Orejas de ternera a la tártara 41	44	Panecitos de requesón 1868	345
Orejones de membrillo 1722	319	Panecitos jaliscienses 1716	318
Ostiones en su concha con yerbas finas 524	116	Pankés para thé 252	76
Ostiones fritos 403	98	Panochitas de cabrío 388	96
Ostiones fritos 1064	200	Panqués de almendra 1844	340
Ostras en sus conchas 1504	279	Panqué de arroz 2252	409
Ostras guisadas 1222	226	Panqué de elote 1973	361
Ostras marinadas 31	43	Panqué de harina y mantequilla 1618	299
Ostras marinadas 2228	404	Panqué de licor de almendra 1211	224
Ostras a la mexicana 1292	236	Panqué sencillo 1836	339
Otra (crema de cacahuete) 1091	203	Pancita de ternera guisada 1985	363
Otra fritura de riñones 1151	212	Papas a la alemana 1574	291
Otras chuletas empapeladas 2709	478	Papas a la barigoile 107	54
Otras papas cocidas al vapor 2754	484	Papas a la crema 1793	331
Otro consomé 627	130	Papas a la cubana 2468	445
Otro estofado 2560	459	Papas a la duquesa 398	97
Otro estofado 2562	459	Papas con mantequilla 1723	319
Otro estofado 2563	459	Papas con mantequilla 2426	439
Otro estofado 2564	459	Papas a la parmesana 84	51
Otro pudín 2670	473	Papas en pirámide 33	43
		Papas a la polonesa 212	71
		Papas a la provenzal 18	41
		Papas a la provenzal 1029	193
		Papas rellenas 1806	333
		Papas rellenas 2396	434
		Papas rellenas para vigilia 2491	448
		Papas en salsa de mostaza 1981	362
		Papilla de arroz 1894	349
		Papilla de camote 1452	267
		Para la presente estación: chicha de limón 1000	189
		Pargo en caldillo 1624	300
		Pargo en caldillo 1753	324
		Pargo relleno 2372	430
		Pasta de almendras para imitar frutas 758	152
		Pasta de almendra para imitar flores, frutas, etc. 1266	232
		Pasta de almendras para imitar frutas 1635	302
		Pasta base 832	162
		Pasta de calabaza de Castilla 784	155
		Pasta de canela 762	152
		Pasta de clavo 764	152
		Pasta de coco 759	152
		Pasta de chicozapote 783	154
		Pasta de damas 782	154
		Pasta de duraznos 1728	320
		Pasta de freir 47	45
		Pasta de guayaba 766	152
		Pasta de huevo 760	152



Palomas rabiches y sanjuaneras



a la americana	2592	463
Pámpano asado 672	138	
Pámpano en caldillo 2044	374	
Pámpano en estofado 351	91	
Pámpano relleno 671	138	
Pámpano relleno 1495	275	
Pámpano relleno 2059	376	
Pámpano relleno 2142	389	
Pámpano en salsa marinera 453	105	
Pámpanos adobados y rellenos 1223	226	
Pan americano 1522	282	
Pan americano 2531	454	
Pan de cuajada 1946	357	
Pan inglés 1434	263	
Pan perdido 153	61	
Pancita en guisado criollo 2265	411	
Panecillos de arroz 2152	391	
Panecillos de Astorga 2478	446	
Panecillos dorados 1819	335	
Panecillos de masa tierna 1551	286	
Panecillos napolitanos 2544	456	
Panecillos venezolanos 2533	455	
Panecitos alemanes 1758	325	
Panecitos de almendra 1591	294	

Pasta de mamey 767	153	Pastelitos de mantequilla 2281	413
Pasta de nuez 684	140	Pastelitos de naranja 1448	266
Pasta de piña para imitar frutas 1957	359	Pastelitos parisieneses 2378	431
Pasta de tomates 2084	380	Pastelitos de pescado panche 2334	424
Pasta turbada de almendra 765	152	Patatas de conejo cocidas y fritas 2568	460
Pastas dulces: de almendra para imitar frutas 821	160	Patatas de puerco fritas 151	61
Pastas dulces: de calabacita de Castilla 830	161	Patatas cocidas 2751	484
Pastas dulces: de castañas 829	161	Patatas al estilo casero 2748	483
Pastas dulces: de coco 824	161	Patatas fritas 2750	484
Pastas dulces: de coco 826	161	Patatas o papas a la duqueza 2749	483
Pastas dulces: de coco y huevo 827	161	Patatas a la parisien 2752	484
Pastas dulces: de chicozapote 831	162	Patatas con perejil 2747	483
Pastas dulces: de damas 820	160	Patatas en sartén 2746	483
Pastas dulces: de harina, almendra y huevo 823	161	Pato en choucroute 177	66
Pastas dulces: de leche y almendra 825	161	Pato a la mexicana 1181	218
Pastas dulces: otra pasta de almendra 822	160	Pato con nabos 224	73
Pasta de almendra para imitar frutas, flores, etc. 1499	278	Pato en salmorejo 113	55
Pastel de almendras 155	61	Pato en salsa de naranja 2487	448
Pastel de arroz 253	76	Pato de sartén 562	121
Pastel de arroz 1800	332	Pato al sartén 1046	197
Pastel de arroz 2330	423	Patos con aceitunas 2336	424
Pastel de bezazinas 692	141	Patos en escabeche 2548	457
Pastel de carnes 674	138	Patos en frío 2039	373
Pastel de cebolla a la alemana 622	129	Patos en pipián 128	57
Pastel de crema 913	175	Patos en ensalada 1438	264
Pastel de Flandes 1741	322	Patos rellenos 81	50
Pastel de garbanzos 675	139	Patos rellenos 2253	409
Pastel de hígado 1710	317	Patos en salsa de yemas 2273	412
Pastel de hígado 2296	416	Patos en vejistoria 93	52
Pastel de huevos 175	65	Pavo asado 865	167
Pastel de huevo 2008	368	Pavo empapelado 2664	473
Pastel de huevos 2613	465	Pavo en galantina 2776	487
Pastel de jamón 1845	341	Pavo relleno 2665	473
Pastel de leche 105	54	Pavo trufado 255	77
Pastel de liebre 42	44	Pavos asados 577	124
Pastel de liebre 2733	481	Pecho de carnero asado 2033	372
Pastel de manzanas 676	139	Pecho de carnero con nabos 71	49
Pastel de pámpano 121	56	Pecho de carnero con nabos 130	58
Pastel de pámpano 497	112	Pecho de ternera relleno 191	68
Pastel de pescado 1419	260	Pechuga de pato en salsa de naranja 1825	336
Pastel de pescado fresco 1497	276	Pechugas de gallina a la bechamel 58	47
Pastel de pichones 1056	199	Pechugas de gallina en guarachón con vino 429	102
Pastel de ternera y jamón 13	40	Pechugas de gallina en tapado con vino 1178	218
Pastel o torta de coco 1597	295	Pechugas de pato en aceite y vinagre 1269	233
Pastel o torta de entrada 439	103	Pechugas de pato en adobo frío 1619	299
Pastel de vino 1732	320	Pechugas de pato en escabeche 1763	326
Pasteles de almendra 1262	232	Pechugas de pato en escabeche 2046	374
Pasteles de arroz con frutas 2455	443	Pechugas de pato en escabeche 2353	427
Pasteles de asador 1417	260	Pechugas de pato a la naranja 1954	358
Pasteles de asador 2181	397	Pechugas de pato en salsa o escabeche de naranja 1143	211
Pasteles de cangrejos 459	106	Pepinos a la bechamel 184	67
Pasteles de mantequilla 2043	374	Pepinos guisados en su jugo 2737	482
Pasteles de pescado en cubiletes 1428	262	Pepinos con nata 2738	482

