

fuego, échese de golpe toda la harina y remuévase bien. Vuélvase a ponerlo al fuego y cuézase dándole vueltas con una cuchara hasta que no se pegue al cazo. Retírese entonces del fuego y a continuación váyase incorporando a la pasta los huevos previamente batidos como para tortilla, reservando como la mitad de un huevo para dorar los ramequins luego. Añádanse a la pasta unas raspaduras de nuez moscada, un pellizco de pimienta; 50 grs. de queso rallado y otros 50 grs. de queso partido en trocitos y mézclese bien todo. Hecho esto llénese de pasta una manga con boquilla lisa y váyase depositando unos montoncitos de pasta en una placa de horno ligeramente untada con mantequilla, espaciándolas para que no se peguen al cocer.

Siendo doble o triple la cantidad de pasta de sobra se desprende que se llenará la manga dos o más veces hasta terminarla.

Con una brocha fina píntense con huevo dichas bolitas, cuidando de que no corra por los costados pues no inflarían.

Espárzase sobre ellas el restante de queso partido en trocitos y méntanse al horno, cuidando de que esté bien caliente pero *sin arrebató*. Si para los siete u ocho minutos se han dorado, cúbranse con un papel blanco. El promedio de tiempo de horneó que necesitan es de unos dieciocho minutos.

Se han de comer en seguida y si forzosamente tienen que esperar, ténganse en horno *con la puerta abierta*.

Se servirán colocados en pirámide en una fuente redonda sobre una servilleta.

Ramequins rellenos

Unos minutos antes de servirlos, se abren por un costado y se rellenan con una bechamel gorda adicionada de queso.

Ostras a la mariscala (*Coquilles d'huitres à la Marechale.*)

Buñuelos de ostras servidos en su concha

Cantidades: Para seis conchas: 3 docenas de ostras, un limón y perejil frito.

Pasta de buñuelos: 50 grs. de harina; una cucharadita de aceite; una yema de huevo y 4 cucharadas de agua tibia.

Las ostras se escogerán grandes y muy regulares para que las conchas tengan luego buena presentación y en cada concha se pondrán 6 ostras abunueladas.

Procedimiento: Con una hora y media de anticipación prepárese la pasta; pásese la harina por un tamiz, añádasele la sal, el aceite, la yema de huevo y el agua y mézclese bien removiéndolo con una cuchara y déjese reposar por espacio de una hora y cuarto.

Abranse las ostras, descuájense echándolas a medida en una cacerolita y añadiéndoles al final el agua que hayan soltado previamente pasada por un trapo. Póngase la cacerolita al fuego y cuando rompa el hervor *retírese*.

Escójanse seis conchas, las mayores y las de más

concauidad, —siendo menores, cójanse doce y póngase luego sólo tres buñuelos en cada una— ráspense, lávense, séquense bien y colóquense en una fuente. En cada concha póngase una rodaja de limón despepitado.

Un cuarto de hora antes de cuando se vaya a servir las séquense las ostras con una servilleta, pues estando mojadas no se pega bien la pasta, envuélvanse bien con dicha pasta y fríanse con aceite fino. Escúrranse colocándolas encima de una servilleta y *seguidamente* repártanse entre las conchas ya preparadas. Adórnese con perejil frito —éste se habrá frito a la vez que los buñuelos, pero en otra sartén— y sírvanse en el acto.

Patatas fritas a la inglesa

Se elegirán unas patatas todas de un tamaño gorditas y alargadas en la cantidad que se quiera; como se cortan muy delgadas, con unas pocas saldrán muchas. Se pelan y se raspan con el raspador especial para ello, que se podrá adquirir en las tiendas de utensilios de cocina.

Luego de raspadas quedan en rodajas muy finas las cuales después de fritas son transparentes; se ponen a remojo en agua fresca por espacio de unos quince minutos, luego se escurren y se secan perfectamente con un paño limpio.

Se pone al fuego una sartén amplia con *abundante aceite*, pues estas patatas han de freírse muy holgadas. Se van friendo por tandas, echándolas una por una en la fritura y moviendo la fritura con una espumadera para que queden bien sueltas. Se dejan dorar,

se retiran con la espumadera escurriéndolas bien y se sazonan con sal muy fina. Estas patatas se comen generalmente frías.

Migas

Para las migas ha de emplearse siempre un pan grande español atrasado de dos o tres días, partido a rebanadas y desmenuzadas éstas con *los dedos*. Estas migas se extienden en una fuente, se les echa sal y se rocían con agua clara. Se dejan así durante un par de horas cuando menos y se fríen luego en aceite o manteca con ajo y pimentón hasta que estén doradas. Cuando son para tomarlas con chocolate se suprime el pimentón.

Migas manchegas

Cantidades: 200 grs. de tocino o de lomo de cerdo; 300 grs. de miga de pan partida a trocitos pequeños; media cucharadita de pimentón; uno o dos dientes de ajo, sal y pimienta.

Procedimiento: Partido el pan en trocitos pequeños con *los dedos* extiéndanse en una fuente, écheseles sal fina, rocíense con agua clara, déjense así por espacio de unos dos horas. Terminado este tiempo póngase en una cazuela de barro el tocino o el lomo de cerdo tiñchado en pedacitos (siendo tocino se le deja la corteza bien raspada y lavada) y fríanse a fuego lento hasta que estén doradas, pero cuidando de que no se quemem —siendo necesario añá-

dase en la cazuela una o dos cucharadas de aceite—cuando se hayan dorado los tocinitos échese uno o dos dientes de ajo, fríanse sin quemarlos, añádase el pan—si está muy mojado exprímase con la mano—, sazónese con sal y pimienta, la cual se suprime si pica el pimentón y sofríase bien hasta que haya tomado un bonito color dorado.

Pueden hacerse más sencillas suprimiendo el tocino o el lomo o bien poniendo chorizo o longaniza, etc.; pero cuando no se pone tocino hay que aumentar la cantidad de aceite.

Sírvase solo o con huevos fritos.

Condés a la diablo

Hojaldritos con una bechamel al queso (Parma o Gruyère).

A propósito para aprovechar un restante de pasta de hojaldre, no habiendo, sin embargo, inconveniente en hacerlos con pasta de hojaldre preparada al objeto.

Cantidades: 300 grs. de recortes de pasta de hojaldre (el sobrante de un volován, unos pasteles, etc.). Para la bechamel: 25 grs. de mantequilla; 25 grs. de harina; 3 decilitros de leche; 50 grs. de queso rallado; 2 ó 3 cucharadas más de queso rallado para espolvorearlos, nuez moscada, sal, pimienta y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Con una o dos horas de anticipación confecciónese una salsa bechamel muy espesa, y para esto póngase en un perolito al fuego la mantequilla, derrítase, añádase la harina, cuézase durante unos minutos, sin que tome color, deslíese con la leche

hirviendo, revolviendo con viveza con un batidor, sazónese con sal, pimienta y nuez moscada y déjese cocer hasta dejarlo reducido al volumen de dos decilitros. Echese en una taza, úntese la superficie con un trozo de mantequilla para que no se forme corteza y déjese enfriar. Cuando se vaya a utilizar incorpórese el queso rallado, añádase una pizca de pimienta de Cayena y remuévase bien.

Preparación y horneado de los condés: Unos treinta y cinco minutos antes de cuando se vayan a servirlos, divídase la pasta en dos porciones iguales, estírense éstas con el rollo hasta obtener dos tiras de pasta de medio centímetro (largo) de grueso, 20 centímetros de largo y 7 de ancho. Repártase la bechamel entre las dos tiras, alíese bien con un cuchillo mojado, espolvoréese por encima con queso rallado bien seco y previamente adicionada de pimienta de Cayena—los quesos a propósito son Parma y Gruyère—. Hecho esto, subdivídanse las tiras en trozos rectangulares de dos centímetros y medio de largo. Colóquense en una bandeja de horno ligeramente humedecida con agua y cuézanse a horno fuerte, sin arrebato, por espacio de veinte o veintidós minutos. Si se observara que a los siete u ocho minutos de horneados corren peligro de tostarse de repente, habrá que protegerlos tapándolos con un papel blanco ligeramente mojado con agua fría por la parte de encima. Se han de servir *muy* calientes.

Nota. Para justificar su nombre «a la diablo» tienen que picar, por tanto, no se suprimirá la pimienta de Cayena.

Costrones a la champañesa (*Croute à la Champenoise*)

Rebanadas de pan fritas, embadurnadas con un puré de seso y cebolla.

Cantidades: Para seis personas: 300 grs. de pan inglés; 125 grs. de mantequilla; uno o dos sesos de cerdo (según su tamaño); 150 grs. de cebollas; una cucharada de cebollino picado; un diente de ajo; una cucharada de perejil picado, sal y pimienta blanca molida. Tiempo necesario: treinta y cinco o cuarenta minutos.

Procedimiento: Límpiense perfectamente el seso y déjese en remojo en agua fría hasta que se vaya a cocerlo.

Clarifíquense 65 grs. de mantequilla (véase «Manera de clarificar mantequilla»).

Previamente descortezado el pan se corta todo en discos de un centímetro y medio de grueso y unos 6 centímetros de diámetro; en cada disco hágase una cortada circular de un centímetro de profundidad, dejando un espacio de medio centímetro entre la cortada y el borde.

Una vez fritos quíteseles la parte marcada, dejando un hueco que se rellenará luego con la guarnición.

Píquense finamente y, por separado, la cebolla, el cebollino (en francés: ciboulette), el perejil y resérvese.

Fríanse los costrones en mantequilla clarificada y cuando se hayan dorado, escúrranse y vacíense como lo tengo explicado.

Póngase en una sartén el restante de mantequilla, caliéntese, échese la cebolla, fríase durante cinco o seis

minutos *sin que tome color*; mientras tanto escúrrase el seso, séquese con un trapo, córtese a rajadas, añádase a la cebolla, sazónese con sal y pimienta, cuézase aplastándolo con el dorso de un tenedor y cuidando de removerlo para que no tome color; cuézase así por espacio de ocho o diez minutos y, casi al finalizar la cocción, añádase un diente de ajo bien machacado en el mortero. Retírese entonces del fuego, agréguese el cebollino picado, rectifíquese la sal y échese un poco más de pimienta, pues *ha de picar*.

Póngase de este preparado en los huecos de los costrones alisándolo con un cuchillo y métanse al horno caliente durante dos o tres minutos. Retírense del horno, espolvoréense por encima con perejil picado. Sírvanse *muy calientes*.

Costrones rústicos

Rebanadas de pan inglés con una guarnición de riñones de ternera y una salsa de mostaza.

Cantidades: Para seis costrones: seis rebanadas de pan inglés; 100 grs. de riñón de ternera de leche; 50 grs. de tocino entrevenado; 25 grs. de mantequilla; tres huevos pequeños; dos cucharadas de pan rallado *sin tostar*, sal y pimienta.

Para la salsa mostaza: 1 decilitro de aceite; una cucharadita de vinagre; media cucharadita de mostaza, dos yemas de huevo cocidos duros, perejil y perifollo picados, sal y pimienta.

Procedimiento: Póngase el tocino y los riñones a cocer en caldo, escúrranse bien, séquense con un trapo y a continuación píquese todo muy fino pasándolo

por la máquina de picar hasta obtener un puré muy fino. Previamente descortezado el pan (que ha de ser de víspera), córtense seis rebanadas de 8 centímetros de largo, 4 de ancho y 1 de grueso.

Cásquense los huevos, mézclense las yemas con el puré, sazónese con sal y un buen golpe de pimienta y *seguidamente* añádanse las claras batidas a punto de nieve removiendo despacio para que no decaigan. Hecho esto, repártase equitativamente este preparado entre las seis rebanadas de pan formando pirámide, embadúrnense por encima con el tercer huevo batido como para tortilla y espolvoréese después con el pan rallado.

Téngase preparada una tartera proporcionada al número de costrones, póngase en ella la mantequilla, arrímese al fuego, colóquense los costrones en la tartera y métase al horno caliente por espacio de diez o doce minutos, cuidando de rociarlos dos veces con su salsa para que no se ahuequen.

Se han de servir en seguida en una fuente con servilleta y enviando, aparte, en una salsera una salsa de mostaza caliente.

Salsa de mostaza: Pónganse las yemas de dos huevos duros en una taza aplastándolas hasta ponerlas en puré; agréguese el perejil y el perifollo, en seguida la mostaza, el aceite y, por último, el vinagre. Sazónese con sal y pimienta, póngase a calentar al baño de María removiéndolo con una cuchara hasta ligarlo. Sírvese en una salsera calentada.

Malakoffs

Rebanadas de queso de Gruyère rebozadas con huevo, empanadas y fritas.

