MANUAL

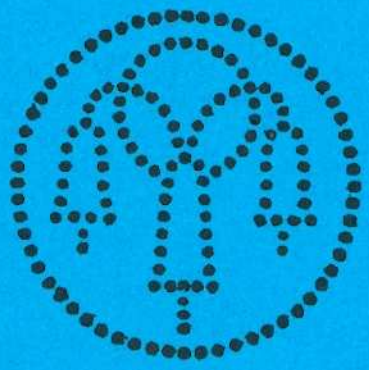
DEL

ARTE DE COCINA

UTIL PARA APRENDER

A COMPONER DE COMER

CON PERFECCIÓN Y ECONOMÍA



EIBAR

Imp., Lib. y Enc. de SATURNINO DE DIEGO

Maria Angela, 30

1921.

MANUAL

— Y —

ARTE DE COCINA

Puchero común o cocido

Cuando está el agua caliente, se echan los garbanzos, que se habrán puesto a remojo desde la víspera; se añade la carne y se espuma, después se le echa la sal y el tocino y se deja cocer el tiempo necesario; si tiene chorizo o jamón, se echa al tiempo que el tocino. La verdura se cuece aparte con corteza o raspadura de tocino y sal, se cuece y se echa en la olla de la carne una hora antes de comer o se sirve aparte.

Olla podrida

Puestos los garbanos y la carne como en el anterior, se espuma y se echa una gallina, jamón, tocino, chorizo, morcilla, pies u orejas de cerdo y unas albóndigas o pelotas de carne que se hacen

picándolas con todos especias y friéndolas un poco antes de echarlas en el puchero; en la verdura puede añadirse chorizo y morcilla, y se sirve aparte.

Otro

Dos libras de carne de vaca por azumbre de agua. Se pone a cocer con los garbanzos remojados, procurando que no hierva hasta que espume bien. A las tres horas se echa tocino, jamón chorizo, ave, una cebolla asada, en la que se hayan introducido dos o tres granos de pimienta, algún hueso de cordero asado, perejil y demás especias, si acomodan.

Sopas

Migada la sopa, si fuese de pan, se echa el caldo; poniéndola a hervir sin que se seque. Si fuera de fideos o de cualquier otra pasta se le da un solo hervor, habiéndoles estrujado antes.

Si es de arroz, se la tiene hirviendo diez minutos al fin de los cuales se saca, se echa en la sopera y se tapa procurando servirla al cuarto de hora, no sin echarle nuevamente el caldo necesario para que no aparezca seca.

Se guarnece después con menudillos de ave u otras.

Arroz a la Valenciana

Puede hacerse con pollo, pato, pies de cerdo, salchicha de carne, etc. Suponiendo que se hace con chuletas se dispondrá del modo siguiente: se

cuecen estas con sal, luego se ponen a freir con aceite, ajos, perejil, tomate, un poquito de cebolla, pimiento y tocino. El arroz en seco se restrega con un paño para que suelte el polvo y se echa en la cazuela menéandole con lo demás: se pone el agua, procurando que cada jícara de arroz embebe sobre dos y media de agua; añádase un poco de pimienta y clavo; se deja a la lumbre, y se cubre con una cobertera con un poco de rescoldo.

Guisados de carne

Se compra carne de contrapala de vaca, se pone un poco de tiempo a remojo con un poco de sal, se deja que se orée un rato, se machaca bien la mitad de la carne y se corta en pedazos a manera de chuletas; la restante con ajo y perejil se hace del picado una masa con pimienta y clavo y con ella unos chorizos. Se envuelven con las culetas y se sujetan con hilos para que no salga el picado, se rehogan con manteca que no esté muy caliente; hecha esta operación, se le echa el agua suficiente con dos cacitos de caldo de puchero y se pinchan para que no revienten; se machaca para la salsa un pedazo de pan bien frito y un poco de perejil y pimiento. Sin la salsa cocerá como dos horas, y con ella un rato para que tome gusto y se apartará de la lumbre un poco antes de sacarlo a la mesa para que se repose.

Guisado de ternera

Se pone en una cazuela manteca de vaca con una cantidad regular de agua o de caldo de puche-

ro, agregándole un poco de cebolla, setas y laurel, y se pone a cocer por espacio de una hora, pasada la cual se echa la carne con unas gotas de limón y se deja un rato a fuego lento. Este guiso puede emplearse también en algunas aves.

Estofado de vaca

Se pone con la carne dos o tres cebollas con unos clavos de especie alrededor, una cabeza de ajos, unas hojas de laurel, un poco de orégano, un vaso de vino, sal, un poco de perejil, una jícara de aceite, media o poco menos de aguardiente y se deja a fuego lento con un papel de estraza a la boca del puchero y una tapadera por encima y se le da algunas vueltas.

