

LA MARCA
DE PARABERE

F/7

APERITIVOS Y ENSALADAS

ENTREMESES APERITIVOS Y ENSALADAS

por
La Marquesa de Parabere



3.000
LA MARQUESA DE PARABERE

ENTREMESES,
APERITIVOS
Y ENSALADAS



EDICIONES HYMSA, S. A.
DIPUTACIÓN, 211
BARCELONA

Es propiedad de EDITORIAL HYMSA, S. A.

Primera edición: 3,000

Impreso en España

Printed in Spain.

Sociedad General de Publicaciones, Borrell, 243 a 249.—Barcelona

UNAS PALABRAS AL LECTOR

Los aperitivos, entremeses y ensaladas van adquiriendo cada vez más importancia; por tanto, nos vemos obligados a prestarles más atención que antaño, cuando se saltaba airoso del paso con dos o tres rabaneras conteniendo respectivamente unas aceitunas, unas cuantas rodajas de salchichón y... unos rábanos, amén de unos trozos de mantequilla.

Atenta siempre a cualquier nueva modalidad en la cocina, me decido a publicar este pequeño compendio en el cual pretendo modestamente haber recopilado lo más interesante en el orden de los aperitivos, entremeses y ensaladas.

Creo que con esto habré satisfecho los deseos de muchas amas de casa, que es cuanto desea

LA AUTORA

Observaciones sobre los aperitivos, entremeses y ensaladas

Queremos advertir a nuestros lectores que nos ocuparemos, tan sólo, de los aperitivos, entremeses y ensaladas «compuestas», pues consideramos que sería perder el tiempo dedicarnos a exponer cosas tan sabidas como que el salchichón se sirve partido en rodajas en una rabanera o que la mantequilla se presenta en un platito de cristal, etc.

En cambio, diremos que los embutidos y los fiambres —salchichón, mortadela, galantina, jamón, etc.— se han de trincar a última hora para que no se sequen y, si necesariamente se han de preparar con anticipación, se conservarán en un sitio fresco cubiertos con una servilleta ligeramente humedecida. Al decir anticipación nos referimos a tres o cuatro horas, pues la humedad es perjudicial para los fiambres.

Advertimos también que las conservas de pescado (sardinas, anchoas, atún, etc.) no se conservan buenas de un día para otro y que igualmente desmerecen las aceitunas, pepinillos, pickles, etc., una vez sacados de su envase de origen.

La mantequilla se servirá *siempre muy fría y muy dura* (en verano téngasela entre hielo) y resultará de mejor presentación moldeándola, es decir, haciendo unos dibujos con unos moldecitos especiales. Una manera original de presentarla es pasándola por un tamiz; para esto se pasará en cada platito la cantidad correspondiente, pues hay que tener en cuenta que una vez pasada no se la puede tocar sin estropearla.

Los cangrejos, camarones (quisquillas), langostinos, gambas, percebes, etc., han de ser muy frescos y recién cocidos, sirviéndolos calientes o fríos, según las circunstancias.

Muchos entremeses y ensaladas ganan en suculencia sirviéndolos *muy fríos*; en cambio, otros preparados, por ejemplo, los «savouries», deben servirse *muy calientes*.

Advertencias útiles: 1.^a Con economía dentro del presupuesto, una ama de casa avisada podrá preparar para sus familiares sabrosísimos entremeses a poco coste; para ello aprovechará cualquier sobra de pescado cocido, unos recortes de jamón, una pechuga de ave, etc., etc.

2.^a Muchos de los entremeses calientes sírvense también como platos de almuerzo. Lo advertimos por si hubiera a quien le parecieran éstos «demasiado» plato para servirlos como entremeses. Sin embargo, cuando son para entremés (chuchus, croquetas, volovanes, tartaletas, etc.), se hacen mucho más pequeños, hasta diminutos.

3.^a Hemos incluido las ensaladas por resultar muchas de ellas muy a propósito para presentarlas como aperitivo o entremés; cuando se las quiere para entremés se aderezan en rabaneras y, siendo para ensalada, en una ensaladera.

Advertencias importantes. El lector comprobará que en muchas recetas incluimos perifollo, estragón, cebollino (ciboulette); estas hierbas, de uso corriente en Francia, no lo son aún en España, resultando, por tanto, casi imposible el agenciarlas. Cuando esto sucede, se aumenta la proporción de perejil, y otro tanto diremos tocante a las escaloñas o echalotes, las cuales se substituyen con un poquito de cebolla y ajo, ambos muy picaditos (o machacados al mortero). Quiero también advertir que soy muy escrupulosa tocante a la integridad de mis recetas, por eso las expongo siempre enteras, pero cada cual podrá luego, según lo tenga por conveniente, alterarlas, suprimiendo, añadiendo o substituyendo cualquier ingrediente, con tal que no se me achaquen las alteraciones o los fracasos, y corriendo éstos y aquéllas por cuenta del ejecutante.

CAPITULO PRIMERO

MANTEQUILLAS

Manera de clarificar la mantequilla: Se pone la mantequilla en una cacerolita —nunca en sartén— y se pone a derretir a *fuego muy lento* hasta que se haga aceite, cuidando de que no hierva. La leche o suero queda en el fondo, y entonces se recoge con cuidado la parte clara y se tira el depósito blanco. Luego se emplea según lo indique la receta.

Manera de ablandar la mantequilla para toastes, canapés, emparedados (sandwiches), etc. La mantequilla se estropea si se arrima al fuego; por tanto, para ablandarla se pone en una taza y se la revuelve y trabaja con una cuchara hasta ponerla en pomada.

Mantequilla de langosta

Macháquese en un mortero los huevos, el coral y la parte cremosa de la cabeza de una langosta cocida; añádase igual volumen de mantequilla que lo machacado, póngase a calentar al baño de maría, pásese luego por un trapo limpio o por la estameña, exprimiéndola bien encima de una taza con agua. Recójase

la mantequilla que estará en la superficie y si resulta descolorida avívese añadiéndole unas gotas de carmín vegetal.

Otra manera: Se machacan los huevos, el coral y la parte cremosa de la cabeza de una langosta; bien machacado todo, se añade igual volumen de mantequilla, se mezcla bien y se pasa todo por un tamiz apretando mucho con la seta de madera. Se recoge todo lo pasado y si resulta descolorido se aviva agregándole unas gotas de carmín vegetal.

Mantequilla de camarones (quisquillas)

Se machacan en el mortero unas quisquillas previamente cocidas, se añade igual volumen de mantequilla, se pasa por un tamiz, se recoge bien todo lo pasado y si resulta descolorido se aviva adicionándole unas gotas de carmín vegetal.

Mantequilla de cangrejos (*Beurre d'écrevisses*)

Cantidades: 2 cangrejos cocidos; 60 grs. de mantequilla.

Procedimiento: Previamente cocidos los cangrejos, retírense las colitas de la cáscara, que se aprovecharán para un entremés o una ensaladilla; pónganse todos los despojos en un mortero de mármol y macháquense hasta ponerlos en pasta fina, agréguese entonces la mantequilla y mézclese bien.

Téngase preparado un perol con agua, póngase al

fuego, añádase lo machacado y déjese que hierva fuerte por espacio de dos minutos. Pásese por el chino apretando fuerte.

Echese lo pasado en una taza con agua fría y déjese al fresco hasta que se cuaje la mantequilla; ésta queda en la superficie y se recoge con una cuchara de metal.

Si resulta descolorida, avívese agregándole unas gotas de carmín vegetal.

Otra manera más rápida: Previamente cocidos los cangrejos y sacadas las colas, pónganse todos los despojos en un mortero y macháquense hasta ponerlos en pasta fina; agréguese entonces la mantequilla, mézclese bien, pásese por un tamiz apretando con la seta de madera, recójase bien todo lo pasado y si resultara descolorido, avívese agregándole unas gotas de carmín vegetal.

Mantequilla de anchoas

Cantidades: 200 grs. de mantequilla, 10 anchoas saladas de conserva, pimienta blanca molida.

Nota. Las anchoas han de ser saladas, pues las conservadas en aceite no sirven.

Procedimiento: Lávense las anchoas con agua fría y séquense con un trapo. Levántense los filetes de anchoa y macháquense en el mortero hasta ponerlos en pasta fina, agréguese entonces la mantequilla, sazónese con pimienta, rectifíquese la sal, mézclese bien, pásese por un tamiz, recójase lo pasado raspando el dorso del tamiz y consérvese al fresco hasta el momento de emplearlo.

Confección rápida: Substitúyanse las 10 anchoas con 50 grs. de «Anchovy sauce». Después de batir la mantequilla hasta ponerla cremosa, se le añade la salsa y se mezcla bien, quedando hecha.

Mantequilla ravigote

Cantidades: 150 grs. de mantequilla; 30 grs. de echalote picado; 30 grs. de hojas de perejil; 20 grs. de perifollo; 20 hojas de estragón; 20 grs. de cebollino; 15 grs. de pimpinela; 5 hojas de acederas; 1 vaso de vino blanco, sal y pimienta blanca molida.

Procedimiento: Deshójense las hierbas, lávense, sumérjense en agua hirviendo durante ocho minutos, escúrranse en un colador, sumérjase éste en agua fría. Pónganse las hierbas en una servilleta, retuézase hasta apurar bien y recójase todo lo pasado.

Píquense finamente los echalotes, póngase lo picado en un perolito, añádase el vino blanco y déjese cocer hasta que se consuma el vino, pero cuidando de que no se quemén los echalotes; échense en un plato y déjense enfriar.

Pónganse las hierbas y echalotes en un mortero y macháquese hasta ponerlo en papilla, agréguese la mantequilla, sazónese con sal y pimienta, pásese por un tamiz y déjese enfriar.

Mantequilla de caviar

Macháquese en un mortero 40 grs. de caviar, añádase 130 grs. de mantequilla, mézclese y pásese por un tamiz. Téngase en la nevera.

Mantequilla de trufas

Macháquense 50 grs. de trufas bien negras, añádase a lo machacado 125 grs. de mantequilla fina, pásese todo por un tamiz y resérvese en la nevera.

Nota: Siendo las trufas de conserva se pelarán si no están peladas y luego, bien escurridas, se procederá a machácarlas; siendo frescas se lavarán y se rasparán perfectamente antes y se cocerán o no, según lo indique la receta.

Mantequilla de mostaza

Redúzcase a crema 125 grs. de mantequilla batiéndola con un tenedor, agréguese una cucharada y media de mostaza Savora, sal y pimienta; téngase en la nevera.

Mantequilla verde

Mantequilla adicionada de hierbas.

Cantidades para cuatro personas: 100 grs. de mantequilla, 6 u 8 hojas de espinacas; 3 ó 4 hojas de acederas, un pellizco de perejil picado; 7 u 8 hojas de estragón; ídem de perifollo, un pellizco de cebollino picado, una cucharadita de alcaparras, sal y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Lávense las espinacas, las acederas, el perifollo, estragón y cebollino y échense seguidamente en agua hirviendo, ténganse sometidos durante tres

minutos a una fuerte ebullición, escúrranse, refrésquense con agua de la fuente y séquense bien con un trapo de cocina. Pónganse en un mortero, añádanse las alcaparras, macháquese todo hasta ponerlo en pasta fina, agréguese la mantequilla, sazónese con sal y pimienta de Cayena, pásese por un tamiz y empléese.

CAPÍTULO II

PURÉS VARIADOS PARA GUARNICIÓN DE CANAPÉS Y SANDWICHES Y PARA RELLENAR HUEVOS, TOMATES, PATATAS, ETC.

Puré de atún mariné (Fórmula primera)

Cantidades: 50 grs. de atún; 50 grs. de mantequilla; 4 cucharadas de aceite fino; 3 yemas de huevo cocido duro; y una cucharada de perejil picado.

Procedimiento: Macháquese en un mortero el atún hasta ponerlo en pasta fina, agregándole los 50 grs. de mantequilla y el aceite fino (aprovéchese el que contenga la lata), salpiméntese, agréguese además las yemas de huevo cocidos duros y previamente pasadas por un tamiz y, por último, adiciónese el perejil picado.