Pepinos con natillas 1784	329	Pescado fresco en nogada 1999	367
Pepinos rellenos 2739	482	Pescado fresco a la parrilla 1987	363
Pepitoria de gallina 2652	471	Pescado fresco en perejil 1883	347
Pepitoria de menudillos de gallina 2742	483	Pescado fresco en pipián de almendra 2115	385
Peras asadas y cubiertas 1729	320	Pescado fresco relleno 1613	298
Peras a la Cardenal 38	44	Pescado fresco relleno 1789	330
Peras encaneladas 1270	233	Pescado fresco relleno 1859	343
Peras rellenas 2408	436	Pescado fresco en salsa de alcaparras 2094	382
Percas en mantequilla 1785	329	Pescado fresco en salsa de almendra 2032	372
Perdices en coles 1747	323	Pescado fresco en salsa de almendra 2066	377
Perdices a la chipolata 209	71	Pescado fresco en salsa de harina 2486	447
Perdices empapeladas 1268	233	Pescado fresco en salsa de mostaza 2292	415
Perdices estofadas a la francesa 1650	305	Pescado fresco en tapado 2406	436
Perdices en estofado 62	47	Pescado frío en mayonesa 957	182
Perdices en mayonesa 210	71	Pescado en harina y chile verde 308	84
Perdices en sartén 1638	303	Pescado en hígados de gallina 274	79
Perdigones empapelados 1651	305	Pescado en nogada 1731	320
Perdigones a la inglesa 2239	407	Pescado a la holandesa 2462	444
Perdiz a la inglesa 2610	465	Pescado en nogada 301	83
Pernil de cerdo en frío 1927	354	Pescado a la parrilla 1267	233
Pernil de cerdo en gelatina 1553	287	Pescado en perejil y aceite 1415	259
Peronate 131	58	Pescado relleno 2456	443
Perones fingidos 1679	312	Pescado robalo, seco 1524	282
Perones en natillas 1212	224	Pescado robalo en tapado 2121	386
Perones en vino 1279	235	Pescado robalo en tapado 2536	455
Pescado en adobo violento a la habanera 2596	463	Pescado en salsa de anchoas 954	181
Pescado ahumado 2140	389	Pescado en salsa rica 1186	219
Pescado asado 2173	395	Pescado seco en jitomate 1929	354
Pescado bagre empapelado 1241	228	Pescado seco en tapado 1913	352
Pescado bagre empanizado 1928	354	Pescados bagres a la parrilla 1363	249
Pescado bagre empapelado 2080	380	Pescados bagres rellenos 1623	300
Pescado bagre en escabeche 2323	422	Pescados blancos en adobo 2133	388
Pescado bagre en frío 1795	331	Pescados blancos en caldillo 2106	384
Pescado bagre con pan rayado 2141	389	Pescados blancos en escabeche 1948	357
Pescado bagre a la parrilla 1464	269	Pescados blancos en frío 1854	342
Pescado bagre relleno 1701	315	Pescados blancos rellenos 1414	259
Pescado bagre relleno 2111	384	Pescados blancos rellenos 1652	305
Pescado bagre en salsa de jitomate 1949	357	Pescados blancos rellenos 1900	350
Pescado blanco con alcaparras 2399	434	Pescados blancos rellenos 2135	388
Pescado blanco guisado 363	92	Pescados blancos rellenos de huevo 471	108
Pescado blanco relleno 518	115	Pescados blancos rellenos y en salsa de anchoas 1043	198
Pescados blancos en salsa ligera 1633	302	Pescados frescos rellenos y empapelados 1481	272
Pescado bobo en mantequilla 1523	282	Pescados frescos rellenos 1746	323
Pescado bobo en mantequilla 1718	318	Pescados frescos rellenos 2075	379
Pescado bobo en marinesca 1512	280	Pescados frescos en salsa de alcaparras 2037	373
Pescado en caldillo de harina o chile verde 514	115	Pescados frescos en salsa ligera 2020	370
Pescado en chile 229	73	Pescados rellenos 1837	339
Pescado en escabeche 501	113	Picadillo de ave 1191	220
Pescado fresco en salsa de jitomate 1977	362	Picadillo de carne de puerco para rellenos 1224	226
Pescado fresco en ensalada 2488	488	Picadillo de carne de cerdo para rellenos 1607	297
Pescado fresco al horno 2381	431	Picadillo de conejo 2582	461
Pescado fresco al horno 2411	436	Picadillo de ostiones 66	48
Pescado fresco en jitomate 2099	383	Picadillo para relleno de aves, pescados, carnes y legumbres 1273	234
Pescado fresco en jitomate 2286	414		