Cantidades: Para diez malakoffs: 500 grs. de gruyère (peso neto); 100 grs. de mantequilla; 10 cucharadas de pan rallado sin tostar; 5 cucharadas de harina; un vaso de leche; 2 huevos, sal, pimienta y, si gusta que pique, pimienta de Cayena.

Procedimiento: El queso, previamente desprovisto de la corteza, córtese en rebanadas de 1 centímetro de grueso, 6 centímetros de largo y 4 de ancho; colóquense en un plato hondo, viértase por encima de ellas la leche y déjense en remojo durante dos horas.

Cásquense los huevos en un plato, sazónese con pimienta blanca molida y pimienta de Cayena y, si el queso estuviera soso, échese, además, un poco de sal.

Pínchese un trozo de queso con un tenedor y hágase que escurra bien la leche. A continuación, pásese por harina, después por huevo batido y, por último, por pan rallado empanándolo bien por todo, haciendo para esto un poco de presión con la mano; déjese en una fuente espolvoreada con pan rallado, repitiendo esta misma operación con las rebanadas restantes.

Unos minutos antes de servir los malakoffs, los cuales se han de comer *muy calientes*, fríanse con mantequilla clarificada o con aceite fino. Ya dorados, escúrranse bien, colocándolos a medida encima de una servilleta para que absorba la grasa y en cuanto se hayan frito todos envíense a la mesa en una fuente *calentada*.

Los malakoffs han de presentarse bien dorados y enteros y al partirlos han de resultar cremosos. Si al freírlos se les desprende el empanado o no quedan enteros será porque la grasa no está en buen punto de temple.

Brochettes suizas

Procedimiento: Se preparan unos discos de jamón ahumado, del tamaño de un duro, se fríen con mantequilla y se dejan en un plato. Se cortan otros tantos discos de queso de Gruyère algo menores que los de jamón y de un centímetro de grueso.

En unas agujas a propósito se ensartan los discos de queso y jamón alternándolos, se pasan por pan rallado, huevo batido, luego otra vez por pan rallado y se fríen con manteca de cerdo o con aceite fino. Se sirven *muy* calientes sin sacarlos de las agujas.

Angeles a caballo (*Angeles en horseback*).

Ostras y tocino a la brochette ensartado en agujas y emparrillado.

Cantidades: Para seis personas: 36 hermosas ostras; 150 grs. de bacón (tocino inglés), 75 grs. de mantequilla; 6 costrones o canapés de pan; 2 cucharadas de pan rallado (sin tostar) y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Abranse las ostras, descuájense encima de un barreñito para recoger el agua que sueltan, váyanse dejándolas en una cacerolita, añádase el agua que hayan soltado pasándola por un colador, arrímese al fuego retirándolo en cuanto rompe el hervor. Divídase el tocino en 30 cuadraditos de 2 centímetros de costado y medio centímetro de grueso aproximadamente.

Si se emplea tocino del país, se pondrán los cuadraditos en una cacerolita, y bien cubiertos de agua fría

se pondrán al fuego sometiéndolos a una ebullición fuerte por espacio de ocho minutos, secándolos bien luego con un trapo.

Previamente descortezado el pan, córtense 6 rebanadas de 11 ó 12 centímetros de largo, 3 de ancho y medio centímetro de grueso, y unos minutos antes de cuando emparrillan los «ángeles» fríanse con 40 grs. de mantequilla y, con el restante de mantequilla, fríase el pan rallado. Colóquense las rebanadas de pan en una fuente ovalada, consérvense al calor y el pan rallado extiéndase en un plato.

Colóquense las ostras encima de una servilleta para que apuren, recortándolas alrededor, si es necesario para que queden bien redondas, ensártense en las agujas alternándolas con los cuadraditos de tocino poniendo en cada aguja 6 ostras y 5 tocinitos.

Téngase preparada una parrilla, untados los barrotes ligeramente con aceite y puesta al fuego unos minutos antes de cuando se vayan a emparrillar las brochettes para que dichos barrotes estén bien calientes.

Seis minutos antes de cuando se tengan que servir colóquense las brochettes en la parrilla, que ha de estar bien caliente, y emparríllense tres minutos por cada lado.

Hecho esto colóquense en los canapés, retírense con precaución las agujas, espolvóreense con pimienta de Cayena y desparrámese encima el pan rallado frito. Sírvasse *muy* caliente.

Higadillos de ave a la brochette

Procedimiento: Ténganse unos 3 o 4 higadillos de pollo y mejor aún de gallina; córtese cada uno en tres

o cuatro trozos y saltéense con mantequilla a fuego vivo, escúrranse en un plato; con mantequilla y al fuego vivo saltéense igualmente unos quince pedacitos de tocino entrevenado previamente escaldados —puestos en una cacerolita con agua fría, se someten a una ebullición fuerte durante ocho minutos, luego se secan perfectamente con un trapo—; ténganse también preparadas unas setas, quíteseles el rabo y saltéense las cabezas con mantequilla.

Hecho esto, ensártense en las agujas los tres ingredientes alternándolos: un trocito de higadillo, otro de tocino y la seta hasta terminar. Pásense por huevo batido y por pan rallado y emparríllense a fuego vivo, rociándolos con mantequilla derretida o con aceite fino.

Prepárese una mantequilla a la mayordoma (véase «Mantequilla a la mayordoma»), póngasela en una fuente calentada, encima colóquense las brochettes, adórnese la fuente con berros y rajas de limón y sírvase.

Nota. Resultará más inglés si se le pone una pizca de pimienta de Cayena.

CAPITULO XII

ENSALADAS, ENSALADILLAS Y MACEDONIAS

Nota explicativa.

Todos estos preparados sirven indistintamente para ensaladas o para entremeses. Siendo para ensalada se aderezan en una ensaladera y, cuando se quieren para entremés, se acomodan en rabaneras o en platitos de cristal.

Manera de sazonar las ensaladas de lechuga, escarola, berros, etc.

Las ensaladas requieren buen vinagre de vino o aceite fino en la proporción de tres partes de aceite por una de vinagre, o sea, por cada cucharada de vinagre, tres de aceite o algo más si el vinagre es fuerte.

Es mal sistema el echar el aceite y vinagre directamente en la ensalada, pues suele suceder que mientras unas hojas están impregnadas de aceite, otras mientras tanto han absorbido todo el vinagre. Por tanto, para que quede todo ello bien sazonado, se mezclarán primero los cuatro ingredientes, sal, pimienta, acei-

te y vinagre, echándolos a una taza y batiéndolos con un tenedor, a continuación se echará el conjunto por encima de la ensalada y, después de darle unas vueltas con dos tenedores, se servirá. Hay quien le gusta comerla recién sazonada y otros en cambio la prefieren preparada con anticipación. Las ensaladas han de estar bien escurridas para que absorban la sazón.

Nota. He expuesto la síntesis de la ensalada, quedando los aditamentos: cebolla, ajo, pepinillos, tomates a gusto del consumidor.

Pepinos (*Concombres*)

Manera de prepararlos.

Una o dos horas antes de servirlos pélese los pepinos, los cuales habrán de elegirlos bien verdes y recién recolectados; a continuación córtense en rodajas *finas*, écheseles sal y pónganse en un colador para que escurran el agua que suelten. Aun cuando sea éste el método más corriente, aconsejo se adopte el método americano, para lo cual se ponen a remojar los pepinos en agua salada, pues se conservan más duros. Sea cual fuere el procedimiento escogido, después de quince minutos pásense por agua fresca, escúrranse, séquense con una servilleta y pónganse en una ensaladera, a continuación sazónense con pimienta blanca molida, aceite y vinagre, rectifíquese la sal y, si gusta, añádase perifollo y estragón bien picaditos.

Hay quien le pone perejil y cebollino todo bien picadito.

Ensaladilla de tomates y pimientos verdes a la andaluza

Procedimiento: Se asan los pimientos, luego se pelan y se cortan en tiras; los tomates se sumergen en agua hirviendo durante medio minuto, se escurren colocándolos encima de una servilleta doblada, se pelan en rodajas finas, se despepitan y se colocan esparcidos en un plato. Se espolvorean con sal fina y se dejan así durante unos quince minutos hasta que apuren.

Hecho esto se colocan los pimientos en el centro de una rabanera, se ponen los tomates alrededor y se rocía todo con una vinagreta bien condimentada de cebolla, perejil y ajo todo bien picadito.

Si no gusta el ajo se suprime y las cebollas, en vez de ponerlas picadas, se cortan en anillos que se colocan alternándolos con los discos de tomate o bien formando una cenefa en el borde. Si las cebollas son grandes, se pondrán los anillos a remojar en agua fría durante una hora para quitarles acritud.

Los andaluces no separan los ingredientes sino que los mezclan todos, por tanto, hágase de la manera que más guste.

Pepinos, tomates y pimientos verdes en ensalada

Procedimiento: Prepárense los pepinos como lo tengo explicado, sazónense con pimienta, aceite y vinagre, y resérvense. Córtense los pimientos en tiras y pónganse en una taza con un poco de aceite y vinagre y los tomates mondados y despepitados córtense en rodajas finas.

Pónganse los pimientos bien escurridos en el centro de un plato, alrededor los pepinos y en el borde, formando una cenefa, los tomates, montándolos unos sobre otros. Si se quiere pónganse además unos anillos de cebolla, pues hay quien lo hace. Rocíese con la vinagreta de los pepinos y sírvase *muy frío*.

Pimientos en ensalada

Procedimiento: Escójanse unos pimientos muy carnosos (verdes o encarnados); previamente asados y desprovistos de semillas, córtense en tiras y colóquense en una rabanera, adórnese alrededor con unos anillos de cebolla, la cual puede suprimirse. Sazónese con sal, pimienta, aceite y vinagre y espolvoréese con perejil picado, que puede igualmente suprimirse, o bien añádase ajo, cebolla y perejil todo bien picadito y sírvase muy frío.

Remolacha (*Betterave*)

Manera de cocerla y prepararla.

La remolacha se cuece con su piel, primeramente se cuece con agua y sal por espacio de hora y media y seguidamente se escurre y se mete al horno caliente hasta que esté bien tierna. Igualmente se puede continuar la cocción en agua y sal hasta que esté tierna, pero horneada conserva más sabor y resulta más dulce. Se deja perfectamente enfriar, se pela, se corta en rodajas finas o a cuadros y queda preparada para utilizarse.

Remolacha a la vinagreta

La remolacha previamente cocida y enfriada se parte en rodajas o en pedazos cuadrados, se sazonan éstos con sal, pimienta, aceite y vinagre y, cuando se vayan a servir se espolvorean por encima con un picadillo de huevo duro y perejil picado, pero si no gusta se suprime dicho picadillo.

Ensalada a la valenciana

Cantidades: Una lechuga, una lata de atún en escabeche; 100 grs. de aceitunas gruesas, 200 grs. de tomates; un pepino, un pimiento encarnado; 1 decilitro de aceite; 2 ó 3 cucharadas de vinagre, sal y pimienta.

Procedimiento: Limpia la lechuga, córtese en trozos, colóquese en una ensaladera formando una pirámide en el centro y a su alrededor pónganse los tomates mondados y cortados en rajadas, el pepino mondado y cortado en rodajitas finas, el pimiento en tiritas y las aceitunas desprovistas del hueso. Todos estos ingredientes se colocan formando unos montoncitos, se sazonan con sal, pimienta, aceite y vinagre y se deja macerar por espacio de una media hora.

No resulta de tan bonita presentación pero sí mejor sazonado mezclando todos los ingredientes y removiéndolos una vez puesta la vinagreta.

Ensalada de patatas a la vinatera

Cantidades: 750 grs. de patatas estrechas y largas, cuatro cucharadas de aceite; dos cucharadas de vino blanco; una cucharada de vinagre; tres cucharadas de caldo; una cucharada de sal, un buen pellizco de pimienta blanca molida; una cucharada de perejil picado; media cucharada de cebollino picado (ciboulette) y, si gusta, pónganse también perifollo y estragón.

Procedimiento: Cuézanse las patatas con agua y sal, pélese, córtense en rajadas de un cuarto de centímetro de grueso y pónganse en un plato hondo.

Confecciónese la vinagreta, mézclense bien todos sus elementos constitutivos y échese todo por encima de las patatas. Remuévase con cuidado para no romper las patatas y déjese sazonar y enfriar durante dos horas. Cuando se vaya a servirla trasládese esta ensalada a una ensaladera.

Ensalada sueca

Cantidades: Para ocho personas: 100 grs. de carne asada (rosbif o solomillo); 3 patatas cocidas con agua y sal; 2 manzanas; 2 huevos cocidos duros; 60 grs. de remolacha cocida; 3 pepinillos en vinagre; una cucharada de alcaparras, una cucharada de perifollo picado; un arenque con sus huevos; 16 ostras; una cucharada de Savora; 2 decilitros de aceite; 4 cucharadas de vinagre, sal y pimienta.