Picado de carne

Se pica carne con tocino y se echa de todas especias, ajo y perejil bien picado, se revuelve todo con huevo batido, se arrasa bien todo esto y se divide en pedacitos que se pasarán por manteca y harina bien tostados. Después que todo está bien frito se le echa el caldo suficiente, se deja cocer, y con la harina misma que ella tiene se hace la salsa, meneándola de vez en cuando con la misma cazuela.

Albóndigas

Se pica menudamente la carne con chorizo y patata cocida y aplastada, se forma una pasta que puede ponerse a freir con manteca o aceite.

Se sirve con una salsa de gusto.

Otro

Se pica la carne muy menuda con ajo, perejil, cebolla y tocino; después de hecho se revuelve con canela, pimenta, clavo y huevo batido. Tómese en pequeñas cantidades esta masa y póngase a freir con manteca; concluida esta operación se cuece toda con el agua necesaria hasta que disminuya la mitad y para hacer la salsa se machaca un poco de tocino cocido, perejil y ajo tostado. Lo mismo debe practicarse con las albóndigas de pescado con la diferencia de que para éstas se echa pan frito en vez de tocino para espesar el caldo.

Livianos gustosos

El liviano con todo el garguero se pondrá a cocer en la olla de la carne, lavándolo primero, y ha de estar de modo que espume, teniendo el garguero fuera de la olla; cocido que sea, se sacará y partirá a pedacitos como dados; se compone así: se machacan cuatro granos de ajo con un polvo de pimienta; se desata con vinagre, se echa sobre el liviano aceite, unto y sal, y se le dan vueltas a fuego manso. Es muy bueno para excitar el apetito.

Pepitoria de hígados y livianos de cordero y cabrito

Después de bien limpios y cocidos con agua y sal, se picarán, freirán con manteca, aceite y cebolla; cuando estuvieren fritos se les hará una salsa de avellanas, ajo y miga de pan tostado y espe-

cias; se desatará con poca agua y se añadirá huevo duro picado. Revuelvan todo dejándolo cocer un rato.

Manos de carnero

Después de bien hervidas con agua y sal se pondrán en una cazuela; con el caldo se hará una salsa de tomate cocido y colado, miga de pan, almendras, perejil, ajo tostado y especia, y se dejará cocer a fuego lento.

Estofado de ternera

Hecha la carne pedacitos, se pone a freir con manteca, un poco de tocino y cebolla, se pasa todo a una olla con ajo machacado, sal, perejil hojas de laurel y especias. Cuando empieza a cocer se le echa vino blanco y tapando bien el puchero se deja con poco fuego hasta tanto que el caldo disminuya una mitad.

Ternera mechada

Se pone la ternera a remojo con sal, se la quita el pellejo, se hacen unas calitas de tocino y se van metiendo de trecho en trecho en la carne; se pone en una cazuela de manteca y cuando esté bien caliente se echa la carne, teniendo cuidado de no revolverla, se pone encima una tapadera de hierro con fuego muy pasado. Se cuecen hacederas, se machacan y se hace una salsa de ellas, que se echará en la cazuela y al instante se separará de la lumbre.

Mechar

Para mechar toda clase de aves cuadrúpedos y pescados, hay antes que separarles los tendones y membranas, y a los peces el pellejo, restando tan solo ya introducir el tocino en las aberturas hechas al intento.

Cabrito con prebe

Fríase aceite con un poco de tocino y se rehoga el cabrito muy bien con un polvo de sal, pimienta y clavo, luego se le echa la cantidad suficiente de agua para que cueza hasta ponerse blando; se machaca perejil y ajo, se deslíe con vinagre y se echa por encima, dejándole hervir un rato.

Conejo guisado

Se limpia sin mojarlo y se parte a pedazos, se fríe pimiento, tomate y cebolla con sal, después se rehoga el conejo con todo esto, y cuando está bien dorado, se echa agua, se hace una salsa con especias, perejil y piñones y se deslíe con harina tostada.

Liebre guisada

Hecha la liebre trozos se moja con vino blanco, se fríe en una cazuela un poco de tocino y cebolla, y cuando esté bien dorado, se echa la liebre y se la deja hasta medio freir; después se la pone en un puchero con bastante manteca y un poco de canela, pimienta negra y clavo, unos ajos machacados, y la sal correspondiente; se le añade el vino blanco

y se le tapa la boca del puchero con un papel mojado, y se le deja a fuego lento por espacio de dos horas lo menos.

