

FONDOS DE COCINA

(FONDS DE CUISINE)

MANTECAS COMPUESTAS, GUARNICIONES

ADVERTENCIA

Los fondos son, en la cocina, lo que son los cimientos de un edificio.

El obrero cocinero no puede presentar un trabajo perfecto si él no dispone de buenos fondos.

Los fondos constituyen las bases fundamentales de todos los trabajos en general de la cocina.

Es de recomendar a los *chefs* que las materias primas a emplearse sean de primera calidad para que el obrero obtenga en su trabajo un resultado satisfactorio.

También el obrero debe tener a su disposición la cantidad necesaria de materias para poder dar cumplimiento a las exigencias, de lo contrario sería una economía mal interpretada, que al final resultaría un perjuicio para todos en general.

Appareil. — (Para *cromesquis* y *croquettes*. Ver RELEVÉS.)

Appareil Maintenon. — 2/3 partes de Bechamel *soubisée*, 1/3 de puré de champignons ligado con algunas yemas. Agregar champignons cortados.

Appareil Montglase. — Juliana de lengua, *foie-gras*, champignons y trufas, ligado con salsa Madera reducida. Enfriar sobre placa untada de manteca.

Appareil. — Para patatas Duquesa, Dauphine y Marquesa. (Ver LEGUMBRES.)

Americano. — Especial para los pescados a la Americana. Machacar al mortero desperdicios de langosta. Rehogarlo con aceite, manteca, cebolla, ajo, escaluñas, algunos tomates frescos, laurel y tomillo; mojarlo con un vaso de vino blanco y un poco de fumet de pescado. Pasar al cedazo. Hacer un fondo con manteca, cebolla, escaluñas, un poco de ajo y tomate fresco, todo picado muy fino. Sazonar y agregar un bouquet y el puré obtenido de la langosta. Reducir un poco y ligarla con un poco de fécula. Perfumar con un vaso de coñac. Guardar al frío.

Arroz. — Para rellenos. Marcar el arroz con manteca y un poco de cebolla picada. Mojarlo con caldo blanco el doble de su volumen. Cocinarlo 10 minutos. Luego ligarlo, sea con crema, *glace* de viande, *foie-gras*, etc.

Bordures. — Las borduras se hacen de *farce*, de pasta blanca, de pasta a tallarines, de puré Duquesa, de costrones de pan fritos, etc. Las borduras hechas de *farce* son decoradas con detalles de legumbres, trufas, etc. Las de pasta blanca y de pasta a tallarines una vez cortadas las piezas se ponen a secar y luego se montan alrededor de la fuente, sostenidas o apegadas con clara de huevo o con *glace de viande*, según la clase.

Consommés blancos. — Huesos de buey y recortes. Mojar con agua, hacer hervir despacio y espumar bien. Poner poca sal y legumbres aromáticas compuestas de una cebolla, puerros, zanahorias, una hoja de apio, un poco de laurel y dos o tres clavos de olor. Hervir 4 ó 5 horas. Pasar por el colador y servilleta.

Consommés clarificados. — Poner dentro de una marmita una cantidad regular de carne de buey cortada a la máquina, cuellos, patas, pancetas de gallina, algunas zanahorias, puerros, dos hojas de apio, todo cortado; dos cebollas partidas, algo quemadas sobre la plancha y dos o tres hojas de laurel. Agregar: 12 claras por 20 litros de *consommé*, mezclar bien con 4 litros de agua o caldo frío; luego agregar caldo blanco caliente haciendo bien la mezcla. Ponerlo sobre el fuego moviéndolo de vez en cuando con un batidor o espátula, hasta llegar a punto de hervir, retirarlo a un lado del fuego, para dejarlo hervir despacio durante 3 ó 4 horas. Luego pasarlo por una servilleta.

Consommé de caza. — El mismo procedimiento que el anterior; adicionar las carcasas de la caza, pasadas antes por el horno para que tomen un poco de color.

Couilis de cangrejos de río. — (Ver salsa *Nantua*.) Más espesa.

Couilis de tomates. — Salsa de tomate espesa.

Court Bouillon (A). — (Para pescados de mar de carne blanca). Agua, sal, jugo de limón, zanahoria canaletada y cortada en medias lunas, puerros en trozos regulares, apio, cebolla en anillos gruesos, puntas de perejil.

(B). — (Para pescados como los anteriores). Agua, sal (200 gr. por litro de agua) y leche.

(C). — (Para langosta, cangrejos, salmón, langostinos). Agua, sal, vinagre, hierbas aromáticas.

(D). — *Fumet* de pescado adicionado de hierbas aromáticas, vino tinto o blanco para matelotes.

Croûtons. — Se hacen de miga de pan cortados de diferentes formas: tostados al horno, pasados a la manteca, etc.

Duxelles seca (A). — Cebolla, escaluñas y algún ajo dorado a la manteca; añadir champignons, todo picado fino y un poco de pasta de tomate, *bouquet*, cocinar y guardar al frío.

(B). — Marcar de igual forma, agregar jamón y hongos remojados picados, pasta de tomate, nuez y pimienta, y también el agua de los hongos pasada y sin tierra; cocinar a reducción regular. Guardar al frío.

Duxelles para legumbres. — Reducción de vino blanco con *duxelle seca*. (A). — Añadir *Demi-glace*, miga de pan y perejil. Cocinar a consistencia.

Duxelles para guarniciones. — $\frac{1}{2}$ *duxelle* seca (A). $\frac{1}{2}$ *farce à quenelles*.