Procedimiento: Cuézanse las remolachas, pélese, córtense en rodajas finas y resérvense para adornarle

plato. Cuézanse las patatas, móndense y córtense en rodajas finas. Descuájense las ostras, pónganse en una cacerolita, arrímese al fuego y, cuando rompa a hervir, retírese y déjense enfriar en su líquido de cocimiento.

Cuézanse duros los huevos y córtense en rodajas finas. Córtese la cabeza del arenque, levántense los filetes, trínchense en rajitas regulares, pónganse en un plato, rocíense con una cucharada de aceite. Pásense los huevos de arenque por un tamiz y recójase bien todo lo pasado. Pélese las manzanas, trínchense en rajitas finas, así como los pepinillos, píquese finamente el perifollo y córtese la carne en rajitas finas y estrechas.

Hecho esto mézclese el perifollo y la mostaza con el puré de arenque, deslíese virtiendo poco a poco el aceite, revolviendo con una cuchara y, a continuación, échese el vinagre y sazónese con sal y pimienta teniendo en cuenta que el arenque tiene sal. Reúnanse en una vasija las patatas, los trocitos de arenque, la remolacha, los pepinillos y de éstos resérvense unas 20 rodajas para el adorno, las alcaparras, la manzana y la carne, viértase por encima la salsa preparada y remuévase bien.

Aderezo de la ensalada: Echese todo en una ensaladera, alítese con una cuchara dándole forma de media esfera, colóquense las ostras en corona y en el borde hágase una cenefa con los discos de huevos y otra cenefa al lado con las rodajas de remolacha y en el centro de cada huevo póngase una rodajita de pepinillo.

Sírvase bien frío.

Ensalada a la maltesa

Receta muy moderna.

Cantidades: 2 lechugas, 2 naranjas, un limón, 100 grs. de nata cruda, sal y pimienta blanca molida.

Procedimiento: Lávense las lechugas y deshójense como se acostumbra para la ensalada. Móndense las naranjas, sepárense los gajos, despojándolos de la piel y las pepitas.

Pónganse en una ensaladera de lechuga y los gajos de naranja, sazónese con sal y pimienta y échese por encima la nata, exprímase unas gotas de limón y, sin removerla, déjese en un sitio fresco. Cuando se vaya a servir esta ensalada, remuévasele con delicadeza.

Sírvese con un asado de carne, ave o caza.

Ensalada a la alemana

Cantidades: 400 grs. de patatas; 300 grs. de remolacha; 2 pepinillos; un huevo; un limón; un arenque ahumado, aceite, vinagre, sal, pimienta y mostaza.

Procedimiento: Quítense la piel y las espinas del arenque, córtese en cuadraditos, córtense igualmente en cuadraditos los pepinillos y las patatas previamente cocidas y mondadas.

En una ensaladera o en dos rabaneras colóquese todo con simetría, espolvoréese con huevo duro picado fino, adórnese con rodajas de remolacha cocida y mondada, sazónese con sal, pimienta, aceite y vinagre, adicionando a la vinagreta mostaza y unas gotas de limón.

Ensalada a la checa

Cantidades: Para seis o siete personas: 12 patatas estrechas y largas, 2 arenques ahumados; 2 huevos cocidos duros; 3 docenas de aceitunas, media manzana; una cucharada de Savora; dos cucharadas de nata cruda, aceite, vinagre, sal y pimienta.

Procedimiento: Escáldense los arenques, despelléjense, córtense las cabezas, quítense las espinas, pártense los filetes en tiras de medio centímetro de ancho. Cuézanse las patatas con agua y sal, móndense, trínchense en rodajas finas. Deshuésense las aceitunas, píquense finamente los huevos cocidos duros, y córtese la manzana en rajitas finas casi transparentes.

Pónganse todos estos ingredientes en una ensaladera.

Póngase en una taza, sal, pimienta, aceite y vinagre, bátase un poco, añádase la nata y la Savora, mézclese, viértase en la ensaladera y remuévase bien.

Siendo para entremés repártase entre dos rabaneras o, si conviene mejor, póngase solamente la mitad de las cantidades indicadas. Espolvoréese por encima con huevo picado.

Ensalada a la alsaciana

Cantidades: Para cinco o seis personas: 500 grs. de patatas cocidas con agua y sal; 125 grs. de jamón cocido; 75 grs. de salchichón cocido; 75 grs. de lengua a la escarlata; 60 grs. de remolacha cocida; 30 grs. de pepinillos en vinagre; 30 grs. de alcaparras; 2 anchoas

en aceite; 2 huevos duros; una cucharadita de perejil picado; 3 cucharadas de vinagre; 3 cucharadas de vino blanco o tinto; 6 cucharadas de aceite; una cucharada de agua caliente, sal y pimienta.

Esta ensalada se ha de comer tibia y el jamón ha de ser *ahumado* y el salchichón de estilo alemán que es parecido a una gruesa salchicha.

Procedimiento: Cuézase la remolacha, córtese en rodajas muy delgadas; cuézanse los huevos, descáscarillense, córtense igualmente en rodajas finas y trínchense también en rodajitas finas los pepinillos; quítese la piel de la lengua y la del salchichón y junto con el jamón píquense muy finamente estos tres ingredientes; píquense también finamente pero por separado las anchoas y el perejil. Pónganse todos estos ingredientes en un plato hondo y resérvense.

Pélense las patatas, pónganse a cocer con agua y sal y cuando se puedan atravesar fácilmente con un alfiler, retírense del fuego, escúrranse bien, métanse en una tartera al horno para secarlas durante unos minutos y, a continuación, pásense por un tamiz hasta obtener 500 grs. de puré.

Hecho esto mézclese este puré con los ingredientes ya preparados, sazónese con sal y pimienta —recargando ésta—, adiciónese el vino, el vinagre, el agua *bien caliente* y el aceite; mézclese bien, viértase todo en una ensaladera calentada y sírvase.

Ensalada a la Karoly

Conjunto de carne, legumbres, anchoas, aceitunas y huevo duro aderezado con una salsa vinagreta.

Cantidades: 200 grs. de carne cocida (peso neto); 125 grs. de judías verdes; 200 grs. de patatas; 2 zanahorias; un nabo; 100 grs. de guisantes; 50 grs. de aceitunas; 4 anchoas; un huevo; 1 decilitro de aceite; 2 cucharadas de vinagre; unas gotas de salsa Perrins; una cucharadita de Savora, perejil picado, sal y pimienta.

Procedimiento: Bien desprovista la carne de pellejos, nervios y gordos, córtese en rajadas regulares, échense en una ensaladera y váyanse añadiendo en la misma ensaladera las zanahorias y los nabos previamente cocidos con agua y sal, enfriados y cortados en trocitos regulares, los guisantes igualmente cocidos con agua y sal, así como las patatas, previamente mondadas, cortadas en cuadraditos hervidos con agua y sal, escurridas y enfriadas; incorpórese también las judías verdes cortadas a dos centímetros de largo hervidas con agua y sal, perfectamente escurridas y enfriadas. Puesto ya todo, sazónese con una salsa vinagreta compuesta de sal, pimienta, aceite, vinagre, Savora y salsa Perrins, poniendo todos los ingredientes en una taza y batiéndoles con un tenedor hasta mezclarlos bien, remuévase el conjunto, agréguese un poco de perejil picado, mejor aún perifollo también picado.

Colóquese esta ensalada en una fuente redonda formando una pirámide y adornándola con unos discos de huevo duro, unos filetes de anchoas y unas aceitunas deshuesadas.

Ensalada a la Negresco

Cantidades: 300 grs. de judías verdes finas; un manojo de espárragos; 6 fondos de alcachofas; 1 deci-

litro de aceite; 2 cucharadas de vinagre, mostaza Savora, salsa Perrins; una trufa, perejil, sal y pimienta.

Procedimiento: Deshebradas las judías verdes échense en 2 litros de agua hirviendo, sazónándolas con sal y cociéndolas a borbotones durante treinta minutos aproximadamente, luego pásense por agua fría y escúrranse perfectamente.

Tornéense los fondos de alcachofas y cuézanse vivamente con agua y sal.

Córtense las puntas de los espárragos de 7 a 8 centímetros de largo y después de pelados cuézanse con agua y sal.

Salsa vinagreta: En una vasija póngase Savora y salsa Perrins en cantidad facultativa, añádase sal, pimienta, aceite, vinagre y perejil picado y mézclese bien.

Aderezo de la ensalada: Pónganse en una ensaladera las judías formando una pirámide, alrededor pónganse las alcachofas y las puntas de los espárragos, échese la salsa por encima, espolvoréese con la trufa picada y déjese macerar por espacio de una hora.

Ensalada a la inglesa

Cantidades: Para seis personas: 750 grs. de judías verdes; 750 grs. de tomates frescos; 50 grs. de aceite fino; una cucharada o dos de vinagre; dos cucharadas de salsa Perrins, sal y pimienta.

Procedimiento: Cuézanse las judías con agua hirviendo y sal, déjense enfriar escurriéndolas perfectamente; pélese los tomates, trínchense en rodajas finas, y pónganse en un colador para que escurran el agua.

Póngase en una ensaladera aceite, vinagre, sal, pimienta y salsa Perrins, remuévase bien y añádanse los tomates y las judías verdes partidas en trozos. Mézclese todo con cuidado para que no se rompan, déjese sazonar una hora y sírvase en una ensaladera o repartido entre dos o tres rabaneras.

Ensalada moderna

Cantidades: Una coliflor pequeña, dos manojos de espárragos; un pepino bien verde; una yema de huevo; un decilitro de aceite; una cucharada de vinagre; una cucharadita de Savora, sal y pimienta.

Procedimiento: Mondado el pepino, córtese en rodajitas finas, sazónense con sal fina, pónganse en una escurridera, dejándolas por espacio de una hora para extraer el agua.

Córtense las puntas de los espárragos, dejándolos a unos 7 u 8 centímetros de largo y hiérvanse con agua y sal.

Sépárense los cogollos de la coliflor, cuézanse con agua hirviendo y sal, pero téngase cuidado de no cocerlos demasiado y escúrranse bien.

Todo hecho, colóquense los cogollos de coliflor en una ensaladera, alrededor pónganse los discos de pepino intercalando las puntas de espárragos; sazónese con la vinagreta que se tendrá preparada mezclando en una taza el vinagre, aceite, sal y pimienta con la yema de huevo y la Savora. Déjese en maceración durante unos treinta minutos y sírvase.

Ensalada de remolacha a la moscovita

Cantidades: Para ocho personas: 200 grs. de remolacha pesada después de cocida y mondada; 2 cebollas blancas de tamaño mediano; 200 grs. de nata cruda; 2 cucharadas de aceite; media cucharada de vinagre; una cucharada de mostaza; media cucharada de perejil picado; medio limón, sal y pimienta.

Procedimiento: Elijanse unas remolachas que sean de un tamaño y grosor parecido, cuézanse con agua y sal hasta que estén tiernas, lo que tendrá lugar cuando se atraviesen fácilmente con un alfiler, y entonces mójense y déjense enfriar.

Mientras tanto, pónganse las cebollas en una tartera, métanse al horno, cuézanse aproximadamente por espacio de 30 minutos, teniendo presente que han de cocerse lo justo para no desbaratarse.

Trínchense las remolachas en rodajas finas y las cebollas en cuadraditos lo más regulares que se pueda; póngase todo en una ensaladera, échese el aceite y vinagre, sazónese con sal y pimienta y déjese macerar al fresco por espacio de treinta minutos.

Terminado este tiempo mézclese la mostaza con la nata, añádase el líquido que contenga la ensaladera y vuélvase a echarlo todo en la ensalada. Con el perejil picado fórmese una cruz en la superficie. Sírvese.

Ensalada a la Oslo

Conjunto de hortalizas, manzanas, carne y pescado.

Procedimiento: Córtese en pedacitos un arenque

mariné, póngase la misma cantidad de carne asada, manzanas reinetas, patatas y remolachas (estas dos últimas previamente cocidas con agua y sal y mondadas) y córtese todo en cuadraditos. Agréguese 4 anchoas igualmente partidas en trozos, una cucharada de huevo duro, otra de pepinillos y una tercera de alcaparras, todo bien picadito. Añádanse también 20 aceitunas deshuesadas y 2 cucharadas de perifollo y estragón picados. Sazónese con sal, pimienta, aceite, vinagre y Savora. Colóquese todo en una ensaladera adornándolo con 24 ostras descuajadas y sírvase *muy frío*.

Ensalada a la arlesiana

Conjunto de hortalizas y de anchoas a la vinagreta.

Cantidades: Para seis personas: 4 tomates; 125 grs. de judías verdes; 3 patatas nuevas estrechas y largas; 12 aceitunas; 3 anchoas; una cucharada de alcaparras; una cucharadilla de perejil picado; 1 decilitro de aceite, o sea 6 cucharadas; 2 cucharadas de vinagre al estragón, sal y pimienta.