Pepitoria de pavo o gallina

Se limpia en seco la gallina o pavo, se pone en un puchero a que se rehogue con tocino, manteca, perejil, sal, un poco de canela y pimienta, se echan después un par de cacitos de caldo del puchero, se saca el tocino y se machaca con perejil y ajo crudo, se pasa al puchero y después de haber cocido lo bastante y cuando se va a sacar a la mesa, se baten un par de yemas de huevo y se extienden por encima.

Gallina en pepitoria

Después de bien rehogada en una cazuela con manteca y sal se le echa agua y caldo en cantidades iguales, dejándolo cocer un buen rato. Luego se la hace una salsa compuesta de ajo, perejil y una miga de pan rallado y se deja cocer otro rato.

Despojos de pavo

Lo primero que se hace es echarles un poco de sal, se les da un hervor y se fríen con harina y manteca de cerdo, enseguida se les echa un poco de pimienta, canela, perejil, tocino picado y unas patatas, dejándolo todo a un fuego dulce por espacio de tres horas.

Alondras

Se ponen después de limpiarlas en seco, en una cazuela al fuego con un poco de manteca de vaca y la sal correspondiente. Cuando van tomando color se añaden unas setas, un poquito de ajo, perejil machacado, un polvo de harina y vino blanco o caldo, retirándolo de la lumbre en el momento en que empiece a hervir.

Perdices y codornices en guisado estofado

Dichas aves se limpian y se emperdigan, poniéndolas en una ollita con tocino frito como dados, cebolla, perejil y todas especias; dos granos de ajo majados, un poco de vino blanco y un puchero bien tapado con agua encima; y si se pusiere más al circuito, será mejor que se cuezan a fuego lento, y cocidas se desatarán unas yemas, echándolas por encima, y se servirán, porque gustan a muchos con pebre.

Pichones

Se frotan con zumo de limón y se rehogan, se ponen en una cacerola con tocino, se les echa parte del caldo en que antes deben haber cocido, añadiendo perejil, pimienta y especias.

Otro

Se les limpia y se sacan los menudillos; fríase un poco de tomate y los pichones enteros hasta que estén bien dorados; écheseles el agua correspon-

diente y dos cacitos de caldo; machácquense los menudillos con especias, ajos fritos y migas de pan mojado; se deslíe todo y se echa con los pichones, dejando que dén un hervor.

Huevos rellenos de carne

Se toman huevos duros y se pelan, se abren por medio, se les saca la yema y los huevos se rellenan de carne picada con todas especias, se les hace una salsa con harina tostada, y se deja cocer un poco.

Huevos con queso

Se raspa el queso, se incorpora bien en parte igual de patata cocida y aplastada; se echan los huevos sobre esta mezcla con un poco de pimienta perejil, y se ponen luego a fuego lento.

Callos

Después de bien limpios se ponen a cocer con sal, tocino, chorizos a pedacitos y perejil machacado, se hace una salsa con un tostón de pan, un poco de ajo, especias y pimentón y se revuelve con ella.

Manos de ternera

Se limpian las manos de ternera así: en una perola de agua hirviendo, se sumergen cada una a su vez porque no se pasen, se raen con un cuchillo, quitándola bien el pelo y las pezuñas; luego se

ponen a cocer con agua y sal, y después de cocidas si se quieren deshuesar y darlas rebozadas con huevos y pan rallado, fritas y después unos polvos de azúcar y canela, son buenas; y si nó, se podrán hacer con salsa de avellana o piñones, echando un poco de queso, perejil y ajos machacados en la misma salsa dando dos hervores.

Cabeza de ternera en guisado

Se pondrá dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, se sacará y pelará con un cuchillo, después de pelada se cocerá con agua y sal; cocida se repartirá y se le quitarán los sesos y la lengua, con lo que se podrán añadir dos platos, se pondrá la carne de la cabeza en una tartera, se le echará tocino de papada en pedacitos como dados, perejil y pimienta. Si no se quiere llevarla al horno se asa entre dos fuegos; es muy gustosa con tomates o ruedas de limón.

Bacalao guisado

Se tiene a remojo el tiempo suficiente; se corta a pedazos y se fríe con aceite; cuando está bien dorado se echa agua y unas patatas, si gustan, hasta cocerse todo. Añádase una salsa que se hará machacando ajos fritos, perejil, pimienta, clavo y una miga de pan para espesar el caldo, y se deja cocer un rato.

Bacalao con queso

Después de cocido el bacalao se raspa el queso, se cubre con miga de pan y se le da color.

Salmón

Se pone a cocer con agua y aceite unas cebollitas; después de bien cocidas, se pone con ellas el salmón en dos o tres pedazos; del caldo se hace una salsa, añadiendo especias y unas avellanas machacadas.