Esencias.—Jugos del ingrediente reducido al grado sabórico consistente.

Farce a la Americana.—Cebolla picada rehogada con manteca, dados de tocino ahumado. Añadir miga de pan fresco. Sazonar, sal, pimienta y perejil.

Farce de caza.— $\frac{1}{2}$ carne de cerdo; $\frac{1}{4}$ carne de caza; $\frac{1}{4}$ de tocino gordo. Pasar a la máquina; sazonar.

Farce à gratin para costrones.—Sazonar hígados de ave, sal, pimienta y especias compuestas, saltearlos en fuego vivo con un poco de tocino gordo; machacar al mortero, pasar por el cedazo fino.

Farce à gratin para caza.—La misma *farce* que para el *pâté* caliente; añadir: carne de caza, especias, tomillo y laurel.

Farce à gratin para pâtés.—Hígados de ave y tocino gordo. Saltar. Sazonar: sal, pimienta, especias. Machacar y pasar por el cedazo.

Farce para galantines, pâtés, terrines.—Poner a desangrar dentro de agua fría 500 gr. de ternera sin nervios ni grasa, 500 gr. de cerdo y 800 gr. de tocino gordo. Dejarlo en el agua dentro de cámara frigorífica 24 horas o más cambiándole el agua dos veces para blanquear las carnes. Ecurrir y pasarlo todo por la máquina 3 veces hasta obtener una *farce* bien fina y por último machacarla al mortero, recogerla y colocarla dentro de un utensilio cualquiera. Añadir 3 claras de huevo, $\frac{1}{2}$ litro de crema de leche, 50 gr. de sal, especias y un vaso de coñac. Hacer bien la mezcla.

Farce à quenelles de ternera, ave, caza, pescado, etc.—Pasar a la máquina y machacar al mortero la carne cruda sin nervios ni grasa. Pasar al cedazo. Sazonar de buen gusto y montarla con crema sobre hielo. Para la *farce* de pescado agregar algunas claras de huevo.

Farce de cerdo.— $\frac{1}{2}$ de carne de cerdo, $\frac{1}{2}$ tocino gordo. Pasar a la máquina y machacarla al mortero. Sazonar de buen gusto. Vaso de coñac.

Farce a la Rouennaise.—Rehogar 125 gr. de tocino gordo, fresco, con dos cucharadas de cebolla y escaluñas; añadir: 250 gr. de hígados de pato cortados, perejil, sal, especias, sacar del fuego para tener los hígados sanguinosos. Dejar enfriar un poco. Machacar y pasar al cedazo.

Farce a la Inglesa para patos, lechón, pavos, etc.—Cocinar al horno 1 kilo de cebollas y dejarlas enfriar; picarlas finas y mezclarlas con 400 gr. de miga de pan remojada con leche y exprimida; 400 gr. de grasa de riñonada de buey picada. Sazonar: sal, pimienta moscada, 100 gr. de salvia blanqueda y picada, 2 huevos. Mezclar bien.

Farce de pescado.—Lomos de pescado machacados al mortero. Sazonar y pasar al cedazo; agregar algunas claras de huevo. Montar a la crema sobre hielo.

Fondo blanco.—Desangrar al agua fría huesos de buey, ternera y recortes. Agregar algunas carcasas de ave. Blanquear, escurrir y refrescar. Mojar con agua, añadir hierbas aromáticas, legumbres, un paquete de pimienta en grano y sal. Hervir 3 horas. Pasar.

Fondo oscuro de ternera.—Háganse dorar al horno huesos de buey y ternera en más cantidad, con legumbres a "fondo"; escurrir la

grasa; echarlo dentro de una marmita, agregando el fondo mojado con una botella o la cantidad necesaria de vino seco; mojar a nivel con agua; añadir algunas hierbas y legumbres aromáticas; tomates para darle más sabor y color. Dejarlo hervir 4 ó 5 horas sin olvidar de espumarlo y desgrasarlo. Pasarlo a la servilleta. (A este fondo se le puede agregar, para darle mejor gusto sabroso, carcasas de pavo, gallina, pollo, etc.).

NOTA. — Este es el fondo principal de la cocina moderna, y debido a su importancia el obrero salsero lo debe de cuidar con mucha atención, para poder hacer frente a las exigencias de su partida. Ligado con fécula de patatas y perfumado con vino Jerez o vino bueno seco reemplaza con mucha ventaja a la caduca salsa española. En la actualidad está casi olvidada en la mayoría de las cocinas de primer orden. La española no es más que un fondo oscuro ligado con harina tostada Roux. El obrero para poderla emplear a su punto necesita hacerla hervir 2 días. Esta operación se hace para poderla condimentar mejor y hacerle perder su gusto harinoso.

Fondo Bordalais. — Brasear recortes de carne de buey con una *mirepoix* de legumbres y algunos cueros de tocino. Una vez bien dorado agregar una cantidad de harina y dejarla dorar un poco. Mojar con vino tinto y fondo oscuro; poner tomillo, laurel, apio, unos tomates y ajos y algunos granos de pimienta aplastada. Cocinar 4 ó 5 horas a fuego lento. Pasar al colador fino. Reducir a punto. Enfriar y guardar al frío.

NOTA. — Este fondo reemplaza con ventaja la *Demi-glace* para preparar rápidamente una salsa Bordaíesa y otros preparados similares.