Nota. Gustando, se podrá forzar el condimento, ya que las ensaladas compuestas requieren una fuerte sazón.

Procedimiento: Cuézanse las patatas con agua y sal, pélense, córtense en cuadraditos; cuézanse las judías verdes con agua hirviendo y sal, pásense por agua fría, escúrranse y córtense en trocitos regulares, ténganse preparados los filetes de anchoa, los cuales siendo anchos se parten horizontalmente por la mitad, y, por último, córtense los tomates en rodajas y deshuésense las aceitunas.

Elíjase un plato de cristal un poco hondo, colóquense en él los tomates y las patatas formando una cruz, rellénense los huecos con las judías y adórnese por encima con los filetes de anchoas y las aceitunas.

Confecciónese una salsa vinagreta, échese la por encima de la ensalada. Sírvese muy frío.

Ensalada oriental

Cantidades: 150 grs. de arroz; 500 grs. de tomates; 150 grs. de pimientos verdes; 10 grs. de mostaza inglesa en polvo; una cucharadita de sal; 3 cucharadas de aceite y una cucharada de vinagre.

Procedimiento: Pónganse en una cacerola al fuego 2 litros de agua y 20 grs. de sal gruesa. Cuando rompa a hervir échese el arroz y hágase hervir a *borbtones* y destapado durante 20 ó 25 minutos. Téngase presente que ha de estar bien cocido, pero conservando los granos bien enteros y sueltos. Terminado de cocer, escúrrase bien, desparrámese en una fuente de horno y métase a secar en el horno moderado. Déjese secar durante unos quince minutos, dándole vuelta con una *cuchara de madera* hasta dejarlo bien seco todo. Fíjense que digo «seco» y no tostado, por tanto ha de conservarse bien blanco. Retírese entonces del horno y déjese perfectamente enfriar.

Pélense los tomates, quíteseles agua y pepitas, y córtense a trozos. Pártanse en tiras los pimientos, después de quitarles las semillas.

Hecho esto, póngase en un plato hondo la mostaza, deslíese con una cucharada de agua fría, sazó-

nese con sal y pimienta, añádase el aceite y vinagre y mézclase bien.

Añádanse entonces las tiras de pimiento, después los tomates y, por último, el arroz. Remuévase con cuidado para no romper los granos de arroz y déjese sazonar cuando menos durante una media hora al fresco. Vuélquese en una ensaladera y sírvase.

Ensalada rusa

Rara es la vez que esta ensalada se hace completa, pues ciertos de sus elementos constitutivos no son de fácil adquisición, como sucede con el caviar, el estuñón ahumado, el jamón de oso y los agoursis, productos rusos todos ellos. Otros tampoco se encuentran todo el año, como la coliflor, la perdiz o la remolacha; desde luego que empeñándose se acabarán por lograrlos todos, frescos o de conserva.

La ensalada rusa es un conjunto de hortalizas, carne, ave y pescado condimentado con una salsa mayonesa, quedando facultado cada uno para cambiar, substituir o suprimir tal o cual ingrediente, con tal que resulte siempre bien surtida.

A poder ser no se suprimirán la remolacha ni el caviar, pues son los ingredientes característicos de esta ensalada.

Cantidades: Para doce personas: 100 grs. de zanahorias; 100 grs. de nabos; 150 grs. de guisantes; 125 grs. de judías verdes; 150 grs. de espárragos; 100 grs. de coliflor; 125 grs. de remolacha; 100 grs. de setas frescas; 4 ó 5 patatitas; 100 grs. de lengua a la escarlata; 125 grs. de jamón cocido; 100 grs. de pechuga de

ave cocida o asada; 100 grs. de pechuga de perdiz cocida o asada; 100 grs. de langosta cocida; 50 grs. de caviar; 50 grs. de salmón ahumado; 60 grs. de salchichón; 75 grs. de trufas; 3 pepinillos en vinagre (la receta rusa indica «agoursis» o sea pepinos en salmuera); medio litro de salsa mayonesa y pimienta de Cayena.

Nota. Siguiendo la norma que me he propuesto incluyo *casi* todos los componentes de una ensalada rusa; pero vuelvo a insistir que no todos ni mucho menos son indispensables.

Procedimiento: Las zanahorias y los nabos se cortan en trocitos alargados, las patatas en pedacitos cuadrados, las judías verdes en rombos, los espárragos en trozos regulares, se separa la coliflor en cogollos y se desgranán los guisantes. Así preparadas se cuecen estas hortalizas con agua hirviendo y sal y por separado, pues unas necesitan más tiempo que otras para cocerse.

Las setas se cortan a filos, en tiritas, y se ponen a cocer con mantequilla, agua y unas gotas de limón (todo a la vez).

Todos estos ingredientes cuando se vayan a utilizar han de estar perfectamente fríos y sobre todo bien escurridos para que no adelgacen luego la mayonesa; por tanto, es necesario que apuren bien primero en coladores y luego esparciéndolos encima de una servilleta y, una vez que hayan apurado, pónganse todos en una ensaladera, reservando un hermoso cogollo de coliflor para el adorno.

Téngase cocida la remolacha y córtese en rodajas finas, reservándola para el adorno, resérvense igualmente los pepinillos cortados en rodajitas y las trufas

en lamas (los recortes de las trufas échense en la ensaladera).

La langosta, el salmón, la lengua, el jamón y las pechugas de pollo y perdiz, córtense en rajitas menudas y échense también en la ensaladera, así como el salchichón partido en rajitas finas.

Confecciónese una salsa mayonesa *bien* condimentada con vinagre, sal, pimienta y pimienta de Cayena —la adición de una cucharada de Savora la mejora notablemente—, mézclase las tres cuartas partes de la mayonesa con el contenido de la ensaladera; trasládese todo a otra ensaladera, a poder ser de cristal, y cúbrase toda la superficie con el restante de la salsa mayonesa alisándolo con un cuchillo.

Procédase a decorarla colocando en el centro el cogollo de coliflor; hágase una cenefa alrededor con las lamas de trufas alternándolas con la remolacha y los pepinillos y en los intervalos colóquese el caviar.

Téngase en un sitio fresco hasta el momento de servirla.

Ensalada Yum-Yum

Conjunto de hortalizas y mariscos condimentado con una salsa mayonesa al champagne.

Cantidades: Para diez personas: 400 grs. de langosta cocida; 10 ostras; 10 mejillones; 150 grs. de camarones (quisquillas); 2 decilitros de guisantes finos desgranados; 200 grs. de judías verdes; un manojo de puntas de espárragos; 4 ó 5 fondos de alcachofas; 10 ó 12 rodajas de remolacha; 150 grs. de patatas estrechas y alargadas; 100 grs. de apio y una o dos trufas.

Para la salsa mayonesa: 2 yemas de huevo; 8 decilitros muy cumplidos de aceite fino; 1 decilitro de champagne *seco*, sal, pimienta y pimienta de Cayena.

Queriendo que sobresalga el sabor a champagne aumentese en medio decilitro de cantidad especificada.

Procedimiento: Descuájense las ostras encima de una cacerolita para recoger el agua que suelten, váyase echando lo descuajado en dicha cacerolita y hágase hervir durante dos minutos, retírese del fuego y procédase a hacer lo mismo con los mejillones. Cuézanse los camarones con agua hirviendo y sal y una vez cocidos, sáquense las colitas de la cáscara; córtese en rodajas finas una cola de langosta previamente cocida y enfriada y resérvese todo en un sitio frío.

Nota. Para obtener 400 grs. de langosta precisa que la langosta pese viva alrededor de 800 grs.

No creo que tenga que advertir que la cola se ha de sacar de la cáscara para trincharla y que igualmente podrán aprovecharse restos de varias langostas.

Cuézanse los guisantes con agua hirviendo y sal, cuézanse igualmente las judías verdes cortadas en pedacitos y los espárragos partidos en trocitos de un centímetro de largo. Cuézanse también los fondos de alcachofas y, cuando se hayan enfriado, córtense en rajitas. Ténganse también cocidas las patatas y la remolacha y, cuando estén frías, córtense en rodajas finas.

Córtese el apio *crudo* en tiritas y las trufas en lamas.

Cuando esté todo dispuesto y bien frío, confeciónese una salsa mayonesa con las dos yemas de huevo y el aceite, añádase el champagne y sazónese *bien* con sal, pimienta y pimienta de Cayena.

Aderezo de la ensalada: En una ensaladera pón-

ganse todos los ingredientes menos la remolacha, mézclese bien con la salsa mayonesa y déjese en reposo durante media hora.

Cuando se vaya a servir añádase la remolacha. Esta ha de agregarse a última hora para que no destiña en la ensalada.

Sírvase *muy frío*.

Ensalada a la Rachel

Conjunto de patatas, trufas, apio, espárragos y alcachofas con mayonesa.

Cantidades: Para cuatro personas: 300 grs. de patatas; 200 grs. de trufas; 100 grs. de apio; 100 grs. de puntas de espárragos; 4 fondos de alcachofas completamente desprovistas de hojas y salsa mayonesa.

Procedimiento: Las patatas (previamente mondadas), los espárragos y las alcachofas cuézanse con agua y sal. Córtense en trocitos, pónganse en un plato hondo, agréguese las trufas y el apio, todo cortado en juliana (tiritas cortas y estrechas), mézclese con la salsa mayonesa y póngase en una ensaladera o repártase entre varias rabaneras. Sírvase *muy frío*.

Esta misma ensalada podrá hacerse suprimiendo el apio y agregándole colas de langostinos o de cangrejos cortadas en pedacitos o bien trocitos de langosta o de salmón ahumado o de arenque, etc., etc.

Ensalada medio luto (*Salade Demi-devil.*)

Conjunto de patatas y trufas condimentadas con una salsa mayonesa.

Cantidades: Para seis personas: 275 grs. de patatas (peso neto), 225 grs. de trufas (peso neto), una copa de Porto; 1 decilitro y medio de vino blanco; 20 grs. de echalote (o su equivalente de cebolla) un ramito de hierbas (perejil, tomillo y laurel atado con un hilo), sal, pimienta negra y 2 decilitros bien cumplidos de salsa mayonesa.

Nota. Siempre serán preferidas las trufas frescas, pues tienen más aroma; siendo frescas habrá que limpiarlas bien con agua, frotándolas con un cepillo, pelarlas luego; si las trufas de conserva no vienen peladas, habrá que pelarlas, quitándoles con cuidado la cortecita rugosa, pero *sin lavarlas* (las peladuras se aprovecharán en una salsa) y unas y otras se pesarán después de peladas.

Procedimiento: Pónganse las trufas en una cacerolita cuya tapa cierre bien, añadiéndoles el echalote bien picadito, el vino blanco y el porto, un ramito de hierbas, sal y pimienta; tápese y hágase hervir durante quince minutos, déjesen enfriar en su caldo y, una vez frías, córtense en rajitas finas.

Cuézanse las patatas con agua y sal, pélese, pésense después de peladas hasta obtener la cantidad necesaria. Para compensar la merma que supone la piel y las dos extremidades que no se aprovechan se habrán cocido más de la cantidad indicada; igualmente, para que las rodajas resulten regulares, se elegirán todas las patatas del mismo grueso, estrechas y alargadas; una vez frías las patatas córtense en rodajas regulares.

Confecciónese una salsa mayonesa con 2 yemas de huevo y 2 decilitros de aceite, sazónese con una cucharada de vinagre, media cucharada de mostaza, sal y pimienta.

Sepárense 15 rodajas de trufas y otras tantas rodajas de patatas, resérvense para el adorno y el restante de trufas y patatas pónganse en una ensaladera, mézclese con la salsa mayonesa, y con las rodajas de trufas y patatas reservadas hágase un bonito dibujo encima. Sírvasse.

Ensalada Jockey-club

Cantidades: Para seis personas: 400 grs. de judías verdes finas; 2 manojos de espárragos; una trufa; un cuarto de litro de salsa mayonesa.

Procedimiento: Los espárragos previamente mondados y cortados a 6 centímetros de largo, cuézanse con agua hirviendo y sal; cuézanse igualmente las judías y todo bien escurrido déjese enfriar.

Colóquense las judías verdes en una ensaladera, adórnese alrededor con los espárragos, añádase la salsa mayonesa, échese por encima la trufa cortada en juliana. Déjese sazonar durante media hora y sírvase *muy frío*.

Ensalada Margarita

Cantidades: Una coliflor pequeña y bien redonda; medio kilo de patatitas; 5 remolachas y 4 huevos.

Para la salsa mayonesa: 2 yemas de huevo; 2 decilitros de aceite fino; una cucharada de vinagre; sal, pimienta blanca molida y media cucharadita de Savora.