Merluza guisada

Limpia se parte a rabanadas, se fríe bien y se pone en una cazuela; se hace una salsa con avellanas y un poco de especias; se pasa ésta por un tamíz y se echa a la merluza.

Atún

Se tiene en agua por espacio de veinticuatro horas, se cuece y se parte a pedazos, que enfríen envueltos en harina; después se le echa agua y se pone a cocer un rato con cebollas, se machaca clavo, pimienta, nuez o avellanas se pone a cocer y se deja reposar un rato.

Costillas de carnero fritas

Se ponen a la parrilla y se las va untando con manteca de cerdo y limón hasta tanto que se pongan bien tiernas, se machaca pan muy frito con unos piñones, perejil, canela y pimienta, se echa en una sartén con las costillas, y añadiendo un poco de tocino muy menudo se le da a todo unas vueltas.

Sesos

Primero se hierven y parten a pedacitos, se fríen, pasándolos antes por harina y huevo; se fríe después cebolla, ajo, perejil y unas hojas de laurel; se añade un poquito de agua y se deja cocer por espacio de un cuarto de hora.

Sesos rebozados

Se cuecen con agua y sal, y después de cocidos se cortan pedacitos muy pequeños, se pasan por harina y después por huevo batido, se fríen hasta que queden dorados, y al sacarlos a la mesa, se les echa un poco de azúcar y canela.

Manos de cabrito

Después de cocidas se les quita los huesos y se practicará la misma operación que se hizo con los sesos.

Criadillas de carnero

Se les quita la primera y segunda tela, se hierven con sal y se hacen rebanadas, se pica ajo crudo y menudo; bastante perejil y pan rallado, se les echa harina, huevo y el picado y luego que la manteca esté bien caliente, se fríen.

Pollos fritos

Se parten a pedazos y se fríen con manteca de cerdo, sal, pimienta un poco de clavo y canela; después de fritos y que estén bien tiernos, añádase

un poco de tomate, y cuando se haya consumido el caldo que esté suelto se aparta.

Pollos de carretero con salsa de pobre

Este es un modo de componer pollos pronto y de excelente gusto. Después de bien limpios se hacen cuartos, se fríen con tocino o con aceite; luego se tendrá un puchero de agua sazonada con sal, enseguida se machacan ajos, de modo que sobresalgan con pimienta, agraz y azafrán; todo esto se machaca junto y se desata con el agua del puchero; que dé dos hervores con puñado de pan rallado, se tienen los pollos compuestos en una tartera; écheseles la salsa por encima y que dén otros dos hervores, teniendo cuidado de menearlos.

Pepitoria de menudillos

Después de bien fritos con la pringue de tocino y cebolla se picarán machacando ajo, pimienta, sal, canela y perejil; después con salsa de avellanas y huevo batido se echa en la sarten.

Tórtilla de Jamón

Se fríe el aceite con el jamón, se baten los huevos con sal, se dejan cuajar hasta que esté doradita, se pone un plato encima de la sartén, se vuelca y se fríe la tortilla por el otro lado. Lo mismo se hace con las patatas.

Tortilla de escabeche

Quitadas las espinas se echa pedacitos en huevo

batido y se hace la misma operación que con las anteriores.

Tortilla de judías

Se cuecen con sal, se escurren, se frien con aceite y se hace la misma operación que la anterior. Igual deberá hacerse con la de garbanzos.

Anguilas

Siendo medianas se enroscan y se ponen con mucha aceite a freír; cuando están muy fritas se las echa una salsa de harina tostada, una pinta de ajo, perejil, pimienta y clavo molido y se revuelven con la misma cazuela.

Bacalao a la vizcaína

Después que el bacalao está desalado, se pone a freír el aceite con pimiento; cuando está a medio freír se le echa tomate y cebolla picada, se hace el bacalao muy menudo y se fríe con todo esto, se le da una vuelta y se le echa pimienta, clavo y sal si la necesita.

Ranas

Después de bien limpias con un trapo se pondá a freír aceite, unos ajos y tomate, se echan las ranas con pimienta, clavo, sal y un polvo de canela y se dejan freír bien.

Costillas de carnero asadas a la papillot

Se limpian con un paño y se machacan con la mano del almirez; póngase sobre unas parrillas a

la lumbre con sal molida, y con las barbas de una pluma se las unta con aceite o manteca de cerdo hasta que queden bien doradas, se pica perejil, ajo y pan rallado y se extiende por un lado y otro de las chuletas, se las envuelve en un papel blanco y se ponen otra vez a las parrillas, dejándolas un buen rato a la lumbre.