Picadillo de pescado cubano 2597.....	463	Piernas de conejo asadas a la parrilla 397.....	97
Picadillo de perdiz 2609.....	465	Piernas de liebre mechadas 2584.....	462
Pichones con achicoria y lechugas 164.....	64	Pies de cerdo rebozados 2770.....	486
Pichones adobados 2158.....	392	Pies de cerdo a la Saint Menehould 536.....	118
Pichones en arroz 2543.....	456	Pies de puerco empanizados 249.....	76
Pichones borrachos 144.....	60	Pies de puerco en escabeche 1065.....	200
Pichones a la brocheta 1035.....	194	Pies de puerco fritos 2685.....	475
Pichones a la crapaudine 202.....	70	Pies de puerco en leche 303.....	83
Pichones a la crapaudine 353.....	91	Pies de puerco a la Menchould 227.....	73
Pichones empanados 1864.....	344	Pies de puerco relleno 2683.....	475
Pichones empapelados 132.....	58	Pies de ternera marinados y fritos 292.....	82
Pichones empapelados 2242.....	407	Pies de ternera rellenos 60.....	47
Pichones estofados 2517.....	453	Pieza de ternera 576.....	123
Pichones marinados 1830.....	338	Piña a la crema 1606.....	297
Pichones marinados y adobados 1429.....	262	Piña cubierta 138.....	59
Pichones a la papillotte 485.....	110	Piña rellena 2279.....	413
Pichones a la parrilla 1021.....	192	Piñas cubiertas 2240.....	407
Pichones a la parrilla 2007.....	368	Piñate transparente 2176.....	396
Pichones a la provenzale 14.....	40	Piñate transparente 2294.....	416
Pichones rellenos 2591.....	462	Pipián de pepita de melón 557.....	121
Pichones rellenos de acelgas y queso 530.....	117	Pipián de pepitas de melón para aves y carnes 1199.....	222
Pichones en salsa de aceitunas 2151.....	391	Pipián de pepitas de melón para carnes y pescados 1815.....	334
Pichones en salsa de almendra 1906.....	350	Pipián verde 1076.....	202
Pichones en salsa de jitomate 1584.....	293	Pirámides heladas 914.....	175
Pichones en salsa de hígado 1821.....	336	Plátanos fingidos 1903.....	350
Pichones en salsa de hígado 2168.....	395	Plátanos en vino 2477.....	446
Pichones en salsa de hígado 2480.....	446	Platillo de pollos 738.....	149
Pichones en salsa ligera 2538.....	455	Plum puding 74.....	49
Pichones en salsa de naranja 2107.....	384	Polvorones de limón 2088.....	381
Pichones al sol 575.....	123	Polla cebada en manjar blanco 468.....	107
Pichones en tapado 1463.....	269	Pollitos al horno 1899.....	349
Pichones en tapado 2065.....	377	Pollitos secos 2095.....	382
Pichones en tortuga 2593.....	463	Pollo adobado y relleno 555.....	121
Pichones en verdura 2067.....	378	Pollo a la bechamel 176.....	66
Pichones en vino 1653.....	306	Pollos empapelados 1869.....	345
Pichones en vino 1787.....	330	Pollo guisado a la Marengue 1121.....	207
Pichones con vino 2360.....	428	Pollo a la lauretana 262.....	78
Pierna asada de carnero 443.....	103	Pollo relleno 2500.....	450
Pierna de carnero asada 1020.....	192	Pollo relleno de arroz 1654.....	306
Pierna de carnero asado 1960.....	359	Pollos en tapado 1989.....	364
Pierna de carnero en asado 2419.....	438	Pollo en salsa de almendra 2212.....	402
Pierna de carnero en asado 2473.....	445	Pollos en salsa de hígado 1803.....	332
Pierna de carnero a la casera 2649.....	471	Pollo en salsa de Madera 366.....	93
Pierna de carnero a la inglesa 554.....	120	Pollo en salsa de yema 2540.....	456
Pierna de carnero mechada 2362.....	428	Pollo a la tártara 340.....	89
Pierna de carnero en asado 2546.....	457	Pollo en vino 2247.....	408
Pierna de cerdo adobada 2283.....	414	Pollos adobados 1328.....	242
Pierna de cerdo en adobo 1264.....	232	Pollos adobados asados 741.....	149
Pierna de cerdo en adobo 1446.....	266	Pollos en ajonjolí 2405.....	435
Pierna de cerdo en vino 1737.....	321	Pollos en alcaparrado 1202.....	222
Pierna de vaca en frío 1492.....	275	Pollos en alcaparrado 1849.....	341
Pierna de venado a la inglesa 720.....	146	Pollos al asador 1892.....	348
Pierna de venado mechada 1796.....	331	Pollos asados fríos (pollos turistas) 863.....	166

