

empleando una manga con boquilla lisa y, a continuación, se pondrán en la nevera hasta que estén bien fríos.

Si no se dispone de una nevera, se envuelven en papel de barba y se meten entre hielo picado por espacio de dos horas.

Unos minutos antes de servirlos, retírense de la nevera o del papel y córtense, haciendo tres o cuatro rodajas de cada.

Sírvanse en una fuente sobre hojas de lechuga y pasándoles por encima el restante de yema que se pasa por un tamiz fino apretando con la seta de madera.

Medallones de anchoas

Cantidades: 4 patatas gruesas y alargadas (las necesarias son tres, pero se cuece una más por si alguna se reventara durante la cocción); 8 ó 10 anchoas de lata; perejil picado, aceite, vinagre, sal y pimienta.

Procedimiento: Con agua y sal cuézanse las patatas, déjense enfriar, pélese y córtense en gruesas rodajas; sazónense éstas con sal, pimienta, aceite y vinagre y déjense en un sitio fresco.

Hágase de cada anchoa dos filetes y con los huevos un picadillo.

En un plato o en rabaneras, colóquense las patatas, encima de cada una hágase un círculo con los filetes de anchoas, rellénesse el centro con huevo picado y róciense todo con la vinagreta de las patatas. Adórnese el relleno de huevo con un pellizco de perejil picado y con el restante de huevo picado, hágase una cenefa

en el borde del plato. Téngase en la nevera o en un sitio fresco.

Medallones a la arlequin

Cantidades: 400 grs. de patatas; 150 grs. de chorizo cocido; 2 remolachas; medio decilitro de aceite; 2 cucharadas de vinagre; 1 arenque, mostaza y perifollo.

Procedimiento: Levántense los filetes del arenque, pónganse en un plato, cúbranse con leche tibia para desalarlos (se abrevia adquiriendo los filetes de arenque en lata); cuézanse las patatas y las remolachas con agua y sal y déjense enfriar; pélese, córtense en forma cilíndrica y luego, en discos del grueso de medio centímetro y del tamaño de una moneda de 5 pesetas, colóquense en una fuente intercalando rodajas de chorizo (éste previamente cocido en caldo). Mézclense el vinagre, el aceite y la mostaza, sazónese con sal y pimienta y échese esta salsa por encima de los ingredientes colocados en la fuente, adórnense con los filetes de arenque bien escurridos y secados con una servilleta; espolvoréese con perifollo picado. Déjese en maceración durante una hora y, a poder ser, en la nevera.

Otra manera de medallones al arlequin

En vez de chorizo, póngase salchichón alemán, adornándola con filetes de anchoas y anillos de cebolla.

Medallones de jamón Speranza

Cantidades: Para ocho medallones: 750 grs. de jamón cocido cortado a lonjas delgadas; 100 grs. de mantequilla; media cucharadilla de Savora; dos o tres lechugas, sal, pimienta negra en grano, aceite, vinagre y un poco de gelatina de carne para adornar el plato.

Procedimiento: Córtese con un cortapasta redondo y liso las lonjas de jamón hasta obtener dieciséis discos iguales, que son los necesarios para confeccionar ocho medallones. Recójense bien todos los recortes, píquense y macháquense al mortero hasta ponerlos en pasta fina, mézclese con la mantequilla, sazónese con sal, pimienta y Savora. Repártase este puré entre los dieciséis discos, júntense luego de dos en dos y pónganse en la nevera.

Unos momentos antes prepárese la ensalada de lechuga, colóquese ésta en el centro de una fuente redonda, pónganse los medallones alrededor y entre medallón y medallón póngase la gelatina picada y sírvase muy frío. Puede suprimirse la gelatina picada, pero el plato, entonces, desmerece mucho.

Se podrá rellenarlos con foie gras y envolverlos en gelatina de carne.

Medallones de jamón a la rusa

Exactamente como los anteriores, substituyendo la lechuga con una ensalada rusa.

Huevos escalfados

Los huevos escalfados son sencillamente huevos cocidos sin cáscaras. La yema ha de quedar líquida, la clara bien cuajada y ha de envolver aquélla perfectamente. Para que ésta resulte cuajada tienen que ser los huevos fresquíssimos, a poder ser del día.

Se cuajan mejor si no se pone sal al agua.

Proporciones: Por litro de agua el zumo de un limón o un chorroncito de vinagre.

Procedimiento: En una cacerola plana puesta al fuego se ponen los ingredientes arriba indicados y cuando arranque el hervor agréguese los huevos rompiéndolos uno a uno en un cucharón y dejándolos caer desde muy bajo (al ras del agua) y a la vez con una espumadera se va recogiendo la clara alrededor de la yema para que no se extienda. Cuando se han echado 3 ó 4 huevos, según el tamaño de la cacerola, se separa un poco dicha cacerola y se deja que cuezan a fuego lento durante tres minutos.

Los huevos siendo frescos se apelonan recogíendose en forma de bolas; si no lo son se desparrama la clara en el agua.

Una vez cuajada la clara se retiran con una espumadera y pueden utilizarse.

Huevos cocidos duros

Estos huevos se han de cocer un número determinado de minutos, pues si se cuecen más de lo necesario se

ponen pardos y correosos y si cuecen menos queda la yema semilíquida.

Cuando se vayan a cocer se tendrá preparada una cacerola con agua hirviendo, en la que se zambullirán todos los huevos a la vez y cuando arranca de nuevo el hervor, se hervirán, *reloj en mano*, doce o catorce minutos, según su tamaño, que se procurará sea aproximadamente el mismo para todos. Terminado este tiempo se sacan de la cacerola y acto seguido se sumergen en agua fría, despojándolos luego de la cáscara.

Para que no se casquen al zambullirlos en agua hirviendo se pasarán antes por agua fría.

Para vaciarlos y rellenarlos se esperará a que estén perfectamente fríos, si no corren peligro de romperse.

Huevos a la Claudina

Cantidades: 5 huevos; 5 anchoas de lata; una cucharada de puré de tomate; 2 $\frac{1}{2}$ decilitros de salsa mahonesa; un puré de legumbres (guisantes, alcachofas, espárragos, etc.); Savora y perejil picado.

Procedimiento: Cuézanse 5 huevos duros, quíteseles la cáscara, pártanse horizontalmente por la mitad, váciense y resérvese la yema.

Rellénense las claras con un puré de legumbres (véase «Puré de legumbres para rellenar», página 21) y colóquense en una fuente.

Confeciónese una salsa mahonesa, añadiéndole una cucharada de tomate y otra media de Savora. Nápanse los huevos con esta salsa, sobre cada uno colóquese una anchoa y adórnese alrededor con la yema dura pasándola por el chino, espolvóruese con perejil picado.

Huevos a la española

Procédase como las anteriores, rellenándose los huevos con un puré de atún y adornando la fuente con tiras de pimiento morrón o con medios discos de tomate alternándolos con medios anillos de cebolla blanca.

Huevos a la Herminia

Cantidades: 5 huevos; 2 patatas gruesas; 4 anchoas de lata; 50 grs. de guisantes; una zanahoria; una remolacha; 2 decilitros de aceite; una cucharada de vinagre; una cucharada de salsa de tomate; una cucharadita de Savora, sal y pimienta.

Procedimiento: Cuézase 4 huevos duros, quíteseles la cáscara, pártanse horizontalmente por la mitad. Pélese las patatas, divídanse en 8 rajas de 2 centímetros de grueso y moldéense en forma de óvalo, aproximadamente del tamaño de los huevos y pónganse a cocer con agua *fría* y sal. Se conocerá que están cocidas cuando puedan atravesarse fácilmente con un alfiler. Téngase en cuenta que han de conservarse bien enteras. Cuézanse por separado la remolacha, la zanahoria y los guisantes igualmente con agua *fría* y sal, excepto los guisantes que deben ponerse a cocer con agua *hirviendo*.

Confeciónese una salsa mayonesa con la yema de huevo restante y los 2 decilitros de aceite; sazónese con sal, pimienta, vinagre y Savora y termínese añadiéndole la salsa de tomate.

Presentación: Colóquense las patatas en una fuente, en cada una póngase un huevo, cúbrase con la salsa, encima de cada huevo póngase un turbante de anchoa y en el centro de éste los guisantes. Adórnese el plato con rodajas de zanahorias y remolacha. *Sírvase muy frío.*

Huevos a la provenzal

Cantidades: 4 huevos; 6 filetes de anchoas de lata enrollados en forma de turbante; 6 aceitunas; un pimiento morrón; un decilitro de aceite; un limón, mostaza, sal y pimienta.

Procedimiento: Con una yema de huevo y el aceite prepárese una salsa mayonesa bien sazonada con sal, pimienta, mostaza y unas gotas de zumo de limón.

Cuézanse 3 huevos duros y después de quitarles la cáscara y bien fríos, córtense verticalmente por la mitad, colóquense en una rabanera, nápanse con la mayonesa, póngase encima de cada uno un disco de pimiento del diámetro de una moneda de 5 céntimos y sobre el pimiento un turbante de anchoa con una aceituna incrustada en el centro. Adórnese el plato con pimientos cortados en trozos triangulares.

Huevos a la rusa

Huevos rellenos a base de un marisco, napados con una salsa mayonesa y aderezados luego con gelatina o, más sencillamente, con lechuga.

Cantidades: 5 huevos; 125 grs. de cualquier marisco (langosta, gambas, cigalas, quisquillas, etc.); una yema de huevo; 2 decilitros de aceite; una cucharadita de vinagre; una cucharadita de Savora o de otra mostaza, pero resultará mejor con Savora.

Procedimiento: Cuézanse 5 huevos duros y una vez quitada la cáscara pártanse por la mitad, a lo largo; extráigase bien toda la yema, resérvese y para que las claras queden bien asentadas recórtese un poco, muy poco, la punta de cada una y para que tengan más cabida recórtese también la oquedad por toda la vuelta. El peso del pescado ha de ser neto, supondremos, por tanto, que estará ya cocido, frío y sacado de la cáscara.

Todos estos mariscos se cocerán lo mismo con agua hirviendo y sal, con la proporción de 30 grs. de sal por cada litro de agua; se sacarán *en caliente* de su cáscara y se dejarán enfriar perfectamente.

Con la yema de huevo y el decilitro de aceite confecciónese una salsa mayonesa bien condimentada con sal, pimienta, vinagre y mostaza. Téngase presente que la mayonesa ha de hacerse *gorda* para que no se escurra luego; añádase a esta mayonesa el pescado trinchado en pedacitos y con este preparado llénense las clocas hasta el mismo borde formando una pirámide en el centro.

A continuación pásense las yemas por el chino, apretando mucho con la mano del mortero y repartiéndolo equitativamente entre los huevos. Este adorno ha de hacerse directamente sobre cada huevo.

Colóquense los huevos en una fuente, a poder ser de plata o metal y adórñense a capricho. Lo más succulento será adornarlos con una cenefa de gelatina de carne (véase «Gelatina de carne», página 22), po-

niendo también gelatina picada entre huevo y huevo y en el borde se colocarán unos trozos de la misma gelatina moldeados con un cortapastas en forma de estrellas o triángulos y se añadirán o no trufas (en lamas o picadas). Resultará más sencillo y económico colocando los huevos sobre un lecho de lechuga bien picadita, o con ramitos de perejil picado o con pepinillos y rábanos torneados en forma de rosa, etc. La autora aconseja se adorne con gelatina o con lechuga.

* * *

Otras maneras de huevos a la rusa:

En vez de mariscos se pondrán: un pescado previamente cocido y enfriado: salmón, merluza, atún, o bien caviar o anchoas, sardinas, arenque ahumados, etcétera; si conviniera más, un picadillo de jamón o pollo o una macedonia, etc., etc.

Discos de huevo a la Tere

Cantidades: 5 huevos; 100 grs. de atún mariné; 75 grs. de mantequilla; una cucharada de salsa de tomate; un decilitro de aceite; un limón; una cucharadita de Savora, sal y pimienta.

Procedimiento: Cuézanse 4 huevos duros, descárrilense, déjense enfriar, córtense en discos de un centímetro de grueso, conservando las dos extremidades para el adorno.

Póngase en un mortero el atún y la mantequilla, macháquese hasta ponerlo en pasta fina, rectifíquese la sal — el atún suele ser salado —, échese pimienta y,

a continuación, introdúzcase este puré en una manga con boquilla rizada y en cada disco hágase un montoncito en forma de espiral; seguidamente colóquense en un plato. Con el quinto huevo y el aceite hágase una mayonesa, sazónese con sal, pimienta, limón y Savora, adicionándole a lo último la salsa de tomate. Con esta salsa nápense los huevos, espolvoreándolos luego con los trocitos de clara bien picaditos. Sírvese *muy frío*.

Huevos en gelatina a la Juanita

Procedimiento: Estos huevos indiferentemente se ponen escalfados o se cuecen mollets.

Se tendrán dispuestas unas cajitas de papel hechas con un papel especial, las cuales se adquieren en las fábricas de bolsas de papel o en los comercios especializados en utensilios de cocina. Siendo para huevos escalfados escójanse redondas y siendo para huevos mollets, ovaladas. En el fondo de cada cajita se pone un lecho de puré de foie gras adicionado de mantequilla y nata cruda (crema) y, si gusta, se añade un poco de jerez o madera y se sazona con una pizca de pimienta de Cayena. Sobre este lecho deposítense un huevo, siendo escalfado se secará bien con un trapo fino, encima de cada huevo póngase una lama de trufa y cúbrase todo con gelatina de carne derretida. Déjese cuajar perfectamente y sírvese muy frío.