Cordero o cabrito asado

Se parten a pedazos, se pone a rehogar en aceite y zumo de limón, se le echa agua y sal hasta que esté tierno y quede con solo la grasa; después se le machaca corteza de pan, tocino cocido con la misma carne, perejil y ajo; se deslíe todo con vinagre y se echa por encima, se deja cocer un rato, reposándolo antes de sacarlo a la mesa.

Chuletas de ternera

Macháquese y extiéndase sobre ellas bastante manteca y pan rallado, se colocan sobre las parrillas y se les va untando de manteca con la punta de un cuchillo.

Pierna de carnero

Después de cortado el muñón y machacado con la vuelta de la cuchilla, se introducen en la carne cinco o seis clavillos, unas rajitas de tocino y sal molida, y dándole unos cuantos cortes se escurrirá en ellos zumo de limón o naranja; después se extiende por toda la pierna manteca de cerdo, sal y polvo de pimienta; se envuelve en un papel y se le da vueltas en un asador hasta que esté bien tierna.

Cabeza de carnero

Se parte por la mitad y se limpia bien; luego se pica un poco de perejil, ajo, pimienta y sal, una yema de huevo y tocino, se le da úna vuelta por la sarten con manteca, después se rellena la cabeza con este frito, se le unta por fuera con manteca y unas gotas de limón, se ata con un hilo, se envuelve en un papel y se tiene en el asador hasta que esté tierna.

Codornices asadas

Después de limpias se les da vueltas por el asador; se tendrá una cazuela al fuego con manteca en la que se echará sal, un poco de pan rallado, un polvo de pimienta y una yema de huevo por cada par de codornices; se las irá dando este batido con unas plumas, revolviéndolas hasta que estén bien doradas. Lo mismo puede hacerse con las perdices y pollos tiernos.

Gallinas asadas

Se limpia y se pone al asador, untándola con manteca y sal hasta que esté bien dorada y tierna.

Pichones asados

Se fríe bien un poco manteca, se revuelve con ella los pichones, añadiendo un puñado de harina desleída con vinagre y se deja freír hasta que los pichones estén bien dorados; añádase después un cacito de caldo de puchero y un poco de pimienta; dejándolo a fuego lento hasta que disminuya la salsa a una mitad.

Pernil cocido con vino blanco

Si es muy salado, se pone a remojo por espacio de doce horas o menos; si tiene poca sal se machacan los huesos, se parte en rajas como de a libra y se pone a cocer con vino blanco, se les echa azúcar por los cantos y se les pasa una plancha o hierro caliente.

Pavo relleno

Se hace un picadillo de carne y jamón, unos orejones, ciruelas pasas, perejil y ajo; se fríe con ellos; se rellena el pavo y se pone a asar con manteca hasta que esté dorado.

Salpicón de vaca

Este salpicón es bueno para meriendas y postres en lugar de ensalada. Se toma un pedazo de tocino magro y dos partes de vaca magra; cocidos, se picará todo con cebolla y se pondrá en una vasija; luego se le echará aceite, pimienta, sal, unas ruedas de cebolla para adorno con su agrio. Es muy buena ensalada.

Verduras; alcachofas rellenas

Se despojan de las hojas anteriores, se cuecen en agua y sal, se tiene manteca en una cazuela y después de rellenas las alcachofas con un picado de ajo, perejil y pan rallado, se las pone en ella a fuego lento, cubriendo la cazuela con una tapadera llena de rescoldo hasta que se tuestan.

Cebollas rellenas de carne

Se pica la carne con todas especias, pan rallado, sal, perejil y huevo. Se mondan las cebollas, quítenselas los cascos de dentro, llenándose los huecos de carne, se ponen a cocer en una cazuela, se compone la salsa de tocino cocido machacado con perejil, patatas, nueces y un polvo de canela, y cuando está la carne cocida, se echará por encima la salsa y se dejará a la lumbre.

Alcachofas asadas

Se deshojarán las alcachofas de modo que quede solo lo tierno, se les da un corte por el pezón despuntándolas un poco para que se introduzca el recado, se toma tocino entre magro y gordo, se fríe y echa en las alcachofas con un poco de sal, un puñado de perejil machacado, ajos verdes, con un polvo de pimienta, se pondrá fuego arriba y abajo dándolas unas vueltas, y aunque parezca estar duras por la parte interior, están tiernas y gustosas. Si es día de ayuno, en lugar de tocino se pone aceite con ajos fritos.

Espinacas

Después de lavadas se cuecen con sal, quítaseles la primera agua, después de hervir en la segunda se escurren, se tiene en la sartén aceite frito, ajos, poco pimentón y pasas, quitados los rabitos, y un puño de piñones remojados; se echan en la sartén las espinacas con un polvito de canela, pimienta, clavo y se revuelve bien.