Fondo blanco de ave. — Prepararlo de igual forma que el fondo blanco ordinario.

Fondo de caza. — Dorar un poco al horno los pedazos ordinarios, recortes y huesos de caza con hierbas y legumbres aromáticas, granos de *geniève* y pimienta en grano. Mojar con vino blanco y agua. Dejar hervir 5 horas.

Fondos de fuentes, tappones costradas. — Se hacen de miga de pan de sémola y de arroz. Los de pan se cortan según la necesidad de su empleo y de formas distintas; se hacen tostar al horno o fritos a la gran fritura, se sujetan con *glace* o con *repère*. — Los de sémola se hacen con sémola cocida al agua, bastante espesa; se pone a enfriar sobre placas y se cortan a medida y forma, o se moldean. — Los de arroz: se blanquea el arroz 2 minutos, se escurre y se lava; se vuelve a poner a cocinar hasta que esté bien recocado. Se colocan sobre placas y se dejan enfriar; se cortan a medida o se moldean.

Fondue de tomates o tomates concassées. — En $\frac{1}{2}$ aceite, $\frac{1}{2}$ manteca, algún grano de ajo, hojas de laurel, rehogar un poco, añadir tomates sin piel ni semilla, cortados grueso, sal, un poco de azúcar y pimienta; dejar cocinar hasta obtener la evaporación del agua. Debe quedar algo espesa.

Fumet de pescado. — Cocinar cabezas y espinas de pescado, espumar bien, añadir hierbas y legumbres aromáticas, un poco de vino blanco, jugo de limón, sal y pimienta en grano; hervir 25 minutos. Pasar a la servilleta. Este *fumet* puede hacerse al vino tinto. Sirve para las *matelotes*.

Glacé de viande. — (*Extracto de carne.*) Ella se obtiene por la reducción de un buen fondo de buey y ternera algo oscuro, o de un caldo muy fuerte, sin sal. Una vez las carnes bien recocidas, pasar

el líquido por un colador fino, y a mitad de la reducción pasar otra vez por la estameña (tejido especial). A medida que se obtiene la reducción cambiar la *glace* en otra cacerola más pequeña y continuar la reducción a fuego muy moderado; cuidarse a última hora de que no se pegue al fondo de la cacerola. Está a punto de reducción cuando cubre una cuchara de una capa algo espesa y brillante.

Guarniciones para los platos fríos. — Se componen de lo siguiente:

De cuartos o mitades de huevos duros, rellenos y lustrados a la jalea.

De pequeños aspics, de varias clases.

De pequeños tomates rellenos.

De timbales o tartaletas rellenas de varias ensaladas.

De varias ensaladas.

De pequeños *soufflés* fríos.

De barquetas rellenas de purés.

De corazones de lechuga.

De aceitunas rellenas.

De filetes de anchoa.

De legumbres tiernas lustradas a la jalea, etc.

Gelée ordinaria. — Preparar un fondo blanco; agregar algunas patas de ternera, rodilla de buey y ternera. Si este fondo no resulta bastante gelatinoso, añadirle hojas de cola de pescado blanca, así se podrá obtener una gelatina consistente. Pasar el fondo después de 4 horas de hervir y clarificarla. (Ver *Clarificación del consommé*). El perfume de vino o licor y la sal se le añadirá una vez clarificada y antes de pasarla. La sal turba la jalea si se le echa antes de la clarificación.

Gelée de ave. — Operar igual que la anterior; agregar más ave.

Gelée de caza. — Cargar de recortes de caza.

Gelée de pescado. — *Fumet* de pescado reducido y clarificado.

Godiveau. — Machacar carne de ternera sin grasa y sin nervios y el doble de su volumen de grasa de riñonada de buey. Esta operación se hace por separado. Luego se junta. Añadir algunos huevos, uno a la vez. Sazonar y pasarlo por el cedazo; ponerlo dentro de una terrina y dejarlo descansar dos horas. Luego trabajarlo sobre el hielo, añadiendo algunos pedacitos de hielo y crema de leche. Hacer el ensayo, formar las quenelles y ponerlas a *pocher* con agua dentro de un *sautoir* o de una placa.

Godiveau Lyonnais. — $\frac{1}{2}$ carne de pescado (sollo), $\frac{1}{4}$ parte de grasa de riñonada de buey, $\frac{1}{4}$ de tuétano (caracú); machacar al mortero con $\frac{1}{4}$ de panada; fórmula (C). Sazonar, y algunas claras de huevo. Pasar al cedazo, formar las quenelles y *pocher*.

Jugo ligado. — Fondo de ternera oscuro, ligado al *arrow-root* o fécula de patatas.

Kache de Sarraseno. — Pasta compacta hecha con harina de trigo negro llamada también alforfón y de grano menudo. Se pone a cocinar dentro de una cacerola rusa barnizada con agua y sal; dejarla cocinar dos horas al horno. Quitar la cáscara y agregar un poco de manteca, trabajarla con una espátula. Echarla sobre una placa untada, colocar otra placa encima para prensarla y dejarla enfriar. Espesor: 1 centímetro. Cortarla con un molde de

5 cm. de diámetro y freír de los dos lados con manteca. Servir en rabaneras.

Cache de sémola para el coulibiac. — Sobre una placa poner $\frac{1}{2}$ kilo de sémola gruesa llamada *Smolenski Kroupa*. Batir 2 huevos frescos y mezclarlos a la sémola para que ésta quede humedecida; ponerla a la estufa a secar; pasarla por un cedazo. Poner a hervir 2 litros de leche con 200 gr. de manteca, sal, echar la sémola y dejarla cocinar bien; luego colocar la pasta dentro de una cacerola de plata; tenerla al horno. Servir tal cual y una salsera de manteca fundida.