Pollos a la bella mulata 729	147	Ponches a la romana: de crema con crema	
Pollos borrachos 2299	416	de cacao 801	156
Pollos en caldillo ligado 2332	423	Ponches a la romana: de fresas 802	156
Pollos en caldillo de yema 2174	396	Ponches a la romana: de kirsch y de naranja 799	156
Pollos cuajados 737	148	Ponches a la romana: de mamey con Chartreuse 800	156
Pollos en embarrado 743	149	Ponches a la romana: de Marrasquino 1125	208
Pollos emperejilados 313	85	Ponches a la romana: de naranja y rhom 357	91
Pollos entomatados 740	149	Ponches a la romana: de rom 798	156
Pollos en estofado 2165	394	Ponches a la romana: de vainilla y cacao 803	158
Pollos en estofado 2423	438	Poros en picadillo 156	61
Pollos estofados en vino 2222	403	Portuguesa 90	51
Pollos a la francesa 733	148	Postre de almendra 2282	413
Pollos a la francesa 1748	323	Postre de almendra 2395	434
Pollos granadinos 736	148	Postre de almendra y huevo 111	55
Pollos guarachos 732	148	Postre de almendra y nuez 228	73
Pollos al horno 2394	434	Postre de almendra y piña 2304	417
Pollos mechados 1994	366	Postre de arroz y almendra 2418	438
Pollos mulatos 731	148	Postre de avellana y almendra 2297	416
Pollos a la papillete 730	148	Postre de camote y avellanas 843	163
Pollos en pipián de almendra 2048	374	Postre de camote y coco 2351	427
Pollos en pipián tapatio 2102	383	Postre de clérigo 847	164
Pollos rellenos 1389	254	Postre de coco 1540	284
Pollos rellenos 1531	283	Postre de coco 1617	299
Pollos rellenos 1580	292	Postre de coco, almendra, natillas y huevo 845	163
Pollos rellenos 2322	422	Postre de coco, almendra y nuez 181	66
Pollos rellenos 2356	427	Postre de coco y leche 266	78
Pollos rellenos al horno 2031	372	Postre de coco y piña 1720	318
Pollos republicanos 735	148	Postre de coco y piña 2319	421
Pollos en salsa de almendra 2124	387	Postre compuesto 1458	268
Pollos en salsa de almendra 2385	432	Postre compuesto de nuez y bizcocho 1133	209
Pollos en salsa colorada 1876	346	Postre de crema 2397	434
Pollos en salsa endiablada 742	149	Postre de chirimoya 1156	214
Pollos en salsa de hígados 1219	225	Postre de damas 840	163
Pollos en salsa de hígados 2482	447	Postre de duraznos 1281	235
Pollos en salsa de huevo 2254	409	Postre ensoletado 1818	335
Pollos en salsa de mostaza 1726	319	Postre ensoletado 1881	347
Pollos en salsa verde 728	147	Postre de fresas 841	163
Pollos en salsa de yemas 1841	340	Postre de guindas y nuez 844	163
Pollos en salsa de yemas 2005	368	Postre de huevo 1203	222
Pollos en sartén 727	147	Postre de leche 1225	226
Pollos secos 1503	278	Postre de leche, almendra y piñón 287	81
Pollos secos 1614	298	Postre de limón 2298	416
Pollos secos 2028	371	Postre de mamey 848	164
Pollos entapado 1935	355	Postre de mamón 2390	433
Pollos en vino 1708	317	Postre de manzanas o perones dulces 1655	306
Pollos en vino 1965	360	Postre de melón blanco 1502	278
Pollos en vino de Champaña 688	141	Postre de nuez y huevo 563	122
Pollos con yemas cortadas 734	148	Postre de nuez y huevo 1689	313
Ponche de rako de té 1288	236	Postre de nuez, leche y vino 296	82
Ponche a la romana 574	123	Postre de perones 1274	234
Ponches calientes 345	90	Postre de piña 1634	302
Ponches de cerveza 474	108	Postre de piña 2389	433
Ponches a la romana: a la Bismarck 805	158	Postre de piñón 1917	352
		Postre de requesón 846	164

Postre de requesón 1902	350	Pulpetas de lomo de ternera 1475	271
Postre de yemas de huevo, bizcocho y mantequilla 288	81	Pulpetas de ternera 1681	312
Potaje de pescado 922	176	Pulpetas de ternera a la italiana 1668	308
Potaje de pescado 1750	324	Pulpetas de ternera rellenas 1036	194
Preparación de las crestas y riñoncillos de gallo 1555	287	Pulpetas de venado mechadas 719	146
Preparación del queso de papas 2055	376	Puré seco 2186	398
Pudín de almendras 2671	474	Pulque de chirimoya 498	112
Pudín de arroz 2669	473	Pulques compuestos: amantecado 811	159
Pudín de bizcocho 1944	357	Pulques compuestos: de arroz y maíz cacahuatiztle 818	160
Puding de bizcocho 2331	423	Pulques compuestos: de avellana 814	159
Pudín cubano 2673	474	Pulques compuestos: de cacahuete 819	160
Pudín a la francesa 2668	473	Pulques compuestos: de chirimoya 815	160
Pudín de frutas 1620	299	Pulques compuestos: de fresas 809	159
Pudín habanero 2674	474	Pulques compuestos: de guayaba 812	159
Pudín de leche 2474	446	Pulques compuestos: de huevo y catalán 810	159
Pudín de leche y almendra 2004	367	Pulques compuestos: de piña 817	160
Pudín de leche americano 2675	474	Pulques compuestos: de pitayas 816	160
Pudín de malanga 2677	474	Pulques compuestos: de zapote negro 813	159
Pudín de ñame 2678	474	Puré al horno 2428	439
Pudín de olla a la cubana 2672	474	Puré de papas para servir los asados 1846	341
Pudín de papa y manteca 2667	473		
Pudín de Papas 2676	474		
Puding de almendra 310	84	Quequis americanos 1587	293
Puding de arroz y manzanas 1542	285	Quesadillas de regalo 915	175
Puding de bizcocho 1858	343	Queso bavarois 267	78
Puding de castañas 1491	275	Queso de bola relleno 2497	449
Punding a la inglesa 417	100	Queso de cabeza de cerdo 2773	487
Puding a la inglesa 451	105	Queso de cerdo 2003	367
Puding quemado 534	118	Queso de cerdo a la española 1702	314
Puding de requesón 761	152	Queso de cerdo a la italiana 2774	487
Pulpas de ternera en adobo 2098	382	Queso a la crema 203	70
Pulpa de ternera en adobo frío 1966	360	Queso de Chantilly helado 516	115
Pulpa de ternera en adobo seco 2101	383	Queso dulce de nata 1939	356
Pulpa de buey aprensada 1250	230	Queso de hígado de cerdo 1214	224
Pulpa de ternera aprensada 1519	281	Queso de hígado de cerdo 1711	317
Pulpa de ternera en frío 2237	406	Queso a la holandesa 1541	285
Pulpa de ternera guisada 2364	429	Queso a la holandesa 1631	301
Pulpa de ternera en vino 2163	394	Queso de Italia 1329	242
Pulpas de carnero en asado 2123	386	Queso de liebre 1974	361
Pulpas de carnero rellenas 2318	421	Queso de Nápoles 1592	294
Pulpas de carnero en salsa de aceitunas 2542	456	Queso de Nápoles 1958	359
Pulpas de lomo de ternera rellenas 2083	380	Queso de papas 1910	351
Pulpas de ternera adobadas 1932	355		
Pulpas de ternera en estofado 1682	312		
Pulpas de ternera a la italiana 1649	305	Rabioles 484	109
Pulpas de ternera rellenas 1643	304	Rabioles con carne de puerco 1344	240
Pulpas de ternera rellenas 1762	326	Ranas fritas 48	45
Pulpas de venado en adobo 1330	242	Rayas fritas 1271	233
Pulpas de venado en cuñete 2178	396	Refresco flamenco 1010	191
Pulpas de venado en frío 2343	425	Refresco de fresa 2291	415
Pulpas de venado mechadas 1833	339	Relleno de carne de cerdo 1706	316
Pulpas de venado mechadas en adobo 725	147	Relleno para pescado 2430	439