Presentación: Aderécese este puré en unos canapés, o rellénese con ello unos huevos o unos tomates, etcétera; con la clara de huevo bien picadita se adornará por encima mezclada o no con perejil picado o formando un cordón de una y otro, o bien poniendo perejil en medio y en las extremidades perejil picado, etc., pues el adorno depende del buen gusto del ejecutante.

Puré de atún mariné (Fórmula segunda)

Cantidades: 150 grs. de atún mariné; 2 yemas de huevo cocidos duros; 1 decilitro de aceite, pimienta.

Procedimiento: Macháquese en un mortero el atún hasta ponerlo en pasta fina. Añádanse las yemas de huevo y el aceite. Remuévase bien. Pásese por un tamiz y empléese.

Puré de sardinas, salmón, etc.

Exactamente como el anterior.

Puré de sardinas en aceite

Cantidades: 50 grs. de sardinas de lata; 50 grs. de mantequilla; un huevo duro; 4 cucharadas de aceite fino y cebolla.

Procedimiento: Quítese la piel y las espinas a las sardinas, macháquese en un mortero añadiéndoles la mantequilla, el huevo duro y el aceite. Salpiméntese, agréguese además una cucharada de cebolla picada fina, y mézclese bien.

Presentación: Póngase en los canapés, colocándolo bien abombado, y adórnese por encima con huevo picado.

Puré de salmón, merluza, etc.

Cantidades: 50 grs. de pescado cocido; 2 huevos cocidos duros; una cucharada de pepinillos; una cucharada de perifollo y estragón; 2 cucharadas de aceite fino.

Procedimiento: Macháquese en un mortero el pescado cocido, agregándole los huevos, los pepinillos picados y el perifollo y estragón también picados. Puesto el conjunto en pasta fina, salpiméntese, adicionándole además el aceite.

Presentación: Póngase de este preparado en los canapés, abombándolo, y adórnese por encima con perejil picado, y, mejor aún, con perifollo y estragón.

Puré de foie gras

Generalmente se aprovecha un sobrante de foie gras. Se adiciona a éste igual volumen de mantequilla fina y se pasa todo por un tamiz. Recójase todo lo pasado, mézclese bien con una cuchara y sazónese con sal y pimienta. Luego, según indicación de la receta, se le adicionan o no trufas picadas, o gelatina de carne, o nata, jerez, etc.

Se hace mucho uso de este preparado para rellenar chuchus, duquesas, mediasnoches, tartaletas, etc.

Purés de carne a la inglesa

Para canapés, emparedados, mediasnoches, etc.

Estos purés, propios de la cocina inglesa, se han vulgarizado ya bastante y por tanto se adquieren en los buenos ultramarinos, pero resultan mucho más económicos prepararlos en casa, aprovechando para ello un sobrante de carne.

En invierno se conservan buenos por espacio de varios días; en el verano, en cambio, hay que tener-

los metidos en una nevera. Para conservarlos en tiempo indefinido se han de someter a una prudente ebullición cuyo método explicaremos luego.

La experiencia aconseja envasarlos en recipientes pequeños, pues una vez destapados se avinagran fácilmente.

Puré de carne de buey (*Potted-Beef*)

Como hemos dicho antes, se podrá aprovechar un sobrante de carne pero ha de ser muy cocida y bien grasosa, pues la magra no sirve. Si se adquiere la carne para hacerlo debe escogerse grasosa, es decir entrevenada de gordo, y se la hará cocer hasta que esté *recocida*, deshaciéndose de puro tierna.

Cantidades: 1 kg. de carne cocida, peso neto, es decir bien desprovista de piel y nervios; 250 grs. de mantequilla (o 200 grs. de mantequilla y 50 grs. de gordo *cocido*); 2 y medio decilitros de salsa española adicionada de vino de Madera, sal, pimienta negra molida, especias y, si gusta que pique, pimienta de Cayena.

Procedimiento: Confecciónese 2 y medio decilitros de salsa española, vuélvase a ponerla al fuego, añádesele un chorretón de vino de Madera y cuézase hasta dejarla reducida a la cantidad de unas cuatro cucharadas; durante su reducción téngase el cuidado de espumarla a menudo.

La carne previamente cocida córtese en trozos menudos, sazónese con sal y pimienta y macháquese en un mortero hasta ponerlo en pasta fina, para lo cual, si es necesario, macháquese en porciones. Añádase la man-

tequilla y, si se le añade gordo, macháquese éste antes por separado. Cuando esté todo hecho papilla, y bien mezclado, añádase la salsa española, previamente enfriada, y mézclase bien. Echese un pellizquito de especias y una pizca de pimienta de Cayena, rectifíquese la sal y pimienta y pásese todo por un tamiz; recójase bien todo lo pasado y remuévase con una cuchara.

Envase y ebullición: Ténganse preparados unos tarros de grés o de porcelana, llénense con el puré de carne, apisonándolo fuerte para que no queden resquicios. Si el puré se ha de consumir en días consecutivos bastará con taparlo como se acostumbra hacerlo para las mermeladas, es decir, que se cubrirá primero con un disco de papel blanco adaptado a la abertura y luego con otro papel mayor que se sujeta al tarro con unas vueltas de hilo. Se conservarán los tarros en un sitio fresco.

Si se quiere conservarlo se hará como sigue: los tarros una vez llenos se colocarán, destapados, en una gran cacerola o caldera, y se llenan aquéllos con agua hirviendo hasta un centímetro del borde. Tápese la cacerola (o el caldero) y téngase en una ebullición más o menos prolongada, que se calculará así: Para envases de 250 grs. de cabida, de veinte a veinticinco minutos; para los envases de medio kg., de treinta a treinta y cinco minutos, y para los de tres cuartos de kg., de treinta a cuarenta minutos.

Déjense enfriar en su agua de cocimiento y, cuando esté fría, retírense dejándolo reposar en un sitio seco por espacio de veinticuatro horas.

Hecho esto cúbrase bien el puré con una buena capa de manteca previamente derretida y, cuando la man-

teca se haya endurecido, vuélvase a echar un poco más por si hubiera quedado un resquicio por donde pudiera entrar aire. Esto hay que evitarlo, ya que no quedando bien aislada el puré se avinagra y fermenta. Luego que se haya endurecido, colóquese pegando con la manteca un disco de papel cortado a la medida de la abertura del tarro y cúbrase con otro papel mayor, de barba o pergamino, sujetándolo al tarro con unas vueltas de bramante.

Consérvese en un sitio fresco y muy seco, pues la humedad los deteriora.

Puré de jamón (*Potted-Ham*)

Cantidades: 500 grs. de jamón; 125 grs. de mantequilla (o 100 grs. de mantequilla y 25 grs. de tocino de jamón o de gordo de buey *bien cocido*); 2 cucharadas de salsa española muy concentrada; pimienta negra molida, especias en polvo y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Exactamente como la receta anterior, teniendo cuidado de no echarle la sal hasta el final por la que pueda aportar el jamón.

Puré de lengua (*Potted tongue*)

Cantidades: 250 grs. de lengua cocida; 60 grs. de mantequilla, una cucharada bien llena de salsa española muy gorda; 2 grs. de pimienta negra molida; 1 gr. de especias, sal al paladar (por si estuviera salada la lengua).

Procédase en todo como las anteriores.

Puré de ave (*Potted-Chicken*)

Exactamente como el puré de lengua.

Puré de cerdo (*Potted-Lamb*)

Exactamente como el puré de buey.

Purés de legumbres

(Alcachofas, guisantes, espárragos, zanahorias, etc.)
Servirán para guarnición de tomates, huevos, pastelillos, etc.

Cantidades: 150 grs. de una legumbre cocida; 4 yemas de huevo cocidos duros; un decilitro de aceite fino o 50 grs. de mantequilla.

Procedimiento: Cúézase la legumbre escogida con agua hirviendo y sal, escúrrase luego *perfectamente*, macháquese en un mortero agregándole las yemas cocidas y seguidamente el aceite o la mantequilla. Pásese por un tamiz, déjese enfriar completamente y empléese.

CAPÍTULO III

**GELATINA DE CARNE Y PESCADO
Y CONSOMMÉ***(Gelées de viande et de poissons)*

Nota explicativa Hemos creído hacer bien al incluir en este tratado las recetas de «Gelatina de carne» y «Gelatina de pescado», pues tanto la una como la otra se emplean mucho para los entremeses y ensaladillas.

Gelatina de carne (*Gelée de Viande*)

La receta que exponemos es muy completa y detallada, pero podrá ser modificada según convenga aumentando o disminuyendo proporcionalmente sus elementos constitutivos y poniendo, para que resulte más económico, menos carne y más cola de pescado..., procedimiento que no preconizo, pues va en detrimento de la succulencia de la gelatina. Su confección es sencilla, y parecida a la del caldo de puchero a la francesa (*pot-au-feu*).

Receta tipo: Cantidades para 2 litros de gelatina:

1 kg. de carne de buey a propósito para caldo y que sea muy magra; 1 kg. de piltrafas de carne y de huesos de ternera muy gelatinosos; 2 manos de ternera; 200 grs. de corteza de tocino bien fresco y desprovisto de gordo; 200 grs. de cebollas; 150 grs. de zanahorias; 3 puerros; 3 ramas de perejil; una rama de tomillo; un trocito de laurel; 3 litros de agua *fría* y 15 grs. de sal.

Procedimiento: Ráspese y límpiese perfectamente la corteza de tocino, que ha de ser fresco, si no, téngase remojando en agua fresca antes de rasparla.

Precisa que el puchero esté esmeradamente limpio, proporcionado a las cantidades susodichas y con el baño de porcelana *entero*, pues si lo tuviera saltado enturbiaría la gelatina; en dicho puchero colóquese primero la corteza de tocino con la parte gorda debajo, cúbrase con las zanahorias y las cebollas cortadas en rodajas, póngase encima la carne, los puerros, el ramito de hierbas (perejil, tomillo y laurel), los huesos y las patas de ternera ambas partidas en trozos.

Hecho esto póngase el puchero, destapado, al fuego moderado y durante unos diez minutos hágase rezumar los ingredientes puestos en el puchero.

Vigílese para que no se sofrían las cebollas y las zanahorias, pues obscurecerían la gelatina: en cuanto levante vaho estará a punto. Conseguido esto, añádase 3 litros de agua *fría* y échese la sal. Sálese poco, pues siempre hay lugar para añadir más.

Se pondrán, además, cuantas piltrafas de carne se tengan, que ha de ser exclusivamente de vaca o ternera, así como también la mayor cantidad de menudos y caparazones de ave, resultando mejor aún si se añade una gallina o un pollo.

Póngase el puchero a fuego vivo y, cuando rompa el hervor, espúmese perfectamente con una cuchara de metal; a continuación échese medio vaso de agua fría para que al romper de nuevo el hervor suba más espuma a la superficie (tanto más rápida será la clarificación, cuanto más esmeradamente espumado esté); una vez bien espumado, sepárese un poco el puchero para que la cocción siga lenta y continua por espacio de cinco horas.

Pásese el caldo obtenido por un colador fino y clarifíquese. Si no se clarifica en seguida consérvase en un sitio fresco en un recipiente de loza o de barro, pues dejándolo en el puchero se enturbia

Para clarificar la gelatina

Cantidades: 150 grs. de carne de vaca muy magra; 2 claras de huevo; un vaso de vino blanco y un pellizco de pimienta negra en grano.

Tiempo necesario: seis horas, por lo tanto, conviene hacerla a la víspera.

Los 150 grs. de carne indicados para clarificar la gelatina pueden suprimirse; pero suponen tan poco en el coste global que no merece la pena, sobre todo mejorándola tanto.

Procedimiento: Resulta más cómodo y más expeditivo teniendo hecha la víspera la gelatina (o disponiendo de una nevera), pues así se podrá comprobar con certeza si se necesita o no cola de pescado. En verano, si no se dispone de una nevera, será prudente agregarle cola de pescado en la proporción de tres a cinco hojas por cada litro de caldo.

Si se ha de clarificar en seguida, empíese por desengrasarla lo más perfectamente que se pueda, primeramente con una cuchara de metal y aplicando luego sobre el caldo varias hojas de papel blanco para que vayan absorbiendo la grasa restante, y si se espera a que esté fría resulta más fácil, pues basta con raspar la grasa que se haya cuajado en la superficie.