Huevos escalfados a la gelatina

Proporciones: Calcúlese un litro largo de gelatina para cada doce huevos.

Procedimiento: Téngase preparado un litro de gelatina (véase «Gelatina de carne»). Escálfense los huevos, déjense enfriar, recórtense alrededor hasta dejarlos bien redondos y ténganse unas cocoteras de porcelana.

Echese en cada cocotera un poco de gelatina derretida y cuando ésta se haya cuajado, hágase en el fondo un bonito dibujo a capricho con hojas de perejil o con pedacitos de clara de huevo cocido, o poniendo una lama de trufa o jamón o un picadillo de una u otro, etcétera; échese más gelatina para fijar el adorno y cuando ésta se haya cuajado colóquese un huevo y échese más gelatina hasta cubrirlo, pues ha de quedar perfectamente envuelto, y déjense enfriar.

Presentación: Para desmoldar los huevos, sumérganse las cocoteras por breves instantes en agua tibia, cuidando de que no entre agua, séquense con un trapo y vuélquense en una fuente redonda. Adórnesse el plato con gelatina picada; en el centro colóquese la gelatina formando una pirámide y el restante en los huecos y haciendo una cenefa en el borde. Queriendo hacerlo mejor se colocará debajo de cada huevo un disco de jamón o de foie gras y si se preparan para un almuerzo o una merienda en el campo no se desmoldan y el adorno en vez de ponerlo en el fondo se coloca encima cubriéndolo con una capa de gelatina.

Huevos mollets a la gelatina

Exactamente como los anteriores.

CAPITULO IX

VINAGRETAS, ESCABECHES, MARISCOS, ETC.

Vinagretas

Carne cocida o asada a la vinagreta.

A propósito para aprovechar las sobras de una carne cocida o asada.

Cantidades: 200 grs. de carne (peso neto); 200 gramos de patatas cocidas (con su piel); 150 grs. tomates mondados; una cebolla pequeña; una cucharada de perejil picado; 2 huevos cocidos duros; 4 cucharadas de aceite; 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de vinagre, sal, pimienta y, si gusta que pique, pimienta de Cayena.

Procedimiento: La carne, bien desprovista de nervios, piel y gordo, córtese en rajas regulares, los huevos, previamente cocidos duros, córtense igualmente en rajas y hágase otro tanto con las patatas previamente cocidas y peladas. Los tomates (pelados y quitadas las pepitas) córtense en pedacitos y, por último, trínchese perejil. A continuación pónganse todos los ingredientes en un plato hondo; sazónense con sal y pimienta, aceite y vinagre, déjense en maceración por espacio de una hora y sírvanse en unas rabaneas.

* * *

Gustando más, sazónese con una de las salsas vinagretas expuestas al principio.

Manos de cordero a la vinagreta

Cantidades: 6 manos de cordero; un huevo; 3 pepinillos en vinagre; una cebolla; medio decilitro de aceite; 2 cucharadas de vinagre; mostaza, perejil, perifollo, estragón, sal y pimienta.

Procedimiento: Cuézanse las manos, deshuésense y, una vez frías, córtense en pedacitos.

Con aceite, vinagre, la cebolla y los pepinillos bien picaditos y la mostaza prepárese una salsa vinagreta, mézclese con los pedacitos de mano y déjense así durante una hora. Sírvasse en rabaneras con un picadillo de perejil, perifollo y estragón (no gustando, suprimanse estos dos últimos).

Nota. Podrá condimentarse las manos con cualquiera de las otras salsas incluídas en el libro.

Lengua cocida a la vinagreta

Exactamente como la anterior.

Manos de ternera a la vinagreta

Como las anteriores.

Sesos de cordero, de ternera o de cerdo a la vinagreta

Como las anteriores.

Merluza, mero, langosta, langostinos, gambas, etcétera, a la vinagreta

Como las anteriores.

Morros de ternera y tomates frescos, a la vinagreta

A propósito para aprovechar un sobrante de morro cocido.

Procedimiento: Móndense los tomates, córtense en rodajas finas, trínchese una cebolla *blanca* en tiritas y los morros en pedacitos. Una hora antes de cuando se vayan a servir sazónese todo con una vinagreta; terminado este tiempo póngase el conjunto en una rabanera y espolvoréese con perejil picado. Sírvasse *bien frío*.

Morros y tomates frescos a la gribiche

Exactamente como la anterior, sazónándolo con una salsa vinagreta a la gribiche (véase «Salsa vinagreta a la gribiche»).

Patatas de ternera a la vinagreta

Para obtener una gelatina se precisa de patas de ternera; he aquí una manera de aprovecharlas luego. Se deshuesan en *caliente* y se condimentan calientes, aun siendo con una vinagreta, adicionándoles además unas cucharadas de caldo caliente.

A la vinagreta se le suele añadir siempre perejil y cebolla, poniéndole, además, huevos cocidos duros, pepinillos, alcaparras, mostaza, etc. Todos estos ingredientes se ponen bien picaditos y el huevo picado no se añadirá hasta el momento de servir para que no se deshaga. Se presenta en rabaneras y no demasiado frío.

Para las proporciones véase la fórmula «Merluza, rape, etc., a la vinagreta».

Vinagreta a la Teodora

Cantidades: una pechuga de gallina; 75 grs. de jamón de York; 100 grs. de cebolla; 600 grs. de patatas; una trufa; 2 huevos; medio decilitro de aceite; 2 cucharadas de vinagre y unas gotas de salsa Perrins.

Procedimiento: Cuézanse las patatas con su piel, en agua y sal, escúrranse, déjense enfriar, móndense y córtense en forma de juliana (a tiritas), como igualmente se cortará el jamón, las cebollas y la pechuga, ésta previamente cocida en caldo; colóquese todo en una ensaladera, formando un montoncito de cada cosa, se espolvorea con la trufa picada, y se adorna por todo alrededor con discos de huevo duro.

Se mezcla el vinagre, aceite y salsa Perrins, se sazona con sal y se echa esta salsa encima de la ensalada y se deja en maceración durante media hora.

Merluza, rape, congrio, atún, etc., a la vinagreta española

A propósito para aprovechar el sobrante de un pescado cocido.

Cantidades: 150 grs. de pescado; 50 grs. de cebollas; 15 grs. de alcaparras; 25 grs. de pepinillos; 50 grs. de tomates frescos; medio decilitro de aceite; una cucharada de vinagre; un huevo duro; un diente de ajo, sal y pimienta.

Procedimiento: Téngase unos 150 grs. de pescado cocido, y una vez frío córtese en pedacitos regulares, colóquense en un plato, agréguese la cebolla, los pepinillos, las alcaparras, el huevo, el perejil y el ajo, todo bien picadito, sazónese con sal, pimienta, aceite y vinagre (de estos dos últimos ingredientes podrán necesitarse algo más que las cantidades indicadas), puesto todo, tápese y déjese en maceración durante dos horas. Sírvasse en una rabanera adornándola alrededor con unos discos de tomate.

Anchoas a la vinagreta

Procedimiento: En una rabanera colóquense unos filetes de anchoa de lata formando enrejado, adórnese alrededor con una cenefa de huevos duros y perejil, todo muy picadito; sazónese con pimienta, aceite y vinagre *sin sal*, pues las anchoas la tienen ya.

Cigalas a la vinagreta levantina

Procedimiento: Cuézanse las cigalas con agua y sal, déjense enfriar; ya frías sáquense las colas de la cáscara y córtese lo sacado en pedacitos.

Confecciónese una vinagreta con sal, pimienta, aceite y vinagre agregándole un picadillo de huevos duros y cebolla y sazónandola con una pizca de Cayena y otra de azafrán machacado. Mézclense los pedacitos de cigala con la vinagreta, adicionándoles además una copita de coñac, y déjese adobar durante seis horas. Sírvasse muy *frío*. Resulta mejor hecho la víspera.

Langosta, langostinos, gambas, etc., a la vinagreta levantina

Exactamente como la anterior.

Vinagreta a la holandesa

Conjunto de salmón y camarones (quisquillas).

Procedimiento: Por cada 500 grs. de camarones póngase 100 grs. de salmón ahumado.

Cocidos los camarones con agua y sal, extráiganse las colitas de la cáscara y déjense enfriar. Trínchese el salmón en láminas muy delgadas, que se dividirán luego en trocitos muy pequeños.

Pónganse ambos ingredientes en una rabanera, sazónense con aceite, vinagre y pimienta. Como esta

ensalada absorbe mucho líquido, se preparará con una hora de anticipación por si hubiera que añadirle más aceite y vinagre.

Sardinas a la Rovigo

Téngase una o más latas de hermosas sardinas en aceite. Téngase también preparado una salsa de tomate bien *fría* y bien condimentada con salvia, sal y bastante pimienta. Téngase igualmente clara de huevo cocido duro y unos pimientos verdes previamente asados y desprovistos de piel y semillas.

En una fuente redonda colóquense las sardinas formando una estrella, cúbrase con la salsa de tomate, desparrámense por encima los pimientos y las claras de huevo, ambos cortados a tiritas. Sírvasse *muy frío*.

Sardinas a la Miramar

Cantidades: 500 grs. de sardinas grandes; 50 gramos de harina; 200 grs. de tomates; una cebolla regular; 2 dientes de ajo; un decilitro de vino blanco; un decilitro de aceite; un ramito de hierbas compuestas de una rama de perejil, una ramita de tomillo y un pedacito de laurel, todo atado con un hilo; perejil picado, sal y pimienta negra molida.

Procedimiento: Escójanse unas hermosas sardinas, destrípanse, lávense, rebócense con harina, fríanse con aceite hasta que tengan un bonito color dorado y bien escurridas se colocarán a medida en una tartera; en el mismo aceite póngase la cebolla partida en tro-

zos y los ajos, dórese todo un poco y seguidamente incorpórese el vino y los tomates partidos en trozos, añádase también el ramito de hierbas, sazónese con sal y pimienta y cuézase a fuego lento por espacio de veinte minutos; pasado este tiempo, pásese esta salsa por un colador chino y viértase por encima del pescado; cuézase al horno durante unos diez minutos.

Déjense enfriar las sardinas y sírvanse en una rabanera o en una fuente, esparciendo por encima perejil picado.

Arenques salados

Con los arenques se preparan muchos entremeses, pero sea cual fuere su ulterior condimento se han de desalar primero, también pueden emplearse los que vienen ya preparados en latas; éstos vienen conservados en aceite. Pueden usarse indistintamente, resultando más económicos los salados.

* * *

Manera de desalar y de preparar los filetes de arenque: Se lavan con agua templada y luego de quitarles la cabeza, la piel y las tripas, se levantan los cuatro filetes, procurando sacarlos enteros — usando para esto un cuchillo de hoja estrecha y bien afilado —; se colocan dichos filetes en un plato y bien cubiertos de leche tibia se tienen desalando por espacio de dos horas. Si estuvieren *muy* salados habrá que dejarlos hasta tres y cuatro horas, cambiándoles la leche si fuese necesario.

Algunas recetas requieren que los arenques tengan huevos y, siendo así, se sacan éstos con cuidado poniéndolos a desalar con los filetes.

Filetes de arenques a la alemana

Cantidades: Para diez o doce personas, 3 arenques salados; 400 grs. de patatas; 3 huevos; 2 decilitros de aceite; una remolacha; una cucharada de vinagre; Savora, un buen pellizco de perejil picado, sal, pimienta y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Pónganse a desalar los filetes de arenque; cuézanse la remolacha, cuézanse dos huevos duros; pélense las patatas, córtense a cuadraditos, cuézanse con agua y sal y háganse escurrir.

Con una yema de huevo y aceite confecciónese una salsa mayonesa, sazónese con sal, pimienta, vinagre y Savora, agregándole por último una cucharada de agua hirviendo, perejil picado y una pizca de pimienta de Cayena.

En una fuente o plato de cristal colóquense las patatas formando zócalo, colóquense encima los filetes de arenque, bien escurridos, cúbrase todo con la salsa mayonesa, adórnese la superficie con discos de remolacha y pónganse alrededor en el borde de la fuente unos discos de huevo espolvoreados con perejil picado.

Arenques en turbantes

Cantidades para 12 turbantes: 6 arenques salados; 3 cucharadas de Savora; 1 y $\frac{1}{2}$ cucharadas de cebolla

picada; 6 decilitros de vinagre; 3 cucharadas de aceite; una cebolla mediana, perejil, tomillo, laurel, un clavillo y pimienta negra en *grano*.

Procedimiento: Pásense los arenques por agua fría, escúrranse, pónganse en un plato, cúbranse con leche, déjense desalar durante dos o tres horas, pero si estuvieran muy saladas, déjense más tiempo. Hecho esto, escúrranse bien, colocándolas encima de un paño y cuando hayan escurrido, quíteseles la piel con la ayuda de un cuchillo y, a continuación, levántense los filetes procurando quitarles bien las espinas.

Pónganse en un tazó doce cucharaditas de Savora, mézclese con la mitad de la cebolla picada y repárase esta mezcla entre los doce filetes y, a continuación enróllense en forma de turbante, sujetando cada una con dos vueltas de hilo. Hecho esto colóquense en un plato hondo, colocándolos derechos y bien apretados para que no se caigan.