Espárragos

Puestos un rato en agua los más tiernos se cuecen con sal, y se dejan con la mitad o menos de agua; se echarán unos huevos para que se cuajen sin ponerse duros; póngase en una fuente con poca agua, y se les echa por encima aceite frito con ajos, pimentón, un poco de especias y unas gotas de vinagre si gusta.

Judías verdes

Se cuecen bien con agua, sal y cebollas, luego se quita el agua, se fríe aceite, ajos, tomates y un polvo de pimiento, se pasa el puchero en que están las judías a un fuego manso tapándolo y meneándolo de cuando en cuando.

Otro

Limpias que sean las judías las pondrás a cocer con agua y sal, y cuando estuvieren cocidas, las sazonarás: tendrás cebolla cortada y fríta la echarás sobre las judías con un poco de sal y un polvo de pimienta y dale dos o tres vueltas para que reciba el recado.

Guisantes verdes

Tomarás los guisantes que sean tiernos; límpialos quitándolos la golilla que tienen junto al cabo; los escaldarás, cuécelos con agua y sal, los tendrás después retirados hasta que sea hora de servirlos; echándolos en los platos los servirás con aceite cruda y pimienta por encima: este me parece el

mejor modo, y se da sin diferencia a pobres y ricos.

Macarrones

Cocidos en caldo, se sacan del fuego echando inmediatamente raspaduras de queso duro y cuando éste empieza a hacer hebras, se echan en la sopera y se sirven.

Remolacha

Se cuece con agua y sal, se saca y pela; córtese a rajitas y se sirve con aceite y unas gotas de vinagre.

Setas

Límpiense las setas y échense a hervir diez minutos en una cazuela con sal, pimienta, perejil y vinagre.

Recomendamos mucho la elección de las setas.

Setas de cardo

Estas son las mejores después de lavadas y cocidas en agua y sal; esprímese con la misma y se fríen con cebolla; se hace una masa espesa, de ella unas empanadillas, y la salsa compuesta de avellanas, huevos con un grano de ajo y todas las especias, se le echarán dentro; luego se fríen en la sarten.

Criadillas de tierra

Esta es una yerba muy regalada; críase, como las patatas, debajo de la tierra; se mondarán poniéndose

dolas a remojo a pedazos, se escaldarán y enseguida a cocer, separando el caldo con que se cociere; vacíense en una cazuela, echando aceite, ajos fritos, componiendo una salsita de caldo preparado con todas especias, déjese que dé un hervor, y si quedó algo del mismo caldo, se compondrá como de carne, y será tan bueno que se dudará si es de carne o pescado.

Cardo

Después de mondados y lavado con agua fría se cocerá en un puchero tapado con una cazuela llena de agua; se tendrá otra con manteca de freír; se echará el caldo en ella con pimentón, dándole una vuelta; luego se añadirá agua caliente, dos cacitos de caldo, todas especias, ajos fritos y un tostón de pan.

Patatas

Después de fritas y bien turradas, se hace una salsa de manteca frita con ajos; se añade pimienta, perejil, y en vez de agua caldo de puchero. Se pone a hervir cinco minutos y se sirven espesando la salsa.

Patatas en ajete

Póngase aceite a freír con patatas a rajitas con pimentón y sal, añádase agua, macháquense ajos y cominos, y desátese todo con una cucharada de vinagre y otra de patatas machacadas para espesar el caldo.

Lomo

El lomo se prepara de la misma manera que se ha explicado en los dos casos anteriores.

Lomo asado

Se pone en una cazuela con manteca, sal y un poco de agua, se le echa después de asado un ajo asado molido y un polvo de pimienta desleido con vinagre.

Jamón

Después de desatado se echa a cocer con partes iguales de vino y agua, ajos, cebolla y especias. Hecho se cubre el pedazo con raspadura de pan y patata cocida y aplastada y se rehoga un momento con huevo.

Ropa-vieja

Se derrite manteca, se echa ajos y perejil y se añade vino y caldo, espesando esta salsa con harina o mejor con patata cocida y aplastada. Practicado, se echan en la salsa los resíduos de ave, carne y demás que sobrasen de alguna comida.

Besugo asado

Se escama bien, se le saca las tripas y se limpia; se tendrá un rato colgado para que se atiese, y un poco antes de comer se le hacen tres o cuatro rajas, introduciéndo en ellas pedacitos de limón;

se pone en parrillas que se bañará e irá untando con aceite; la salsa de orégano, aceite y ajo se le echará por encima del besugo asado.