Pónganse en una cacerola nueva 150 grs. de carne magra hecha picadillo, las claras de huevo, el vino blanco, la pimienta en grano y el caldo frío o cuajado, pues si se ha hecho la víspera, o si se ha puesto en la nevera, estará cuajado. Caliéntese despacio, removiéndolo con un batidor y cuando rompa el hervor, retírese un poco y déjese que hierva lentamente por espacio de veinte minutos. Rectifíquese la sal. Suméjase una servilleta de hilo en agua templada, retuézase bien, átesela a las cuatro patas de un banquillo de cocina colocado patas arriba, póngase una vasija debajo y viértase en la servilleta todo el contenido de la cacerola. Déjese filtrar sin moverlo ni tocarlo y si no pasa bastante claro vuélvase a filtrar, echando el caldo sobre los mismos residuos que quedan en la servilleta, pues son los que hacen las veces de filtro. Una vez filtrado puede emplearse en seguida o dejarlo cuajar, según lo indique la receta.

Para conservarla póngase en una vasija de barro o de loza, pues las cacerolas esmaltadas la enturbian.

Si la gelatina resultara descolorida, se le añadirán unas gotas de caramelo líquido o unas gotas de jugo Maggi.

Una vez cuajada se harán adornos con ella

Gelatina de pescado

Cantidades: (Para medio litro de gelatina) 1 kgr. de pescados inferiores; una cabeza de merluza; un vaso de vino blanco; 60 grs. de cebollas; 60 grs. de zanahorias; 2 puerros; 2 claras de huevos; 1 litro de agua, perejil, sal y pimienta negra en grano.

Tiempo necesario, sin hielo, unas tres horas.

Nota: La mayor cantidad de gelatina la proporcionan las cabezas; la carne de los pescados se retirará cuando esté cocida y se aprovechará para budines, suflés y croquetas.

Procedimiento: Póngase en un puchero al fuego todos los ingredientes *menos* el vino y las claras de huevos, hiérvase, espúmese, tápese y déjese cocer a fuego lento durante dos horas.

Compruébese entonces la consistencia de la gelatina enfriando dos cucharadas en hielo; si no quedara cuajada, prolónguese la cocción, y si, a pesar de ello, no se cuajara, adiciónesele una discreta cantidad de cola de pescado, la menor cantidad posible, pues va en detrimento de la succulencia de la gelatina.

Pásese el caldo por un colador fino, déjese enfriar, agréguese el vino blanco, las claras de huevos y unas cáscaras de huevos partidas en trocitos. Vuélvase a ponerla al fuego, batiéndola con las varillas de alambre, cuando suba y corra peligro de derramarse pásese por un trapo mojado con agua templada y si es necesario pásese dos veces, pues ha de quedar perfectamente limpia y transparente. Déjese enfriar y empléese según lo indique la receta.

Consommé

Receta sencilla y económica.

Cantidades: Para obtener un litro y medio de consommé, 1 kgr. de buena carne *magra* de buey; 2 huesos de ternera y mejor aún una pata, un menudo de pollo (cabeza, cuello, molleja y patas); 2 ó 3 zanahorias; una cebolla; un nabo; 2 ó 3 puerros; una rama de perejil, sal y dos y medio litros de agua *fría*.

Nota: Para que los elementos constitutivos del consommé suelten toda su substancia, han de picarse pequeños. Por tanto, la carne no será aprovechable.

Procedimiento: Bien picadas la carne y el pescuezo, partidos en trozos los huesos o la pata y trinchadas en pedacitos las verduras, póngase todo en un puchero, añádase dos y medio litros de agua *fría*, sazónese con un *poquito* de sal, ya que siempre habrá lugar para añadirle más, y póngase al fuego, revolviéndolo con una cuchara hasta que rompa el hervor; rocíese con unas gotas de agua fría, pues parando el hervor sube mejor la espuma a la superficie, espúmese esmeradamente y déjese cocer durante tres horas para obtener un litro y medio de consommé. Desgrásese con una cuchara, pásese luego por un trapo mojado colocado bien extendido en un colador. Déjese enfriar; si quedó algo de grasa, que estará cuajada, retírese con cuidado.

Si resulta descolorido o algo flojo, mejórese con unas gotas de jugo Maggi.

Se sirve frío o caliente en tazas y generalmente se le echa un poco de jerez.

CAPITULO IV

SALSAS

Hemos incluido en este tratado las salsas más utilizadas en los entremeses y ensaladas, cuales son: las vinagretas, la bechamel y toda la serie de las mayonesas o mahonesas.

Salsa mayonesa o mahonesa

Siendo una salsa de fácil confección ofrece el inconveniente de cortarse a menudo. Voy a ver si lo evitamos y, si sucede, cómo remediarlo.

Cantidades: Para seis o siete personas; 3 yemas de huevos muy frescos; 3 decilitros de aceite; una cucharada de buen vinagre (o jugo de limón), sal y pimienta.

Advertencia: Muchos están en la creencia de que la mahonesa se ha de hacer en sitio fresco, cuando es todo lo contrario. En invierno habrá que poner el aceite a buen temple, y para esto se le tendrá en la cocina y bastante cerca del fuego (digo cerca y no encima).

Una vez hecha la mahonesa *no se meterá en la nevera* creyendo hacerlo mejor, pues podría cortarse, y

tampoco conviene el hacerla demasiado gorda ni tampoco muy de prisa, pues trabándose de repente corre el mismo riesgo.

Procedimiento: Se cascan los huevos y, con mucho cuidado, se separan las yemas de las claras, se quita la galladura de las yemas y se van echando éstas en una ensaladera pequeña (conviene que ésta sea mayor que la cantidad de mahonesa que se haga, pues se bate mejor, y después de revolverlas un rato con el batidor se le añade unas gotas de vinagre o zumo de limón, vuélvase a trabajarlo por unos minutos y sin parar de removerlo con el batidor váyase añadiendo el aceite, primeramente gota a gota y, cuando las yemas estén bien cuajadas, se podrá echar más de prisa y en mayor cantidad hasta espesarla; durante esta operación conviene echar varias veces algunas gotas de vinagre o de zumo de limón, y cuando resulte ya bastante acidulada, añádanse gotas de agua. El aceite engorda la salsa y el vinagre y limón la adelgazan, por tanto, el añadir en esa forma el vinagre o limón tiene por objeto aumentar de volumen la salsa e impedir que se corte durante el batido. Algunos no le ponen el vinagre o el limón hasta terminar y por eso se corta con facilidad.

Se sazona con sal y pimienta y se termina añadiéndole dos cucharaditas de agua hirviendo para que no se corte si ha de espesar.

Cuando se quiera adelgazarla mucho basta con añadirle unas gotas de leche.

Manera de ligar la salsa cuando está cortada: Si se advierte al principio que las yemas corren peligro de cortarse, se batirán mucho hasta ligarlas bien, y si irremediamente está cortada la salsa, se pondrá

en un plato hondo una cucharadilla de agua hirviendo y, poco a poco, se irá echando la salsa cortada revolviendo de prisa hasta ligarla, luego se continuará agregando aceite como lo hemos explicado antes hasta dejarla terminada.

Salsa mahonesa remulada

Confeccionada la mahonesa se le agrega una cucharada de alcaparras, otra de pepinillos, todo bien picado; 15 grs. de echalotes igualmente picados y 2 anchoas de conserva machacadas al mortero; agréguese por último una cucharada de mostaza desleída en un poco de vinagre.

Salsa mahonesa tártara

Confeccionada la mahonesa agréguese una cucharada de alcaparras picadas finas; otra de pepinillos igualmente bien picados; perejil, perifollo y estragón bien picado, 2 cucharadillas de mostaza y pimienta de Cayena.

Salsa mahonesa a la francesa

Confecciónese tres decilitros de salsa mahonesa, adiciónesele 2 cucharadas de puré de tomate muy gordo; 2 cucharadas de mostaza al estragón y 2 cucharadas de trufas picadas menudo.

Salsa mahonesa a la andaluza

Confecciónese una salsa de tomate bien gordo y déjese enfriar. Córtese pimientos encarnados de lata en pedacitos cuadrados (los pedacitos han de ser diminutos). Confecciónese una salsa mahonesa, incorpórese el tomate y los pimientos, echándolos a cucharadas y revolviendo a la vez con el batidor para ligarlo bien.

Salsa mahonesa a la indiana

Cantidades: 4 decilitros de mahonesa; dos cucharadas de cebollas picadas; una cucharadilla de currie; una cucharada de «tomato ketchup».

Procedimiento: Confecciónese una mahonesa gorda bien sazonada, añádanse a esta mahonesa las dos cucharadas de cebolla (muy picaditas y bien rehogadas en aceite pero sin colorearse), agréguese también el currie y el «tomato ketchup».

Salsa vinagreta

En principio la vinagreta se compone de aceite, vinagre, sal y pimienta, todo bien batido. La proporción corriente es de tres cucharadas de aceite por una de vinagre, pero esto depende también de la mayor o menor fuerza del vinagre, así como del gusto de cada uno, y otro tanto digo tocante a la cantidad de sal y pimienta.

Generalmente se le añaden algunos condimentos: huevo duro, perejil y cebolla, todo bien picadito; el huevo no se debe echar hasta el momento de servir la salsa para que no se deshaga.

FÓRMULA 1.^a

Cantidades: Un huevo cocido duro; una cucharada de alcaparras; un pepinillo mediano; una cucharada de perejil picado; otra de cebolla picadita; una cucharadita de mostaza; 6 cucharadas de aceite; 2 cucharadas de vinagre; sal y pimienta.

Procedimiento: Cocer duro el huevo, picarlo muy menudo, reservarlo; picar también muy menudo las alcaparras, el pepinillo, el perejil y la cebolla; mezclarlo todo bien con el aceite y el vinagre, sazonarlo con sal, pimienta y mostaza.

FÓRMULA 2.^a

Cantidades: 6 cucharadas de aceite; una cucharada de vinagre; una cucharadita de alcaparras; media de perejil finamente picado; media de cebollino (ciboulette); media de perifollo y media de estragón, igualmente picados, y un casquito de cebolla muy picado también, sal y pimienta.

Procedimiento: Mézclense todos los ingredientes, sazónese con sal y pimienta.

Salsa vinagreta a la Florimond

Cantidades: 2 decilitros de aceite; una cucharada de vinagre; 30 grs. de chalote o cebolla picada; 2 ó 3

anchoas de conserva; 3 yemas de huevos duros; una cucharada de alcaparras picadas; perejil, cebollino (ciboulette), estragón y perifollo picados (un pellizco de cada uno); sal y pimienta.

Procedimiento: Lávense y séquense perfectamente las anchoas, levántense los filetes quitando con cuidado las espinas (si se adquieren filetes de anchoas se abreviará el trabajo y aun más si se emplea «anchoy sauce»). Pónganse en el mortero los chalotes, anchoas, alcaparras, perejil, estragón, perifollo y cebollino y macháquese todo bien hasta ponerlo en pasta fina; agréguese las yemas cocidas, mézclese bien, pásese por un tamiz apretando hasta pasarlo todo.

Echese lo pasado en un barreñito, salpiméntese, deslíese con aceite, trabajándolo como una mayonesa, es decir, echando el aceite a gotas y añadiendo vinagre según vaya espesando; añádase también pimienta de Cayena. Empléese.

Nota: El preparado de hierbas y anchoas podrá estar hecho con anticipación, pero el aceite, para que la salsa no se corte, habrá de añadirse cuando se vaya a servir.

Salsa bechamel

Cantidades: 50 grs. de mantequilla; 30 grs. de harina; tres cuartos de litro de leche; sal y nuez moscada (puede suprimirse).

Algunas recetas requieren además que se ponga cebolla y perejil; cuando así sea, póngase a cocer la cebolla (entera) y el perejil en rama con la leche du-

rante veinte o veinticinco minutos, y antes de utilizar la leche retírese la cebolla y el perejil.

Procedimiento: Póngase la leche a calentar, pues ha de estar en ebullición cuando se vaya a utilizar.