En una sartén puesta al fuego póngase el vinagre y el restante de cebolla picada, añádase el perejil, tomillo y laurel, un clavillo y la pimienta negra y hágase hervir el conjunto durante siete u ocho minutos; terminado este tiempo, pásese por el chino y viértase lo pasado por encima de los arenques. Téngase en cuenta que el vinagre ha de estar hirviendo para ver-tirla.

Cuando se haya enfriado, añádase el aceite, tápese y déjese así durante dos días.

Cuando se vayan a servir los arenques, quíteseles el hilo, colóquense en unas rabaneras, róciense con su salsa y sírvanse bien fríos.

Filetes de arenques ahumados

Estos filetes son muy sabrosos; previamente ahumados y conservados en aceite los expenden los ultramarinos envasados en latas, como las sardinas, y tienen la ventaja de venir ya preparados.

A estos filetes se les pueden aplicar casi todas las guarniciones a propósito para pescados.

Anchoas a la turca

Procedimiento: Móndense dos berenjenas, córtense a rodajas de un centímetro de grueso, pónganse en un colador, écheseles sal fina y déjense que escurran durante quince minutos. Terminado este tiempo, séquense con un trapo, pásense por harina y fríanse en aceite que no esté muy caliente, pues estas berenjenas han de conservarse blandas. Cuando hayan tomado un poco de color escúrranse y déjense enfriar, róciense entonces con una vinagreta a la Florimond (véase «Vinagreta a la Florimond», pág. 32). A continuación colóquense en una rabanera, póngase en cada disco de berenjena un turbante de anchoa y en el centro de éste unas alcaparras o una aceituna deshuesada. *Sírvase frío.*

Escabeches de pescado

Atún, besugo, truchas, sardinas, etc.

Nota explicativa. Sea cual sea el pescado que se pretenda escabechar, el procedimiento es el mismo;

únicamente que siendo un pescado grande se parte en rodajas y cuando es pequeño, sardina, berdel, etc., se deja entero.

El pescado ha de ser bien fresco y siendo grande se corta en trozos —algunos pescados, tal como el atún, requieren que se tengan desangrando durante hora y media en agua fresca—, bien limpio, se seca y se sazona con sal; luego se pasa ligeramente por harina y se fríe en abundante aceite hirviendo, colocándolo luego de frito en una vasija de barro o de gres —el pescado ha de quedar bien dorado por todo, cuidando de dejarlo todo de un color y *sin quemarlo ni tostarlo*, igualmente se podrá freírlo sin pasarlo por harina.

En el mismo aceite en que se ha frito el pescado, colado por el pasador chino, puesto de nuevo en la sartén y aumentándole un poco más, siempre que resulte su conjunto en cantidad discreta de aceite se fríen cabezas de ajo en la proporción de una cabeza por cada dos kilos de pescado, laurel, tomillo, orégano, dos clavos de especias y ocho o diez gramos de pimienta negra en grano por cada dos kilos de pescado.

Al quedar todo frito, se añade un poco de buen pimentón, cuidando de que no se queme y casi a la vez se echa buen vinagre blanco de vino a razón de dos litros de vinagre por cada tres cuartos de litro de aceite, se sazona con sal, se deja cocer durante unos cinco minutos y se vierte todo ello por encima del pescado que ha de quedar bien cubierto de esta salsa, se deja enfriar y puede utilizarse.

Se conserva bastantes días.

Observaciones sobre los escabeches. Estos pescados escabechados se han de consumir en días sucesivos,

pues para *conservarlos* se han de envasar. No gustando que sobresalga tanto el vinagre, póngase mitad vinagre y mitad vino blanco.

Tratándose de pescados blancos: merluza, congrio, lubina, truchas, etc., se suele suprimir el pimentón y se pone menos cantidad de vinagre, pero va en gustos.

La cantidad de sal, pimienta, especias y vinagre ha de ser en relación con la cantidad de pescado, pero también hay que tener en cuenta el gusto de cada uno, pues hay a quien le gusta que esté muy fuerte y a otros menos.

Consérvese tapado.

Nota. Al añadir el vinagre y ponerlo en contacto con el aceite hirviendo, salta y hay peligro de quemarse, por tanto, se dejará enfriar un poco el aceite antes de echar el vinagre y, a la vez que echa vinagre, se tatará la sartén con una gran tapadera y la misma advertencia hago tratándose de vino o agua, luego se volverá a arrimar la sartén al fuego para que hierva el conjunto durante unos minutos.

Se retirará la sartén del fuego, antes de que se haya frito todo, pues aun sin fuego los ingredientes siguen friéndose por el calor adquirido y sin este requisito se corre el peligro de que se quemen.

Cúidese mucho de que no se queme el pimentón, pues luego amarga.

También puede hacerse lo siguiente, hacer hervir el vinagre solo en una cacerolita y juntarlo al final con el aceite, así como el vino.

MARISCOS

Las ostras

Las mejores ostras son las verdes procedentes de Marennes.

Lo usual es presentarlas abiertas adornadas con unas rajadas de limón, pero queriendo presentarlas *bien* se colocan en una fuente de plata sobre un lecho de nieve, adornándolas alrededor con rajadas de limón y sirviendo a la vez, en un plato aparte, unas rebanadas de pan moreno embadurnadas con mantequilla. Se ofrece también pimienta negra recién molida.

Se obtiene nieve raspando el hielo con un instrumento especial, se reemplaza con hielo hecho picadillo.

Los mejillones

Manera de limpiarlos. Se escogerán de un tamaño medio, pues son más finos que los muy grandes.

Primeramente se separarán los que estén juntos y se rasparán con un cuchillo *uno por uno*. Se han de raspar *en seco*, pues poniéndolos a remojar en agua se abren soltando todo su líquido, el cual suele ser necesario para guisarlos luego.

A la vez que se rascan habrá que cerciorarse de si alguno estuviera muerto, que se tirará, pues sería nocivo para la salud de quien lo comiera. Para ello se dará en los que estén entreabiertos aun cuando no fuera más que una rendija un golpe seco con el mango

de un cuchillo: si está vivo, se cerrará, permaneciendo abierto si está muerto.

A medida de que se van rascando y examinando los mejillones, se van colocando en una vasija en seco. Una vez todos puestos en la vasija, se añade agua fría y se limpian amasándolos con ambas manos para que, chocándose unos con otros, les impida abrirse. *Se retirarán* de la vasija para cambiarles el agua, se tirará ésta cuidando de que no quede arena en la vasija y se volverán a colocar los mejillones y a lavarlos con más agua haciendo siempre que se choquen unos con otros para que no se abran. Una vez limpios, se escurren en un colador y se utilizan.

Mejillones a la Françillon (*Moule froides à la Françillon*)

Procedimiento: Límpiense los mejillones y a continuación pónganse a cocer con vino blanco y, cuando se hayan abierto, retírense, escurriéndolos, con una espumadera, sáquense de las conchas y déjense enfriar en un plato.

El líquido que hayan soltado los mejillones mezclado con el vino blanco de cocimiento hágasele hervir hasta dejarlo en jarabe. Téngase preparada una salsa mayonesa bien gorda, a esta mayonesa añádase el líquido reducido de los mejillones, sazónese con sal, pimienta, vinagre o limón (el condimento se pone después del líquido de cocimiento de los mejillones); añádanse los mejillones y mézclese bien. Póngase esta ensaladilla en una ensaladera o en rabaneras, adornándolo alrededor con discos de patatas cocidas y, sin gusto, con anillos de cebolla blanca.

Mejillones a la cantabria

Cantidades: 24 mejillones bien gordos y grandes, un limón, 4 puerros, 1 decilitro de vino blanco, una cucharada de harina, perifollo, mostaza y pimienta.

Procedimiento: Limpios los mejillones pónganse en una cacerola al fuego y, a medida que vayan abriéndose, váyase retirándolos de la concha, dejándolos en una taza y adicionándoles al final el caldo que hayan soltado al abrirse.

Píquense finamente los puerros, rehóguense con el aceite y, cuando empiecen a tomar color, añádase la harina, dórese un poco, adiciónese el vino blanco y el caldo de los mejillones y déjese cocer durante veinte minutos. Al finalizar la cocción adiciónese los mejillones, la mostaza, el jugo de medio limón, un pellizco de pimienta y déjese enfriar.

Sírvanse *bien fríos* en una rabanera y espolvoreados con perifollo picado.

Mejillones a la Wladimir

Cantidades: 24 mejillones gordos; 25 grs. de alcaparras; 2 tomates (frescos o de lata); un huevo cocido duro; 2 anchoas de conserva; $\frac{1}{2}$ decilitro de aceite; 2 cucharadas de vinagre, pimienta y mostaza.

Procedimiento: Límpiense los mejillones, pónganse en una cacerola al fuego añadiéndoles dos o tres cucharadas de agua, cuézanse durante cinco o seis minutos; a continuación, sáquense de la concha y póngase lo desconchado en una rabanera.

Los pepinillos, las alcaparras, las anchoas, el huevo duro y los tomates previamente pelados y desprovistos de piel y pepitas, pónganse en un mortero y macháquese todo hasta obtener una pasta fina, sazónese con sal, pimienta, aceite y vinagre; adiciónese mostaza, teniendo presente, al ponerle la sal, que las anchoas aportan la suya. Pásese lo machacado por un tamiz, viértase por encima de los mejillones, espolvoréese con perejil picado y sírvase *bien frío*.

Las almejas

Manera de limpiarlas: Las almejas no se pondrán a remojar en agua, pues corren el peligro de abrirse y de soltar el agua que contienen quedando secas. Por tanto, no se echarán en agua hasta que se vayan a limpiar y durante el lavado se tendrá el cuidado de amasarlas con la mano procurando se choquen unas con otras para que no se abran y se escurrirán en el acto.

Antes de lavarlas habrá que cerciorarse de si alguna estuviera muerta, que se tirará, pues sería nocivo para la salud de quien la injiriera. Para ello se dará en las que estén entreabiertas (aun cuando no fuera más que una rendija) un golpe seco con el mango de un cuchillo: si está viva, se cerrará, permaneciendo abierta; si está muerta.

Almejas al natural

Se abren y se sirven igual que las ostras, procurando escogerlas muy hermosas.

Almejas a la Wladimir

Véase «Mejillones a la Wladimir» y hágase igual.

Almejas a la italiana

Cantidades: 12 almejas grandes; 2 cucharadas de puré de tomate; una cebolla; 4 pepinillos en vinagre; 20 grs. de alcaparras; una lata de champignons; media copa de vino blanco; 50 grs. de mantequilla; 15 grs. de harina; 15 grs. de queso de Parma rallado; perejil, un limón, sal y pimienta.

Procedimiento: Pónganse las almejas en un puchero con un decilitro de agua, tápanse y cuézanse por espacio de diez minutos y luego despójense de la media cáscara vacía. Con 35 grs. de mantequilla rehóguese la cebolla picada y cuando empiece a tomar color agréguese la harina, el vino blanco y el tomate, seguidamente añádanse los pepinillos, las alcaparras y los champignons, todo bien picadito: sazónese con sal y pimienta y cuézase a fuego moderado por espacio de veinte minutos, obteniendo de este modo un picadillo.

Póngase una cucharadita de este picadillo en cada cáscara donde está la almeja, espolvóreense con el queso rallado, rocíense con el restante de mantequilla derretido y métanse al horno hasta gratinarla.

Una vez frías sírvanse en una fuente adornada con perejil rizado y rajas de limón.

Cangrejos de río (*écrevisses*).

Manera de prepararlos para cocerlos.

Se lavan en agua fría, se les arranca el intestino amargo que tienen colocado a lo largo del cuerpo, para lo cual basta retorcer y romper ligeramente la aleta media de la cola, tirando luego de ella. Sea cual sea el aderezo o condimento que lleven se someten primero a la extracción de dicho intestino y se cuecen vivos para que adquieran un hermoso color rojo vivo.

Téngase presente que los cangrejos una vez desprovistos del intestino se vacían de por sí y para que esto no suceda no se operarán del intestino hasta el momento de cocerlos.

Manera de cocer los cangrejos de río: Se prepara un caldo compuesto de agua, vino blanco, cebolla y zanahorias cortadas en trozos, perejil, tomillo, laurel, sal gruesa y pimienta negra en grano. Hay quien prefiere ponerles vinagre o mitad vinagre y vino blanco; lo repruebo, pues el vinagre los empalidece sin mejorarlos en lo más mínimo. Puede suprimirse el vino blanco y en cambio hay quien le añada además coñac, especias y pimienta de Cayena.

El caldo se pone al fuego vivo y cuando arranca el hervor fuerte, es decir, cuando hierve a borbotones, se zambullen en él los cangrejos. Se aviva más aún el fuego y se cuecen a borbotones por espacio de quince o dieciocho minutos, si son muy grandes y de doce o quince minutos siendo pequeños, pero es siempre preferible que cuezan dos minutos más que menos.

Se sirven indistintamente fríos o calientes.

Otra manera de cocer los cangrejos de río.

Cantidades: 24 cangrejos, dos vasos de vino blanco, una cebolla cortada en rayas, tres ramas de perejil, dos pellizcos de sal, cuatro pellizcos de pimienta.

Nota. No se pone agua.

Procedimiento: Pónganse todos los ingredientes en un puchero de unos 3 litros de cabida (los cangrejos han de caber holgados), tápese herméticamente el puchero y sométase a fuego muy vivo durante unos diez o doce minutos (según el tamaño de los cangrejos); durante la cocción téngase la precaución de sacudir dos o tres veces el puchero para que no se quemén.