Marinada instantánea. — Escaluñas cortadas, colas de perejil, sal, pimienta, tomillo, laurel, jugo de limón y aceite. Echar por encima de lo que se quiere marinar.

Marinada cruda. — En terrina: zanahoria, cebolla, escaluñas, apio, ajo, colas de perejil, tomillo, laurel, pimienta, clavos; mojar $\frac{1}{2}$ vino blanco o tinto, $\frac{1}{4}$ vinagre, $\frac{1}{4}$ aceite. Colocar las piezas dentro. Sazonar.

Marinada cocida. — El mismo procedimiento que la anterior; pasar las hierbas o legumbres a la sartén con aceite; mojar con vino blanco y vinagre. Cocinar 20 minutos. Dejar enfriar antes de emplearla.

Marinada al vino tinto. — El mismo procedimiento que la marinada cocida. Emplear vino tinto y menos vinagre; o nada, según el caso.

Matignon. — Paisana compuesta de zanahorias, cebolla, apio, jamón crudo, laurel, tomillo, estofado a la manteca y perfumado al vino Madera.

Mirepoix. — Cuadrados de zanahoria, cebolla, jamón crudo, apio, tomillo y laurel; rehogado a la manteca.

Mirepoix a la Bordelesa. — *Brunoise* fina de zanahorias, cebollas, perejil, polvo de laurel y tomillo; rehogado a la manteca.

Panades (A). — Miga de pan remojado con leche. Trabajarlo con una espátula sobre el fuego. Sazonar. Dejarla enfriar antes de emplearla.

(B). — Operar igual para la pasta a "BOMBA" (*Pâté à chou*) sin adición de huevos. Enfriar antes de emplearla.

(C). — Harina mezclada con yemas y manteca fundida, sal, pimienta, nuez. Mojar con leche hirviendo. Cocinar unos 10 minutos. Enfriar.

(D). — Arroz lavado y puesto a cocinar con caldo, mojado tres veces más de su volumen, añadir manteca. Cocinar una hora. Trabajarla para obtener una pasta lisa y fina. Enfriar.

(E). — Patatas cortadas, cocinadas con leche. Pasar. Sazonar: sal, pimienta, nuez. Reducir y trabajarla. Añadir un poco de manteca. Emplearla tibia.

NOTA. — No creo necesario dar recetas de farces a base de panadas, debido a que es fácil componerlas con las recetas de farces a la crema, añadiendo $\frac{1}{2}$ de panada al elemento de base. A toda farce a base de panada es necesario añadir blancos de huevo o huevos enteros.

Provenzal (A). — Salsa Bechamel muy reducida y perfumada al ajo, ligada con yemas.

(B). — Ajo y perejil, picado fino.

Pasta a Bomba (Pâté à Chou).— (Para preparados de cocina.) $\frac{1}{2}$ litro de agua o leche, 100 gr. de manteca, 5 gr. de sal. Hacerlo hervir y añadir, fuera del fuego, 325 gr. de harina pasada. Mezclar y trabajarla sobre el fuego 3 minutos, luego agregar 6 ó 7 huevos enteros, uno a la vez, hasta terminar trabajándola con una espátula. Esta pasta es especial para las patatas *Dauphine* y para los *Gnokis à la Parisienne*, etcétera.

Pasta para freír (A).— *Especial para Cromeski y sesos.* En terrina; hacer una pasta con 250 gr. de harina, sal, un poco de aceite y unos 4 decilitros de agua tibia. Añadir al momento de servirse de ella 6 claras batidas.

(B).— *Especial para legumbres.* 250 gr. de harina, sal, 50 gr. de manteca fundida, dos huevos, y la cantidad de agua necesaria para obtener una pasta regular de espesa. Prepararla una hora antes.

Roux oscuro.— Manteca clarificada o grasa de la marmita, mezclada con harina. Cocinarla al horno, removerla con una espátula de vez en cuando hasta que la composición haya tomado un color tostado.

Roux blanco.— Proceder de igual forma. Cocinarlo solamente algunos minutos.

Salmuera seca.— Por unos 20 kilos de sal gruesa agregarle 200 gr. de salitre. Las piezas de carne o lenguas destinadas a ser saladas deben ser frescas, limpias y pinchadas con una aguja, y luego frotadas con un poco de salitre y sal fina. Se colocan dentro de un depósito de material o de madera en el cual se pondrá en el fondo una buena capa de sal antes de colocar las piezas. Se cubren con otra capa de sal y se coloca un peso encima para formar prensa. Colocarla en un sitio fresco.

Salmuera líquida.— 15 kilos de sal, 30 litros de agua, 1 kilo de salitre, 500 gr. de azúcar morena, pimienta en grano, clavos, tomillo, laurel. Hacer hervir en una marmita estañada. Echar una patata dentro del líquido. Si la patata nada apenas, la salmuera está a punto. Si se va al fondo hay que añadir sal o reducir el líquido, y si la patata sobresale demasiado del nivel, hay que añadir agua. Dejarla enfriar del todo antes de emplearla. Colocarla en un depósito igual que la anterior o en otro adecuado y en un sitio fresco. Colocar una rejilla al fondo del depósito. Las piezas de 4 ó 5 kilos necesitan 20 días; las lenguas 12 días, limpias, pinchadas y frotadas. Colocar un peso encima de las piezas.