En un perol al fuego, póngase la mantequilla, en cuanto se haya derretido añádase la harina, cuézase durante unos minutos removiéndolo sin parar con una cuchara *para que no tome color*. Sepárese entonces el perol del fuego y, de golpe, viértase toda la leche, revolviendo a la vez con un batidor hasta ponerla fina (para que no se apelote se la revolverá de prisa y con brío). Fina ya la bechamel, vuélvase a ponerla al fuego, y dándole vueltas sin parar hágase hervir suavemente durante unos minutos, quedando de esta manera hecha la salsa.

Como no todas las harinas embeben lo mismo, y según el empleo que se quiera dar a la bechamel, ha de tener ésta más o menos consistencia, se añadirá algo más de leche, si se la quiere delgada, o se la hará hervir más si es necesario espesarla.

CAPÍTULO V

MANERA DE COCER LAS HORTALIZAS

(Para entremeses, ensaladas y macedonias)

Alcachofas.

Se les quitan las primeras hojas, se tornean por la parte del tallo, se cortan las puntas dejándolas a 3 centímetros de alto, y se quita con un cuchillo fino la pelusa de dentro. Hecho esto se frotran a medida con medio limón para que no se pongan negras y se van echando en una vasija de agua adicionada de jugo de limón donde se dejan hasta el momento de cocerlas. Se cuecen en agua hirviendo adicionada de una o más cucharadas de harina previamente desleída en agua fría; se echa la sal necesaria y se cuecen a fuego vivo; estarán cocidas cuando puedan atravesarse fácilmente con un alfiler. Se escurren, se pasan por agua para quitarles la harina y queden prontas para utilizarlas.

Apio

Se elegirá que sea muy blanco y para mondarlo se separan los tallos, uno por uno, desechando cuantos tengan asomo de verde. Móndense los tallos quitán-

doles las hebras con un cuchillo, lávense con agua y córtense según lo indique la receta.

Para cocido se podrá aprovechar un poco más, pero siendo para comerlo crudo no se utiliza más que el corazón.

Se cuece con abundante agua hirviendo y sal, aproximadamente durante seis minutos, aunque podrá necesitar unos minutos más, y una vez cocido échese en una escurridera, zambúllase ésta en agua fresca; escúrrase y utilícese.

Coliflor

La coliflor para que resulte buena se escogerá muy blanca, de grano muy apretado, duro al tacto y de troncho corto. Se cuece entera o separada en cogollos en abundante agua hirviendo y sal, y destapada para que se conserve blanca. La parte florida se cuece en seguida; los tronchos, en cambio, necesitan más tiempo. Para que todo se cueza a la vez, es necesario mondar los tallos arrancándoles con un cuchillo fino la corteza que los envuelve, empezando desde abajo. En cuanto esté cocido se retira la cacerola del fuego y se le añade agua fría para que no cueza más. Se retira con cuidado para no romperla, depositándola en una escurridera grande y luego para que apure se coloca encima de una servilleta.

Coles de Bruselas

Estas han de tener un color verde muy vivo, han de carecer de hojitas amarillas y se ha de notar re-

sistencia al apretarlas con los dedos; si están descoloridas y lacias es señal que son viejas. Se preparan cortándoles el tallo al ras de las hojas, después se arrancan las hojitas amarillas, las lacias y las comidas por los limacos; se lavan bien y se ponen a cocer en agua hirviendo y sal. El agua ha de estar en ebullición constante y para que no pare el hervor no se echarán las coles todas de una vez, sino en varias veces, a puñados, tapando cada vez la cacerola; una vez echadas todas, se destapan para que se conserven verdes. Ténganse en ebullición por espacio de quince a veinticinco minutos, según se las quiera de tiernas. Échense entonces en una escurridera, refrésquense con agua de la fuente, escúrranse y utilícese.

Espárragos

Los espárragos han de ser muy frescos, a poder ser recién extraídos; no han de cocer demasiado ni tampoco con anticipación, pues si se retiran de su líquido de cocimiento se secan y si se dejan en él se desaboran. Se procurará que todos sean de un tamaño, pues siendo desiguales se cuecen unos antes que otros. Los espárragos deben pelarse enteros de *punta a punta*. Muchos se contentan con rasparlos superficialmente, pero no basta. Una vez raspados se lavan con agua fresca, luego se escurren y se atan por manojitos, colocando las cabezas al mismo sentido y se cortan por la otra punta para dejarlos a un mismo largo. Se cuecen en abundante agua hirviendo y sal, se zambullen cuando el agua hierve a borbotones, se tapa la cacerola y se pone a fuego muy vivo para que rompa en seguida el hervor; establecido éste se

separa la cacerola a un costado para que sigan hirviendo con calma, hasta que estén cocidos, aproximadamente al cabo de unos catorce o quince minutos de ebullición, pero siendo muy gruesos podrán necesitar unos minutos más. Se conoce que están en buen punto cuando se atraviesan fácilmente con un alfiler. Una vez cocidos, desátense, escúrranse y utilídense.

Guisantes

Elíjense muy verdes y recién recolectados, desgránense y pónganse a cocer en abundante agua hirviendo y sal; ya tiernos, escúrranse perfectamente y utilídense.

Judías verdes

Supondremos que las judías verdes son de clase fina y, por tanto, no tienen hebras, bastando con romperles las dos puntas, pero si las tuvieran habría que recortarlas por toda la vuelta con un cuchillo fino, pues tirando de ellas no se quitan bien. Se echarán a medida en un barreño con agua fría y se dejarán en remojo hasta cuando se vaya a cocerlas. Para esto se pondrán a cocer con abundante agua y sal, esperando para echarlas a que el agua hierva a borbotones, cociéndolas a fuego vivo hasta que estén tiernas. Es conveniente cocerlas de prisa y destapadas para conservarlas verdes. Una vez cocidas se echan en un colador y, acto seguido, se sumergen en agua fría (todo esto con el fin de conservarlas bien verdes). Se escurren perfectamente y se utilizan.

Patatas

Las patatas para cortarlas luego en rajadas suelen cocerse con su piel, pero cuando se las quiere para ciertas ensaladas y macedonias es preferible cocerlas ya peladas y cortadas en cuadraditos. Unas y otras se ponen a cocer con agua fría y sal, no han de cocer más que lo justo, por tanto, hay que vigilarlas por si corren peligro de desbaratarse para parar de repente el hervor añadiendo agua fría en la cacerola. Seguidamente se escurren y siendo con piel se aguarda a que se enfríen para mondarlas, y si son cortadas a cuadraditos se colocan encima de una servilleta para que apuren toda el agua.

Nabos

Los nabos se conservan tiernos desde el mes de mayo hasta febrero; luego endurecen y adquieren sabor fuerte, por tanto, cuando así sea suprímense, aun cuando la receta indique que se pongan o, al menos, restrínjase la cantidad para que no sobresalga su sabor. Téngase en cuenta al elegirlos que no estén huecos ni tengan gusanos, lo cual se conoce en que tienen agujeros y han de ser blancos, pues los colorados no sirven para entremés. Se cortan siempre en trozos a lo largo, pues aun siendo muy pequeños se cortan por la mitad en sentido longitudinal; se raspan con un cuchillo, se lavan con agua de la fuente, se cuecen con agua hirviendo y sal hasta que estén tiernos, lo que se conocerá cuando se puedan atravesar fácilmente con una aguja; entonces se escurren perfectamente y se utilizan.

Zanahorias

Las zanahorias están tiernas desde marzo hasta agosto; después endurecen mucho y hasta se les forma en el centro un troncho muy duro, que conviene quitarles; siendo nuevas se cuecen enteras y las viejas en trozos. Se cuecen con agua hirviendo y sal, hasta que estén bien tiernas, luego se escurren perfectamente y se utilizan.

Observación sobre las hortalizas

Las hortalizas que se utilicen en ensaladillas, macedonias y entremeses se han de escurrir *perfectamente*, pues si conservan agua adelgazarán luego la mayonesa o alterarán la sazón de las vinagretas. Conviene por tanto cocerlas con anticipación (hasta la víspera).

CAPÍTULO VI

TOASTES, CANAPÉS, EMPAREDADOS, BOCADILLOS, ETC.

Pan tostado o emparrillado

Para que los toastes resulten buenos precisa que sean preparados con un pan especial de forma cuadrilátera, llamado pan inglés, y mejor aún con pan brioché.

Estos toastes se cortan a rajadas de un centímetro de grueso y se tuestan a fuego vivo en unas parrillas especiales (redondas y de alambres gruesos), siendo preferible, desde luego, la parrilla eléctrica de forma vertical. Para cortar las rebanadas bien regulares adquierase un cuchillo especial.

Mientras se tuesta el pan no se le perderá de vista, pues se quema fácilmente, y una vez se hayan dorado por ambos lados se retirarán colocándolos espaciados en una o más bandejas, pues si se amontonan se ablandan con el vaho que despiden.

Para untarlos con mantequilla se hará lo siguiente: se raspará la mantequilla con un cuchillo y lo raspado se depositará en un plato, pues estando muy dura no se extiende bien y tampoco conviene el ablandarla arrimándola al fuego, pues desmerece.

Se embadurnan los toastes bien calientes, pudiendo ya colocarlos unos encima de otros, pues la mantequilla impide que se ablanden.

Los toastes o tostadas han de servirse *muy calientes*.

Canapés (costrones)

El canapé (vocablo francés adoptado por el uso al español) es sencillamente una rebanada de miga de pan que se guarnece luego a capricho. Según lo indique la receta se corta en forma de cuadros, discos u óvalos y también según lo indique la receta se fríen o se emparrillan. Para freírlos se usa sea mantequilla clarificada, sea manteca de cerdo o aceite fino, y según lo indique la receta se sirven fríos o calientes.

Observación sobre los canapés: Los canapés (costrones) se fríen o se emparrillan, indistintamente. Resultan más selectos friéndolos con mantequilla clarificada, pero como también resulta mucho más caro, muchos optan por freírlos con aceite fino. Si se hace uso de mantequilla hay que clarificarla antes para que no se ponga negra y, si se da la preferencia al aceite, se escogerá aceite refinado y, para quitarle todo el sabor, antes de freír los canapés, se echará en el aceite una corteza de limón o bien un mendrugo de pan mojado, refriéndolos hasta torrarlos.

En algunas de las recetas, al especificar la cantidad de mantequilla, va incluida la necesaria para freír los canapés, por tanto, si se la substituye por aceite, se tendrá esto en cuenta para no coger más que la necesaria para untar los canapés, pues ya se frían

o se emparrillen siempre se han de embadurnar luego con mantequilla.

Manera de trinchar los canapés: Para cortarlos bien rectos y sin desperdicio empléese el cuchillo especial de hoja alabeada.

Canapés variados

Previamente descortezado el pan, se procede a subdividirlo en discos, cuadros u óvalos, de unos 3 ó 4 centímetros de diámetro, escogiendo una forma distinta para cada guarnición. Ya cortados los canapés, se colocan en una bandeja y se introducen en el horno, con calor suave; se hornean durante unos minutos y se dejan enfriar perfectamente. Gustando más en vez de hornearlos se fríen con mantequilla clarificada o con manteca de cerdo o con aceite fino.

Estos canapés se untan con mantequilla y se adornan luego a capricho: con un puré de bonito, sardinas, ave, jamón o bien con filetes de anchoas, sardinas o arenque ahumados, o con queso, etc., combinando las guarniciones que van incluidas en el texto.

A continuación exponemos unas cuantas recetas de canapés y, sobre esta base, se podrán combinar las otras guarniciones y aderezos.

Canapés jaspeados

Cantidades: Para veinte canapés: 500 grs. de pan inglés; 200 grs. de pechuga de pollo; 180 grs. de lengua a la escarlata; 175 grs. de mantequilla; una cucharada de Savora, sal y pimienta blanca molida.

Procedimiento: Previamente descortezado el pan córtese en óvalos de 7 centímetros de largo por 5 de ancho. Fríanse con mantequilla clarificada o con aceite fino.

Con la lengua a la escarlata hágase un picadillo y otro con la pechuga (las pechugas estarán asadas o cocidas en el caldo); ablándese la mantequilla revolviéndola con una cuchara — *sin arrimarla al fuego* — adiciónesele la Savora, sazónese con sal y pimienta, y con esta mezcla úntense los discos por un solo lado; en el centro póngase un poco del picadillo de pollo, y alrededor, formando cenefa, el picadillo de lengua, o al revés, la lengua en el centro y el pollo al borde; téngase en un sitio fresco hasta el momento de servirlos.