Relleno de pescado 1564	289
Relleno de pescado 1727	320
Relleno de pescado 2029	371
Requesón en Bella Vista 585	125
Requesón y coco (dulce de) 916	175
Requesón inglés 1272	234
Revoltijo de romeritos 280	80
Riñones a la brocheta 356	91
Riñones de buey a la Chapsal 701	143
Riñones a la burguesa 551	120
Riñones de carnero en champaña 434	102
Riñones con chicharos y ejotes 702	143
Riñones a la Chapsal 293	82
Riñones en chile-ajo 1172	217
Riñones de ternera en salsa de harina 2523	453
Riñones de ternera en salsa de vino 1557	288
Riñones de ternera en vino 1982	363
Riñones de ternera en vino 1992	364
Riñones de ternera en vino 2062	377
Riñones en vino 376	94
Riñones en vino 1626	300
Riñones en vino 2189	398
Riñones en vino champagne 285	81
Risolés de langosta 1033	194
Risotto italiano a la milanesa 560	121
Risotto italiano 141	59
Roastbeef a la inglesa 416	100
Roastbeef mechado 859	166
Roast-beef (rosbif) 860	166
Robalo en ensalada 1601	296
Robalo en ensalada 2130	388
Robalo fresco en aceite y vinagre 2272	412
Robalo relleno de alcaparras 259	77
Robalo relleno de alcaparras 283	81
Robalo en salsa de harina y vino 289	81
Robalo en tapado 2269	411
Rombo en ensalada 1562	289
Rompope 2089	381
Ropa vieja 126	57
Rosquetes de huevo y mantequilla 1400	256
Rosquitas de almendra y coco 1230	227
Rosquitas de mantequilla 2250	408
Rosquitas de yema 2352	427
Roastbeef 2204	400
Rousettes 171	65



Salchichas con arroz 510	114
Salchichas con arroz 1030	193
Salchichas asadas con coles 1031	194
Salchichas crepinettes 149	61
Salchichas a la francesa 1399	256
Salchichón 1925	354

Salchichón a la francesa 2778	487
Salchichones de carne de puerco y de buey 1659	307
Salchichones reales 1675	311
Salmís de pato 199	69
Salmón compuesto 2077	379
Salmón a la parrilla 2494	449
Salmón a la genovesa 1441	264
Salmón marinado 1242	228
Salmón marinado 1577	291
Salmón relleno 1216	225
Salmón en vino 1979	362
Salmorejo de chocha a la casera 2699	477
Salmorejo de chochas con limón 2697	477
Salpicón a la francesa 545	119
Salpicón de liebre 1857	343
Salsa 442	103
Salsa 491	110
Salsa de aceite (fría) 592	126
Salsa de aceite para pescado a la parrilla 935	179
Salsa adobada 968	184
Salsa agridulce 941	179
Salsa de ajo y cominos 607	127
Salsa de alcaparras 2521	453
Salsa de alcaparrones 588	125
Salsa de alcaparrones 601	127
Salsa alemana 610	128
Salsa a la Becamelle 590	126
Salsa bechamela magra 943	180
Salsa blanca 2424	439
Salsa blanca para aves frías 1840	340
Salsa blanca a la cubana 2764	486
Salsa blanca para pescados 2143	390
Salsa bordelesa 942	180
Salsa bretara 1342	246
Salsa bretona 939	179
Salsa o caldillo para todo 544	119
Salsa o caldillo para todo 1802	332
Salsa de canela 598	126
Salsa de cáscaras de almendra 1310	239
Salsa cazadora 611	128
Salsa de cebollas con crema 603	127
Salsa a la crema 938	179
Salsa de crema para pescados 1867	344
Salsa de chile pasilla (fría) 591	126
Salsa dorada 599	126
Salsa Durelle 946	180
Salsa endiablada 940	179
Salsa endiablada 972	185
Salsa endiablada 1967	360
Salsa española 925	177
Salsa española espesa o esmerada 927	177
Salsa financiera 605	127
Salsa a la financiera 970	185
Salsa de gelatina de guisados 604	127