Retírese la cebolla y el perejil y sírvanse fríos o calientes, según convenga.

Cangrejos de río a la polaca

Colas de cangrejos aderezadas y napadas con mantequilla de cangrejos.

Cantidades: 36 hermosos cangrejos; 200 grs. de mantequilla; un cuarto de litro de vino blanco; 30 grs. de cebollas; 30 grs. de zanahorias; 30 grs. de sal gruesa; 3 grs. de pimienta negra en grano; un decilitro y medio de coñac; medio litro de leche; medio litro de agua; una rama de perejil; media hoja de laurel, un pellizco de tomillo.

Procedimiento: Ténganse los cangrejos remojando en leche durante dos horas. Una media hora antes de terminar este tiempo, póngase al fuego en una cacerola el agua, el coñac, el vino blanco, las zanahorias y las cebollas partidas en trozos, el perejil, tomillo, laurel, la sal y pimienta, más 20 grs de mantequilla

y hágase hervir el conjunto por espacio de media hora.

Terminado este tiempo, escúrranse los cangrejos y, después de arrancarles el intestino, zambúllanse en el caldo que ha de hervir a borbotones; déjense cocer a fuego vivo por espacio de veinte minutos y ya cocidos, retírese la cacerola del fuego y déjense enfriar en su caldo. Cuando se hayan enfriado sáquense las colitas de las cáscaras, pónganse en un plato y resérvense.

Con la mantequilla restante, un cangrejo *entero* y los despojos de los cangrejos confecciónese una mantequilla de cangrejos. (Véase «Mantequilla de cangrejos», pág. 10). Tápese con ella las colas de cangrejos, colóquense en una fuente, adórnese alrededor con lechuga picada y téngase en la nevera hasta el momento de servirlos.

Salmonetes levantinos

Han de ser diminutos, a lo sumo del tamaño de una sardina. Se conservan buenos durante varios días si se tiene la precaución de meterlos en la nevera.

Cantidades: 24 salmonetes pequeñitos, medio litro de vino blanco; 2 cucharadas de aceite; 2 grs. de azafrán; 4 ó 5 tomates, una rama de perejil, hinojo, comino, tomillo (un pellizquito de cada), media hojita de laurel; 2 dientes de ajo, sal.

Tiempo necesario: Dos horas y media; media hora para cocinarlos, dos horas para enfriarlos.

Procedimiento: No se vacian los salmonetes, se les quitan las agallas, se lavan con agua de la fuente y se secan bien con una servilleta. A continuación échese el aceite en una tartera haciéndolo correr de manera que tape bien el fondo, encima pónganse los salmonetes

—han de quedar holgaditos—, espolvoréense con sal fina y desparrámese sobre ellos los ajos y el perejil bien picaditos, los tomates mondados, sin pepitas y cortados en trozos, el laurel, tomillo, hinojo y comino y, por último, el vino blanco. Hecho esto, póngase la tartera al fuego y, cuando rompe el hervor, retírese un poco, cúbrase con una hoja de papel blanco engrasado con aceite, póngase además una tapadera y déjese cocer lentamente por espacio de diez o quince minutos, según el tamaño de los salmonetes. Retírense entonces del fuego y déjense enfriar en su salsa.

Ya fríos, retírense con tino para no romperlos y colóquense en una fuente, pásese la salsa por el chino y viértase por encima de los salmonetes; déjense en sitio fresco (mejor aún en la nevera) hasta el momento de servirlos. Cuando se vayan a servir, déjense en la fuente o repártanse en rabaneras adornándolos siempre con unas rodajas finas de limón.

Salmonetes a la siberiana

Cantidades: 6 salmonetes pequeños de 100 ó 125 gramos de peso; 75 grs. de mantequilla; 15 grs. de perejil en rama; 10 grs. de echalotes; 7 grs. de sal; 3 decilitros de agua; 3 yemas de huevo; 3 cucharadas de nata, una ramita de tomillo; media hojita de laurel, pimienta negra en grano.

Tiempo necesario: tres cuartos de hora para cocinarlos y unas dos horas para enfriarlos.

Nota. Se han de cocinar con cuatro horas de anticipación, pues han de permanecer en la nevera, cuando menos, durante dos horas.

Procedimiento: Destrípanse los salmonetes —aun cuando hay quien opina no deben destriparse—; córtense las agallas, escámense suavemente para no desgarrarles la piel, lávense y séquense bien con un rodillo.

En una fuente resistente al fuego, colóquense un poco apretados, adicionándoles el vino, agua *fría*, perejil, tomillo, laurel, sal y pimienta negra en grano; a continuación, póngase la fuente al fuego moderado y *en cuanto rompe el hervor* tápese y apartándolo a una esquina déjense cocer los salmonetes durante unos diez minutos, observando de que no hiervan, pues los salmonetes hirviendo se desbaratan, ya que se les desprende la cabeza, la piel se desgarran y su carne se vuelve insípida, resultando entonces impresentables.

Ya cocidos, retírense de la fuente, escurriéndolos con una espumadera y colocándolos en una fuente ovalada todos a un sentido y un poco al sesgo.

En una cacerolita póngase 10 grs. de mantequilla y las echalotes partidas en trozos. No disponiendo de echalotes póngase un poquito de cebolla picada y medio ajo y cuézase a fuego lento durante unos minutos, teniendo en cuenta que ha de dorarse sin quemarse; añádase entonces todo el líquido de cocimiento de los salmonetes pasándolo por el chino y hágasele cocer hasta dejarlo reducido a medio litro *largo*. Llegada a este punto retírese del fuego.

En una cacerolita pónganse las tres yemas de huevo y la nata, mézclese, deslíase primero con dos o tres cucharadas del caldo de echalotes, removiéndolo de prisa para que las yemas no se cuezan y, cuando se hayan calentado, échese todo el caldo restante. Vuélvase a ponerlo al fuego muy suave removiéndolo sin

parar con una cuchara y, cuando haya dado un par de hervores, retírese del fuego, remuévase durante dos o tres minutos, haciendo uso de un batidorcito y, seguidamente, añádase el restante de mantequilla, rectifíquese la sal y pásese la salsa por el chino.

Presentación: Hágase escurrir perfectamente *todo* el líquido que hayan soltado los salmonetes y, a continuación, nápense con la salsa echándola a cucharadas. La piel rosada de los salmonetes ha de traslucirse, y la salsa al escurrir ha de cubrir el fondo del plato. *Sírvase helado.*

Filetes de merluza a la maltesa

En vez de merluza se podrá poner: mero, rape, pescadilla, lenguado, etc.

Cantidades: Para seis personas: 325 grs. de merluza; 35 grs. de harina; 100 grs. de tomates; un huevo; 2 decilitros de aceite; 2 dientes de ajo; media copita de vinagre; una hoja de laurel; una ramita de tomillo, perejil picado, sal y pimienta.

Procedimiento: Desprovista la merluza de la piel, quítesele la espina y córtese todo el trozo a tiras delgaditas, sazónese con sal y pimienta blanca molida, pásense las tiras por harina y fríase con el aceite; colóquense en una fuente y cúbrase por todo con el huevo cocido duro y hecho picadillo. En el mismo aceite fríanse los dos dientes de ajo y, cuando se hayan dorado, agréguese el tomate desprovisto de piel y pepitas y cortado en trozos, rehóguese un poco y seguidamente échese el laurel, el tomillo, el vinagre y un decilitro de agua, sazónese con sal y pimienta y déjese

cocer durante doce minutos. Terminada la cocción pásese por un colador y déjese enfriar. Cuando esté frío échese por encima del pescado esparciendo por todo perejil picado.

Si la salsa resultara muy ácida, endúlcese con un poco de azúcar y si no gustara el vinagre, substitúyase con buen vino blanco.

Trucha asalmonada a la Richelieu

Trucha cocida en un caldo al vino blanco, servida fría bien cubierta con una salsa mayonesa aromatizada con mantequilla de cangrejos y adornada con cangrejos de río.

Este es un plato a propósito para un lunch o una cena.

Cantidades: Una trucha asalmonada de unos 3 kilos de peso.

Para el caldo al vino blanco: 3 litros de agua fría, una botella de vino blanco superior; 50 grs. de sal; 10 grs. de azúcar, perejil, tomillo y laurel, medio limón descortezado; pimienta de Cayena o un buen pellizco de pimienta negra en grano.

Para la salsa y guarnición: 3 cangrejos de río; 100 grs. de mantequilla; 3 yemas de huevo; un cuarto de litro de aceite; una cucharadita de sal; una cucharadita de Savora y medio limón.

Procedimiento: Destrípese el pescado, córtese la cola y las agallas, lávese y séquese con una servilleta, como se despoja de la piel después de cocida escamarla, tanto más que escamándola es muy fácil se desbarrate al cocer.

Póngase la trucha en una besuguera, añádanse todos los ingredientes indicados en el caldo al vino, tápese con un trapo y póngase la besuguera al fuego vivo. Cuando rompe el hervor, retírese en una esquina y déjese cocer muy lentamente por espacio de unos quince minutos; retírese entonces del fuego y déjese enfriar la trucha en su caldo.

Mientras ésta se enfría lávense los cangrejos, pónganse a desaguar en un litro y medio de leche cruda por espacio de dos horas.

Si se remojan en leche no es necesario arrancarles el intestino (véase «Cangrejos de río», pág. 109).

Póngase entonces en una cacerola un poco del líquido de cocimiento de la trucha, añádase un poco de coñac y pimienta de Cayena, póngase al fuego vivo y cuando esté en ebullición fuerte échense los cangrejos previamente escurridos y lavados con agua de la fuente. Háganse hervir a borbotones durante cinco minutos, retírense del fuego y déjense enfriar en su líquido de cocimiento.

A continuación confecciónese la salsa: primeramente despójense 14 colitas de cangrejos de su cáscara, resérvense y a continuación cocínese una mantequilla de cangrejos; para esto macháquese al mortero todos los despojos de los 14 cangrejos, hasta ponerlos en pasta fina, añádase entonces la mantequilla, pásese todo por un tamiz apretando fuerte con la seta de madera, recójase lo pasado, téngase en un sitio templado para que se conserve cremoso, pues endureciendo la mantequilla no se mezcla luego bien con la mayonesa. Con las tres yemas de huevo y el aceite indicado confecciónese una salsa mayonesa gorda, sazónese con una cucharada del líquido de cocimiento

de los cangrejos, el jugo de medio limón, una cucharada de Savora, sal, pimienta de Cayena y, por último, añádase la mantequilla de cangrejos. Si a pesar del cuidado ésta hubiera endurecido, trabájesela hasta ablandarla antes de añadirla.

Presentación: Bien escurrida la trucha se coloca en una fuente, a poder ser de plata o metal, pues luce más, con cuidado para no desbaratarla se la despoja de la piel y se la raspa, conservando entera la cabeza, se vuelve a ponerla en su primitiva forma y se cubre bien con la salsa alisándola con un cuchillo, se adorna por encima con las colas de cangrejos partidas horizontalmente por la mitad, colocándolas al sesgo y encontradas, se adorna toda la vuelta con los cangrejos restantes y se pone a enfriar en hielo durante dos horas, pues ha de servirse bien frío.

Se sirve enviando en una salsera el restante de salsa.

Lubina a la Richelieu

Exactamente como la anterior.

Salmón a la Richelieu

Como las anteriores.

Nota. Los cangrejos podrán substituirse por langostinos o gambas.

CAPITULO X

ENTREMESES A BASE DE HORTALIZAS

Barquitas de patatas

Llámanse «barquitas» porque se tornean en forma de barco; luego se rellenan y se aderezan a capricho.

Manera de tornear y de cocer las barquitas de patatas.

Escójanse patatas blancas del tamaño de un huevo sobre poco más o menos, pélese, moldeándolas en forma ovalada, luego pártanse horizontalmente por la mitad y tornéese en forma de una barquita.

Pónganse las patatas torneadas en una cacerola, cúbranse con agua *fría*, échese sal y cuézanse al fuego moderado por espacio de unos veinte minutos, observándolas para que no cuezan demasiado, pues deben conservarse bien enteras; estarán en buen punto cuando puedan atravesarse fácilmente con un alfiler, pero no vayan a estarlas pinchando a todas horas pues se partirían en trozos; una vez cocidas, retírense, escuriéndolas bien para lo cual se colocarán encima de una servilleta. Una vez frías, rellénense según lo indique la receta.

Barquitas de patatas a la Mirabeau

Cantidades: 6 patatas blancas del tamaño de un hermoso huevo; 6 filetes de anchoas de lata; 100 grs. de mantequilla; 74 grs. de atún en escabeche; 12 aceitunas; 2 pimientos rojos de conserva, Savora, perejil.

Procedimiento: Pélese, tornéense y cuézanse las patatas como lo he explicado. Macháquense en el mortero las anchoas, el atún y un pimiento hasta ponerlo todo en pasta fina; seguidamente añádase a esta pasta la mantequilla y media cucharadita de Savora, sazónese con pimienta molida y rectifíquese la sal. Introdúzcase esta pasta en una manga con boquilla rizada y llénense las barquitas. En el centro del relleno colóquese una aceituna previamente deshuesada, rodéese la aceituna con una tira de pimiento formando una anilla y dentro de las aceitunas póngase un pellizquito de perejil picado.