Twaroque para piroguis.— 200 gramos de queso blando (leche cortada), bien escurrido. Colocar en una terrina. Trabajarlo con una espátula para obtener una pasta fina. Añadir: 200 gr. de manteca, un huevo, sal y pimienta. Mezclar bien.

Velouté de ternera o de ave.— *Roux blanco* a la manteca diluido con fondo blanco de ternera o de ave. Lisarla con el batidor. *Bouquet* y recortes de champignons frescos; dejar cocer dos horas y media. Pasar a la estameña y si hay que guardarla, revolverla de vez en cuando hasta estar completamente fría.

Velouté de pescado.— Su preparación es la misma que la anterior. Reemplazar el fondo por un buen *fumet* de pescado. *Especial para algunas salsas blancas combinadas para pescados.*

MANTECAS COMPUESTAS

(BEURRES COMPOSÉS)

- **IV** Granos de ajo blanqueados y machacados al mortero. Añadir manteca. Pasar a la estameña.
- Amande.** — Pasta de almendras dulces machacadas con un poco de agua fría. Añadir manteca. Pasar al cedazo.
- Anchois.** — Filetes de anchoas machacados. Añadir manteca. Pasar.
- Avelinos.** — Avellanas tostadas, sin piel, machacadas en pasta con algunas gotas de agua. Añadir manteca. Pasar al cedazo.
- Bercy.** — Reducción de vino blanco con escaluñas cortadas. Añadir dados de tuétano, perejil, sal, pimienta, jugo de limón. Mezclarlo todo con manteca.
- Beurre blanc.** — Reducir a gran fuego $\frac{1}{2}$ vino blanco y $\frac{1}{2}$ agua, adicionado de un poco de vinagre y escaluñas cortadas finas. Luego de casi reducido del todo agregar la manteca y montar sobre el fuego moviendo continuamente el utensilio.
- Beurre rouge.** — Desperdicios y carcasas de langosta y langostinos, machacados al mortero con manteca. Hágase fundir al fuego lento y pasarlo con una estameña dentro de una terrina con agua fría. Luego recoger la manteca.
- Beurre vert.** — Espinacas crudas, machacadas y prensadas con un repasador. El jugo obtenido se coloca dentro de un baño y se hace reducir al baño de María, y luego escurrirlo sobre una servilleta tendida. Recoger el verde y mezclarlo con manteca. Pasar a la estameña.
- Bordalaise.** — Proceder lo mismo que Tonelier.
- Caviar.** — Machacar caviar con una cantidad relativa de manteca. Pasar a la estameña.
- Chivry.** — Perejil, escaluñas, estragón, cebollina, pimpinela fresca. Todo picado y blanqueado. Escurrirlo bien con un repasador. Luego machacarlo y agregar manteca. Pasarlo por el cedazo.
- Colbert.** — Manteca *Maitre d'hôtel* y *glace de viande*. Concluir la adición de estragón picado.
- Crevettes.** — Camarones o langostinos machacados con manteca. Pasar.
- Echalotes.** — Reducción de vino blanco con escaluñas picadas finas rehogadas a la manteca. Montar fuera del fuego con manteca, jugo de limón y un poco de *glace de viande*. Sazonar.
- Escargots.** — (Para los caracoles a la *Parisiense*.) Reducir un buen vaso de vino blanco con 100 gramos de escaluñas picadas. Dejar enfriar. Agregar 1 kilo de manteca, 2 puñados de miga de pan, 1 de perejil, cebollina, perifollo y estragón, 2 granos de ajo y $\frac{1}{2}$ lata de champignons, todo picado fino, una copa de coñac, sal, cayena y nuez. Hacer bien la mezcla. Guardar en sitio fresco.
- Estragón.** — Machacar hojas de estragón con manteca. Pasar.
- Hareng.** — Machacar filetes de arenques. Agregar manteca. Pasar.
- Laitance.** — Machacar lechecillas de pescado blanqueadas. Agregar manteca y algo de mostaza. Pasar.

Maitre d'hôtel.— Manteca mezclada con perejil picado, sal, pimienta y jugo de limón.

Manié.— Manteca mezclada con harina.

Marchand de vins.— Reducción de vino tinto con escaluñas picadas. Agregar: *glace de viande*, jugo de limón, perejil y manteca. Sazonar.

Meunière.— Manteca *Noisette* adicionada de jugo de limón.

Montpellier.— Hojas blanqueadas de berro, perejil, estragón, perifollo y espinacas. Agregar escaluñas, pepinillos, alcaparras, granos de ajo, filetes de anchoa, yemas duras y crudas. Machacarlo todo, agregando poco a poco una pequeña cantidad de aceite y manteca. Pasar al cedazo. Sazonar.

Moutarde.— Manteca mezclada con mostaza francesa.

Noir.— Manteca cocida hasta que ha tomado un color bastante oscuro, sin llegar a quemarla. Agregar algunas gotas de vinagre.

Noisette.— Manteca cocida con menos color que la negra.

Paprika.— Cebolla picada rehogada a la manteca, adicionada de *paprika*. Pasar al cedazo y mezclarlo con manteca.

Polonaise.— Manteca *Noisette* con miga de pan fresco dorada en la misma manteca. Al momento de verterla sobre la pieza agregar un poco de huevo duro pasado por el cedazo y algo de perejil picado.