Procedimiento: Cuézanse las patatas, pélese, cór-

tense en cuadraditos; ténganse cocidas las remolachas, pélese y córtense en rodajas, cuézase la coliflor y cuézanse 4 huevos duros.

Córtense los huevos horizontalmente por la mitad, retírense las yemas, píquense menudos y las claras resérvense *enteras* para el adorno.

Confecciónese una salsa mayonesa bien condimentada, adicionándole además media cucharadita de Savora.

Aderezo de la ensalada. En una fuente redonda colóquense las patatas y la coliflor en medio formando media esfera, cúbrase bien todo con la mayonesa; encima de la coliflor fórmese una margarita con las claras cortadas en tiras y, para imitar la semilla de la flor, póngase en el centro de ésta el picadillo de yema. Adórnese alrededor con la remolacha y sírvase *muy frío*.

Nota. La coliflor ha de estar perfectamente escurrida para que no adelgace la mayonesa.

Ensalada florida

Cantidades: Para ocho personas: 150 grs. de judías verdes; 200 grs. de puntas de espárragos; 150 grs. de pepino; 250 grs. de coliflor; un cogollo de lechuga; 4 rábanos; un puñadito de berros; 10 ó 12 capuchinas (estas flores podrán suprimirse).

Para el condimento: Una yema de huevo cocido; una yema de huevo crudo; 4 cucharadas de nata cruda; una cucharada de perifollo y estragón (mitad y mitad), medio limón, sal y pimienta blanca molida.

Nota. Esta ensalada requiere ser sazonada al úl-

timo momento, por tanto, téngase todo preparado para proceder con rapidez.

Procedimiento: Córtense las judías verdes en trozos cuadrados; cuézanse con agua hirviendo y sal, escúrranse y resérvense. Ráspense los espárragos, lávense, córtense en trocitos, cuézanse con agua hirviendo y sal, escúrranse y resérvense. Sepárese la coliflor en cogollos, ráspense los tronchos, cuézanse dichos cogollos con agua hirviendo y sal, escúrranse y, cuando se hayan enfriado, divídase todo en fragmentos.

Pélese el pepino, córtese en rodajas muy finas, pónganse éstas en un plato, espolvoréense con sal fina, déjense apurar por espacio de media hora, transcurrido este tiempo, escúrranse, séquense con una servilleta y resérvense.

Hecho esto confecciónese la siguiente salsa: en una vasija póngase la yema del huevo cocido duro y aplástese con una cuchara hasta ponerla en pasta fina, agréguese entonces la yema cruda, sal, pimienta y unas gotas de limón. Mézclese bien todo y, a continuación, incorpórese el aceite, gota a gota, y, cuando esté bien gorda, adelgácese exprimiéndole unas gotas de limón, seguidamente añádase el perifollo y estragón y, cuando se vaya a mezclar la mayonesa con la ensalada, incorpórese la nata y sazónese con sal y pimienta.

Píquese finamente la lechuga, deshójenle los berros, ráspense los rábanos y córtense en rajitas finas. Ténganse también preparadas las flores (las capuchinas podrán suprimirse, pero dan mucha vistosidad al plato.)

Aderezo de la ensalada. Unos minutos antes de cuando se vaya a servirla, mézclense en la ensaladera los espárragos, las judías verdes, los pepinos y la coli-

flor con la salsa preparada. Bien mezclado todo, alísese con una cuchara dándole forma de domo. Se esparce por encima la lechuga y los berros colocando las capuchinas entre ellos y con las rodajas de rábanos se hace una cenefa en el borde. Sírvese.

Ensalada Volga

Cantidades: Para seis personas: 500 grs. de puntas de espárragos; 250 grs. de camarones (quisquillas), 125 grs. de caviar; 6 fondos de alcachofas; un huevo cocido duro y 4 decilitros de salsa mayonesa.

Procedimiento: Cuézanse los fondos de alcachofas previamente desprovistos de todas las hojas, cuézanse igualmente los espárragos, que se escogerán delgados, y con las puntas muy verdes, cuézanse los camarones (quisquillas) con agua hirviendo y sal; resérvense los camarones más hermosos y sáquense las colitas de los restantes; píquese muy fino el huevo duro.

Confecciónese 4 decilitros de salsa mayonesa, sazonándola con sal, pimienta y unas gotas de limón.

Resérvense 6 ó 7 espárragos para el adorno y córtense a trozos los restantes.

Póngase en una ensaladera un poco de mayonesa, añádanse los trozos de espárragos, el caviar y las colitas de camarones, remuévase y échese por encima el restante de la salsa, alísese con el dorso de una cuchara, adórnese con los fondos de alcachofas colocándolos en forma de corona, en el centro, póngase el ramito de espárragos que ha de quedar derecho y por toda la superficie incrustense los quisquillones enteros.

Espolvoreése con huevo picado y sírvase *muy frío*.

Ensalada a la bohemia

Cantidades: Una lechuga; 400 grs. de judías verdes finas; un huevo, una trufa; 75 grs. de jamón cocido; 2 decilitros de salsa mayonesa.

Procedimiento: Píquese la lechuga, cuézanse las judías con agua y sal, escúmanse, colóquense en una ensaladera agregando la lechuga, el jamón y la trufa, estos dos ingredientes cortados en juliana y el huevo cocido duro partido en trozos; sazónese con la salsa mayonesa y déjese en un sitio fresco hasta el momento de servirla.

Ensalada de verduras en sorpresa

Esta ensalada ofrece el aspecto de un helado o de un pastel.

Procedimiento: Cuézanse unas patatas, pélense, córtense en pedacitos menudos, aumentense con guisantes muy finos, los cuales no siendo de lata, se cocerán con agua y sal. Mézclese con salsa mayonesa adicionada de Savora y de un poco de gelatina de carne para darle consistencia. Póngase todo en un molde rosca entre hielo o en la nevera.

Cuézase una coliflor entera, sazónese con sal, pimienta blanca molida, aceite y vinagre, póngase en un flanero y hágase helar.

Vuélquese el roscón en una fuente redonda, en el centro del roscón colóquese la coliflor y cúbrase ésta con una mayonesa verde (véase «Mayonesa verde»). Adórnese el borde de la fuente con unas rodajas de re-

molacha cocida y unos discos de tomates crudos, intercalando trozos de pimientos morrones que si conviene pueden suprimirse. Sírvasse *muy frío* (helado).

Ensalada a la Demidoff

Trufas y puntas de espárragos aderezado con una salsa mayonesa.

Cantidades: Para diez personas: 350 grs. de puntas de espárragos (peso neto), 250 grs. de trufas (peso neto), 4 decilitros de salsa mayonesa, una cucharadita de mostaza, un vaso de vino blanco, una copa de Madera y un ramito de hierbas.

Procedimiento: A poder ser elijase trufas frescas, siendo así, límpiense, ráspense y, a continuación, pónganse en una cacerola, añádase el vino blanco, el vino madera, el ramito de hierbas y háganse cocer durante veinte minutos, bien tapadas (siendo de lata, escúrranse y cuézanse como las frescas).

Una vez cocidas, elijanse las trufas de mejor forma y trínchense hasta obtener unas 12 ó 15 lamas bien regulares, todo lo restante córtese en juliana (tiritas).

Póngase todo, lamas y juliana, a macerar con sal, pimienta, aceite y vinagre por espacio de unos veinticinco minutos, sacudiéndolo de vez en cuando con precaución para no romperlas.

Cuézanse los espárragos con agua hirviendo y sal, y una vez cocidos y escurridos, sepárense unos 12, córtense a 5 centímetros de largo, resérvense para el adorno y, todo lo restante cortado a 2 centímetros de largo, póngase en una ensaladera, añádanse las trufas cortadas en juliana, reservando las lamas para el adorno.

Téngase hecha una salsa mayonesa bien sazonada, añádase la mostaza y mézclese con el contenido de la ensaladera reservando tres cucharadas de mayonesa. Mézclese bien, alísele dándole forma de domo, cúbrase con la mayonesa reservada, adórnese la superficie con las lamas de trufas colocando el manojito de espárragos derecho en el centro.

Macedonias

Llámanse macedonias un conjunto de hortalizas cocidas con agua y sal, perfectamente escurridas y condimentadas luego con una salsa mayonesa. Las macedonias se sirven muy frías en fuentes redondas aderezadas con arte o en rabaneras si se hacen en menor cantidad.

Macedonia a la Neva

Cantidades: 200 grs. de patatas; 100 grs. de judías verdes; 200 grs. de guisantes desgranados; tres zanahorias; un manojo de puntas de espárragos; un pimiento morrón; 3 decilitros de salsa mayonesa; una cucharadita de mostaza Savora.

Procedimiento: Las patatas, las judías verdes y las zanahorias previamente cortadas en pedacitos cuadrados cuézanse con agua y sal, cuézanse igualmente los guisantes y las puntas de espárragos y hágase escurrir *todo perfectamente*.

Confecciónesse una salsa mayonesa bien sazonada con vinagre, sal, pimienta y Savora. Mézclese esta salsa

con todos los ingredientes, menos los espárragos y el pimiento; colóquese en una fuente o repártase entre varias rabaneras, adornándolo con unas puntitas de espárragos y tiras de pimiento. *Sírvase muy frío.*

Macedonia a la andaluza

Exactamente como la anterior, adornándolo con rodajas de pepino y tomates en vez de espárragos y pimiento.

Macedonia a la sueca

Como la macedonia a la Neva, suprimiendo el pimiento y adornándola con tiras de salmón ahumado.

Macedonia a la noruega

Como la macedonia a la Neva, suprimiendo el pimiento y adornándola con filetes de anchoas de conserva.

Macedonia a la india

Suprimiendo el pimiento y los espárragos y adornándolo con rodajas de tomate y manzana y añadiendo curri a la mayonesa

Macedonia a la húngara

Exactamente como la macedonia a la Neva, agregándole granos de uva y adornándola con triángulos de pimiento morrón y discos de manzana. La mayonesa se sazona con páprika y pimienta de Cayena, suprimiendo la Savora.

CAPÍTULO XIII

SAVOURIES (*Cocina inglesa*)

Nota explicativa: Los «savouries» son unos entremeses propios de la cocina inglesa que se sirven al finalizar la comida, *después* de los postres. Su variedad es infinita: pastitas al queso, tartaletas, toastes variados, huevos revueltos sobre canapés o, lo que resulta muy inglés, un caparazón de pollo empanado y emparillado. Cualquier manjar podrá convertirse en un «savourie» con tal de servirlo *muy caliente* y bien recargado de pimienta de Cayena, puesto que su verdadera misión es dar sed y hacer beber.

Los «savouries», con o sin pimienta de Cayena, resultarán una novedad para el cocktail del medio día o el té de la tarde, pues dudo mucho que los españoles los adoptemos para tomarlos después del postre.

Sandwiches al queso (*savouries*)

Previamente descortezado un pan inglés, córtese a rebanadas de medio centímetro de grueso. Untense con mantequilla, póngase encima de cada una una lámina de queso, sobre el queso una raja de jamón cocido y sobre éste otra lámina de queso y una rebanada de pan,

o sea dos rebanadas de pan, dos láminas de queso y en el centro el jamón. Bien espolvoreados de pimienta de Cayena, pásense los sandwiches por huevo y pan rallado y fríanse con mantequilla clarificada hasta que tenga un bonito color dorado. Sírvanse *muy calientes*.

Cheese-straws (*savouries*)

Cantidades: 125 grs. de mantequilla; 125 grs. de harina; 125 grs. de queso (Chester, Parma o Gruyère); 5 grs. de pimienta de Cayena.

Procedimiento: Rállese el queso, amásese con los otros ingredientes hasta obtener una pasta fina.

Espolvoréese un mármol con harina, colóquese encima la pasta, estírese con el rollo hasta dejarlo a medio centímetro de grueso, córtese todo en tiras estrechas de unos 12 centímetros de largo y cuézase al horno moderado sobre placas untadas con mantequilla. Sírvanse *muy calientes*.

Chester-cakes (*savouries*)

Cantidades: 200 grs. de harina; 200 grs. de mantequilla; 200 grs. de Chester; sal, pimienta blanca molida y pimienta de Cayena (facultativamente se recargarán más o menos los tres últimos ingredientes).

Procedimiento: Rállese el queso, pásese la harina por un tamiz y amásense todos los ingredientes hasta obtener una pasta fina. Apelótese ésta con las manos y bien envuelta en una servilleta ligeramente humedecida, déjesela en reposo durante una hora.

Terminado este tiempo póngase la masa encima de un mármol previamente espolvoreado con harina, espolvoréese igualmente la masa y estírese con el rollo hasta dejarla muy delgada.

Subdivídase toda ella en trozos regulares, estrechos y alargados, y cuézanse al horno con calor moderado en placas untadas con mantequilla y espolvoreadas con harina.

Sírvanse muy calientes y si es necesario vuélvanse a calentar.