Sírvanse en una fuente cubierta con una servilleta.

Barquitas de patatas a la moscovita

Rellénense las barquitas con una ensalada rusa; sírvanse bien frías.

Barquitas de patatas a la náutica

Rellénense las barquitas con un puré de atún mariné.

Otras guarniciones para las barquitas de patatas.

Se les podrá aplicar casi todas las guarniciones incluidas en el libro.

Barquitas de berenjenas a la rochelesa

Cantidades: 3 berenjenas pequeñas; 2 decilitros de aceite; 100 grs. de atún mariné; 4 anchoas de lata; 50 grs. de mantequilla; 50 grs. de judías verdes; una remolacha, sal y pimienta.

Procedimiento: Pélese las berenjenas, córtense horizontalmente por la mitad, hágaseles unas cortaditas por la parte de dentro, a continuación fríanse con aceite y déjense enfriar. Ya frías, vacíense raspándolas con una cuchara hasta dejarlas de la forma de un barco.

Todo lo sacado de las berenjenas, previamente picado, mézclese con el atún y las anchoas y, a continuación, macháquese en el mortero hasta obtener una pasta fina, pásese por un tamiz, incorpórese la mantequilla, rectifíquese la sal, sazónese con pimienta y mézclese bien. Seguidamente llénense con ella las berenjenas, colóquense éstas en una fuente, adórnense por encima con tiras de judías verdes (cocidas previamente con agua hirviendo y sal, bien escurridas y enfriadas), espolvoréense con un picadillo de huevo y adórnense alrededor con rodajas de remolacha cocida. Sírvasse muy frío.

Barquitas de berenjenas a la provenzal

Cantidades: 3 berenjenas pequeñas; 2 huevos, dos anchoas de lata, dos decilitros de aceite; una cucharada

de vinagre; 50 grs. de cebollas; una cucharada de Savora, perejil picado y pimienta.

Procedimiento: Pélese las berenjenas, pártanse por la mitad en el sentido de la largura, colóquense en una tartera, espolvoréense con sal, rociense con la mitad del aceite y méntanse al horno hasta que estén asadas. Conseguido esto, sáquense del horno y con una cuchara de madera vacíense hasta dejarlas de la forma de una barquita y pónganse en una fuente.

Cuézanse duros los huevos, descascaríllense, pónganse en un mortero con las anchoas y macháquese todo hasta ponerlo en puré; agréguese la cebolla bien picadita, sazónese con sal y pimienta (pruébese antes de ponerle sal) y con esta pasta rellénense las berenjenas.

Póngase en una taza el restante del aceite, el vinagre, la Savora y el perejil picado, mézclese bien; échese esta salsa por encima de las berenjenas. Sírvasse bien frío.

Más guarniciones para las barquitas de berenjenas.

Se podrán rellenar con cualquiera de los purés, macedonias o ensaladas incluidas en el texto.

Barquitas de calabacines

Se preparan y se rellenan exactamente como las berenjenas.

Pepinos a la tártara

Cantidades: 6 rodajas de pepino de unos 5 centímetros de diámetro y de unos 2 centímetros de grueso;

75 grs. de atún mariné; 50 grs. de mantequilla; una yema de huevo; 1 decilitro de aceite; una cucharada de vinagre; tres cucharadas de salsa catsup, sal, pimienta y, si gusta, pimienta de Cayena.

Nota. En vez de salsa catsup se podrá ponerle una salsa de tomate fuertemente condimentada.

Procedimiento: Escójase un pepino grueso y de forma bien recta (si fuera corto se cogerían dos), pélese, córtense 6 rodajas, tornéense éstas en forma de cazuelita. Téngase preparada una cacerola con agua y sal, póngase al fuego y, cuando hierva a borbotones, échense los pepinos y cuézanse a fuego *vivo* durante 25 ó 30 minutos; retírense con una espumadera y déjen-se encima de una servilleta doblada para que apuren bien.

Mientras tanto, prepárese la pasta para rellenarlas; macháquese en el mortero el atún hasta ponerlo en puré, añádase la mantequilla, mézclese bien y llénense los pepinos. El relleno ha de llegar hasta el mismo borde colocándolo en forma de pirámide.

Con una yema de huevo y el aceite confecciónese una mayonesa, sazonándola con vinagre, sal, pimienta y salsa catsup.

Presentación: Colóquense los pepinos en una fuente, viértase por encima salsa hasta dejarlos bien cubiertos y el restante de salsa échese en la fuente.

* * *

El atún mariné podrá substituirse por anchoas, sardinas o por cualquier pescado o marisco.

Pulpetas de col a la noruega

Paupiettes de choux à la Norvégienne

Nota. Se han de comenzar con mucha anticipación, pues, cuando menos, han de estar en el adobo por espacio de venticuatro horas.

Las siguientes cantidades están establecidas para seis personas y se aumentarán o se disminuirán proporcionalmente según sea necesario.

Cantidades: Para doce pulpetas: 6 hermosas hojas de una col bien blanca y tierna y otras 6 hermosas hojas de lombarda; 12 filetes de anchoas de lata; 200 gramos de mantequilla; cebolla blanca, remolacha cocida, aceite, vinagre, limón, perejil, sal y pimienta.

Procedimiento: Téngase una col bien blanca y una lombarda, quíteseles las primeras hojas y escójanse las 6 hojas más hermosas de cada una, lávense bien con agua fría y escúrranse.

Ténganse puestas al fuego dos cacerolas, pues la col y la lombarda se han de cocer por separado; póngase en cada una agua hirviendo, adicionándoles una cucharada de buen vinagre y 10 gramos de sal por cada litro de agua. Cuando rompa el hervor échense las hojas y hágaselas hervir a *borbotones* durante 5 minutos; escúrranse, refrésquense con agua fría cuidando de no estropearlas y váyanse extendiéndolas sobre un paño de cocina bien limpio para que se sequen. Con un cuchillo afilado ráspe el troncho de cada hoja, recortándole el borde para darles buena forma. Los recortes que se quiten a las hojas píquense finamente y resérvense en dos platos — en uno el picadillo de lombarda y en el otro el de la col.

Hágase una mantequilla de anchoas y para esto macháquense en el mortero los filetes de anchoas hasta obtener una pasta fina; añádase la mantequilla, mézclese bien, pásese por un tamiz fino, recójase todo lo pasado, rectifíquese la sal y sazónese con pimienta.

Esta mantequilla repártase en las hojas, extendiéndola y alisándola con un cuchillo mojado, repártase también el picadillo de col y bombardas respectivamente —ésta se habrán picado por separado—; y a continuación, enróllense, apretando hasta obtener una pulpetas o rollo bien redondo. Divídanse las pulpetas en trozos regulares dejándolas a 4 ó 5 centímetros de largo.

Córtense una o dos cebollas en rodajas finas, pónganse éstas en un colador, viértase por encima hasta un litro de agua hirviendo y escúrranse.

Ténganse dos platos hondos, cúbrase el fondo de ellos con un lecho de rodajas de cebolla, colóquense encima las pulpetas, sazónense con abundante sal y pimienta, cúbranse con aceite y vinagre *al estragón* y déjense macerar por espacio de 24 horas o, mejor aún, de 36 horas y métanse en la nevera.

Nota. Téngase cuidado de no mezclar las dos clases de pulpetas, pues la lombarda suelta un caldo morado, que estropearía las blancas.

Presentación: En una fuente estrecha y alargada colóquense las pulpetas formando dos hileras y alternando los colores; separando las dos hileras, colóquense las rodajas de cebolla, puestas de canto, hágase una cenefa, por toda la vuelta, con medios discos de remolacha y limón, alternando igualmente los colores y pónganse dos ramos de perejil en las extremidades y sírvase *muy frío*.

Melón

El melón se ha de servir siempre *muy frío*, conviene, por tanto, tenerlo en la nevera o entre hielo (cuando menos sumergido en un cubo de agua bien fría), hasta cuando se vaya a utilizar. Unos minutos antes de servirlo se parte en dos trozos en el sentido de la largura, se vacía de los hilos y pipas que contiene y se corta todo a rajadas regulares.

Queriendo que tenga mejor presentación se hace como sigue: a un melón se le corta un poco por la parte del rabo, con el fin de que se asiente bien en un frutero hondo sin pie. Se le hacen rajadas de arriba abajo pero dejándolas unidas en la punta para que se conserven en su forma. Se quitan las hebras y las pipas y se mete en la nevera hasta el momento de servirlo. Tendrá mejor presentación si se pone sobre un lecho de hielo picado con una máquina especial (este hielo denomínase «nieve»).

Melón cocktail

Escójase un melón maduro, hágasele una cortada circular de unos 5 ó 6 centímetros de diámetro por el tallo. Por esa abertura retírense las hebras y las pipas, échese un vino generoso: jerez, oporto, Málaga; tápese e introdúzcase en la nevera hasta que esté *bien frío*. Cuando se vaya a servirlo córtese en rajadas, como lo he explicado en la receta anterior (dejándolo sin partir por su base para que parezca entero).

Aceitunas

Las aceitunas se preparan de muchas maneras: en salmuera, aliñadas a la andaluza, en aceite a la italiana, rellenas de anchoas, atún o con pimientos morrones o con alcaparras, etc. Todas estas variedades vienen ya preparadas de fábrica, pero existen algunas, además, que no se hallan en los comercios, y por tanto, expondré algunas de sus recetas.

Manera de quitar el hueso de una aceituna y de rellenarla luego.

Se deshuesa fácilmente sirviéndose de una maquina especial, fácil de adquirir en los comercios especializados en utensilios de cocina, o bien empleando un pequeño tubo de hoja de lata; una vez deshuesadas todas, se rellenan introduciendo el relleno en una manga con boquilla pequeña y lisa o en un cucurucho de papel con la punta cortada.

Aceitunas rellenas a la Biarritz

Cantidades: 24 aceitunas gordas; 6 sardinas en aceite; 35 grs. de mantequilla; unas gotas de salsa Perrins, una cucharada de vinagre; una cucharadita de Savora; una cucharada de salsa de tomate, perejil picado, sal y pimienta.

Procedimiento: Deshuésense las aceitunas y resórvense. Macháquense en el mortero las sardinas y la mantequilla hasta obtener una pasta fina, sazónese con sal y pimienta, pásese por un tamiz, rellénense las acei-

tunas con lo pasado y una vez llenas váyanse colocando en una o más rabaneras.

Mézclense el aceite, vinagre, Savora, salsa de tomate y la salsa Perrins, sazónese con sal y pimienta, adiciónese un poco de perejil picado y obtenida una salsa gordita échesela por encima de las aceitunas, dejándolas en maceración durante una hora.

Aceitunas rellenas a la Joinville

Macháquense en el mortero 150 grs. de un marisco cualquiera (camarón, gamba, langostinos, etc.); previamente cocido, enfriado y provisto de la cáscara; pásese la pulpa por un tamiz, sazónese con sal y pimienta, coloréese adicionándole unas gotas de carmín vegetal. Con este preparado rellénense las aceitunas, previamente deshuesadas, y sírvanse en rabaneras sobre un lecho de perejil rizado.

TOMATES

Manera de preparar los fondos de tomates para entremés.

Se escogerán unos tomates pequeñitos, todos de un tamaño, muy rojos, de piel muy lisa y no demasiado maduros; se les hace, con la punta de un cuchillo muy afilada, una abertura en la parte superior cortando una circunferencia de dos centímetros; se les echa un poco de sal dentro y para que se escurran bien se colocan boca abajo encima de un mármol.

Luego se rellenan y se aderezan según lo indique la receta.

Tomates a la Mirabeau

Cantidades: Para diez personas: 12 tomatitos; 100 gramos de mantequilla, 6 anchoas sin espinas; 75 grs. de atún en escabeche; 12 aceitunas; 2 pimientos rojos de conserva; Savora, perejil.

Procedimiento: Prepárense los fondos de alcachofas como lo tengo explicado. Macháquense en el mortero el atún, las anchoas y un pimiento hasta ponerlo todo en pasta fina; luego añádase la mantequilla, pásese por un tamiz, adiciónese la Savora, rectifíquese la sal. Introdúzcase esta pasta en los tomates, adórnese alrededor con una tira de pimienta haciendo cenefa y avívese ésta con unas hojas de perejil. Sírvese *muy frío*.

Tomates a la Cyrano

Tomates crudos vaciados y rellenos de atún y anchoas.

Cantidades: Para 12 ó 15 personas: 20 tomates diminutos; 150 grs. de atún mariné; 75 grs. de mantequilla, 4 anchoas de conserva, un buen pellizco de perifollo y estragón —mitad y mitad y bien picaditos—, unas ramas de perejil rizado para adornar el plato, sal y vinagre.

Procedimiento: Váciense los tomatitos, pónganse a escurrir colocándolos boca abajo encima de un mármol. Mientras tanto, macháquese el atún hasta ponerlo en pasta fina, agregándole la mantequilla. Salpiméntese y póngase también el perejil y perifollo picado. Con esta pasta llénense los tomates —resulta más fácil y

rápido haciendo uso de una manga—; colóquense en una rabanera, rocíense con aceite y vinagre. Con los filetes de anchoas hágase un enrejado sobre los tomates y adórnese el borde de las rabaneras con una cenefa hecha con perejil rozado. Se han de servir *muy fríos*.

Tomates a la Mónaco

Rellenos con atún y salsa mayonesa.