Pistaches.— (Ver *Manteca de almendras*.) Reemplazar las almendras por pistaches.

Printaniers.— Manteca de legumbres tiernas.

Raifort.— Raspar sisimbrio y machacarlo con manteca. Pasar a la estameña.

NOTA.— El sisimbrio es una especie de rábano silvestre que se cría donde hay agua. Es picante.

Ravigote.— (Ver *Manteca Chivry*.)

Saumon fumé (de).— Machacar salmón ahumado. Añadir manteca. Pasar al cedazo.

Tomates (de).— Tomates pelados, escurridos y machacados. Añadir manteca. Pasar a la estameña.

Tonelier.— Reducción de vino blanco con escaluñas picadas. Agregar *glace de viande*, jugo de limón. Montar fuera del fuego con manteca. Perejil picado y dados de tuétano.

Truffles (de).— Machacar las trufas con Bechamel. Añadir manteca. Pasar a la estameña.

Viennoise.— Machacar en el mortero: escaluñas, un poco de espinacas, hojas de estragón, perifollo, filetes de anchoa. Luego de bien machacado todo agregar la manteca y hacer bien la mezcla. Sazonar y pasar por cedazo fino.

GUARNICIONES

(GARNITURES)

- Africaine.** — (*Para piezas grandes.*) Setas, salteadas Bordalaise. Pequeños pepinos y berenjenas rellenas de *farce a gratin*, bolas de tomate, patatas *Château*.
- Algérienne.** — (*Para piezas grandes.*) Pequeños tomates al gratin y al aceite. Croquetas de batatas.
- Allemande.** — (*Para piezas grandes.*) Tallarines salteados a la manteca y puré de patatas.
- Alsacienne (A).** — (*Para piezas grandes.*) Tartaletas rellenas de *choucrute* braseada con jamón y patatas naturales.
- (B). — Tallarines salteados a la manteca adicionados de trufas y *foie-gras*.
- Ambassadeur.** — (*Para piezas grandes.*) Patatas Duquesa, fondos de alcachofas rellenos de puré de champignons. Sisimbrio rallado.
- Américaine.** — (*Para pescados.*) Escalopes de langosta y lamas de trufa.
- Amiral.** — (*Para pescados.*) Ostras y mejillones a la *Villeroy*, langostinos, lamas de trufas, Salsa Normanda.
- Antienne.** — (*Para aves.*) Cebollitas braseadas a blanco y champignons.
- Andalouse.** — (*Para piezas grandes.*) Pequeños pimientos rellenos de arroz *Valenciana* y berenjenas rellenas de tomate *concassée*.
- Anglaise.** — (*Para aves.*) Zanahorias y nabos torneados, coliflor, judías tiernas y patatas. Todo cocido al natural.
- Anversoise.** — (*Para piezas grandes.*) Tartaletas rellenas de lúpulo a la crema. Patatas naturales.
- Arlésienne.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Anillos de cebolla y rodajas de berenjenas fritas, bolas de tomate.
- Armenonville.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas, patatas *Cocotte*, tomate *concassée* y judías tiernas.
- Badoise (A).** — (*Para piezas grandes.*) Coles coloradas braseadas, tocino flaco y puré de patatas.
- (B). — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Guindas sin hueso pasadas a la manteca.
- Baivin.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Patatas *Cocotte*, fondos de alcachofas, cebollitas *glacés*, zanahorias Vichy.
- Banquière.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Pajaritos rellenos, quenelles y lamas de trufa.
- Basquaise.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Pimientos, cebollitas *glacés*, tomates *Provençal*, tajadas de jamón crudo.
- Batelière.** — (*Para pescados.*) Champignons, cebollitas, huevos fritos y langostinos.
- Béatrix.** — (*Para piezas grandes.*) Setas salteadas a la manteca, zanahorias torneadas, cuartos de alcachofas y patatas tiernas.
- Beauharnais.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Champignons rellenos y cuartos de alcachofas.