* * *

Unas cuantas guarniciones para canapés aspeados:

- A) Añadiendo al picadillo de pollo un picadillo de trufas cocidas al jerez.
- B) Picadillo de pollo y cenefa de huevos.
- C) Picadillo de perdiz y trufas.
- D) Picadillo de atún mariné y cenefa de pimientos morrones o de pepinillos.
- E) Picadillo de queso de Chester y tomates.
- F) Picadillo de queso y trufas, etc., etc.

Canapés Rochelais

Canapés untados con mantequilla de mostaza y aderezados con ostras.

Cantidades: Para veinte canapés: 20 canapés redondos de unos 5 a 6 centímetros de diámetro; 150 grs.

de mantequilla; una cucharada de Savora; 20 ostras y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Abranse las ostras, descuájense sobre una taza para conservar el agua; a continuación, póngase en una cacerolita, adicióneseles el agua que hayan soltado pasándola por una estameña, caliéntense bien cuidando de que no hiervan, escúrranse, déjense enfriar.

Fríanse los canapés con mantequilla clarificada. Con el resto de mantequilla y la Savora confecciónese una mantequilla de mostaza (véase «Mantequilla de mostaza», pág. 18) y bien sazonada con sal y pimienta de Cayena; con dicha mantequilla, úntense bien los canapés, póngase una ostra en cada uno; consérvense en un sitio fresco.

Canapés a la ostendesa

Exactamente como los «Canapés Rochelais», adornándolos alrededor con huevos picados y napando las ostras con una cucharada remulada (véase «Salsa mahonesa remulada», pág. 30).

Canapés a la Joinville

Estos canapés se cortan en forma de un disco, se fríen con mantequilla clarificada o con aceite fino y se dejan enfriar. Se untan entonces con mantequilla de camarones (quisquillas) (véase «Mantequilla de camarones», pág. 10); a continuación se cubren con un picadillo de huevo duro y se adornan con seis colitas de

quisquillas colocadas en forma de estrella; en el centro se pone una bolita de mantequilla y se sirven muy fríos.

Canapés de la Costa Azul

Procedimiento: Previamente descortezado el pan, córtese en rebanadas, fríanse éstas con mantequilla clarificada o con aceite fino; déjense enfriar; úntense con mantequilla de anchoas (véase «Mantequilla de anchoas», pág. 11) en el centro de cada una, colóquese una pequeña pirámide de tomates — previamente desprovistos de piel y semillas, bien picadita la pulpa y sazonados con sal, pimienta, aceite y vinagre — y adórnese con una aceituna deshuesada.

Los tomates se tendrán sazonando durante una hora y se escurrirán cuando se vayan a colocar en los canapés.

Canapés de anchoas

Cantidades para veinte canapés.

Veinte rebanadas rectangulares de pan de 1 centímetro de grueso, 7 centímetros de largo y 4 de ancho; 100 grs. de mantequilla de anchoas; 20 filetitos de anchoas de lata; 2 huevos cocidos duros y perejil picado.

Procedimiento: Fríanse los canapés con aceite fino (o con mantequilla clarificada), prepárese una mantequilla de anchoas (véase «Mantequilla de anchoas», pág. 11), córtense las anchoas horizontalmente por la

mitad, hasta obtener 40 filetitos, píquense finamente dos huevos cocidos duros y píquese el perejil.

Nota. Adviértase que las 20 anchoas que indicamos son independientes de las necesarias para preparar la mantequilla de anchoas.

Aderezo de los canapés: Untense con mantequilla de anchoas, espolvoréense con huevo y perejil picados y colóquese en cada uno dos filetitos de anchoas formando una cruz.

Otra variación: Póngase en los canapés huevo picado y un picadillo de pimientos rojos de lata, colóquese al través, separándolos, un filete de anchoa y espolvoréense con perejil picado.

Canapés Niniche

Rebanadas de pan untadas con mantequilla y aderezadas con pescado cocido y anchoas de lata.

Cantidades para doce canapés: 12 rebanadas de pan inglés; 120 grs. de pescado cocido (merluza, pescadilla, lubina o lenguado, o cualquier otro pescado), 100 grs. de mantequilla verde; 8 filetes de anchoas de lata.

Procedimiento: Prepárese una mantequilla verde (véase «Mantequilla verde», pág. 13), córtense 12 rebanadas cuadradas de pan, de unos 8 centímetros de costado y de medio centímetro de grueso. Estas rebanadas fríanse con mantequilla clarificada y déjense enfriar. Untense entonces con mantequilla verde, cúbranse con un picadillo de pescado cocido y adórnense alrededor con filetes de anchoas. Sírvanse muy fríos.

Canapés de salmón ahumado

Cantidades: 500 grs. de pan; 150 grs. de salmón ahumado; 100 grs. de mantequilla y una cucharadita de Savora.

Procedimiento: Desprovisto el pan de la corteza, córtese en rebanadas de medio centímetro de grueso, 7 centímetros de largo y 5 de ancho, úntense con mantequilla previamente batida con Savora y póngase encima una lonja delgada de salmón. Colóquense en un plato de cristal adornándolo con una cenefa de perejil rizado.

Canapés con un puré de lengua

Cantidades: Para doce canapés: 12 rebanadas de pan inglés; 150 grs. de puré de lengua (potted ox tongue); 60 grs. de lengua a la escarlata, mantequilla (para freírlos y untarlos luego).

Procedimiento: Prepárese un puré de lengua a la inglesa (potted ox tongue) (véase «Purés de carne a la inglesa», pág. 17), córtense 12 rectángulos de pan dejándolos a 7 centímetros de largo por 3 ó 4 de ancho; fríanse con mantequilla clarificada o con aceite fino y déjense enfriar y una vez fríos úntense con mantequilla; a continuación póngase el puré en una manga con boquilla ancha y hágase un cordón alrededor, colocando en el centro un poco de lengua a la escarlata bien picadita.

Nota: Se podrá variar la guarnición poniendo en el centro un picadillo de anchoas o colocando encima

de la lengua una aceituna rellena, o substituir el picadillo de lengua con trocitos de pollo o con pedacitos de queso o pepinillos, etc., etc.

En vez del puré de lengua se pondrá cualquier otro puré y se variará la guarnición colocando encima de la mantequilla una buena capa de puré esparciendo por encima cualquier picadillo (de carne, ave, jamón, huevo, etc.).

Otras maneras de canapés

A) Untados con mantequilla de caviar y esparciendo encima un picadillo de cebollino.

B) Untados con mantequilla de trufas y colocando encima un picadillo de pollo o perdiz o bien una lonjita de pollo, perdiz o jamón y encima un poco de perejil o de perifollo picados.

C) Untados con mantequilla de cangrejos y adornados con trocitos de langosta o de langostinos y un picadillo de gelatina.

D) Untados con mantequilla de mostaza y adornados con pollo o jamón y gelatina picada.

Canapés al caviar

Los canapés de caviar se diferencian en que el pan no se fríe ni se tuesta. Se corta en rebanadas delgadas previamente descortezadas; a continuación se unta con mantequilla ligeramente salada, cubriéndola con una buena capa de caviar adicionado de unas gotas de limón, y colocando encima del caviar media rajita de limón mondada.

Nota. Resultará más «criso» si se emplea pan moreno y se adiciona al caviar un poco de cebollita picada.

Se han de servir *muy fríos*, a poder ser ténganse en la nevera hasta el momento de servirlos.

Canapés de pan de centeno (Cocina alemana)

Procedimiento: Previamente descortezado un pan de centeno, córtese en rajas de 1 centímetro de grueso, 8 centímetros de largo y 4 de ancho; póngase en una taza mantequilla, adiciónese igual volumen de queso rallado (Parma o gruyère) y mézclese bien.

Fríanse los canapés con mantequilla clarificada, escúrrense, cúbranse con una buena capa del preparado de queso y mantequilla. Introdúzcanse durante seis minutos al horno fuerte y sírvanse muy calientes.

Canapés de pan de centeno guarnecidos con un revuelto de huevos y queso de Parma

Cantidades: Para doce canapés: 12 rebanadas de pan de centeno; 5 huevos; 25 grs. de mantequilla; 60 grs de queso de Parma rallado; un pellizco de sal y un polvito de pimienta blanca molida.

Procedimiento: Previamente descortezado el pan, córtese a rajas de un centímetro de grueso, divídanse éstas en rectángulos de 7 centímetros de largo por 3 de ancho, emparríllense ligeramente por ambos lados y úntense con mantequilla por un solo lado.

Con los huevos confecciónese un revuelto bien sazonado con sal y pimienta

Aderezo de los canapés: En cada canapé póngase una cucharada de revuelto de huevos, colocándolo en pirámide, espolvoréense con queso rallado, métanse al horno arrebatado por breves instantes y sírvanse en seguida.

Canapés de pasta

Cantidades: Para la pasta: 150 grs. de harina; 35 a 40 grs. de manteca de vaca o cerdo; un huevo; 2 cucharadas de agua o leche; un pellizco de sal fina

Nota. Queriendo prepararlos en mayor número, se doblarán o se triplicarán las cantidades.

Procedimiento: Con los ingredientes indicados confecciónese una pasta fina, conociendo que está en punto cuando no se pega a las manos; por tanto, podrá exigir más harina o más líquido que la cantidad especificada, pero no será mucha la diferencia; procúrese sobarla poco y, una vez apilotada, envuélvasela en una servilleta ligeramente humedecida y déjesela reposar, cuando menos, durante una hora en un sitio fresco.

Una vez reposada la pasta colóquesela encima de un mármol previamente espolvoreado con harina; espolvoréese igualmente la bola de pasta y estíresela con el rollo hasta dejarla del grueso del canto de un duro. Subdivídase en trozos cuadrados o en discos, colóquense en una placa de horno, ligeramente untada con mantequilla, píntense por encima con huevo batido y, a continuación, pínchense con una aguja en varios sitios, con objeto de que no suban al cocer.

Cuézanse al horno procurando que se doren bien. El horno debe estar caliente, sin arrebató.

Una vez fríos se untan con mantequilla y se guarnecen como los de pan.

Emparedados (*Sandwiches*)

Los emparedados se componen de dos láminas de pan, embadurnadas con mantequilla, entre las cuales se pone una loncha delgada de jamón, de rosbif, o de galantina e igualmente podrá ser de salmón ahumado, salchichón, etc.

Se guarnecen también con foie gras, caviar o con un puré de carne o pescado... (véase «Purés variados para guarnición de canapés, sandwiches, etc.», pág. 15).

Igualmente resultan sabrosos rellenándolos con queso, ya sea en lámina, o rallado.

La mantequilla se sazona o no con mostaza, pues eso va en gustos. La Savora le comunica un sabor exquisito. También se suelen embadurnar con mantequillas compuestas: mantequilla de anchoas, de cangrejos, a la ravigote, etc. (véase «Mantequillas compuestas», pág. 9).

En ocasiones se substituye la mantequilla con mahonesa, poniéndoles como guarnición sea una raja de langosta, un picadillo de quisquillas (camarones), o de gambas o bien con pechuga de pollo envuelto en una hoja de lechuga.

Resultarán apetitosos, previamente untados con mantequilla, poniéndoles un picadillo de atún mariné y tomate, o filetes de arenque o anchoas.

Los emparedados se preparan con un pan de miga

muy apretada y de forma cuadrilátera; los de pan de centeno resultan igualmente muy buenos y éstos generalmente se forran con gruyère, salchichón alemán o ahumado.

Confección de los sandwiches: Previamente desprovistos de corteza, se corta el pan en rebanadas delgadas al través y, para que resulten bien rectas y sin desperdicio, empléese el cuchillo de hoja alabeada especial para pan. Las rebanadas se dejan cuadradas o se dividen en triángulos y luego se guarnecen a capricho.

Para extender bien la mantequilla conviene ablandarla en el supuesto que esté dura, y esto se hará raspándola con un cuchillo, dejando lo raspado en un plato, o sea poniéndola en una taza y revolviéndola con una cuchara hasta ponerla en pomada.

Para conservarlos buenos y jugosos no se harán con demasiada anticipación y, una vez hechos, se cubrirán con una servilleta ligeramente humedecida.