Cantidades: Para diez personas: 12 tomatitos; 175 gramos de atún mariné; una cebollita picada, un huevo duro; 2 ó 3 filetes de anchoas en aceite; 2 cucharadas de salsa mayonesa; un pepinillo en vinagre; una cucharada de perejil, perifollo y estragón —en partes iguales y muy picadito— aceite, vinagre, sal y pimienta.

Procedimiento: Prepárense los fondos de tomate como lo tengo explicado, salpiméntense, ténganse durante una hora en la nevera o entre hielo.

En un plato póngase el atún trinchado fino, la cebollita bien picadita, el perejil, el perifollo y el estragón —los dos últimos pueden suprimirse— añádase el huevo duro y las anchoas, previamente machacados en el mortero y mézclese todo bien hasta obtener una pasta fina, auméntese con dos cucharadas de salsa mayonesa, sazónese con sal, pimienta y pimienta de Cayena. Introdúzcase esta pasta en una manga con boquilla ancha y llénense los tomates formando una pirámide, píntese todo con aceite para que brille y adórnese colocando un disco de pepinillo en cada pirámide. Ténganse en la nevera hasta el momento de servirlos.

Tomates rellenos a la provenzal

Cantidades: Para diez personas: 12 tomates de tamaño regular, 100 grs. de miga de pan rallado —*sin tostar*—, una cucharada de perejil picado, 2 dientes de ajo; aceite fino, sal y pimienta.

Procedimiento: Los tomates se escogerán de piel lisa, de un encarnado vivo, bien maduros, pero no demasiado, pues estando blandos *no sirven*. Córtese por la mitad al través, sin deformarlos; quíteseles el agua y las pepitas, póngase en el interior de cada uno un poco de sal y pimienta y colóquense boca abajo sobre una servilleta para que escurran bien.

Póngase aceite en una sartén y cuando esté bien caliente échense los tomates, fríanse durante dos minutos, retírense con una espumadera y colóquense en una tartera boca arriba.

Mézclase el pan rallado, el perejil y el ajo bien picaditos, sazónese con sal y pimienta y repártase entre todos los tomates, a continuación rocíense con aceite frito y métanse al horno por espacio de unos veinte minutos para que terminen de cocerse.

Colóquense los tomates en unas fuentes redondas, exprímase sobre ellas unas gotas de limón, espolvoreéense con perejil picado y déjense enfriar.

Se servirán helados.

Tomates rellenos a la Saint Moritz

Cantidades: Para diez personas: 10 tomatitos; 2 petits-suisse (o cualquier otro queso fresco; tal como el

de Burgos); 2 decilitros de salsa mayonesa; una cucharada de Savora; 50 grs. de pistachos; un cogollo de lechuga.

Procedimiento: Pélese los tomates, vaciense y déjense escurrir.

Macháquese el queso hasta ponerlo en papilla, mézclase con la salsa mayonesa adicionada de Savora, añádase también la lechuga bien picadita. Con esta pasta rellénense los tomates, colocando el relleno en forma de pirámide, por encima se esparcen los pistachos picados (o un picadillo de avellanas tostadas). Sírvese muy frío.

Tomates a la moscovita

Previamente preparados los tomatitos se rellenan luego con una ensalada rusa, añadiéndole, o no, un poco de caviar.

Otras maneras de tomates rellenos

Admiten casi todos los rellenos, purés y macedonias insertas en el libro.

Tomates emparrillados (*Cocina americana*)

Cantidades: 3 tomates; 90 grs. de mantequilla; una cucharada de Savora, sal y pimienta.

Procedimiento: Escójanse 3 hermosos tomates grandes, redondos y de piel lisa y que no estén demasiado

maduros ya que estando *muy* maduros se vacían al asarlos; córtense en discos de un centímetro y medio de grueso y emparríllense, por ambos lados, por espacio de cinco o siete minutos en total.

Mientras tanto, póngase en una cacerolita la mantequilla y la Savora, sazónese con sal y pimienta, caliéntese sin que rompa el hervor.

Téngase preparada una fuente *calentada*, échese en el fondo un poco de la salsa bien caliente; encima colóquense los tomates y rócese éstos con el restante de la salsa. Sírvanse *muy calientes*.

Nota. Estos tomates resultarán a propósito para servirlos con una carne emparrillada.

ALCACHOFAS

Fondos de alcachofas (*Fonds d'artichauts*)

Manera de tornearlos y de cocerlos.

Procedimiento: Se escogen unas alcachofas bien tiernas y de tamaño mediano. Desprovistas las alcachofas de las hojas más duras, se tornean sus fondos, haciéndoles un pequeño corte en la base para que se sostengan derechas; luego se cortan a 3 centímetros de alto, se vacían con la punta de un cuchillo o una cucharita, dándoles la forma de una cazuelita; se frotan con limón a medida que se van preparando (para que no oscurezcan) se ponen en una cacerola donde se tendrá agua, zumo de limón, sal y un trocito de mantequilla (o un chorretoncito de aceite fino) y se cuecen

a fuego lento por espacio de veinte o venticinco minutos; a continuación se escurren y se utilizan según indicación de la receta.

Observación sobre los fondos de alcachofas de conserva.

No habiendo alcachofas tempranas se substituyen con fondos de conserva que se preparan como sigue: Se sacan de la lata, se pasan por agua hirviendo, a continuación se escurren y se apuran bien, colocándolas encima de un paño de cocina. Luego se utilizan aplicándoles las recetas de las frescas.

Fondos de alcachofas a la rusa

Fondos de alcachofas aderezados con un conjunto de hortalizas a la mayonesa.

Procedimiento: Cuézanse una docena de fondos de alcachofas como se tiene explicado, sazónense con sal, pimienta, aceite y vinagre y déjense sazonar por espacio de una hora. Cuézanse con agua hirviendo y sal las siguientes hortalizas (un puñadito de cada): guisantes, judías verdes y patata —las judías cortadas en pedacitos y las patatas en dados pequeños.— Sazónense con la vinagreta de las alcachofas y después de un rato añádanse unas cucharadas de una salsa mayonesa muy gorda y bien sazonada (recárguese la pimienta).

Póngase de este preparado en los fondos de alcachofas, colóquense en una rabanera y sírvase *muy frío*.

Si sobrara de la ensalada rusa póngase en la rabanera y los fondos encima.

Otras maneras de alcachofas a la rusa

Se podrá aumentar el número de hortalizas, así como substituir unas por otras, tal como remolacha, espárragos, pepinillos, alcaparras, lechugas, tomates frescos, etc.; igualmente se podrán adornarlos colocándoles en el centro una aceituna deshuesada o un turbante de anchoa o un trocito de remolacha o de pimienta morrón, etc.

Fondos de alcachofas a la Montselet

Rellenos de patatas cortadas en cuadrados diminutos y aderezados con una salsa mayonesa; por encima se les esparce un picadillo de trufas.

Fondos de alcachofas a la Real

Una vez los fondos cocidos y enfriados, se embadurnan con un puré de foie gras, se cubre éste con un trocito de pechuga de pollo y sobre ésta se pone una lama de trufa. Se les echa por encima una cucharada de gelatina de carne y se dejan enfriar en la nevera. Sírvanse muy fríos.

Fondos de alcachofas a la Mirella

Cantidades: 12 alcachofitas; 200 grs. de tomates; 125 aceitunas; 1 decilitro de aceite; 1 decilitro de vino blanco; un limón, sal y pimienta negra en grano.

Procedimiento: Previamente deshojadas y torneadas las alcachofas, córtense cada una en 4 ó 6 trozos a lo largo; quíteseles la pelusa, frótense con limón y cuézanse en agua hirviendo durante unos 8 minutos; escúrranse, refrésquense con agua de la fuente y pónganse a cocer en agua y vino, sazónese con sal y pimienta negra en grano, añádase un decilitro de aceite y los tomates (mondados, quitados las pepitas y partidos en trozos). Cuézase el conjunto a fuego vivo por espacio de 20 a 25 minutos y terminado este tiempo añádanse las aceitunas deshuesadas y déjese perfectamente enfriar (puede cocinarse la víspera). Si gusta puede sazonarse con un poco de vinagre o unas gotas, de limón.

Alcachofas a la griega

Cantidades: 6 alcachofas, 8 ó 10 cebollitas (como avellanas), medio decilitro de aceite; una copita de vinagre, sal y pimienta negra en grano.

Procedimiento: Desprovistas las alcachofas de las hojas más duras, córtense las puntas dejándolas a 3 centímetros de alto, pártanse verticalmente en cuatro pedazos, quíteseles la pelusa que tengan, échense en una cacerola con agua hirviendo, sométanse a ebullición unos 6 ó 7 minutos, escúrranse, y refrésquense con agua de la fuente. Téngase preparada una cacerola al fuego con dos decilitros de agua, el aceite, el vinagre, la sal y unos granos de pimienta (ha de estar bien pimentada). Cuando rompe el hervor fuerte añádanse los trozos de alcachofas y las cebollitas peladas

y cuézase a fuego lento y bien tapado unos 25 ó 30 minutos. El caldo de cocimiento ha de quedar muy reducido, si estuviera muy líquido hágase hervir más una vez retiradas las cebollitas y alcachofas. Sírvasse muy frío.

Nota. Gustando más (o por razón de régimen) se substituye el vinagre por vino blanco o jugo de limón.

Calabacines a la griega

Cantidades: 6 pequeños calabacines; 18 cebollitas (como avellanas); medio decilitro de aceite; 2 cucharadas de buen vinagre, sal y pimienta negra en grano.

Procedimiento: Móndense los calabacines, pónganse en una cacerola con las cebollitas mondadas, añádanse dos decilitros de agua, el aceite, el vinagre y los granos de pimiento (ha de pimentarse fuertemente) y déjese cocer tapado y a fuego lento durante media hora sin removerlo, luego colóquense los calabacines en una fuente, rodéense con las cebollitas, échese la salsa por encima y si resultase demasiado líquida se cuece hasta reducirla a un decilitro y se sirve bien frío.

Nota. Gustando más (o por razón de régimen) se substituye el vinagre por vino blanco o por jugo de limón.

Puerros a la griega

Exactamente como la anterior.

Entremeses a la indiana

Llámanse así las hortalizas cocidas en un caldo especial.

Caldo corto a la indiana (*Court-bouillon à l'Indienne*)

Especial para cocinar las hortalizas a la indiana.

Cantidades: 50 grs. de cebolla bien picadita; medio decilitro de aceite; medio decilitro de vino blanco; una cucharada de polvos currie; un limón, perejil, tomillo, laurel, hinojo, un diente de ajo, sal y pimienta.

Procedimiento: Póngase en una cacerola al fuego el aceite y la cebolla picada y cuézase a fuego lento *sin que se dore*, espolvóreese con polvos currie, agréguese el diente de ajo, el perejil, tomillo, laurel e hinojo (éstos cuatro ingredientes se atarán con un hilo), adiciónese el vino blanco y exprímase el limón. Sazónese con sal y pimienta. Obsérvese y cuando vaya a romper el hervor, sepárese la cacerola en una esquina y déjese que cueza lentamente durante quince minutos. Terminado este tiempo, añádase el agua necesaria y utilícese.

Apio a la indiana (*Celeri à l'Indienne*)

Procedimiento: Tornéese un apio en trozos regulares y váyanse poniéndolos en un caldo corto a la indiana. Hágase cocer al fuego vivo y cuando rompa

a hervir fuerte, tápese y sepárese en una esquina para que siga cociendo a hervor lento durante unos quince minutos. Cerciórese de si los trozos de apio están bien cocidos pinchándolos con una aguja larga: para estar en su punto ésta ha de penetrar fácilmente. Déjense enfriar en su mismo caldo.

Ya frío póngase el apio en un plato, rocíese con su caldo pasándolo por el chino. Sírvese *muy frío*.

Fondos de alcachofas a la indiana

Torneados los fondos de alcachofas cuézanse en un caldo corto a la indiana (véase la receta del «Apio a la indiana»).

Calabacines a la indiana

Pélense los calabacines, córtense en pedazos cuadrados y cocínense como el «Apio a la indiana».

Pepinos a la indiana

Exactamente como la anterior.

Pimientos a la indiana

Escójanse unos hermosos pimientos verdes o rojos— ásense, pélese, córtense en trozos y cocínense como las anteriores.

Turbantes de pimientos

Cantidades: Para seis personas: 2 hermosos pimientos rojos; 100 grs. de atún mariné; 6 filetes de anchoas en aceite; 50 grs. de mantequilla; 75 grs. de chorizo de Pamplona; 1 decilitro de aceite; una cucharada de vinagre, Savora, perejil picado, sal y pimienta.

Procedimiento: Untense los pimientos con un poco de aceite, colóquense en una tartera, métanse al horno flojo hasta que estén bien cocidos, envuélvanse en un paño de cocina y, una vez fríos, quíteseles la piel y semillas y córtense, subdividiendo cada uno en tres tiras largas.

Macháquese el atún hasta ponerlo en pasta fina, mézclese con la mantequilla, sazónese con pimienta, rectifíquese la sal teniendo en cuenta que el atún está salado, y bien mezclado todo repártase esta pasta entre las seis tiras de pimiento bien extendidas encima de una mesa; a continuación enróllense dándoles la forma de un canalón, en el centro colóquese una anchoa enrollada. Pónganse los turbantes en una rabanera, adornándolos alrededor con medias rodajas de chorizo de Pamplona.