Chester-cakes rellenos (*savouries*)

Confeccionánse exactamente como los anteriores, pero antes de hornearlos se pincharán de punta a punta con un cuchillito fino, para que no se ahuequen, y se cocerán al horno moderado.

Al momento de servirlos, úntense con una mantequilla al queso preparada como sigue: mézclense perfectamente 100 grs. de mantequilla con 100 grs. de queso de Chester hasta ponerlo en pomada, y péguense de dos en dos.

Nota. Como casi todas las pastas los chester-cakes han de retirarse inmediatamente de la placa donde han horneado.

Galletas inglesas (*savouries*)

Galletitas al queso de Chester rellenas con una bechamel.

Cantidades: 150 grs. de harina; 75 grs. de mante-

quilla; 75 grs. de queso de Chester; 2 yemas de huevo, un pellizco de sal, una pizca de pimienta de Cayena.

Para el relleno: Una taza de bechamel *muy gorda*; 60 grs. de queso de Chester rallado; 30 grs. de mantequilla; una yema de huevo; sal y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Rállese el queso y amásese con la harina, la mantequilla, las 2 yemas de huevo, la sal y la pimienta hasta obtener una pasta fina; estírese con el rollo hasta dejarla del grueso del canto de un duro y con un cortapasta liso y redondo subdivídase la pasta en discos; con una brocha píntense por encima con huevo batido y cuézanse a horno fuerte en placas *ligeramente* untadas con mantequilla.

En cuanto estén en punto retírense de la placa y váyanse juntándolas de dos en dos, poniendo entre ambas un poco de bechamel al queso, que se tendrá ya preparada.

Bechamel al queso: Confecciónese una salsa bechamel *muy gorda*, se le adiciona luego 60 grs. de queso de Chester rallado; 30 grs. de mantequilla y una yema de huevo y se sazona con sal y pimienta de Cayena.

Galletitas parmesanas (*savouries*)

Exactamente como las anteriores, substituyendo el Chester por queso de Parma y aumentado hasta 100 gramos la cantidad de mantequilla por ser el Parma menos mantecoso

Hojaldrillos al queso (*savouries*)

Cantidades: 200 grs. de harina; 125 grs. de mantequilla; 70 grs. de queso de Gruyère rallado que sea *bien seco*; 1 decilitro de agua; media cucharadilla de sal fina y un poquito de mostaza inglesa.

Procedimiento: Amásense la harina, la mantequilla, la sal y la mostaza, añadiendo el agua necesaria hasta obtener una pasta fina; échese ésta en un plato empolvado con harina y déjesela reposar al fresco por espacio de unos quince minutos. Mientras tanto rállase el queso y de aquí en adelante se espolvoreará la mesa y la pasta con queso rallado.

Terminado el reposo, espolvoréese un mármol con queso rallado, póngase encima la pasta y *por esta sola vez* espolvoréese la pasta *con harina*, estírese con el rollo hasta formar una tira de unos 45 centímetros de largo por unos 22 a 23 centímetros de ancho; acto seguido espolvoréese la pasta *con queso* y dóblesela tres veces.

Vuélvase a espolvorear la mesa con más queso, vuélvase a colocar la pasta encima de lo espolvoreado y haciéndola girar como se acostumbra hacerlo para el hojaldre, estírese con el rollo y dóblese de nuevo en tres dobleces.

Esta operación se repetirá otras dos veces más, o sea cuatro en total.

Divídase la pasta en dos porciones iguales partiéndola por medio con un cuchillo bien afilado y mojado en agua fría, y después de espolvoreadas con queso estírese cada porción hasta obtener dos tiras de 12 cen-

tímetros de ancho y el grueso de una moneda de 10 centímetros.

Con una brocha mojada en leche fría píntense por encima las dos tiras y seguidamente subdivídanse en tiras de un centímetro de ancho ayudándose para cortarlas de un cuchillo de hoja estrecha y *muy afilada*; colóquense en una placa de horno rociada con agua fría y háganse cocer a horno fuerte por espacio de unos quince minutos, cuidando de que no se quemen.

Al cocer se estrechan y triplican de altura.

Sírvanse muy calientes y si es necesario se pueden recalentar.

Klines (*savouries*)

Procedimiento: Téngase un queso de Brie, un Camembert, u otro similar que no esté cremoso, ráspese por encima y por debajo hasta dejarlo bien desprovisto de corteza; córtese entonces a triángulos. Póngase en un plato una cucharada de mostaza inglesa, agregándole un poco de pimienta de Cayena, úntense los triángulos de queso con este preparado, pásense luego por pan rallado muy fino, a continuación por huevo batido y envuélvase bien otra vez con más pan rallado y resérvense.

Seis minutos antes de cuando se vaya a servirlos, fríanse con aceite y sírvanse *muy calientes*.

Welsh Rabbit (*savouries*)**Canapés al queso**

Procedimiento: Previamente descortezado un pan inglés, se corta éste a rajadas cuadradas de unos 6 cen-

tímetros de diámetro y 1 centímetro de grueso. Se emparrillan ligeramente, se untan por uno de los lados con mantequilla, se cubren con una gruesa capa de queso de Chester o de Gloucester y se introducen por breves minutos en un horno arrebatado. Se untan por encima con mostaza Savora, se espolvorean con pimienta de Cayena y se sirven *muy calientes*.

Canapés de sardinas a la inglesa (*savouries*)

Cantidades: Un pan inglés; 6 sardinas de lata; 100 grs. de mantequilla; una cucharada de harina; una cucharada de salsa Perrins; una cucharada de salsa de anchoas; 2 cucharadillas de jugo de limón; medio decilitro de agua hirviendo y pimienta de Cayena.

Procedimiento: Pélese las sardinas, retírense las espinas (podrá utilizarse filetes de sardinas ahumados), macháquense en el mortero, agregándoles la mitad de la mantequilla hasta obtener una pasta fina. Córtese 6 rebanadas de pan inglés previamente descortezado y fríanse con mantequilla clarificada (véase «Manera de clarificar la mantequilla», pág. 9). Cuando se hayan dorado, escúrranse, úntense con el puré de sardinas e introdúzcanse por breves instantes en un horno arrebatado.

Mientras tanto deslíese la harina con la salsa Perrins, agregando además la salsa de anchoas y el jugo de limón; adiciónese el agua hirviendo, póngase al fuego, al primer hervor retírese y sazónese con pimienta de Cayena.

Pónganse los canapés en un plato calentado, rócese con la salsa y sírvanse *muy calientes*.

Canapés de anchoas a la inglesa (*savouries*)

Procedimiento: Macháquense al mortero unas anchoas de lata añadiendo a medida que se machaca un poco del aceite que contenga la lata, un diente de ajo o el equivalente de cebolla, pimienta negra molida, un chorretoncito de vinagre, unas gotas de limón y la consabida pimienta de Cayena.

Previamente descortezado un pan inglés, córtese en rajas cuadradas de un centímetro de grueso, cúbranse primero con mantequilla, póngase encima una capa del puré de anchoas e introdúzcase en un horno arrebatado por dos o tres minutos. Ténganse preparados unos filetitos de anchoas, colóquense cruzados sobre los canapés. Sírvanse muy calientes.

Canapés dorados a la inglesa (*savouries*)

Cantidades: Para doce canapés: 12 rebanadas de pan inglés; 125 grs. de queso de Gruyère rallado; 50 grs. de mostaza Savora; pimienta de Cayena.

Procedimiento: Previamente descortezado un pan inglés, córtese en rajas de medio centímetro de grueso por 7 de largo y 4 de ancho, fríanse con mantequilla clarificada, dórense bien. Rállese el queso y sazónese con pimienta de Cayena. Untense los canapés con un poco de Savora, póngase en cada uno 20 grs. de queso rallado e introdúzcanse en un horno arrebatado por breves instantes. Sírvanse *muy calientes*.

Canapés con un revuelto de huevos a la inglesa (*savouries*).

Cantidades: 300 grs. de pan inglés; 90 grs. de mantequilla; 60 grs. de queso de Parma; 5 huevos, sal, pimienta y pimienta de Cayena.

Nota. Se preparan igualmente con pan de centeno.

Procedimiento: Previamente descortezado un pan inglés, córtese en rajas de 1 centímetro de grueso; 8 centímetros de ancho y 7 de largo. Emparríllense por ambos lados, *sin quemarlos* y úntense abundantemente con mantequilla por *un lado*.

Con 25 grs. de mantequilla y los 5 huevos cocínese un revuelto de huevo bien sazonado con sal y pimienta.

Deposítense una cucharada de revuelto de huevos en cada canapé; espolvóreense por encima con queso rallado adicionado de pimienta de Cayena. Introdúzcanse en un horno arrebatado para que se doren de repente y sírvanse *en seguida*.

Zakuski (*Cocina rusa*)

También la cocina rusa disfruta de una gran variedad de entremeses llamados *zakuski*; éstos se sirven antes de la comida, en habitación aparte, sirviendo a la vez bebidas rusas: wodka, kummel, cumín, etc.

Agoursis (*Producto ruso*)

Unos pepinos pequeños y gruesos, conservados en una salmuera muy aromatizada. Se trinchan en rajas

y se sirven en un plato de cristal con una cenefa de nieve (hielo muy picado).

El caviar

El caviar o huevos de esturión es de todos los manjares rusos el más apreciado y casi se puede decir que es el único que ha sido adoptado por la cocina cosmopolita. Tiene muchos partidarios, ahora bien, para que resulte bueno ha de ser de excelente calidad y se ha de servir *muy frío*, metido entre hielo.

Manera de presentar el caviar.

Puesto el caviar en un recipiente hondo de cristal tal como un frutero o una ensaladera pequeña, se coloca en otro recipiente lleno hasta la mitad de nieve (hielo picado con una máquina especial). El caviar se adorna con berros y se sirve enviando en un plato aparte rebanadas de pan inglés (mejor aún de pan moreno) untadas con mantequilla ligeramente salada, trozos de limón y cebollino picado.

Ensalada rusa

Exponemos su receta como curiosidad.

Se confecciona como una ensalada rusa (véase «Ensalada rusa», pág. 189); agregándole además los siguientes ingredientes: lombarda, remolacha condimentada con nabos silvestres (raifort), agoursis y setas, todo ello de conserva, esterlets marinés, esturión ahumado, caviar, filetes de perdiz, lengua de reno y jamón de oso.

Se adorna con trufas estofadas al champagne y con medios huevos duros rellenos con caviar y se sirve muy fría.

Huevos a la rusa

Se cuecen unos huevos duros, se descascarillan y se dejan enfriar. Ya fríos, se parten horizontalmente por la mitad, se colocan sobre un lecho de ensalada rusa poniendo un poco de caviar en cada una.

Se servirá muy frío

Canapés de kilkis

Los *kilkis* son unos pescaditos procedentes del golfo de Finlandia. Se podrán substituir por *sproots* (producto holandés); unos y otros se adquieren envasados en los comercios de ultramarinos especializados en productos extranjeros.

Cantidades: Para doce canapés: 8 *kilkis*; 18 filetes de anchoas de conserva; 150 grs. de mantequilla; un huevo duro; una cucharada de perejil picado, pimienta de Cayena y un pan inglés.

Procedimiento: Pónganse los *kilkis* a remojar en agua tibia durante unos instantes para pelarlos más fácilmente. Escúrranse, quíteseles la piel y las espinas, macháquense en un mortero hasta obtener una pasta fina, mézclese ésta con la mantequilla y sazónese con pimienta de Cayena.

Previamente descortezado el pan, córtese a rebanadas dejándolas a un centímetro de grueso, 5 centí-

metros de largo y 3 de ancho; fríanse con mantequilla clarificada y luego déjense enfriar encima de una servilleta.

Cuézase un huevo duro, píquese, separadamente la yema y la clara; divídase en tiritas los filetes de anchoas.

Hecho todo póngase en cada canapé una capa de puré de *kilkis*, encima de ésta tres filetitos de anchoas y sobre éstos otros tres formando un enrejado; en las extremidades póngase la yema y la clara picadas, separando los colores y en los costados póngase un borde de perejil picado.

Sírvase en una fuente sobre una servilleta.

Arenques a la livoniana

Conjunto de patatas, arenques y manzanas condimentado con una salsa vinagreta.

Procedimiento: Sáquense los filetes de dos arenques ahumados, de los cuales se reservarán las cabezas y las colas, trínchense estos filetes en pedacitos cuadrados y pónganse a desalar bien cubiertos de leche tibia por espacio de una hora.

Pélese las patatas, córtense en cuadraditos, cuézanse con agua y sal teniendo cuidado de que cuezan lo justo, luego de cocidas échense en un colador y déjense enfriar. Móndense las manzanas, córtense en cuadraditos y resérvense.

Póngase en una ensaladera las patatas, las manzanas y los trocitos de arenque bien secados con un trapo, sazónese con sal, pimienta, aceite y vinagre, adiciónese perejil y cebollino picados y mézclese bien.