- Beaulieu.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Patatas *Cocotte*, olivas negras sin carozo, tomate *concassée*.
- Beausejour.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Setas a la crema, calabacines salteados, pan de espinaca.
- Belle Hélène.** — (*Para piezas grandes.*) Champignons asados rellenos de tomate *concassée*, guisantes, zanahorias torneadas y croquetas de patatas.
- Berchouse.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Pequeñas berenjenas rellenas de arroz a la grecque, cebolla frita, juliana de pimientos, champignons.
- Berrichonne.** — (*Para piezas grandes.*) Bolas de coles braseadas, cebollitas, castañas y tajadas de tocino flaco.
- Berny.** — (*Para caza.*) Croquetas de patatas *Berny*, tartaletas rellenas de puré de lentejas y lamas de trufa.
- Bizantine.** — Costradas de patatas Duquesa, rellenas de puré de coliflor y lechuga braseada rellena.
- Bohémienne.** — (*Para Noisettes.*) Arroz *Pilaw*, tomate *concassée* y anillos de cebolla fritos.
- Bordelaise.** — (*Para aves.*) Setas salteadas, cuartos de alcachofas, anillos de cebolla frita y patatas *Cocotte*.
- Bottelle.** — (*Para pescados.*) Champignons cocidos con el mismo pescado indicado.
- Boulangère.** — (*Para piezas grandes.*) Patatas y cebolla cortada fina y cocida a la manteca. Es de estilo cocinar la pieza junto con las patatas y cebolla. Si es para ave, tornear las patatas y poner cebollitas enteras.
- Bouquetière.** — (*Para piezas grandes.*) Fondos de alcachofas rellenos de zanahorias y nabos, torneados a la cuchara pequeña, dados de judías tiernas, guisantes, tallos de coliflor, pequeñas patatas *Châteaufort*. Alternar los colores.
- Bourgeoise.** — (*Para piezas grandes.*) Zanahorias torneadas en forma de granos de ajo, cebollitas doradas y tocino flaco en dados.
- Bourguignonne.** — (*Para piezas grandes.*) Cebollitas doradas, cuartos, de champignons salteados y dados de tocino flaco.
- Brabançonne.** — (*Para Noisettes y Tournedos.*) Tartaletas rellenas de coles de Bruselas napadas, salsa *Mornay* y doradas a la salamandra. Croquetas de patatas algo aplastadas.
- Bragance.** — (*Para Noisettes y Tournedos.*) Pequeños tomates rellenos de salsa Béarnaise y croquetas de patatas.
- Bréhan.** — (*Para piezas grandes.*) Fondo de alcachofas relleno de un puré de habas tiernas. *Bouquets* de coliflor napados de Holandesa. Patatas *Persillées*.
- Brette.** — (*Para entradas.*) Judías blancas (Ver judías BRETONNE en Legumbres.)
- Brillat-Savarin.** — (*Para Caza.*) Pequeñas tartaletas rellenas de un compuesto de *soufflé* caliente de becada adicionado de trufas. Lamas de trufa.
- Bristol.** — (*Para piezas grandes.*) Pequeñas croquetas de arroz, *flageoles* ligados a la crema y patatas *noisettes* a la *glace de viande*.

- Bruxelloise.** — (*Para piezas grandes.*) Endives braseadas, coles de Bruselas a la manteca y patatas *Château*.
- Bûcheron.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Patatas *Cocotte*, setas Bordelaise, tajadas de tocino ahumado.
- Cancaleise.** — (*Para Pescados.*) Ostras, colas de langostinos, ligados a la salsa Normanda.
- Cardinal.** — (*Para Pescados.*) Escalopes de langosta y lamas de trufa. Dados de langosta y de trufa dentro de la salsa Cardinal.
- Castillane.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Tomate *concassée* al aceite encima de la pieza. Pequeñas croquetas de patatas y anillos de cebolla frita.
- Catalane.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenos de tomate *concassée* perfumado al ajo y aceite. Patatas *Allumettes*.
- Cavour.** — (*Para piezas grandes.*) Croquetas de sémola, timbales de lazañas y raviolos.
- Canotière.** — (*Para piezas grandes.*) Zanahorias, nabos y patatas rellenas de un puré de legumbres.
- Campanoise.** — (*Para piezas grandes.*) Coles braseadas, cebollas rellenas y patatas *Rissolées*.
- Cendrillon.** — Pequeñas patatas rellenas de puré de castañas.
- Centenaire.** — (*Para entradas.*) Pequeños tomates rellenos de Duxelle, patatas *Noisettes*, setas bordelesa, mollejas de ternera panadas a la Inglesa.
- Cevenol.** — (*Para entradas.*) Castañas glaseadas, patatas *Noisettes*, coliflor *Mornay*.
- Clamart.** — (*Para piezas grandes.*) Tartalelas o fondos de alcachofas rellenas de guisantes a la Francesa o de puré de guisantes frescos. Pequeñas patatas *Château*.
- Clermont.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Pedazos de castañas mezcladas con una salsa *Soubise* ligada a la manteca y yemas. Cocinar dentro de moldes a quimbos. Anillos de cebolla frita.
- Commodore.** — (*Para Pescado.*) Croquetas de langostinos, quenelles de pescado y mejillones a la *Villeroy*.
- Concorde.** — (*Para piezas grandes.*) Guisantes, zanahorias torneadas y puré de patatas.
- Compote.** — (*Para Pichones.*) Dados de tocino magro, cebollitas y champignons.
- Conti.** — (*Para piezas grandes.*) Puré de lentejas.
- Cussy.** — (*Para Tournedos, Noisettes, etc.*) Grandes champignons asados rellenos de puré de castañas, riñones de gallo y trufas al Madera.
- Cumberland.** — (*Para Caza.*) Puré de manzanas, acompañado con una salsa *Venaïson*.
- Chambord.** — (*Para Pescados.*) Quenelles de pescado, cabezas de champignons, lechecillas, langostinos o cangrejos de río, lamas de trufa y costrones.
- Charolaise.** — (*Para piezas grandes.*) Coliflor a la *Villeroy*, tartalelas rellenas de puré de nabos.