Mézclense el aceite, el vinagre y la Savora, sazónese con sal y pimienta y viértase por encima de los turbantes. Espolvoréense con perejil picado.

CAPITULO XI

ENTREMESES CALIENTES

Croquetas de pollo

Cantidades: 150 grs. de pechuga; 40 grs. de mantequilla; tres cucharadas de harina; tres cuartos de litro de leche, un casquito de cebolla, una rama de perejil, sal, pimienta blanca molida, nuez moscada; huevos y pan rallado para rebozarlas.

Procedimiento: La pechuga será asada si es resto de un pollo, si no, cuézase en el caldo, ya cocida píquese finamente con la media luna, y resérvese.

Confecciónese la bechamel, para esto póngase la mantequilla en un cazo que tenga mango, pues se opera mejor; cuando la mantequilla se haya derretido (no ha de freírse), añádase la harina, cuézase durante tres minutos, dándole vueltas y cuidando de que no se dore, deslíese con leche hirviendo, revolviendo con viveza con el batidor para que no se formen grumos, agréguese el trozo de cebolla o una cebollita entera, la rama de perejil y déjese cocer durante quince minutos, revolviéndolo sin parar para que no se agarre; retírese la cebolla y el perejil, añádase el picadillo de

pollo, salpiméntese, agréguese, si gusta, nuez moscada; déjese cocer hasta espesarla mucho; ha de desprenderse del batidor en copos gordos y no corriendo. Colóquese bien extendido en una fuente y déjese enfriar.

Moldéense las croquetas y fríanse en grasa bien caliente, siendo para entremés suelen hacerse más pequeñas que las corrientes.

Muchos son partidarios (y yo comparto este parecer) de que se agregue siempre yema de huevo a la pasta; pero es facultativo; también hay quien le añada jerez, pero soy de opinión que se reserve el vino para las croquetas de pescado.

Croquetas de pollo y jamón

Igual que las anteriores, agregando 50 grs. de jamón previamente frito y hecho picadillo.

Croquetas de pescado

Las cantidades son las mismas que para las croquetas de pollo.

Procedimiento: Cuézase el pescado (si no se aprovecha una sobra) con agua, vino blanco o jerez, cebolla, perejil, sal y pimienta; escúrrase, desmenúcese con un tenedor (si es duro píquese sobre la tabla con un machete); confecciónese la bechamel, agréguese el pescado, échese un poco de jerez, sazónese con sal, pimienta y nuez moscada y hágase exactamente como para las croquetas de pollo.

Croquetas de langosta

Cantidades: 250 grs. de carne de langosta cocida, (peso neto), 125 grs. de champignons, tres decilitros de salsa bechamel, sal y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Córtese la langosta y los champignons en trocitos cuadrados (en salpicón). Póngase este salpicón en una cacerola al fuego con 3 decilitros de una bechamel muy reducida. Téngase un minuto en ebullición fuerte, removiéndolo con la espátula; sazónese con sal y pimienta de Cayena, extiéndase en una fuente y déjese enfriar. Moldéense, rebócense y fríanse las croquetas como lo tengo explicado para las croquetas de pollo.

Otra manera de croquetas de langosta

Exactamente como la anterior, disminuyendo en la mitad la cantidad de champignons y adicionando 65 ó 70 grs. de trufas trinchadas en salpicón.

Croquetas de camarones (quisquillas) y trufas

Cantidades: 375 grs. de camarones (quisquillas); 100 grs. de trufas; 25 grs. de mantequilla; 3 ó 4 gotas de carmín vegetal; una cucharada y media de bechamel, huevos para rebozarlas, sal y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Cuézanse los camarones en agua hirviendo y sal, escúrranse, pélese las colitas, córtese en pedacitos diminutos con un cuchillo sin picarlos, pues han de quedar en trocitos.

Macháquense en el mortero las cabezas y los despojos de los camarones, añadiendo 25 grs. de mantequilla y unas gotas de carmín vegetal. Pásese el conjunto por un tamiz y resérvese.

Confecciónese una salsa bechamel espesa, añádanse los trocitos y la mantequilla de camarones, extiéndase en una fuente y déjese enfriar.

Píquense muy finamente las trufas con la media luna.

Una vez bien fina la masa, fórmense las croquetas, pásense por huevo batido, envolviéndolas en picadillo de trufas como si fuera pan y fríanse.

Cromesquis

Para confeccionar los cromesquis se emplean los mismos preparados o masas que para las croquetas, diferenciándose en que no se rebozan con huevo y pan sino que se envuelven en una masa de freír. Por cual motivo todas las pastas de las recetas de croquetas les son aplicables.

Masa para freír los cromesquis**RECETA PRIMERA**

Cantidades: 115 grs. de harina; un huevo; 2 decilitros de leche; sal (a gusto); 6 grs. de polvos Royal, o sea una cucharadita y media.

Procedimiento: Mézclense la harina, la sal y los polvos Royal, pásese por un tamiz, añádase el huevo

batido y la leche y bátase hasta obtener una masa suave; utilícese.

RECETA SEGUNDA

Procedimiento: Mézclense la harina y los polvos Royal. Bátase un huevo como para tortilla, sazónese con sal y pimienta blanca molida. Deslíase la harina con un poco de agua, procurando que quede muy espesa y mézclase con el huevo. Bátanse seguidamente una o dos claras a punto de nieve, agréguese a la masa. Utilícese.

Empanadillas

Las empanadillas se fríen o se hornean indistintamente, pero sea de una u otra forma, siempre se han de comer recién cocinadas y bien calientes.

Pasta para empanadillas

Proporciones: 150 grs. de harina; 100 grs. de mantequilla; 70 grs. de agua; 5 grs. de sal.

Nota. Tendrán mucho mejor sabor las empanadillas si en vez de agua sola se les pone agua y vino de Jerez; mitad y mitad; e igualmente se podrá substituir la mantequilla por manteca de cerdo, o poner mitad y mitad.

Procedimiento: Mézclense todos los ingredientes y amásense hasta que la masa esté fina y no se pegue a las manos. Si es necesario se añadirá un poco más de

harina. Apelótese con las manos, envuélvase la pasta en una servilleta humedecida con agua fría y déjese reposar al fresco por espacio de dos a tres horas.

Pasta para empanadillas

Fórmula rápida

Proporciones: 150 grs. de harina; 100 grs. de mantequilla o de manteca de cerdo; un huevo pequeño; una cucharada escasa de caldo; media cucharadilla de polvos «Royal», un pellizco de sal.

Procedimiento: Encima de una mesa colóquese la harina en un montón, ahuéquesela en el centro y en el hueco pónganse todos los ingredientes restantes. Amásese hasta ponerlo fino, añádase más harina, si es que se pega a las manos apelótese, y utilícese en seguida.

Manera de moldear y de rellenar las empanadillas:

Procedimiento: Empólvese la mesa con harina, póngase encima la masa, empólvese también, estíresela con el rollo hasta dejarla a 2 ó 3 milímetros de grueso.

En una esquina de la pasta póngase un poco de relleno; dóblese sobre sí misma y con el cortapasta córtese, dando a la empanadilla la forma de media luna, repitiendo la operación mientras haya pasta y relleno.

Igualmente se podrán moldear cortando discos con un cortapastas redondo y rizado, y luego de depositar un poco de relleno en la mitad de los discos cubrirlos con los restantes, necesitando dos discos para cada

empanadilla. Para que se pegue mejor se humedecerá ligeramente con agua el primer disco y, una vez colocado el de encima, se apoyará con el dedo por toda la vuelta. Una vez hechos todos se freirán con aceite o manteca abundante, dejándolos bien doraditos. Se han de comer recién fritos y bien calientes.

Nota. Vuelvo a advertir que para que resulten buenas las empanadillas se ha de sobar poco la masa y se ha de dejar muy delgada al estirla con el rollo.

Manera de hornear las empanadillas.

Se colocan en una placa y se hornean a horno regular durante quince a dieciocho minutos.

Picadillo de ave y jamón a la bechamel (para empanadillas).

Proporciones: 125 grs. de ave; 100 grs. de jamón curado; 30 grs. de mantequilla; 20 grs. de harina; medio decilitro de leche, sal.

Procedimiento: Hágase cocer la pechuga con caldo o aprovéchese un resto de pollo asado; fríase el jamón en manteca, píquense finamente ambos ingredientes por separado, pues siendo el jamón más duro necesita picarse más. Una vez hecho el picadillo resérvense en un plato.

Con la mantequilla, harina y leche confecciónese una bechamel, introdúzcase en ella el picadillo, déjese cocer despacio hasta que quede muy gordo, rectifíquese la sal, póngase en un plato y déjese enfriar.

Farsa (relleno) a la parisién (para empanadillas). Mucho más succulento.

Proporciones: 100 grs. de pechuga de ave; 50 grs. de lengua a la escarlata; 50 grs. de champignons; 25 grs. de trufa; 50 grs. de mantequilla; 25 grs. de harina; dos yemas; 4 decilitros de leche y sal.

Procedimiento: Cuézase la pechuga en el caldo o aprovéchese un restante de pollo asado.

Con la mantequilla, harina y leche confecciónese una bechamel, salpiméntese, añádase un poco de nuez moscada y hágase cocer despacio mientras se prepara el salpicón.

Siendo los champignons frescos se recortarán los pedúnculos, se rasparán, se lavarán, se secarán, y cortados en trocitos se pondrán a cocer como sigue: en un perolito pónganse tres cucharadas de agua, un trocito de mantequilla, sal y unas gotas de limón, y cuando rompe el hervor añádanse los champignons y cuézanse tapados y a fuego vivo durante seis minutos; si son de conserva se escurren y se pican muy menudos.

Córtese en trocitos diminutos y cuadrados la pechuga, lengua y trufa y pónganse con la salsa, así como los champignons. El conjunto ha de ser *muy consistente*. Retírese del fuego, líguese con dos yemas de huevo; viértase en un plato, déjese enfriar y utilícese.

Farsa o relleno a la alsaciana (para empanadillas).

Cantidades: 100 grs. de lomo de cerdo; 75 grs. de jamón curado; 50 grs. de mantequilla; 20 grs. de ha-

rina; una trufa; tres higadillos de gallina; un cuarto de litro de leche; una cebolla, un huevo, sal, pimienta y nuez moscada.

Procedimiento: Con la mantequilla rehóguese el lomo y el jamón cortados en trocitos y la cebolla picada y cuando empiece a tomar color, agréguese la harina y la leche, mézclase con una cuchara de madera, sazónese con sal, pimienta y nuez moscada, cuézase durante un cuarto de hora y cinco minutos antes de terminar la cocción añádanse la trufa picada y los hígados previamente hervidos y cortados en trocitos, adiciónese una yema de huevo, hágase hervir durante un minuto. Utilícese.

Picadillo de merluza a la bechamel (para empanadillas).

Podrá substituirse la merluza por salmón, lenguado o rodaballo o, más económicamente, por pescadilla o bacalao.

Proporciones: 100 grs. de merluza; 25 grs. de mantequilla; 25 grs. de harina; medio litro escaso de leche, jerez, nuez moscada, sal y pimienta blanca molida.

Procedimiento: La merluza cuézase en un caldo hecho con agua, vino de Jerez, media cebolla y media zanahoria (partidas ambas en trozos), una rama de perejil, sal y pimienta negra en grano. Después que el caldo haya hervido por espacio de 25 minutos introdúzcasele la merluza con piel y espinas y una vez cocida escúrrase, quítese piel y espinas y desmíguese con un tenedor. Con los otros ingredientes confecciónese una bechamel, agréguesele unas cucharadas del caldo de haber cocido la merluza y, si gusta, un poco más de

jerez, mézclase el picadillo, déjese cocer hasta esperararlo, échese en un plato y déjese enfriar.

Cuando se aproveche un restante de pescado cocido se procede de la manera siguiente: se pone la leche en un perol al fuego, agregándole unos trozos de cebolla blanca y una rama de perejil. Se deja cocer el conjunto por espacio de media hora, se retira el perejil y se pasa la leche y la cebolla por un tamiz apretando con la seta de madera para que pase todo. Con esta leche se cocina una bechamel, se añade el picadillo de pescado y un poco de jerez y se termina como la anterior.

* * *

Se podrá variar los rellenos poniendo chorizo, sobreasada, picadillo de perdiz, seses, molleja.

Pastelillos o empanadas al estilo de Murcia y Cartagena

Hechos con aceite y horneados.

Cantidades: 500 grs. de harina; un decilitro y medio de aceite fino; 1 decilitro de agua; 15 grs. de sal.

Procedimiento: Sobre la mesa o un mármol póngase la harina, pásandola por un tamiz, fórmese con ella un círculo; en el centro póngase la sal, el aceite y el agua; hágase la mezcla primero con una cuchara de madera y seguidamente amásese; estará en punto cuando no se pegue a las manos.

Según la calidad de la harina, ésta absorberá más o menos líquido, por tanto, si resulta seca añádase más agua, y si se pega a las manos póngase más harina.

Una vez amasada, extiéndase la pasta aplanándola con un rodillo y doblándola dos o tres veces sobre ella misma como se hace para el hojaldre.

Hecho esto vuélvase a extenderla con el rodillo y córtense y rellénense como lo tengo explicado.

Una vez preparadas todas, colóquense en placas, úntense por encima con huevo batido y cuézanse a horno regular de fuerte.