Se calcularán a razón de 3 ó 4 emparedados por individuo y se harán variados.

Sandwiches a la macedonia

Prepárese una macedonia (véase «Macedonias», pág. 201) y una vez trinchadas las rebanadas de pan se extiende una capa de macedonia en una de ellas y se cubre con otra:

Estos sandwiches se hacen más largos que anchos y mayores que los otros y no se untan con mantequilla.

Para que no se escape el relleno se envuelve cada emparedado en papel cristal y se sirven así empaquetados.

Mediasnoches (*Pains fourrés*)

Estos panecillos se encargan en las pastelerías y su pasta es análoga a la de los brioches, pero menos cargada de mantequilla y sin azúcar.

Son a propósito para un té, un *lunch*, una cena y para comidas en el campo.

Procedimiento: Para ponerles una guarnición han de estar fríos; se parten entonces por el medio y se untan las dos mitades con mantequilla por la parte de dentro —la mantequilla se pondrá natural o condimentada, según lo requiera el relleno—, y entre las dos mitades se coloca una loncha de jamón, o bien un filete de rosbif o unas rodajas de salchichón, etc.

Resultan más selectas rellenos de foie gras y, muy sabrosos, con salmón, crema de anchoas, purés variados, etc.

Cuando no se dispone de «mediasnoches» reemplácese con panecillos de Viena, pero éstos no resultan presentables en un té, un *lunch*, etc.

Mediasnoches al caviar (*Petits pains fourrés au caviar*).

Cantidades: 6 mediasnoches con pasta de brioche sin azúcar; 150 grs. de caviar; 125 grs. de mantequilla; una cucharadita de cebollino picado; una cucharadilla de Savora.

Procedimiento: Una vez frías, pártanse las mediasnoches horizontalmente por la mitad, úntese la parte cortada con mantequilla previamente adicionada de

sal y Savora, encima extiéndase el caviar adicionado de cebollino «ciboulette» y hágase alrededor un cordón de mantequilla, sirviéndose para hacerlo de una manga con boquilla rizada. Métanse estas mediasnoches en la nevera hasta cuando se vayan a servir para que estén bien frías.

Sírvanse las doce mediasnoches, pues de cada una se hacen dos en una fuente con servilleta adornada con ramitos de perejil.

Banderillas

Llámanse así un conjunto de fiambres, embutidos, queso, pescado, etc., ensartado en un palillo, teniendo siempre como base una raja de panecillo de Viena.

Confección de las banderillas: Se corta en un panecillo de Viena una rodaja de un centímetro de grueso, se ensarta en un palillo y luego se le pone una guarnición a capricho.

A) Después del pan se introduce una rajita de salchichón, una lámina de jamón cocido, una punta de espárrago de conserva y un filete de anchoa de lata doblado.

B) El pan, una rajita de jamón, otra de chorizo de Pamplona, una lámina de gruyère y un filete de anchoa.

C) El pan, una rajita de lengua a la escarlata, una lámina de gruyère, una punta de espárrago y una aceituna rellena.

D) Una raja de lomo embuchado, otra de huevo cocido, un pedazo de pimiento morrón de lata y una anchoa de lata.

E) Una lámina de rosbif, otra de jamón, otra de gruyère, otra de salmón ahumado y una rodaja de pepinillo.

Y así sucesivamente se podrán combinar una serie de sabrosas banderillas.

Pan relleno a la dinamarquesa (*Pain fourré à la danoise*)

A propósito para un «pick nick».

Compónese de un pan desprovisto de la miga y relleno con un conjunto de jamón, lengua, pollo, etc.

Cantidades: Un pan de Viena de forma cilíndrica y de medio kilo de peso; 125 grs. de mantequilla; 125 grs. de jamón cocido; 125 grs. de lengua a la escarlata; 125 grs. de pollo asado y frío; 7 u 8 anchoas de lata; 4 huevos cocidos duros; 3 ó 4 pepinillos.

Nota. El pollo podrá substituirse por ternera o lomo de cerdo asados.

Procedimiento: El jamón, la lengua y el pollo córtense en cuadraditos de medio centímetro de costado aproximadamente y, creyendo hacerlo mejor, no se le ocurra picarlos, pues los ingredientes han de distinguirse unos de otros luego.

Sáquense los filetes de anchoas de su envase y, después de secarlos con una servilleta para quitarles el aceite, píquense finamente y trínchense también muy finos los huevos duros, y los pepinillos córtense en rodajas.

Hecho esto, póngase la mantequilla en una vasija calentada, remuévase con una cuchara y, cuando esté en pomada, adiciónense las anchoas picadas, los cuadraditos de jamón, lengua y pollo, los huevos picados y las rodajas de pepinillos.

Téngase preparado el pan —aun cuando se indica la forma cilíndrica, necesariamente este cilindro tendrá la parte de abajo plana, como todos los panes—; córtese una de sus extremidades y por esa abertura váyase extrayendo la miga hasta dejar las paredes a un centímetro de grueso; esta operación habrá que hacerla con cierta precaución para no perforar la corteza.

Una vez vaciado el pan procédase a rellenoarlo apisonando bien con una cuchara y, una vez lleno, tápese con la corteza que se le ha quitado sujetándola bien con hilobala. Seguidamente se envuelve el pan en una servilleta ligeramente humedecida con agua y se deja reposar, en un sitio fresco, por espacio de unas catorce horas, cuando menos.

Para servirlo se trincha a rajadas delgadas.

CAPÍTULO VII

ENTREMESES SELECTOS A LA GELATINA

Perlas negras

Bolitas de foie gras envueltas en un picadillo de trufas.

Cantidades: 250 grs. de foie gras; 75 grs. de mantequilla; 3 hermosas trufas *negras*; 2 cucharadas de vino de Madera o Jerez.

Procedimiento: Mézclense el foie gras y la mantequilla, pásese por un tamiz, sazónese con sal y pimienta, adiciónense dos cucharadas de vino de Madera o Jerez, póngase este preparado en un papel de barba, moldéese en forma de un cilindro que tenga aproximadamente el tamaño del dedo pulgar y métase en la nevera, y, no disponiendo de nevera, téngase entre hielo picado hasta que endurezca.

Hágase un picadillo fino con las trufas —si no están peladas, pélese antes—; déjese este picadillo bien extendido en un plato para que se seque.

Cuando todo esté en punto, córtese el foie gras a trocitos regulares, pásense por el picadillo de trufas moldeándolos en bolitas del tamaño de una avellana; colóquense en una rabanera o en un plato de cristal, adornándolo con gelatina de carne o, más sencillamente, con perejil picado. Sírvanse muy frías.

Perlas negras a la Felicia

Prepárese la pasta de foie gras como para las anteriores, luego fórmese unas bolitas algo mayores —del tamaño de una nuez—, hágase un hueco en cada una, dépositese en dicho hueco un pellizco de pistachos; pásense luego por trufas picadas, terminándolas como las anteriores.

Cerezas de foie gras

Prepárese la pasta de foie gras como para las anteriores, luego fórmese unas bolitas del tamaño de una cereza. Méntanse en la nevera hasta que endurezcan, envuélvase entonces en gelatina de carne coloreada con carmín vegetal. Póngase en cada bolita un trocito de trufa para asemejarlas a una cereza. Sírvanse colocadas en pirámide, adornándolas alrededor con gelatina picada.

Cornets (cucuruchos)

Los cornets son sencillamente unas lonjas de jamón cocido o de salmón ahumado, enrolladas en forma de cucurucho y que se rellenan luego a capricho.

Confección de los cornets: Se trinchan unas lonjas delgadas de salmón ahumado o de jamón cocido, el cual se escogerá que sea *muy magro*, se redondean bien y se enrollan en forma de cucurucho, más o menos estrecho; se pega el borde a lo largo, ya sea con mantequilla o con gelatina de carne y, para que conser-

ven bien la forma, se colocan derechos, introduciéndolos por la punta delgada en botellas de vino vacías y bien limpias. Hecho esto se ponen las botellas en un sitio fresco y mejor aún en la nevera, y se dejan así por espacio de una hora y media para que endurezca la mantequilla o la gelatina y no se desbaraten luego al llenarlos.

Nota. Los recortes de jamón o de salmón si no son aprovechables para el relleno servirán para confeccionar otros entremeses.

Cornets de jamón

Rellenos con una «mousse» (papilla) de jamón y lengua a la escarlata adicionada de gelatina de carne.

Cantidades: Para doce cornets: 12 lonchas de jamón cocido muy magro; los recortes de los 12 cornets; 125 grs. de lengua a la escarlata; 50 grs. de mantequilla; 3 cucharadas de nata o una cucharada bien llena de una salsa bechamel gorda; 3 buenas cucharadas de gelatina de carne; 3 ó 4 gotas de carmín vegetal; pimienta de Cayena.

Procedimiento: Prepárense doce cornets como lo hemos explicado y déjense en un sitio fresco.

Cójanse los 125 grs. de lengua en la parte más gruesa de la misma, dejándola bien desprovista de nervios, piel y gordo, añádanse los recortes de jamón procedentes de los cornets y pásese todo por la máquina de picar, pasándolo, si es necesario, dos veces, hasta ponerlo en papilla. Siendo pequeña la cantidad será preferible picarla primero con la media luna y a continuación machacarla en el mortero hasta ponerla en

pasta fina, pues para picarla en la máquina habrá que aumentar la cantidad de lengua y jamón, ya que siempre supone una merma lo que queda en la máquina.

Póngase lo picado en un barreñito, añádase la mantequilla, mézclese bien; háganse hervir 3 cucharadas de las de sopa de gelatina de carne, hasta dejarlas reducidas a la mitad, déjese enfriar y, cuando esté *bien frío*, añádase en el barreñito, incorpórese también la nata o la bechamel removiendo con una cuchara para unirlo bien. Rectifíquese la sal, sazónese con pimienta molida y pimienta de Cayena y déjese reposar en un sitio fresco para que se trabe.

Relleno de los cornets: Colóquense los cornets bien alineados encima de una mesa y ayudándose con una manga con boquilla ancha váyanse llenándolos con el preparado de lengua y jamón, al terminar de llenarlos hágase en cada uno un rosetón, aunque esto no es indispensable.

Presentación: Una vez llenos colóquense en una bandeja redonda formando una estrella, adornándola alrededor con gelatina de carne. En el centro, póngase un montón de gelatina picada distribuyendo la restante entre cornet y cornet y disponiendo de gelatina adórnese alrededor con trozos de la misma en forma de estrella o de triángulo. Sírvasse *muy frío*.

Cornets de salmón a lo Volga

Preparados los cornets como ya se ha explicado se rellenan con mantequilla de caviar; enfríense mucho y sírvanse en rabaneras puestos encima de perejil fresco rizado o sobre un picadillo de gelatina de pescado.

Guarniciones variadas para cornets

Los cornets admiten una gran variedad de guarniciones, algunas de las cuales se emplean indistintamente para cornets de jamón o de salmón: las macedonias y las ensaladas. Otras solamente son aplicables a las de jamón: las «mousses» de foie gras, ave o caza y otras convienen sólo a las de salmón: los purés de pescado.

El lector encontrará en este tratado recetas abundantes para toda esta variedad.

Aspic de filetes de lenguado

Conjunto de lenguado, cangrejos de río, que pueden substituirse por langostinos o gambas, trufas y champignons moldeado con gelatina.

Cantidades: Para diez o doce personas: 16 filetes de lenguado; 6 cangrejos de río; 250 grs. de champignons; 125 grs. de trufas (peso neto); 1 litro de gelatina de pescado; 3 ó 4 hojas de cola de pescado.

Nota. Si las trufas no están peladas se pesarán después de efectuar esta operación; si son frescas, previamente raspadas se cocerán con un poco de caldo y vino de Madera durante unos minutos.

Para obtener los 16 filetes se adquirirán 4 lenguados de unos 400 grs. cada uno; siendo mayores se partirán los filetes en dos o tres trozos, pero no conviene sean muy grandes pues no resultan finos.

Procedimiento: Prepárese la víspera 1 litro de gelatina de pescado (véase «Gelatina de pescado», pág. 26) y téngase en un sitio fresco.