Salsa genovesa 965	184	Salsa a la portuguesa 1692	314
Salsa de gitomate 593	126	Salsa provenzala 597	126
Salsa de gitomate y vino 594	126	Salsa a la provenzala 944	180
Salsa a la Grimaud 620	129	Salsa reforzada o de yerbas picadas 600	127
Salsa de haba 614	128	Salsa regia 932	178
<i>Salsa de hígadito</i> 967	184	Salsa regia 1334	243
Salsa de hígados 1563	289	Salsa a la reina 466	107
Salsa holandesa 612	128	Salsa remolade 945	180
Salsa holandesa 936	179	Salsa a la Ravigotte (fría) 950	181
Salsa holandesa para pescado 971	185	Salsa rizada 589	125
Salsa de huevo 2219	403	Salsa rizada 1660	307
Salsa de huevo 2449	442	Salsa rizada, aterciopelada o afelpada 931	178
Salsa de huevo fría 949	180	Salsa Robert 596	126
Salsa de huevo con mantequilla para		Salsa romana 934	178
pescado fresco 2069	378	Salsa romana 1341	246
Salsa de huevo y mantequilla para piezas frías 2096	382	Salsa romana 1605	297
Salsa de huevo para aves o pescados 1799	332	Salsa de salmen 608	128
Salsa de huevo para pescado o carnes frías 1764	326	Salsa tártara fuerte 618	129
Salsa de la India 1603	296	Salsa de tomillo 587	125
Salsa inglesa 433	102	Salsa veneciana 2763	486
Salsa inglesa 595	126	Salsa verde de mostaza 948	180
Salsa inglesa 937	179	Salsa verde para carnes frías 1792	331
Salsa italiana 570	122	Salsa de vino y ajo 561	121
Salsa italiana 1688	313	Salsa de vino de Madera 1828	338
Salsa de la jardinera 2214	402	Salsa de vino Madera: para plum puddings y	
Salsa llamada "caldo colado" o "sustancia roja" 926	177	para carnes 616	129
Salsa de mantequilla 619	129	Salsa de yemas 606	127
Salsa de mantequilla 966	184	Salsa de yerbas y huevo (fría) 617	129
Salsa de mantequilla y crema 2256	409	Salsifis fritos 2745	483
Salsa de mantequilla para pescado 2420	438	Salsifis a la poulette 275	79
Salsa de mantequilla y crema para toda clase		Sambayón (desayuno) 1079	202
de viandas 2166	394	Sandía borracha 512	115
Salsa a la mayonesa 933	178	Sardinas compuestas 2118	386
Salsa a la mayordoma (maitre d'hotel) 969	184	Sardinas compuestas 2386	432
Salsa morena para carnes y legumbres 1456	267	Sardinas rellenas 2469	445
Salsa de mostaza inglesa 2520	453	Sefirichi de pollo 302	83
Salsa de mostaza, que llaman la India 602	127	Sesina de ternera en chimole 1177	218
Salsa de nabos 609	128	Sesos de caldereta 2657	472
Salsa de naranja o limón 613	128	Sesos a la española 2655	472
Salsa nivernesa 947	180	Sesos en frío 2313	419
Salsa de nuez 2522	453	Sesos fritos 2459	443
Salsa para adornar cualquier asado seco 2518	453	Sesos fritos 2595	463
Salsa para carnes 2366	429	Sesos a la maitre d'hotel 198	69
Salsa para dar al pescado un sabor relevante 615	128	Sesos con manteca 2594	463
Salsa para pescado 1848	341	Sesos en mantequilla negra 73	49
Salsa para pescados fritos 1296	237	Sesos en mantequilla negra 375	94
Salsa para pescados rellenos 2076	379	Sesos a la marinera 32	43
Salsa para toda clase de manjares 1543	285	Sesos en mayonesa 43	45
Salsa de perejil 2519	453	Sesos en mayonesa 435	102
Salsa de perejil y almendra para piezas frías 559	121	Sesos de puerco encrespados 270	79
Salsa de perejil para pescado y carnes en		Sesos de res en caldillo de jitomate 2227	404
frío 1409	258	Sesos de res fritos y en caldillo a la	
Salsa periguense 69	48	mexicana 1656	306
Salsa portuguesa 621	129	Sesos a la rusa 2656	472

Sesos en salsa a la aurora 115	56	Sopa del cazador 649	135
Sesos de ternera fritos 2259	410	Sopa cazadora 409	99
Sesos de ternera en mantequilla 2547	457	Sopa de cebolla 1109	205
Sesos de ternera en mayonesa 410	99	Sopa de cebollitas 651	135
Sesos de ternera en vino 1915	352	Sopa de colas de ternera 500	113
Sesos de vaca fritos 1422	261	Sopa a la Colbert 394	97
Sesos de vaca fritos en crudo 463	107	Sopa de coles 35	43
Sesos de vaca a la marinera 1235	228	Sopa de coles 1447	266
Sesos de vaca a la marinera 2086	381	Sopa de coles 1725	319
Sesos de vaca en salsa de vino 1544	285	Sopa de coles y jamón 1585	293
Sesos de vaca en vino 1637	303	Sopa de coles con queso 445	104
Sopa de bolitas de carne 1476	271	Sopa de coles con queso 1593	294
Soletas de agengibre 2056	376	Sopa de coles con queso 1759	325
Sopa 2554	458	Sopa de coliflor 39	44
Sopa de acedera 427	101	Sopa de coliflor 645	135
Sopa de ajo 628	131	Sopa a la Conde 323	86
Sopa de ajo 857	165	Sopa a la crema 1538	284
Sopa de alberjones 2383	432	Sopa de crema 1724	319
Sopa alemana 568	122	Sopa de crema 2073	378
Sopa alemana 1685	313	Sopa de crema 2431	439
Sopa alemana 2205	400	Sopa de chícharos y almendra 1666	308
Sopa de almejas 135	58	Sopa a la Deslignac 637	132
Sopa de anguilas 83	50	Sopa dorada de pollo con vino 333	88
Sopa de apio 387	96	Sopa dulce 1351	247
Sopa de apio seca 856	165	Sopa dulce para desayuno 1554	287
Sopa a la aragonesa 640	134	Sopas dulces 1807	333
Sopa aragonesa 1561	289	Sopa de envueltos 2288	415
Sopa de arroz 1163	215	Sopa de epazote 1164	216
Sopa de arroz 2553	458	Sopa de espinacas 658	136
Sopa de arroz y bagre (seca) 634	132	Sopa estofada 172	65
Sopa de arroz a la francesa 656	136	Sopa estofada 633	131
Sopa de arroz con frituras 1745	323	Sopa francesa de fideos 1110	206
Sopa de arroz con leche 2184	397	Sopa de frijoles blancos 635	132
Sopa de arroz para vigilia 2016	369	Sopa de frijoles gordos 465	107
Sopa de arroz para vigilia 2402	435	Sopa de garbanzos para vigilia 657	136
Sopa de arroz con pollo 1648	305	Sopa de granitos de harina 1919	353
Sopa de arroz seco 108	54	Sopa de harina 1953	358
Sopa a la artesiana 636	132	Sopa de harina y huevo 2144	390
Sopa de avellanas 422	100	Sopa de harina y huevo 2492	448
Sopa de aves 1776	328	Sopa de harina y leche 2058	376
Sopa a la bisque 45	45	Sopa de harina y leche 2097	382
Sopa de bolitas de arroz 1943	356	Sopa de harina y leche 2306	418
Sopa de bolitas de leche 2146	390	Sopa de harina de maíz 1870	345
Sopa a la borgoñona 1560	288	Sopa de hígado 1280	235
Sopa de buñuelos 1749	323	Sopa de hígado 1911	351
Sopa de camarones tostados 1440	264	Sopa de huevo 1797	331
Sopa de Camerani 1566	289	Sopa de huevo 1905	350
Sopa de camote 639	134	Sopa de huevo 2155	392
Sopa de camote 2019	370	Sopa de huevo 2506	451
Sopa de cangrejo 2725	480	Sopa de huevo y mantequilla 1777	328
Sopa de carnes 1995	366	Sopa imitación de sémola 1457	268
Sopa de castañas 638	134	Sopa imitación de tortuga 1862	344
Sopa de caza 1534	284	Sopa irlandesa 2539	436
Sopa del cazador 567	122	Sopa italiana 2317	419