Colóquese en unas rabaneras dando al conjunto la forma de un arenque poniendo en las extremidades una cabeza y una cola, échese por encima un poco más de aceite, adórnese alrededor con rodajas de limón y sírvase *muy frío*.

Arenques a la Potocka

Procedimiento: Retírense los filetes de un arenque ahumado y pónganse a desalar bien cubiertos de leche templada, o adquiérase unos filetes de arenque de lata.

Colóquense dichos filetes encima de una camada de manzanas reinetas previamente peladas y cortadas en tiritas, adórnese alrededor con rodajas de pepinos crudos y de remolachas cocidas, alternando los colores; sazónese con aceite y vinagre desparramando por encima cebollino picado, y pónganse además unas medias rajitas de limón mondado.

Sírvase *muy frío*.

Barquitas de pepinos a la rusa

Cantidades: 4 pepinos; 100 grs. de salmón cocido; 1 decilitro de salsa mayonesa; una o dos cucharadas de gelatina de carne; media cucharada de perejil picado, sal y pimienta blanca molida.

Procedimiento: Pélese los pepinos, que se procurará que sean derechos y recién recolectados, córtense en trozos de 5 centímetros de largo, pártanse horizontalmente por la mitad, hágase una pequeña con-

cavidad a toda lo largo y tornéense dándoles la forma de una barquita, pónganse en una cacerola con agua hirviendo adicionada de sal y vinagre y ténganse sometidos a ebullición durante cinco minutos; terminado este tiempo, escúrranse bien y pónganse en un plato añadiéndoles vinagre aromático; ténganse así durante dos horas.

Cuézase el salmón, macháquese en el mortero hasta obtener una pasta fina, adicionándole media cucharada de perejil picado, sal y pimienta. Mézclese el salmón con una mayonesa muy gorda trabada con gelatina de carne (véase «Gelatina de carne», pág. 22) y «Salsa mayonesa», pág. 28). Mézclese con el preparado de pepinos, adórnese con filetes de anchoas y alcaparras.

Colóquese en rabaneras, rocíese con una cucharada de vinagre aromático y dos cucharadas de aceite fino.

A poder ser téngase en la nevera y sírvase muy frío.

Se podrá substituir el salmón por otro pescado cocido.

Nota. Se cocinan lo mismo las barquitas de remolacha asadas al horno.

CAPITULO XIV

PAN INGLÉS, PAN BRIOCHE, MUFFINS Y BRIOCHES

Nota explicativa:

Hemos creído hacer bien incluyendo en este compendio estas cuatro recetas. Bien sabemos que éstas son propias de los tratados de pastelería, pero nosotros vamos a lo práctico y las consideramos indispensables en este libro en que tantas aplicaciones tienen.

Masa de levadura

Estos cuatro preparados se elaboran por un estilo, se trabajan dos masas separadas, la primera a la que se pone la levadura y la segunda que se soba hasta que adquiera correa, luego se unen y se deja levar hasta que haya doblado de volumen; entonces se moldea y se cuece al horno.

Hay que prepararlo con tiempo, puesto que la levadura necesita varias horas para surtir su efecto, teniéndola en reposo en sitio abrigado. Si se quiere retrasar la fermentación se pone en una habitación fresca y, queriendo que el final del horneado coincida con la hora del desayuno, se preparará la masa de víspera, a última hora de la noche y a la mañana siguiente se

moldea y hornea. *El pan inglés es mejor que tenga un día de atraso* y los brioches y muffins recién hechos.

Advertencia importante: Estos preparados requieren levadura prensada (la que se *utiliza para el pan*) que no hay que confundir con los polvos Royal, pues el resultado no es el mismo.

Pan inglés

Especial para sandwiches (emparedados), toastes, canapés (costrones), etc.

Ingredientes: 1 kg. de harina de fuerza; 50 grs. de mantequilla; 20 grs. de levadura prensada; un cuarto de litro de leche; un cuarto de litro de agua y una cucharadita de sal.

Nota. Estos panes se cuecen en unos moldes especiales, de forma cuadrada o cuadrilonga, provistos de una tapa sujeta con bisagras. No disponiendo de tales moldes pueden hornearse en moldes cakes, es decir estrechos y largos, pero no quedarán planos, pues abombarán un poco encima formándose una corteza más dura y agrietada, como el pan corriente, y para evitar esto habrá que descortezarlo más.

Se hacen dos masas separadas, una a la que se le pone la levadura y la segunda se castiga hasta que adquiera correa, luego se unen y se ponen a levar y cuando la masa ha doblado de volumen se cuece al horno.

Proporciones: 1 kg. de harina de fuerza; 50 grs. de mantequilla; 15 grs. de levadura prensada; un cuarto de litro de leche; un cuarto de litro de agua; una cucharada de sal y un poco de mantequilla para untar los moldes.

Procedimiento: Póngase la cuarta parte de la harina, o sea 250 grs. en un plato hondo, hágase un hueco en este centro, en dicho hueco póngase la levadura, previamente desleída con un poco de leche tibia. Júntese todo con la punta de los dedos de la mano derecha añadiendo a continuación la leche y agua tibias necesarias hasta formar una bola de masa blandita. Déjese ésta en el mismo plato, y después de darle dos costados en forma de cruz y de rociarla con un poco de leche tibia; déjese en un sitio caliente para que fermente, tardando en hacer su efecto la levadura unos veinte o venticinco minutos, conociendo que está en punto cuando por haber inflado mucho la masa, la cruz quede casi borrada.

Sin pérdida de tiempo procédase mientras surta su efecto la levadura a confeccionar la segunda masa. Para esto, con el restante de harina, o sean 750 grs., hágase sobre un mármol un círculo ancho; póngase en medio la sal y la mantequilla, deslíese con un poco de leche templada y váyase atrayendo la harina hacia el centro, añadiendo a medida agua y leche tibias hasta confeccionar la masa.

Esta masa hay que trabajarla con brío, cogiéndola a puñados y proyectándola con fuerza sobre la mesa hasta que tenga correa.

Hágase un hueco en esta masa y póngase en ella la fermentada. Amásese bien, añadiendo más agua, volviendo a batir y a sobar la masa sin miedo a cansarse, pues es trabajo muy duro. Si la masa está muy apretada añádase un poco de lecha y agua, pero tén-gase en cuenta que el pan ha de resultar tanto más blanco y hermoso cuanto más apretada esté la masa. Estará en punto cuando, cual si fuera de goma, se es-

tire sin romperse, escapándose entera de las manos.

Echese en una vasija honda y templada y tápese ésta con un paño y póngase en sitio caliente para que fermente cuando menos durante una hora.

Con una sola vez que se elabore el pan se aprenderá a conocer el punto de dureza que ha de tener la masa.

Según la calidad de la harina que ha de ser de la llamada de fuerza y no tener humedad, absorberá ésta más o menos líquido, siendo así, no es posible indicar con exactitud la cantidad de líquido necesaria. No será mucho, sin embargo, la diferencia con la apuntada por nosotros.

Al escoger la vasija téngase en cuenta que la masa ha de aumentar el doble.

Moldeado de los panes: Al cabo, lo menos de una hora, vuélquese el contenido de la vasija encima de un mármol empolvado con harina, hágase con la masa unas bolas lisas y échense en los moldes previamente untados con mantequilla, llenándolos solamente hasta la mitad; vuélvase a cubrirlos con un paño y pónganse en el sitio de antes para que vuelva a levar (el sitio más a propósito será la cocina, cerca del fogón; decimos cerca, no encima).

Nota. Estas proporciones corresponden a dos moldes de medio kilo (o de medio litro que es lo mismo) o a uno de un kilo.

Cuando la masa llegue a un centímetro del borde, píntesela por encima con huevo batido, tápese, sujetando la tapa con las bisagras y métase a horno *caliente*, necesitando aproximadamente para cocerse el pan alrededor de los cuarenta y cinco minutos.

Se conocerá que está cocido cuando se desprende del molde y tiene bonito color tostado.

Nota. Este pan resulta mejor siendo atrasado de un día.

Brioche

Con las cantidades que se detallan a continuación se podrá obtener una brioche grande de unos 20 centímetros de diámetro o 12 individuales.

Cantidades: 300 grs. de harina de fuerza; 275 grs. de mantequilla; 10 grs. de levadura prensada; 5 huevos; 5 grs. de sal fina (una cucharadilla de las de café), 10 grs. de azúcar (2 cucharadillas de las de café) un cuarto de litro de leche, mantequilla para untar los moldes, un huevo para dorar los brioche y harina para espolvorear la mesa y la masa.

Confecciónase los brioche con dos masas preparadas por separado y unidas luego; la primera compónese de levadura, harina y leche, la segunda harina, huevos, sal, azúcar y leche. Se juntan luego añadiendo la mantequilla a lo último. Se deja levar en sitio abrigado por espacio de varias horas hasta que la masa haya doblado de volumen, procediendo entonces a moldear los brioche y éstos, después de un nuevo reposo, se ponen a cocer a horno bastante fuerte.

Resulta más fácil moldearlos en moldes que a mano, siendo su aspecto y sabor el mismo, por tanto, explicaremos tan sólo el primer procedimiento.

Procedimiento: Ciérnase toda la harina, cójanse 60 grs. de ésta o sea la quinta parte, y póngase en una tartera, hágase un hueco en el centro, échese en dicho hueco la levadura previamente desleída con un poco de leche tibia y júntese con la harina, utilizando

tan sólo la punta de los dedos de la mano derecha y añadiendo la leche tibia necesaria hasta confeccionar una bola de masa blandita. Dejen, bien recogida, en la misma tartera, désele entonces dos cortes profundos en forma de cruz, rocíese con un poco de leche tibia (esta leche se tira luego) y déjese levar en un sitio caliente, y, como se estropea si fermenta más de lo debido, dése prisa en confeccionar la segunda masa.

Sobre un mármol colóquese la harina formando un círculo ancho, póngase en el espacio libre la *sal*, el *azúcar*, un trozo de *mantequilla* del tamaño de una nuez grande y *tres huevos*. Mézclense bien los ingredientes del centro utilizando sólo la punta de los dedos de la mano derecha y váyase atrayendo la harina hacia el centro hasta incorporarlo todo; añádase entonces el *cuarto huevo* y después de amasar un poco, el *quinto huevo*. Trabájese con brío la masa, cogiéndola a puñados, proyectándola con fuerza en la mesa y retorciéndola hasta que tome *correa* y en cuanto la haya tomado y la primera masa haya levado, inflándose hasta que casi se haya borrado la cruz, procédase a unirlas; la segunda masa, si ha sido bien sobada, se habrá vuelto elástica y muy brillante; bien unidas las dos masas, trabájese el conjunto durante unos cinco o seis minutos, hasta que la masa se estire sin romperse, como si fuera de goma, escapándose entera de las manos. Añádase entonces la mantequilla.

Previamente ablandada *con la mano*, póngase la mantequilla encima de la masa, cógense ambas a puñados y estrújese y hágase escurrir entre los dedos hasta unirlas bien.

Opérese de prisa para que no se escapen los gases de la levadura.

Echese después todo en un recipiente adecuado, teniendo en cuenta que la masa aumentará cuando menos del doble. Este recipiente se espolvoreará antes con harina y una vez puesta la masa se la espolvoreará igualmente alisándola con la mano. En seguida tápese con un paño y déjese levar en un sitio abrigado. Si se quiere que leve en seguida necesitará una temperatura media de 25 a 30 grados. Cúidese de no darle sacudidas, pues no levaría.

Próximamente a las dos horas y media la masa habrá aumentado mucho; trasládese entonces a otra habitación más fresca para que la masa adquiera consistencia.

Nota. La práctica enseña a conocer el punto máximo de fermentación de la masa; sin embargo, podrá servir de norma el aspecto de ésta y el tiempo transcurrido, que suele ser de cuatro a cinco horas. Si no leva, es señal que la levadura es mala o vieja.

Si se nota que la masa empieza a agrietarse es señal que ha alcanzado el límite de fermentación y hay que *romperla* o moldear en seguida los brioches.

Se «rompe» la masa echándola encima del mármol y alisándola con la mano con lo cual se para la fermentación. Se vuelve a poner en la vasija y se deja levar de nuevo. Téngase presente que la masa no se puede «romper» más de una vez.

El punto exacto de la fermentación se aprende con una sola vez que se confeccionen brioches.

Moldeado de los brioches: Untese el molde o los moldecitos con abundante mantequilla. Se ha de poner mucha mantequilla, porque como los brioches absorben parte de ella, corren peligro de quemarse luego. Echese luego toda la masa encima de un mármol bien empol-

vado de harina, espolvoréese igualmente la masa, sepárese de ésta un trozo del tamaño de una naranja, que servirá luego de cabeza a remate y échese el resto en el molde. Con los dedos untados de huevo batido hágase un hueco en el centro y en ese hueco colóquese derecha después de hacerla rodar sobre la mesa enharinada la porción más chiquita reservada. Sólense bien las dos porciones y déjese el molde en sitio abrigado hasta que vuelva a levar la masa.