Haciéndolo la víspera se podrá comprobar si necesita o no la adición de cola de pescado. Cuézanse los cangrejos de río con agua hirviendo adicionada de cebolla, zanahoria, perejil, tomillo, laurel, vino blanco, una cucharada de coñac y pimienta de Cayena; déjense enfriar en su caldo y una vez frías retírense, sáquense las colitas de la cáscara y resérvense, como así mismo el caldo.

Quítense los pedúnculos de los champignons, que se aprovecharán para otros guisos, pues para este plato sólo se utilizan las cabezas, las cuales para que queden planas se cortarán un poco por debajo. Córtense las trufas en rodajas finas y regulares.

Pónganse en una cacerolita al fuego las peladuras de las trufas y las peladuras de champignons, agrégueseles una copita de Jerez, hágase dar un par de hervores, retírese del fuego, tápese y déjese en infusión hasta el momento de agregarlo a la gelatina.

Levántense los filetes de lenguado. Con los despojos (piel y espinas) perfectamente lavados, confecciónese un caldo de pescado, adicionándoles 3 decilitros de agua, el líquido de cocimiento de los cangrejos y un ramito de hierbas (perejil, tomillo y laurel), hágase hervir este caldo después de espumado durante unos veinte minutos.

Mientras tanto trínchense los filetes de lenguado al través haciéndoles unas incisiones para que no se deformen al cocer, y a continuación colóquense en una tartera de porcelana resistente al fuego, viértase por encima el caldo de pescado hirviendo pasándolo por el pasador chino y a continuación háganse hervir a fuego lento durante ocho o diez minutos.

Hecho esto, retírese la tartera del fuego y déjense

enfriar los filetes en su caldo durante unos veinte minutos. Terminado este tiempo pásese el caldo por un colador y resérvese.

Cuando todo esté dispuesto cocínese una gelatina al aspic.

Gelatina al aspic: Póngase en una cacerola dos claras de huevo, el vino de Jerez de las trufas y champignons previamente exprimido en un colador, una cucharadilla de jugo de limón y, si es necesario, una o más hojas de cola de pescado previamente remojadas en agua fría cinco minutos y bien escurridas. Se añadirá o no de cola de pescado según si está más o menos cuajada la gelatina. Echese en la cacerola el líquido de cocimiento de los lenguados y la gelatina y caliéntese removiendo sin parar con una cuchara hasta que rompa el hervor; a continuación pásese por un trapo mojado y déjese enfriar. Cuando esté bien frío y próximo a cuajar aderécese el plato.

Aderezo del aspic: Téngase un molde flanero de unos 14 centímetros de diámetro y 10 de alto, colóquese éste entre hielo y cuando esté bien frío échense unas cucharadas de gelatina en el molde, retírese éste del hielo y muévase para que la gelatina corra por todo, vuélvase a poner el molde entre hielo y a enfriarlo y vuélvase a echar más gelatina y a moverlo hasta dejarlo bien forrado. Póngase otra vez en el hielo y échese gelatina hasta formar un fondo de medio centímetro de grueso, en este fondo hágase un dibujo con unas rodajas finas de trufas, las colas de cangrejos retiradas de la cáscara y los champignons, vuélvase a echar más gelatina hasta alcanzar un grosor de medio centímetro. Para no desbaratar el dibujo, viértase la gelatina con precaución: a cucharadas y en

dos o tres veces. A continuación colóquense por toda la vuelta más rodajas de trufas y más cabezas de champignons. Para fijarlos se pincha con una aguja larga y se mojan en gelatina. Seguidamente se coloca una capa de filetes de lenguado, poniéndolos en forma de corona y el hueco del centro se va rellenando con trufas y champignons cortado todo en juliana (a tiritas); esta capa se fija vertiéndole gelatina por encima y después de aguardar unos minutos para que se trabé se vuelve a colocar más capas de lenguado y de gelatina hasta terminar. La última capa será de gelatina, llegando hasta el mismo borde del molde. Se deja cuajar y si corre prisa se pone en hielo.

Una hora antes de cuando se vaya a servir se introduce el molde en agua tibia por breves instantes y en cuanto se observe que se mueve el aspic, se seca rápidamente el molde y se vuelca en una fuente redonda, a poder ser de plata o metal.

La base del aspic se adorna con gelatina picada.

Este plato ha de servirse *muy frío*, y si se dispone de una nevera se tendrá en ella hasta el momento de servirlo.

Este aspic de lenguado puede moldearse en moldes individuales, en cuyo caso se cortarían los filetes, las trufas y los champignons, así como las colitas de cangrejos en trozos más pequeños y en vez de cangrejos se podrán poner unas colitas de camarones (quisquillas).

Turbantes de ternera a la gelatina

Cantidades: Para seis turbantes: 600 grs. de ternera partida en 6 filetes de 100 grs. cada uno; 6 lonjas

de tocino trinchadas muy delgadas; 75 grs. de picadillo de ternera; 50 grs. de miga de pan; 60 grs. de tocino gordo para mechar; 60 grs. de recortes de tocino; 75 grs. de cebollas; 75 grs. de zanahorias; un decilitro de leche; uno y medio decilitros de buen vino blanco; tres cuartos de litro de gelatina de carne; una yema de huevo; medio diente de ajo; perejil, tomillo, laurel, sal y pimienta.

Nota: La gelatina de carne se confecciona la víspera; se reservan uno y medio decilitros de jugo para cocinar los turbantes y el restante se clarifica para obtener la cantidad de gelatina necesaria para aderezar luego el plato (véase «Gelatina de carne», página 22).

Procedimiento: Se trincharán 6 filetes de ternera todos a un tamaño (un centímetro de grueso, 17 u 18 de largo y 7 u 8 de ancho), recortando los costados para dejarlos bien regulares. Estos recortes se aprovecharán en el picadillo.

Píquese ternera bien magra hasta obtener 75 grs. de picadillo, quítense los nervios y pellejos y macháquese en el mortero hasta ponerlo en pasta, añadiéndole, según se va machacando el ajo, 25 grs. de mantequilla, la miga de pan previamente remojada con leche y bien escurrida y una yema de huevo; sazónese con sal y pimienta y mézclese bien. Seguidamente pásese esta papilla por un tamiz apretando fuerte con la seta de madera hasta pasarlo todo y resérvese lo pasado.

Extiéndanse los 6 filetes encima de una mesa, cúbrase cada filete con una lonja de tocino de mayor tamaño que los filetes para que no sobresalgan luego fuera, póngase encima el picadillo repartiéndolo equi-

tativamente, enróllense los filetes en forma de turbantes sujetando cada uno con dos o tres vueltas de hilo.

Ya preparados se colocan derechos y se mechan por encima haciendo en cada uno tres hileras de tocinitos.

Se podrán suprimir los tocinitos adornándolos al final con una lama de trufa fijándola con gelatina.

Para cocinarlos colóquense en una cacerola los recortes de tocino bien picaditos, la cebolla y zanahoria cortadas en rodajas y sobre este lecho acomódense los turbantes colocándolos derechos, es decir, quedando arriba el lado de los tocinitos; póngase al fuego y déjese cocer durante doce a quince minutos y cuando este condumio se haya dorado un poco, añádase el vino blanco y un decilitro y medio de jugo (gelatina), reservado para el objeto.

Si el jugo se hizo la víspera, estará ya cuajado, por tanto habrá que derretirlo antes.

Tápese la cacerola y cuézase al horno moderado por espacio de una hora y cuarto, teniendo el cuidado de rociar de vez en cuando los turbantes con su salsa.

Va cocidos, escúrranse y colóquense en una fuente, a poder ser de plata o metal.

Pásese el jugo de cocimiento de los turbantes por un colador, desengrásese, échese salsa por encima de dichos turbantes y déjense enfriar.

Téngase la gelatina preparada, es decir, derretida y bien fría, y váyasela echando a cucharadas por encima de los turbantes hasta dejarlos bien envueltos.

La gelatina que escurra caerá en la fuente, formando, al enfriarse, una capa transparente que se dejará que cuaje (en un sitio fresco necesitará unas seis horas, en cambio, en una nevera, bastará con dos horas).

Cuando se vaya a servir embarúllese la gelatina del fondo con las puntas de un tenedor, pues tendrá mejor presentación, y adórnese alrededor con unos ramitos de perejil rizado. Sírvese *muy frío*.

Escalopes de foie gras a la gelatina

Procedimiento: Adquiérase una hermosa terrina de foie gras trufado, déjese bien limpio de la grasa que lo envuelva y córtese a rajadas de un centímetro de grueso utilizando para este fin un cuchillo de hoja delgada que se sumerge cada vez en agua hirviendo; recórtense las rajadas hasta dejarlas de igual tamaño, cuadradas o bien en discos del diámetro de una moneda de cinco pesetas. Los recortes se aprovechan para sandwiches, perlas negras o Felicia, canapés, un plato de huevos, etcétera.

Deposítense los escalopes de foie gras en una fuente, a un centímetro de distancia uno de otro; la bandeja ha de estar bien asentada y derecha para que la gelatina no se corra a un lado. Colóquese una lama de trufa en cada escalope.

Téngase preparada una gelatina de carne (véase «Gelatina de carne», pág. 22), hágase derretir calentándola apenas y cuando está *muy fría*, viértase por encima de los escalopes hasta dejarlos bien envueltos. Póngase a enfriar para que se cuaje la gelatina, para lo cual necesitará aproximadamente unas dos horas. Téngase en la nevera o cuando menos sobre hielo. Ya cuajado, córtese alrededor de los escalopes y levántense pasándoles por debajo la hoja de un cuchillo, recórtese la gelatina sobrante y procúrese no tocarlos con la mano, pues pierden el brillo.

Luego se colocan en una fuente redonda de plata o metal o en rabaneras, poniéndoles debajo gelatina picada y adornándolos alrededor con gelatina picada o con trozos de gelatina cortados en forma de estrellas o triángulos. Sírvese muy frío.

Mousses de foie gras a la gelatina

Un puré de foie gras envuelto en gelatina y moldeado en moldecitos individuales.

Cantidades: 600 grs. de foie gras; 3 decilitros de crema de leche batida como para chantilly; 2 litros de gelatina de carne; medio decilitro de coñac y 2 ó 3 trufas muy negras.

Procedimiento: Se pasa el foie gras por un tamiz después de quitarle las trufas que contenga; se añade a lo pasado un decilitro de gelatina de carne para la cual se ponen a cocer 2 decilitros de gelatina hasta dejarlos reducidos a la mitad y se deja que se enfríe bien antes de utilizarla. Agréguese medio decilitro de coñac y la crema de leche (nata cruda batida), mezclándolo despacio con una espátula para que no caiga. Rectifíquese la sal y pimienta y téngase al fresco, mejor aún en la nevera para que endurezca.

Mientras tanto colóquense unos moldecitos de tartaleta en una gran bandeja de horno rodeándolas de hielo picado, y cuando se hayan enfriado y el puré de foie gras esté trabado, échese en cada moldecito una o dos cucharadas de gelatina bien fría; a continuación adórnese el fondo con una rajita de trufa, échese un poco más de gelatina para fijarla. Pasados unos minutos se introduce el puré de foie gras en una manga de pastelería con boquilla lisa y bastante ancha. Se-

gún se va apretando la manga se forma un montoncito en espiral en el interior del molde. Hágase esta operación procurando no tocar la pared de éste, pues entre el puré y la pared del molde ha de quedar un vacío regular, que se llenará con gelatina de manera que la mousse quede perfectamente envuelta de gelatina; una vez introducido el puré o mousse, viértase gelatina alrededor y por encima hasta el mismo borde.

Disponiendo de nevera métanse en ella los moldes para que se cuajen, de lo contrario rodeéense con hielo picado durante dos horas y sin poner sal, pues enturbia la gelatina. Pasado este tiempo se podrán desmoldar. Para esto se meten por breves instantes en agua tibia, se secan y se vuelcan en una bandeja. Después se adornan alrededor con gelatina picada y trufas y se sirven muy *fríos*.

Las duquesas

Denomínanse así unos chuchus pequeñitos, rellenos y envueltos en gelatina al aspic. La característica de las duquesas es precisamente su napado, pues de no aspícarlos quedarían convertidos en unos chuchus o unos profiteroles vulgares. La receta para la pasta de duquesas es distinta en sus proporciones a la de los chuchus de pastelería, pero su confección y horneo son idénticos.