Sopa italiana 2350	426	Sopa de papas 1936	355
Sopa jalisciense 2068	378	Sopa Parmentier 50	46
Sopa jardinera 450	105	Sopa de pasta a la española 2555	458
Sopa a la Javier 1470	270	Sopa o pastel de macarrones 2070	378
Sopa de jericalla 1940	356	Sopa de pechuga de gallina 2238	406
Sopa de jericalla 1991	364	Sopa de pechugas de gallina 2119	386
Sopa de jericalla 2375	430	Sopa de pechugas de pollo 2471	445
Sopa Juliana 629	131	Sopa de pepinos(seca) 648	135
Sopa de legumbres 1814	334	Sopa de pescado 1783	329
Sopa de lengua 222	72	Sopa de pescado 1486	273
Sopa de lengua(seca) 644	134	Sopa de pescado 2276	412
Sopa de lentejas 324	86	Sopa de pescado 2475	446
Sopa de lentejas 513	115	Sopa de pescado bagre, para vigilia 1518	281
Sopa de liebre 260	77	Sopa de pescado fresco 1923	353
Sopa ligera 1754	324	Sopa de pescado(seca) 642	134
Sopa de macarrón 2278	413	Sopa a la polaca 654	136
Sopa de macarrón 2348	426	Sopa polenta 166	64
Sopa de macarrón para vigilia 2110	384	Sopa de polenta 1432	262
Sopa de macarrones 335	88	Sopa de puré de castañas 17	41
Sopa de macarrones 1221	225	Sopa de rabioles 626	130
Sopa de macarrones 1501	278	Sopa de rabioles 1490	274
Sopa de macarrones 2535	455	Sopa de rabioles 2726	480
Sopa de macarrones a la crema 1839	340	Sopa de rabioles consesos 1829	338
Sopa de macarrones a la italiana 1812	334	Sopa de ranas 139	59
Sopa de macarrones a la italiana 2556	458	Sopa de ranas 2030	371
Sopa de macarrones con leche 2013	369	Sopa a la reina 449	104
Sopa de maíz cacahuatzintle 1628	301	Sopa rusa 178	66
Sopa de melón con matequilla 330	88	Sopa rusa 1647	304
Sopa de menudo 1657	306	Sopa de salud 641	134
Sopa de menudo 2041	373	Sopa de sardinas 2162	394
Sopa de menudo 2226	404	Sopa seca de macarrones 2327	422
Sopa a la montañesa 650	135	Sopa sencilla de tallarines 646	135
Sopa normanda 523	116	Sopa de sesos 1824	336
Sopa de nouilles 655	136	Sopa de sesos 2180	397
Sopa de novios 653	136	Sopa de sesos y acelgas 1856	342
Sopa de ostiones 350	91	Sopa de sesos y tortillas 1278	234
Sopa de ostiones 1275	234	Sopa de tacos 1970	361
Sopa de ostiones 2501	450	Sopa de tacos 2516	452
Sopa de ostiones con vino 2134	388	Sopa de tacos rellena 2207	401
Sopa de ostras o almejas 1343	246	Sopa de tallarín ancho adobada 2190	398
Sopa de pan 858	165	Sopa de tallarines 1533	283
Sopa de pan 2241	407	Sopa de tortilla 1134	209
Sopa de pan adornada 1527	282	Sopa de tortilla 1510	279
Sopa de pan y coles 2225	404	Sopa de tortilla en leche 1986	363
Sopa de pan con chícharos 1335	243	Sopa de tortilla rellena 2392	433
Sopa de pan a la francesa 632	131	Sopa de tortilla al vapor 2245	408
Sopa de pan y huevo 2369	429	Sopa de tortilla y sesos 2170	395
Sopa de pan con lechugas 295	82	Sopa de tortuga 67	48
Sopa de pan para vigilia 2231	405	Sopa de tortuga 342	90
Sopa de pan para vigilia 2391	433	Sopa de tortuga 643	134
Sopa de pan consesos 1627	301	Sopa de tortuga 1683	312
Sopa de pan con sustancia de ranas 1408	258	Sopa de tortuga imitada 2654	471
Sopa de pan con verduras 1418	260	Sopa veneciana 2425	439
Sopa de papa 1608	297	Sopa de verduras 2175	396