En cuanto estén, retírense de la placa y sírvanse bien calientes.

Relleno: Estas empanadas se rellenan a capricho con carne o pescado, con jamón y huevos duros, todo ello hecho picadillo y rehogado con aceite cebolla, ajo, perejil y vino blanco.

Pasteles de carne de cerdo (*Petits pâtés à la viande de porc*).

Cantidades: Para ocho o diez pasteles: Para la pasta quebrada: 150 grs. de harina; 60 grs. de mantequilla o de manteca de cerdo; un huevo y un pellizco de sal.

Para el relleno: 100 grs. de picadillo de magro de cerdo; 50 grs. de jamón; 35 grs. de mantequilla; una yema de huevo; una o dos trufas; una copita de jerez; una cucharada de perejil picado, sal y pimienta.

Procedimiento: Póngase 150 grs. de harina encima de un mármol y hágase un círculo con ella, en el centro colóquense la mantequilla, un huevo y un poco de sal, amásese hasta obtener una pasta compacta y fina, y déjesele reposar envuelta en una servilleta por espacio de una hora o por más tiempo, si así conviene, en un sitio fresco, y una vez pasado este tiempo espolvoréese

el mármol con harina, colóquese encima la pasta, espolvoréese ésta igualmente con harina y estíresela con el rollo hasta dejarla aproximadamente a medio centímetro de espesor. Con un cortapastas redondo subdivídase en discos dicha pasta y con éstos fórrense ocho o diez moldes de tartaletas ligeramente untadas con mantequilla.

Mientras reposa la pasta prepárese el relleno; para ésto póngase al fuego una sartén con 35 grs. de mantequilla, el picadillo de cerdo y el jamón partido en trocitos, rehóguese todo y a continuación añádase la harina, después de removerlo y darle unas vueltas, agréguese la leche, remuévase y adiciónese, por último, el vino y el perejil picado; cuézase a fuego lento durante quince minutos y, al finalizar la cocción, añádase una yema de huevo y las trufas picadas. Llénese con ello las tartaletas y con la pasta que haya sobrado cortada en tiras fórmese un enrejado encima del relleno. Métanse al horno y cuézanse a fuego regular por espacio de unos veinte o veinticinco minutos.

Desenmóldense con cuidado y, según convenga, sírvanse *bien* calientes o frías (calientes siendo para almuerzo o comida y frías para un té o en el campo).

TARDALETAS

Tartaletas

Las tartaletas se componen de un fondo de pasta quebrada moldeada en forma de cubito que se rellena luego a capricho. Resultan siempre de bonita presen-

tación y son muy socorridas, pues admiten una gran variedad de rellenos y guarniciones.

Siendo para entremés se hacen más pequeños que para pasteles, precisando de unos moldecitos de unos 6 ó 7 centímetros de diámetro y unos 5 centímetros de alto, pudiendo escogerse lisos u ondulados. Alguna vez requieren también ser de forma alargada, denominándose entonces «barquitas».

Los fondos o envases confeccionanse con pasta quebrada, y para facilitar esta operación, expondré a continuación las cantidades correspondientes a doce fondos de tartaletas.

Para prepararlas en mayor o menor número bastará con aumentar o disminuir proporcionalmente las cantidades expuestas.

Pasta quebrada

Cantidades: para doce tartaletas de 6 ó 7 centímetros de diámetro y unos 3 centímetros de alto. 200 gramos de harina; 100 grs. de mantequilla o de manteca de cerdo; una yema de huevo, dos o tres cucharadas de leche o de agua y un pellizco de sal fina.

Procedimiento: Póngase la harina encima de un mármol, formando un círculo; en el centro pónganse todos los ingredientes complementarios y amásense hasta obtener una masa fina y compacta. Se ha de sobar poco y estará en punto en cuanto no se pegue a las manos; apélótese y déjesela reposar una hora en sitio fresco envuelto en un paño de cocina ligeramente humedecido con agua fría y bien exprimido. Se deja

reposar por si tiene correa y se envuelve en el paño para que no se le haga corteza. Terminado el reposo, que podrá ser más largo sin inconveniente alguno, procédase a moldear las tartaletas.

Manera de moldear las tartaletas.

Una vez reposada la pasta, se pone encima de un mármol espolvoreado con harina; se espolvorea ligeramente la pasta y se estira con un rollo o rodillo, dándole el grueso de medio centímetro, y se subdivide en pequeños discos, ayudándose con un cortapasta. Con estos discos se forran unos pequeños moldes de tartaletas previamente untados con mantequilla o con manteca de cerdo, se pincha en el fondo con la punta de un cuchillo, se llenan de garbanzos o judías blancas (o de huesos de cerezas conservados a este fin) y se ponen al horno hasta que la pasta tenga un bonito color dorado (aproximadamente necesitarán de doce a quince minutos de horneo), y ya en este punto se vacían de su contenido y se vuelven a meter al horno para que se colorean por dentro; a continuación se saca la pasta de las tartaletas con cuidado para que no se rompa y se guarnecen según lo indique la receta.

Tartaletas de queso a la inglesa

Con pasta quebrada prepárense unas tartaletas diminutas, luego rellénense con un salpicón (pedacitos de queso salseado con una bechamel fuertemente condimentada con pimienta de Cayena.) Espolvóreense con queso rallado y gratínense al horno arrebatado. Sírvanse muy calientes.

Tartaletas de atún

Procédase exactamente como las anteriores, rellenándolas con un puré de atún (véase «Puré de atún»), adórnense por encima con tiritas de pimiento morrón, colocando en el centro una aceituna deshuesada.

Tartaletas de ostras a la florentina (*Tartelettes d'huitres à la Florentine.*)

Procedimiento: Las ostras previamente descuajadas se escalfan con su agua, se escurren bien y se van colocando en unas tartaletas de pasta quebrada en cuyo fondo va un lecho de espinacas previamente cocidas, pasadas por un tamiz y rehogadas con mantequilla; se cubre todo con una salsa bechamel al queso; a continuación se espolvorea por encima con queso rallado, se rocía ésta con mantequilla derretida y se hornea a horno arrebatado para que se gratine en breves minutos.

Sírvanse en una fuente cubierta con una servilleta y adornada con perejil.

Tartaletas de ostras a la Mornay (*Tartelettes d'huitres à la Mornay.*)

Exactamente como las anteriores, suprimiendo las espinacas.

Tartaletas de ostras a la normanda (*Tartelettes d'huitres à la Normande.*)

Procedimiento: Se rellenan las tartaletas con un salpicón compuesto de mejillones, champignons y colas de camarones o de langostinos bien trabado con una salsa bechamel adicionada de buen vino blanco. Encima se coloca una ostra escalfada en su agua (pochée) y se cubre bien todo con más salsa bechamel. En cada una se coloca una hermosa lama de trufa y se presentan como las anteriores.

Volovanes

Los volovanes son unos pasteles hechos con pasta de hojaldre, los cuales, siendo para entremés, se hacen muy pequeños y hasta diminutos. Resultan mucho más suculentos recién horneados; es decir, si la terminación de su horneado coincide con el momento en que se hayan de servir; en este caso, en cuanto se ha quitado la pasta que siempre queda cruda en el interior, se rellenan con la guarnición que se tenga preparada, enviándolos en seguida. Pero no siempre sucede lo mismo, tanto más cuanto lo corriente es encargar los volovanes al pastelero, contentándose con ponerles luego la guarnición o relleno. Siendo así habrá que recalentarlos *vacíos*, metiéndolos unos minutos antes al horno y poniéndoles la guarnición *justo* cuando se vaya a servirlos. Hago esta advertencia por darse el caso frecuente de rellenar los volovanes y meterlos a continuación al horno, lo cual tiene el doble inconveniente

de ablandar la pasta y comunicarle mal sabor. Siendo para entremés se escogerán rellenos bien trabados, es decir que no contengan salsa, tal como la *guarnición a la financiera*, a la *Toulouse* o a la *Nantua*, pues la salsa resultaría un inconveniente para comerlos con la mano. Se escogerá, por tanto, cualquiera de los picadillos, farsas o masas indicadas para croquetas o para rellenar las empanadillas y las tartaletas, cocinándolos más blandos que para las croquetas y empanadillas.

Advertencia. No expongo la receta del hojaldre ni la manera de moldear los volovanes, pues ambas recetas, por su extensión, se salen del margen de este libro. Quienes las deseen las hallarán detalladísimas en mi libro *La Cocina Completa* en la página 673.

LOS BUÑUELOS

Los buñuelos se hacen con pasta chou adicionando un ingrediente a la pasta o bien rellenándolos, luego de fritos con un picadillo; pero también se denominan buñuelos cualquier vianda o picadillo envuelto en una pasta para freír. Se diferencian de los cromesquis en que se moldean en bolas; pero admiten para su composición cualquiera de las pastas (picadillos y salpicones) que se apliquen a las croquetas o cromesquis. Pero se denominan más particularmente buñuelos cuando se hacen con pasta chou.

Manera de moldear y de freír los buñuelos:

Déjese reposar la masa hasta el momento de freír los buñuelos y se empezarán a freír éstos unos veinte minutos antes de servirlos. Consérvese la pasta en si-

tio templado y cubierta con una servilleta; dejando reposar la masa los buñuelos ahuecarán más.

Se fríen en grasa abundante aceite o manteca de cerdo (o mitad y mitad); la grasa al principio no ha de estar demasiado caliente para que no se haga demasiado pronto la corteza, quedando crudo el interior.

Se coge un poco de pasta con una cuchara y se hace caer la pasta en la grasa empujando con el dedo. Cuando se han echado bastantes (han de quedar holgados) se acercan al fuego vivo y cuando están dorados se retiran con una espumadera, se dejan que escurran y se sirven en una fuente sobre una servilleta.

Nota. Si se revientan al freír no tiene importancia, pues ellos mismos vuelven a cerrarse.

Buñuelos de jamón a la Pignatelli

Cantidades: Para seis o siete personas: 125 grs. de harina; 60 grs. de mantequilla; 60 grs. de jamón curado; 75 grs. de queso Gruyère rallado; 3 ó 4 huevos, un cuarto de litro de agua, sal y pimienta.

Tiempo necesario, cuarenta minutos.

Procedimiento: Póngase en un perol al fuego el agua y la mantequilla y cuando sube (como la leche) retírese del fuego y, de golpe, échese la harina, revuélvase con una espátula hasta ponerlo fino. Vuélvase a ponerlo al fuego, cuézase durante cinco o seis minutos, revolviéndolo con una espátula para que no se agarre. Retírese del fuego, añádase el jamón picado y el queso rallado, salpiméntese teniendo en cuenta al echarle la sal que el jamón y el queso la tienen ya. Vuélvase a ponerlo al fuego y a dejarlo secar durante otros cinco

o seis minutos más. Su punto exacto es cuando se desprende de la cuchara y no se pega al perol; cuanto más se seque la pasta más ahuecan los buñuelos luego. Retírese del fuego, échese la pasta en un bañerito, déjese medio enfriar. Cuando esté tibio añádanse los huevos, uno por uno, revolviendo con viveza. La cantidad exacta de huevo no se puede determinar, pues depende de su tamaño; el último debe ser añadido a cucharadas para no adelgazar demasiado la masa. Estará en punto cuando se desprenda de golpe de la cuchara y no se anche al caer. Déjese reposar hasta el momento de freír los buñuelos y fríanse como lo tengo explicado.

Buñuelos de ave, bacalao, marisco, trufas, etc., etc.

Exactamente como los anteriores, adicionando o no queso, según la calidad del ingrediente.

Buñuelos almendrinos

Cantidades: Para seis o siete personas: 125 grs de harina; 60 grs. de mantequilla; 80 grs. de queso de Parma o de gruyère, 60 grs. de jamón cocido bien magro y cortado en tiritas; 50 grs. de almendras cortadas en tiritas y ligeramente tostadas al horno luego; 3 ó 4 huevos; un cuarto de litro de agua, sal y pimienta.

Procedimiento: Exactamente como los *Buñuelos de jamón a la Pignatelli*.

Estos buñuelos han de servirse muy calientes.

Buñuelos rellenos (*Profiteroles*).

Confecciónese la pasta chou como lo he explicado para los *Buñuelos de jamón a la Pignatelli*, suprimiendo el queso y el jamón; seguidamente póngase en una manga con boquilla pequeña y lisa y encima de una placa de horno untada con mantequilla fórmense unas bolitas del tamaño de un guisante grueso, métanse al horno regular hasta que tengan un bonito color dorado, (aproximadamente diez minutos de horneo) y déjense enfriar.

Se pone el relleno en una manga de pastelería con boquilla pequeña y haciendo un aberturita en cada profiterole se rellenan con cuidado.

Ramequins

Los ramequins vienen a ser como unos chuchus al queso, los cuales *no pueden esperar*, pues se desinflan, y por tanto, se ha de calcular el tiempo de horneo de manera que su terminación coincida con el instante en que se han de servir.

Cantidades: Para seis personas: 2 decilitros y medio de agua; 100 grs. de mantequilla; 165 grs. de harina; 4 huevos pequeños; 50 grs. de gruyère recién rallado; 100 grs. de gruyère partido en trocitos; 3 grs. de sal, pimienta blanca molida y nuez moscada.

Tiempo necesario, cincuenta minutos.

Procedimiento: En un perol proporcionado póngase el agua, la sal y la mantequilla partida en trozos, caliéntese y cuando rompe el hervor fuerte retírese del