Cantidades: Para diez personas: dos y medio decilitros de leche; 50 grs. de mantequilla; 60 grs. de harina; 2 huevos, un pellizco de sal y una pizca de pimienta blanca molida.

Procedimiento: Póngase en una cacerolita al fuego la leche, la mantequilla, la sal y pimienta. Cuando

hierva a borbotones, retírese del fuego y, sin perder un segundo, échese la harina de golpe revolviéndolo con viveza con una espátula hasta ponerla fina. Vuélvase a ponerlo al fuego y sin parar de removerlo cuézase hasta que la pasta se ponga grasienta y se apelote. Se conoce que está en su punto cuando ya no se pega ni a la cacerola ni a la espátula.

Retírese entonces del fuego y a continuación agréguese los huevos, uno a uno, y trabajando mucho la pasta; conócese que está en punto cuando se desprende la pasta de la cuchara cayendo de golpe. Podrá necesitarse un poco más de huevo, pues no todos los huevos son de igual tamaño, y además téngase presente que según la calidad de la harina ésta embebe más o menos y la pasta ha de quedar bastante delgada pero sin llegar a correrse al echarla en la placa de horno. El punto exacto se adquiere con la práctica.

Hecha ya la pasta déjesela reposar durante unos cinco o seis minutos y seguidamente introdúzcasela en una manga con boquilla lisa y redonda y váyanse haciendo montoncitos en una placa de horno, ligeramente untada con mantequilla. Los montoncitos han de tener el tamaño de una aceituna gorda; dórense con huevo batido (dándolo con una brocha) e introdúzcanse al horno. Han de hornearse con calor moderado por espacio de unos doce o quince minutos y una vez bien dorados y secos, retírense de la lata y déjense enfriar en la rejilla. Una vez fríos rellénense a capricho y luego aspíquense.

Manera de rellenar y de espícar las duquesas.

Se pone el relleno en una manga con boquilla lisa, se hace una pequeña abertura en las duquesas y por

ella se rellenan. Luego se napan con gelatina de carne vertiéndola a cucharadas hasta dejarlas cubiertas con una capa bien reluciente, y luego se dejan en un sitio frío para que se cuaje. (Véase «Gelatina de carne».)

Duquesas a la cazadora

Chuchus rellenos con un puré de perdiz y aspicados.

Procedimiento: Previamente confeccionados los chuchus se rellenan con un puré de perdiz que se hace de la siguiente manera.

Puré de perdiz: Las dos pechugas de una perdiz asada se machacan en un mortero hasta obtener una pasta fina, se le adiciona la tercera parte de su volumen de mantequilla y se pasa todo por un tamiz. Se recoge lo pasado, se le añade una cucharada de salsa española mejorada con esencia de trufas y unas gotas de Porto. Se deja enfriar, se rellenan con ello los chuchus y se napan con gelatina de carne.

Duquesas a la Perigueux

Rellenas con un puré de foie gras y trufas picadas y aspicadas.

Otras maneras de duquesas

Se vaciará los rellenos pudiendo ser a base de un puré de ave, carne, jamón, salmón, etc.

Se podrán rellenar con cualquiera de los purés o picadillos insertos en el libro, pero para que sean «duquesas» es imprescindible, como ya hemos dicho antes, envolverlos en gelatina.

CAPÍTULO VIII

UNA BONITA VARIEDAD DE ENTREMESES

Granadinas favoritas

Cantidades: 200 grs. de atún cocido; 200 grs. de tomates frescos; 50 grs. de lengua a la escarlata; 2 y medio decilitros de salsa mayonesa, Savora.

Procedimiento: Póngase en una fuente o en una rabanera el tomate cortado en discos; encima de cada disco colóquese una lámina de atún; cúbrase ésta con una salsa mahonesa bien sazonada con sal, pimienta y Savora y sobre cada lámina fórmese una estrella con unas tiras delgadas de lengua a la escarlata.

Granadinas a la rusa

Exactamente como las anteriores, colocando en vez de lengua a la escarlata montoncitos de caviar y suprimiendo la Savora.

Granadinas a la provenzal

Exactamente como las anteriores, substituyendo la lengua por anchoas y napándolo con aioli.

Granadinas a la americana

Exactamente como las primeras, adicionando a la mahonesa una cucharada de salsa catsup.

Langosta a la parisién

A propósito para aprovechar las sobras de una langosta cocida.

Se cubre el fondo de una rabanera con lechuga picada. Encima se colocan los pedacitos de langosta bien apretados y se cubre todo con una salsa mahonesa bien trabada y bien sazonada. Se adorna con cogolitos de lechuga y unos discos de huevos duros.

* * *

También puede hacerse como la anterior, aprovechando en vez de langosta cualquier otro pescado cocido: salmón, merluza, lubina, mero, pescadilla, etc.

Langostinos a la rusa

Cantidades: 12 langostinos; 4 cucharadas de salsa mahonesa; 2 y media cucharadas de gelatina de pescado; 50 grs. de mantequilla de anchoas; 12 rebanadas de pan y perejil picado.

La mantequilla de anchoas podrá substituirse por mantequilla de mostaza, mantequilla verde o sencillamente con mantequilla natural.

Procedimiento: Cuézanse los langostinos en un cal-

do corto al vino blanco; ya cocidos, sáquense las colas de la cáscara y déjense enfriar. Se tendrá preparada la gelatina de pescado, así como una salsa mahonesa bien trabada; a esta salsa se añade luego un decilitro *largo* de gelatina de pescado previamente derretida y *fría*; sazónese después con sal, pimienta y pimienta de Cayena, remuévase sin parar, y cuando se observe que va trabándose, introdúzcanse en ella las colas de langostino, una por una, y bien envueltas de salsa váyanse colocando espaciadas en una fuente; ténganse en un sitio fresco hasta que se cuajen.

Obsérvese que la salsa de cobertura ha de tener la suficiente consistencia para adherirse a las colas y sin embargo ha de conservarse lo suficientemente líquida para que envuelva bien y que ha de operarse de prisa para que la salsa se conserve en el mismo punto de consistencia.

Aderezo del plato. Córtense doce rebanadas de pan previamente descortezadas, úntense con mantequilla de anchoas, por un lado, póngase en cada canapé un langostino, colóquense en una fuente larga y adórnese con gelatina picada. Sírvese *muy frío*.

Langostinos a la diablo

Cantidades: Para ocho personas: 750 grs. de langostinos; 30 grs. de mantequilla; una cucharada de cebolla picada, una cucharada de zanahoria también picada; un diente de ajo; una cucharada de coñac; un decilitro de vino blanco, perejil, tomillo y laurel; tres cucharadas de salsa mahonesa gorda, una cucharadilla de mostaza, sal, pimienta y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Pónganse en una cacerola al fuego 30 grs. de mantequilla, añádase la cebolla, la zanahoria, el ajo, perejil, tomillo y laurel todo picadito, sofríase y cuando empiece a dorarse échense los langostinos, hágase rehogar durante tres minutos; rocíese con el coñac prendido, mójese con el vino blanco, sazónese con sal, pimienta y pimienta de Cayena. Cuézase tapado durante 10 minutos y pasado este tiempo retírense los langostinos, sáquense las colitas, pártanse horizontalmente por la mitad, y colóquense en una fuente. Hágase hervir el caldo donde han cocido hasta dejarlo reducido a seis u ocho cucharadas, déjese enfriar, mézclese entonces con dos o tres cucharadas de mahonesa gorda, añádase mostaza. Esta salsa ha de ser bien condimentada y debe echarse por encima de los langostinos. Sírvasse *muy frío*.

Nota. Se podrán no partir en dos las colitas, pero para dejarlas enteras será necesario aumentar el número de ellas.

Seso de ternera a la mahonesa

Cantidades: Un seso de ternera; uno o dos cogollos de lechuga; dos cucharadas de salsa mahonesa, aceite, vinagre, sal, pimienta y perejil picada.

Procedimiento: Previamente cocido un seso de ternera y enfriado, trínchese finamente la lechuga, sazónese ésta con sal, pimienta, aceite y vinagre y colóquese en una rabanera; encima póngase el seso cortado a rajas delgadas y cúbrase con la salsa mahonesa; espolvoréese por encima con perejil bien picadito.

Patatas a la mayonesa

Cantidades: 350 grs. de patatas; 2 y medio decilitros de salsa mayonesa, perejil picado; gustando, adiciónese a la salsa mayonesa una cucharadita de Savora y una pizca de pimienta de Cayena.

Procedimiento: Móndense las patatas, córtense en pedacitos cuadrados, pónganse a cocer con agua *fría* y sal. Obsérvese para que no cuezan más de lo debido, pues han de conservarse bien enteros los cuadraditos; ya cocidos écheseles agua fría por encima para que no cuezan más, pues por el calor adquirido siguen cociéndose y háganse escurrir perfectamente.

Confecciónese una salsa mayonesa bien condimentada, mézclese con las patatas, pónganse en una rabanera, espolvoréense con perejil picado. Sírvanse *muy frías*.

* * *

Otras maneras de patatas a la mayonesa

A) Adornándolas alrededor con un picadillo de tomates (previamente pelados y despepitados) o con picamientos de lata bien picaditos.

B) Adornándola con rodajas de tomates y anillos de cebolla blanca.

C) Adicionando a la mayonesa salsa de tomate (fresca o de conserva) y adornándola por encima con un enrejado hecho con filetes de anchoas de lata o con filetes de arenque o de sardinas ahumados.

D) Agregando Savora a la mayonesa y adornándolo con rodajas de remolacha cocida.

E) Agregando a las patatas medio pimiento morrón y media manzana reineta (ambos cortados en pedacitos) y sazonando la mayonesa con currie.

F) Añadiendo a la mayonesa coñac y paprika y esparciendo por encima perifollo picado, etc., etc.

Crema de atún a la Mirabeau

Cantidades: 150 grs. de atún mariné; 50 grs. de mantequilla; 2 cucharadas de aceite fino; 18 aceitunas; 3 tomates, sal y pimienta.

Procedimiento: Macháquese en el mortero el atún y la mantequilla hasta ponerlo en pasta fina, adicionándole dos cucharadas de aceite fino; sazónese con pimienta.

Colóquese en un plato hondo de cristal, dándole la forma de una pirámide, incrustando por toda ella las aceitunas previamente deshuesadas y adórnese por toda la vuelta con los tomates mondados y cortados en medias rodajas.

Budine de atún al aspic

Cantidades: 200 grs. de atún en aceite; 1 pimiento morrón de conserva; $\frac{1}{4}$ de litro de aceite; 1 yema de huevo; 1 cucharada de vinagre; mostaza Savora; 6 grs. de cola de pescado; perejil.

Procedimiento: Póngase en una ensaladera pequeña una yema de huevo, vinagre y sal; mézclese bien y

añádase poco a poco el aceite, revolviéndolo vivamente con un batidor hasta obtener una salsa mahonesa espesa; agréguesele la mostaza y a continuación la cola de pescado remojada en agua fría y diluida en una cucharada de agua caliente y después el atún y el pimiento, todo cortado en trocitos.

Lléñense unos moldes tartaletas, y métanse en la nevera (o entre hielo picado) y una vez cuajado, viértanse en una fuente y adórnense con una cenefa de perejil.

Resultará más vistoso poniendo encima de las tartaletas (una vez puestas en la fuente), un adorno cualquiera: un picadillo de pimiento morrón y en el centro un turbante de anchoa o bien una aceituna o una rodajita de tomate y en el centro la aceituna o formando una estrella con rajitas de pepinillo, etc., etc.

Medallones de huevo a la Rossini

Cantidades: 6 huevos; 125 grs. de puré de foie-gras; 35 grs. de mantequilla; 6 hojas de lechuga; 1 trufa, sal y pimienta.

Procedimiento: Cuézanse los huevos duros y una vez descascarillados y fríos, córtense ligeramente sus dos extremidades y por esas aberturas se extrae toda la yema que contengan, cuidando de hacerlo con tino para no perforar la clara.

La mitad de la yema extraída se mezcla con la mantequilla, el foie-gras y la trufa bien picadita, la yema habrá que pasarla antes por un tamiz y trabajarla con la mantequilla hasta ponerla fina, y luego con este preparado se procederá a llenar las claras vaciadas