Salmonete

Se escama y limpia bien en seco, se pone en las parrillas lo mismo que en el besugo y en vez de hacerle rajitas se va untando con una pluma, aceite o manteca, limón, perejil, piñones y polvo de pimienta desleida en aceite.

Barbo

Toma el barbo que sea cocido y escámalo bien quitándole las alas y la cola, luego ponle a cocer con agua y sal; cuando esté cocido ponle en un plato y sírvelo con un poco de aceite crudo, un polvo de pimienta perejil y agrio de naranja; a muchos gusta así y en especial a los inapetentes.

Ranas con huevos

Pondrás agua en una vasija ancha con sal, perejil y ajos fritos, con todas especias; lo pondrás todo a cocer, luego echarás las ranas con los huevos estrellados que estén espaciosos y las servirás de este modo; algunos tienen ese plato por cosa regalada; no lo extraño.

Truchas guisadas

Se ponen en una cazuela las truchas con un poco de aceite cruda y otro tanto frita, se pone un

poco de perejil, ajo picado, hoja de laurel, unos granos de pimienta, un clavo, vinagre en poca cantidad y agua suficiente para cocerse.

Congrio

Se pone a cocer entero; se pica muy bien con bastante perejil y algún ajo, una gota de vinagre, aceite frita y hoja de laurel.

Caracoles

Después de remojados los lavarás con un puñado de sal, les darás dos o tres aguas, los pondrás a cocer, espúmalos; los echarás sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de orégano, y cuando estuvieren cocidos, escurrelos bien, fríe cebolla y échalos en la sartén a que se frían; son muy gustosos, y para que sepan mejor haz un ajo de este modo: toma un pedazo de pan, y remojalo en agua y vinagre, machaca unos ajos en el mortero con un poco de pimienta y sal, y luego exprímelo con un poco de perejil y hierbabuena, picado todo en dicho mortero, echa yemas a proporción, toma una aceitera de pico y puedes echar aceite poco a poco, revolviéndolo a una mano sin cesar hasta que quede como engrudo y que sepa a sal; de este ajo pon en el borde del plato, de caracoles, si hubieres de hacer muchos platos, y advierto que no es bueno este guisado para aguados, porque con vino son de gran provecho.

Salsa para aves

Rehóguense pedazos de jamón, de tocino y de

carne de vaca, póngase a hervir después en un puchero con caldo común y especias, y con la salsa que resulte, adóbense toda clase de aves.

Salsa de vinagre

A un cuartilo de buen vinagre se añade otro de caldo común, se sazona de sal y se une pimienta, ajos y perejil en abundancia, hirviéndolo todo hasta que se hayan cocido todos los ajos.

Sirve para toda clase de asados, fritos y cocidos.

Salsa de Tomate

Cada tomate pártasele en cuatro pedazos y esprímase bien, y el resto se pone a cocer con caldo, añadiendo un poco de ajo y vinagre suficiente.

Harina

En vez de servirse de la harina para espesar toda salsa, es preferible la patata bien cocida y aplastada, tanto porque surte mejores resultados, cuanto comunica un excelente sabor.

Chuletas

Después de cortadas y rehogadas ligeramente se dejan cocer con lentitud en la misma sartén. Se sacan luego que estén secas y se sirve con una salsa de perejil.

Otro

Echense en adobo con aceite, sal, perejil y cebo-

lla en rueda. Al día siguiente póngase en la parrilla.

Se sirven con una salsa picante.

Lengua

Cocida y limpia se corta en rajas. Al caldo que ha resultado se le añade vino, cebolla frita, un trozo de manteca y unas patatas cocidas y aplastadas. Se cuecen por un cuarto de hora, se echa encima de las rajas de lengua y se sirve.

Otro

Cocida entera la lengua, se limpia perfectamente. Se cubre bien de manteca miga de pan, sal, pimienta y perejil; se coloca un papel de estraza y se pone a tostar en unas parrillas.

Postres: huevos mejidos

Se baten mucho las yemas en una taza con el azúcar correspondiente, se tendrá agua hirviendo y se echará en la taza meneándolo a una mano para que se mezcle bien.

Huevos en espuma

Por cada media docena de huevos, es decir de claras, se tomarán dos onzas de azúcar rosada y se batirá hasta que haga mucha espuma; se tendrá a calentar en un cazo leche de cabras u ovejas, y cuando esté caliente se echa a cucharadas aquella espuma a cocer, luego se saca con espumadera para que escurra la leche, y se polvorea con canela.