Los brioches individuales confeccionanse lo mismo, se pone masa hasta la mitad del moldecito, se hace un hueco en el centro con los dedos untados con huevo batido y en dicho hueco se coloca una porción pequeña de masa que se habrá hecho rodar encima de la mesa enharinada.

Próximamente al cabo de una hora, o antes si se ve que la masa habiendo subido mucho corre peligro de derramarse fuera, *pues los brioches aumentan al cocer*, se dan con unas tijeras mojadas en agua cuatro cortes profundos en la masa (sin tocar la cabeza) y después de pintarlos con huevo batido se ponen a cocer a horno fuerte, pero sin exageración.

Nota. Si el horno calienta bien colóquense en la parte más baja, pues viniéndoles el calor de abajo suben mejor, y para que tomen color súbense a la parte alta. Conócese que están cocidos cuando se desprendan de los moldes. Son más suculentos recién horneados, debiendo siempre recalentarlos unos minutos al horno antes de servirlos.

Si se quieren más suculentos auméntese en 25 ó 30 gramos la cantidad de mantequilla.

Como que el horneado es muy importante, téngase muy en cuenta que si el horno está arrebatado se quemarán y si no está caliente se secan.

Pan brioché (*especial para toastes*)

Este pan, como indica su nombre, guarda el justo medio entre la brioche y el pan vienés. Se cuece en moldes cuadriláteros o cuadrilongos provistos de una tapa sujeta con bisagras, como lo tengo explicado para el pan inglés.

Proporciones: 1 kg. de harina de fuerza; 100 grs. de mantequilla; 35 grs. de levadura prensada; 15 grs. de sal fina; tres huevos; tres cuartos de litro de leche o agua, un poco de mantequilla para untar el molde y harina para espolvorear.

Procedimiento: La masa se confecciona exactamente como la de la brioche (véase «Brioches») y una vez que haya levado, se vuelve la masa encima de un mármol previamente espolvoreado con harina y se recoge y se pone en el molde previamente untado con mantequilla y se vuelve a dejarla levar por espacio de una media hora, o algo más, hasta que suba a un centímetro del borde; en llegando a este límite se pinta por encima con huevo batido y se hornea a horno caliente sin arrebato

Este pan se corta en rebanadas regulares, se tuesta por ambos lados, los cuales se untan con mantequilla. Para hacer esto hay que esperar a que esté perfectamente frío, para que no se desmigüe.)

Muffins

Los muffins son unos panecillos ingleses de masa muy fina y esponjada, que se sirven con el chocolate (en España).

Generalmente se sirven partidos por la mitad, tostados y vueltos a unir, sirviendo a la vez mantequilla.

Cantidades: 500 grs. de harina de fuerza; 100 grs. de mantequilla; 20 grs. de levadura prensada; 7 grs. de sal fina; 7 grs. de azúcar molida, leche *tibia* (la necesaria), y mantequilla para untar los moldes.

Confecciónase esta masa exactamente como la de brioche, con la diferencia de que no se ponen huevos, que lleva más leche y menos mantequilla.

Procedimiento: Sepárese la cuarta parte de la harina, o sean 125 grs.; deslíese la levadura con un poco de leche; mézclese con los 125 grs. de harina, añadiendo la leche necesaria hasta obtener una bola de masa blanda. Póngase ésta en una tartera, désele dos cortes profundos en forma de cruz, colóquese en sitio algo caliente para que fermente, necesitando para ello próximamente unos 25 minutos y conociendo que ha fermentado bastante cuando la señal hecha en forma de cruz está casi borrada.

Mientras tanto confecciónase la segunda masa. Ciéñanse la harina restante, o sean 375 grs., póngase en círculo encima de un mármol, póngase en el espacio vacío la sal, el azúcar, la mantequilla y un poco de leche tibia. Mézclese todo con la harina, amasando con fuerza y añadiendo un poco de leche para ablandarla.

En su punto las dos masas se unen, trabajándolas y sobándolas hasta que tomen *correa*; échese entonces el preparado en un barreño previamente espolvoreado con harina, espolvoréese también la masa por encima, cúbrase el barreño con un paño y déjese en un sitio templado para que la levadura haga su efecto. Cúidese de que la masa no reciba sacudidas ni aire, pues ambas cosas le son muy perjudiciales.

Aproximadamente a las tres horas la masa tiene que haber aumentado considerablemente, formando domo, lo que es señal de que está ya.

Moldeado de los muffins: Escójase moldecitos redondos y un poco anchos. Untense con mantequilla y póngase masa en ellos solamente hasta media altura; déjense en sitio templado para que la masa vuelva a subir, metiéndolos a horno fuerte sin exageración cuando la pasta llega casi hasta el borde del molde, conociendo que están cocidos cuando se sueltan fácilmente.

Nota. Cuézanse pronto, pues los muffins endurecen si permanecen por mucho espacio de tiempo en el horno.

Los muffins no deben hornearse demasiado llenos, pues la masa se derramaría fuera, ya que aumenta un poco al cocer.

Estando recién horneados se cortan por la mitad, al través y se untan con mantequilla, volviendo a unir las dos mitades; pero si están fríos habrá que tostar las dos mitades antes de ponerles mantequilla.

Manera de hacer buen café

Desde luego que lo primero y principal es que el café sea bueno y que esté recién tostado y molido fino. Descartado esto diremos que el café debe hacerse en una cafetera de loza o porcelana desechando las de metal, que lo estropean.

Para obtener una taza de buen café se echará en la cafetera una cucharada (de las de sopa) de café molido, añadiendo en varias veces una taza y media de agua hirviente. El agua se echará cuando *rompe el*

hervor, pues no conviene hierva mucho rato antes de utilizarla. Para obtener 6 tazas de café se echarán 6 cucharadas de café y 7 tazas de agua hirviente y para 10 tazas 10 cucharadas de café y 12 tazas de agua. Como lo he dicho antes, el agua se ha de verter despacio y en varias veces.

El café no se debe recalentar, pues desmerece.

Manera de hacer chocolate

El buen chocolate no espesa apenas; sólo los que contienen gran cantidad de harina, que son los de calidad inferior, son los que quedan muy espesos después de hechos. El chocolate superior español es bastante amargo; el francés mucho más dulce.

Mídase la leche o el agua en la jícara o taza que vaya a servirse, ésta no se llenará, pues hay que dejar capacidad para el chocolate que se pondrá luego. Midiendo justo la jícara, sobra chocolate en la chocolatera y quedan, por tanto, alteradas las proporciones. La leche se echará en la chocolatera y cuando hierve a borbotones se añade el chocolate partido en trocitos y se mueve con el molinillo. Se deja hervir hasta que suba tres veces, entonces se retira del fuego y se revuelve muy de prisa con el batidor para que se ponga espumoso. Se vierte el chocolate en las tazas desde un poco alto para que tenga mucha espuma en la superficie.

Haciéndolo con chocolate a la vainilla resultará exquisito si se adorna por encima, al momento de servir con un gran copo de Chantilly.

Manera de preparar y servir un té

Un té se presta a cuantos caprichos e innovaciones se quieran, desde lo más sencillo hasta lo más lujoso y complicado.

Para su preparación nuestro parecer es que se siga la costumbre extranjera (implantada ya en muchos hogares españoles) de que sea la señora de la casa la que haga esta operación y precisamente en la misma habitación en que deba servirse, pues, por regla general, el té preparado en la cocina suele ser detestable, ya que requiere ciertos requisitos y cuidados que a la cocinera se le antojan exigencias de la señora.

Cuando los comensales son numerosos y de etiqueta, recomendamos que el té se sirva en el comedor, por resultar más confortable y de mayor lucimiento, pues permite adornar la mesa y lucir la plata y demás objetos propios del servicio.

En este caso se pondrán los artefactos para su confección en una gran bandeja de plata, que se colocará encima de la mesa, delante de la señora de la casa si se quieren seguir las reglas de la etiqueta extranjera o se colocarán en una mesita aparte si se quiere obtener una mayor comodidad.

Los artefactos necesarios son: la caja de té, la tetera llena de agua caliente, un calentador eléctrico (o con llama de alcohol), una jarra con agua caliente para reponer la del calentador, la azucarera, una jarra con leche, un plato con rodajas de limón que algunos ponen al té en vez de leche y un coladorcito que a poder ser se ajuste a las tazas. De esta forma no im-

porta que se retrase la gente y el té no corre el riesgo de enfriarse ni de ponerse demasiado fuerte.

Para hacer buen té adquiérase té chino o té de Ceylán, según se prefiera — el té chino es más claro y es mejor para tomarlo solo, y el de Ceylán más oscuro y más indicado para ponerle leche.

Se vaciará el agua que contenga la tetera (pues ésta se puso tan sólo para calentarla); sin secarla, se la echará el té, calculando una cucharadita de las de café por persona; siendo más de seis o siete se pondrá una cucharadita para cada dos personas. Se verterá por encima del té un poco de agua hirviendo para que se infle, y, bien tapado, se dejará así durante cinco minutos. Viértase entonces el agua correspondiente, que ha de estar hirviendo a borbotones, en la proporción de una taza por persona.

No se debe añadir más agua en la tetera; si parece fuerte, se afloja añadiendo agua hirviendo en la taza.

Las tazas se llenan hasta un centímetro del borde y se añade la leche y el azúcar a gusto de cada uno.

Todo está admitido para acompañar el té, sandwiches y canapés de todas clases, bollos rellenos con foiegras, caviar, anchoas, fiambres, pasteles, cakes, tartas, pastelillos, petits... dulces, bombones, mermeladas, etc., etc. Igualmente se servirán vinos dulces, generosos, *cocktails* y hasta incluso café con leche y chocolate.

Para servir el té se pondrá sobre la mesa para cada comensal un plato pequeño, un platillo con su taza, esto se pone, sea a la derecha del platito, sea encima de éste; a la derecha, la servilletita de té; sobre ésta la cuchara, tenedor y cuchillo; la cucharilla se pone en el mismo platito que la taza.

Aunque no es *inglés*, en España se suelen poner, además, vasos para agua, pues la reclaman siempre. Las copas en forma de tulipán con el pie más obscuro y el envase más claro son muy a propósito.

Encima de la mesa se ponen las mermeladas, algunos dulces, un pastel y todo lo demás se deja en el aparador y se va sirviendo alrededor. Las bandejas de peana antigua son las más estimadas; también se usan mucho las de cristal, y resultan más limpias.

En alguna casa no ponen las copas en la mesa, las tienen preparadas en bandejas y se sirven a quien lo pide.

Como la moda cambia nada diré del mantel, que hoy día no se estila. Actualmente se colocan unos mantelitos individuales, y como es cuestión de moda puede que mañana aquél se vuelva a poner, pero no siendo una mesa muy bonita aconsejo se cubra con un bonito mantel. Ahora tampoco se estilan los centros de flores en la mesa, que se reemplazan por una urna de plata antigua o por cualquier otro cacharro: con tal que sea antiguo o muy artístico, lo mismo podrá ser de plata que de alabastro, cristal o porcelana.

Cuando son pocos los comensales, el té se suele servir en el salón o en el gabinete, presentándolo en una o dos bandejas que se colocan en una mesita que se acerca a la ama de casa, o bien se trae todo en una mesa con ruedas y varios pisos. En este caso, además del té, leche y azúcar se suele poner unas tostadas de pan, un platito con la mantequilla (o bien se traen las rebanadas de pan tostadas untadas ya de mantequilla), una dulcera con mermelada y una bandejita con pastas. Siendo así los criados no están presentes y la señora o la señorita de la casa sirve a los invitados que suelen ser parientes o amigos íntimos.

Se considera de mala educación —en Inglaterra— el probar el té con la cucharilla... Esta debe usarse exclusivamente para revolver el té con la leche y el azúcar, y, aun así, sólo removiéndola despacio y de izquierda a derecha. Es considerado de peor educación aún el hacer *sopas* en el té; ni tan siquiera es permitido el remojar en él una galleta ni aun sujetándola con los dedos.

Manera de servir un cocktail

Un cocktail puede ser mucho o puede ser nada. Después de preparado el cocktail en el *office* se sirve sencillamente en sus correspondientes copitas colocadas todas en una bandeja. Pero son ya muchas las casas modernas que tienen instalado un bar o, cuando menos, un mueble, que contiene todo lo necesario a la confección de cocktails. Con el cocktail se sirven almendras tostadas, patatas fritas a la inglesa, aceitunas, mariscos, etc., y lo misma puede ser a la mañana que a la tarde.

FIN