Sopa de vigilia 503	113	Tapado de pollo 421	100
Sopa para vigilia 2267	411	Taquitos de harina 1885	347
Sopa a la villarreal 1684	312	Tendones de bueya la alemana 1468	270
Sopa a la Xavier 652	136	Ternera asada 2198	400
Sopa de yemas de huevo 27	42	Ternera asada 2460	444
Sopa de yerbas 2558	459	Ternera asada 2765	486
Sopa de zanahorias 647	135	Ternera en estofado 1813	334
Sopas de arroz con jamón rayado 1108	205	Ternera estofada 2768	486
Sopa de yemas de huevo 1664	308	Ternera en fricandó 167	64
Soplada (tortilla) 917	175	Ternera marinada y frita con salsa de tomates 436	103
Soplillo de arroz 2470	445	Ternera mechada en estofado 1838	340
Soplillo de castañas 1477	272	Ternera a la moda 511	114
Soplillo de frangipán 116	56	Ternera a la Navarra 248	76
Soplillo de pan con vainilla 1667	308	Ternera con salsa blanca 2767	486
Soplillo de papas 1609	297	Ternera en yerbas finas 215	71
Soufflé de castañas 2414	437	Ternilla de ternera a la matelotte 244	75
Supremas de pollo con frutas 364	93	Ternilla de ternera en vino blanco 124	57
Supremas de pollo a la reina 1047	197	Timbal de macarrones 677	139
Sustancia de acedera 975	185	Timbal de pollos o pichones 1338	244
Sustancia de anchoas 989	187	Timbales de asadura de gallinas 2744	483
Sustancia de apio 982	186	Tirilla de durazno 315	85
Sustancia de aves 990	187	Tirilla de tunas xoconostles 1589	294
Sustancia blanca 929	178	Tirillas de tunas xoconostles 1988	364
Sustancia blanca 974	185	Tordos a la inglesa 294	82
Sustancia de camarones 984	186	Torrejas de crema 839	163
Sustancia de cangrejos 986	187	Torrejas de huevo 1809	334
Sustancia de cangrejos 1639	303	Torrejas de huevos moles 55	46
Sustancia de castañas 988	187	Torrejas de mamey y almendra 326	86
Sustancia de caza 980	186	Torrejas reales 502	113
Sustancia de cebollas 977	185	Torrejas rellenas 1345	246
Sustancia de chícharos 981	186	Torrejas rellenas 1347	247
Sustancia a la Gastaldi 983	186	Torrejas rellenas 1513	280
Sustancia de habas verdes 991	187	Torta de almendra 851	164
Sustancia de hongos 978	186	Torta de almendra 2235	406
Sustancia de nabos 979	186	Torta de almendra y huevo 2027	371
Sustancia de ostiones 985	186	Torta de almendra y huevo 2377	431
Sustancia de papas 987	187	Torta de almendra, huevo y natillas 1449	266
Sustancia rubia o bermeja 930	178	Torta de almendra y requesón 2023	370
Sustancia de zanahorias 976	185	Torta de arroz 1978	362
Sustancias 973	185	Torta de arroz 2338	424
		Torta de arroz y almendra 2320	421
		Torta de arroz, huevo y natillas 850	164
		Torta de arroz con pescado 958	182
		Torta de arroz y picadillo 1032	194
		Torta de avellanas 2045	374
		Torta de calabacitas 2145	390
		Torta de calabaza de Castilla 1337	413
		Torta de camarones 250	76
		Torta de camarones 487	110
		Torta de camote 777	154
		Torta de camote 2508	451
		Torta de cerezas 2287	414
		Torta de coco 2280	413
		Torta de coco, almendra y nuez 1494	275



Tacos de crema 2527	454
Tallarines con jamón 1067	200
Tamal de bobos chicos 102	53
Tamales de arroz 1353	248
Tamales de arroz 2530	454
Tamales de arroz y huevo 2150	391
Tamales finos de "Resurrección" 964	184
Tamales de maíz y almendra 2271	412
Tapado de pescado 504	113
Tapado de pescaso 962	182
Tapado de pichones 685	140

INDICE DE RECETAS

Vaca a la burguesa 475108
 Vaca cocida a la poulète 2195399
 Vaca estofada 2200400
 Vaca mechada 2201400
 Venado (asado de) 862166
 Venado asado, con pasas de Corintha 718146
 Verdolagas con carne de puerco 23975
 Verduras en salsa de yema 2412436
 Vinos calientes 35291
 Vinos calientes 1185219
 Vol-au-vents a la financiera 525116
 Vol-au-vents de ostiones 37294
 Vol-au-vents de riñones 623129
 Vol-au-vents de salmón 546119
 Vol-au-vents de surtimiento 572123



Yemitas 2305417
 Yemate habanero 921176
 Yemate habanero 1471270



Zanahorias a la crema 2552458
 Zanahorias a la flamenca 20770
 Zanahorias a la poulète 10153
 Zanahorias rellenas 12257
 Zarcamora (pasteles de) 923176

GRAN FONDA DE LA ESTRELLA DE ORO.

Calle de Tacuba, Bajos del N. 12.

El PROPIETARIO de este acreditado establecimiento participa al público, que ha sido conculido en el la repostería y bebidas que emprendió, desde luego, con un buen ruyá elegancia y buen gusto, según dignos de la civilización de la época y al objeto, se servirán exquisitas viandas, cuya distribución será la siguiente:

ALMUERZO.—Sopa, un par de huevos al gusto, una costilla ó bistek, guiso de frijoles, café, fruta, dulce ó postre.
 COMIDAS.—Una ó cinco plátanos de igual ídem.

TARIFA. \$1

Sopa de tortilla	1/2	1/2	1/2
1/2 de pollo	1/2	1/2	1/2
Café	1/2	1/2	1/2
Guiso de pollo	1/2	1/2	1/2
Frutas	1/2	1/2	1/2
Postre a la Olla	1/2	1/2	1/2
Postre de leche	1/2	1/2	1/2
Postre de chocolate	1/2	1/2	1/2
Postre de vainilla	1/2	1/2	1/2
Postre de limón	1/2	1/2	1/2
Postre de naranja	1/2	1/2	1/2
Postre de piña	1/2	1/2	1/2
Postre de melón	1/2	1/2	1/2
Postre de sandía	1/2	1/2	1/2
Postre de fresa	1/2	1/2	1/2
Postre de mora	1/2	1/2	1/2
Postre de arándano	1/2	1/2	1/2
Postre de grosella	1/2	1/2	1/2
Postre de frambuesa	1/2	1/2	1/2
Postre de mora	1/2	1/2	1/2
Postre de fresa	1/2	1/2	1/2
Postre de arándano	1/2	1/2	1/2
Postre de grosella	1/2	1/2	1/2
Postre de frambuesa	1/2	1/2	1/2

MEXICO, ABRIL DE 1878. NOTA. HAY ALMANTAS SOBREVUELTAS PARA EL ALMOERZO. \$1.00. \$1.00. \$1.00.



*Bodegón con tomate,
coliflor, calabaza y
alcachofas.*

Oleo sobre tela.

Anónimo.

Colección particular.

El Arte Culinario Mexicano, editado por la Fundación de Investigaciones Sociales, A.C., se terminó de imprimir por la Gracia de Dios en la Ciudad de México, antigua Tenochtitlan, el mes de febrero del año del Señor MCMLXXXVI, en los talleres de Consorcio Editorial Comunicación, S.A. de C.V., situados en las calles de París 188-b, pueblo de Coyoacán.

Se utilizaron tipos de la familia Baskerville y se imprimió en papel Couché Paloma Mate de 135 gramos. La edición estuvo al cuidado de los autores y de Ricardo Noriega, Roberto Abreu, Roberto Díaz y Humberto Ortega.

Se imprimieron cinco mil ejemplares que fueron terminados en Encuadernación Suari, S.A..