Arroz con leche

A cada cuartillo de leche se echará media libra de azúcar; puesto a la lumbre a calentar en un puchero nuevo con canela, raspadura de corteza de limón, naranjas, esencia de bergamota, y al empezar a hervir, se le echará el arroz, que estará a medio cocer con sal, meneándolo sin cesar para que no se corte la leche.

Leche asada

Tomarás dos cuartillos de leche con una libra de azúcar revuelta con una docena de huevos batidos, revuélvelo todo, ponle fuego arriba y abajo y se asará; tiene el gusto de quesada.

Fideos con leche

Se hierve la leche, y en el momento se echan los fideos quebrantados, revolviéndolos sin cesar por espacio de cinco minutos. Se extraen del fuego y se les deja en reposo otros cinco minutos.

Si se destinan para sopa, es indispensable sazonar de sal oportunamente la leche.

Camuesa rehogada

Se asan y parte a pedacitos, quitándolas el corazón y pellejo, se echan en un puchero con vino blanco, azúcar y canela, se dejan un poco a fuego manso hasta que se evapora una tercera parte del vino.

Torrijas

Se cortan unas rebanadas de panecillo remojado en agua, leche o vino blanco; se pone a freir pasándolas por huevo batido, y cuando están muy doradas, se les echa azúcar o miel y canela.

Mermelada de Albaricoques mondados

Media libra de azúcar por cada una de albaricoques mondados; se cuecen en un puchero en un cuarto de hora meneando sin cesar, y luego se le añade la mitad de almendras mondadas.

Conserva de membrillo

Sanos y maduros se cortan en cuatro pedazos se les da un fuerte hervor; se comprimen con un paño espeso, se les hace soltar el zumo recogiéndolo en una vasija; añádase media libra de azúcar por cada una de zumo y se cuece en una cazuela nueva o cazo hasta que tome consistencia de jarabe.

Confitura de guindas

Se las quitan los rabos y los huesos y se ponen en una sexta parte de zumo grosella en un cazo, y una décima parte de frambuesa y se hace hervir todo por espacio de una hora.

Jalea de grosella

Seis libras de grosellas encarnadas, tres blancas y una libra de frambuesas. Comprímanse éstas

frutas después de quitarles los huesos con un paño sacando el jugo posible que se echará en un caldero, se hace hervir por espacio de un cuarto de hora espumándolo, luego se añade una libra de azúcar por cada una de zumo, y continuará el hervor hasta que tome la consistencia necesaria.

Para remojar orejones

Se remojarán el día antes de servirse los orejones o cascabeles en agua tibia por todo el día hasta la noche, se les quitará bien el agua, se les echará vino blanco hasta bañarse, estarán con él toda la noche, y se servirán con azúcar y canela.

Te

Se pone a la lumbre la tetera y estando caliente se echa el te, proporcionado al número de tazas que haya de hacerse, y enseguida media taza de agua hirviendo; se deja en infusión cuatro o cinco minutos; échesele esta agua y póngase la necesaria hirviendo, se tiene la tetera un momento a la lumbre y puede ya usarse.

Anisete

Dos onzas de anís, una de cilandro, media dracma de canela y dos clavillos de especia; se machaca toda y se deja un mes de infusión con una azumbre de aguardiente y dos libras de azúcar molida, cuidando de taparla bien; se cuela por una manga de paño muy tupido y se guarda en botellas.

Noyó

Media libra de almendras de albaricoques se muelen y se tienen en infusión en una azumbre de aguardiente un mes y medio o dos meses; pasado este tiempo se añade libra y media de azúcar bien disuelta con cuartillo y medio escaso de agua, se filtra todo el líquido y se coloca en botellas, teniendo cuidado de tenerlo bien tapado.

Ponche

Un cuartillo de aguardiente o de ron, jarabe y agua de te, media libra de raspaduras de limón, se tiene una hora en infusión, se cuela y se calienta en el baño María

Guindas en aguardiente

Gordas y algo verdes, se ponen en un bote de vídrio o de loza con canela en rama y un polvo de filantro metido en una bolsa o muñeca de lienzo; añádase por cada dos libras de guindas, media de azúcar clarificada, llenando el bote de aguardiente y dejando la muñeca en infusión por uno o dos meses y luego se retira.

Licor de rosas

En media azumbre de agua de rosas se pondrá media copa de zumo ácido de agráz y ocho onzas de azúcar. Se hará que el azúcar se derrita y se añadirán tres medios cuartillos de agua, meneando luego la mezcla. Se echará luego una gota de esencia de toronja y dos gotas de esencia de rosas en una copa y media de aguardiente refinado, vertiéndolo todo el licor y meneando bien.

INDICE

de los artículos contenidos en este libro

Págs.

Págs.

Págs.

Págs.