- Chaires (A).** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Pequeñas patatas Fondantes, hojas de estragón blanqueadas.
- (B).** — Champignons rellenos y lechuga braseada.
- (C).** — Nabos torneados *glacés*, puré de guisantes y puré de patatas.
- Chauchat.** — (*Para Pescados.*) Poner alrededor del pescado laminas de patatas cocidas.
- Châtelaine (A).** — (*Para piezas grandes.*) Cuartos de alcachofas, medios tomates, apio braseado y patatas *Noisettes*.
- (B).** — Fondos de alcachofas rellenos de puré *Soubise*, castañas y patatas *Noisettes*.
- Chevreuse.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenos de puré de champignons y encima una lama de trufa. Patatas *Noisettes*.
- Chipolata.** — Cebollitas *glacés*, pequeñas salchichas, castañas y dados de tocinos magro.
- Choisy.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Lechuga braseada y patatas *Château*.
- Choron.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenos de puré de guisantes, patatas *Noisettes* y salsa *Choron*.
- Dartois.** — (*Para piezas grandes.*) Zanahorias y nabos torneados; apio braseado y patatas *Rissolées*.
- Daumont.** — (*Para Pescados.*) Cabezas de champignons rellenos al puré de langostinos, ligada a la salsa *Nantua*. Quenelles de pescado decoradas y lechecillas *Milanese*.
- Dauphine.** — (*Para piezas grandes.*) Croquetas de patata *DAUPHINE*, servidas en nidos de patatas *PAILLES*.
- Derval.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Cuartos de alcachofas saiteados.
- Descar.** — (*Para piezas grandes.*) Fondos de alcachofas rellenos de un salpicón de ave. Croquetas de patata.
- Dieppoise.** — (*Para Pescados.*) Colas de camarones o langostinos, mejillones sin la concha y cabezas de champignons.
- Dubarry.** — (*Para piezas grandes.*) Bolas de coliflor napadas de salsa *Mornay*. Gratinadas. Patatas *Château*.
- Dubley.** — (*Para piezas grandes.*) Costradas de patatas *Duquesa* rellenas de puré de champignons. Champignons asados.
- Duchesse.** — (*Para piezas grandes.*) Patatas *Duquesa*.
- Dusse.** — (*Para piezas grandes.*) Judías tiernas, pequeños tomates y patatas *Château*.
- Doria.** — (*Para Pescados.*) Pepinos torneados en grano de ajo estofados a la manteca; pequeñas tajadas de limón pelado a vivo sobre el pescado.
- Edouard VII.** — (*Para piezas grandes.*) Lechuga braseada, champignons rellenos de *Duxelle*, patatas *Noisettes*.
- Empereur.** — (*Para entradas.*) Fondos de alcachofas, rellenas de puré *Soubise*, patatas *Noisettes*.
- Excelsior.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Lechuga braseada y patatas Fondantes.

- Favorite (A).** — (*Para piezas grandes.*) Cuartos de alcachofas, apio y pequeñas patatas *Château*.
(B). — (*Para Noisettes y Tournedos.*) Escalopes de foie-gras, puntas de espárragos, lamas de trufas, salsa Madera.
- Fédora.** — (*Para piezas grandes.*) Tartaletas rellenas de puntas de espárragos, zanahorias y nabos torneados cuartos de naranja, y castañas *glacés*.
- Fermière.** — (*Para Aves y piezas grandes.*) Paisana de zanahorias, nabos, cebollitas y apio estofado; todo a la manteca.
- Fervel.** — Fondos de alcachofas, croquetas de patata rellenas de un salpicón de jamón.
- Financière.** — (*Para Aves y Mollejas.*) Quenelles, crestas y riñones de gallo, trufas, champignons y aceitunas.
- Flamande.** — (*Para piezas grandes.*) Bolas de coles braseadas, zanahorias y nabos torneados, tajadas de tocino magro y de salchichón; patatas naturales.
- Fleure.** — (*Para Tournedos, Granadins, Noisettes.*) Patatas Macaire, escalopes de sesos, tajadas de jamón, cabezas de champignons, salsa Trufas.
- Fleuriste.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Tomates rellenos de Jardinera, patatas *Château*.
- Florentine (A).** — (*Para Pescados y Mollejas.*) Espinacas salteadas.
(B). — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Gnokis de sémola, croquetas de patatas y pan de espinacas.
- Florian.** — (*Para piezas grandes.*) Lechuga braseada, cebollitas *glacés*, zanahorias torneadas y patatas Fondantes.
- Fontainebleau.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Pequeños *bouchés* hechos de puré Duquesa, rellenos de granos de uva sin piel y ligados a la manteca y *glace de viande*.
- Forestière (A).** — Setas salteadas, dados de tocino y patatas *Noisettes*.
(B). — Setas y champignons salteados y patatas *Cocotte*.
- Française.** — Espinacas en rama salteadas y patatas *Anna*.
- Frascati.** — (*Para Aves y piezas grandes.*) Escalopes de foie-gras, cabezas de champignons, pequeñas trufas, puntas de espárragos y patatas Duquesa.
- Gastronome.** — (*Para Aves y Mollejas.*) Castañas cocidas y *glacés*, pequeñas trufas, riñones de gallo a la *glace de viande* y setas salteadas.
- Génoise.** — Tallarines a la Genovesa y moldes de arroz azafranado, ligado y puré de patatas.
- Godard.** — (*Para Aves y Mollejas.*) Quenelles, cabezas de champignons, crestas de gallo, mollejas de cordero o de ternera cortadas y pequeñas trufas.
- Grand-Duc (A).** — (*Para Pescados.*) Puntas de espárragos, colas de langostinos o cangrejos de río, lamas de trufas. Salsa Mornay.
(B). — (*Para Aves.*) Puntas de espárragos, escalopes de foie-gras. Salsa Mornay, lamas de trufas.
- Greque.** — (*Para Entradas.*) Arroz a la Griega.
- Grisette.** — (*Para Tournedos, Noisettes y Aves.*) Patatas *Noisettes*, guisantes a la manteca.

Henri IV (A).—(Para *Tournedos y Noisettes*.) Patatas *Allumettes*, berros y salsa *Béarnaise*.

(B).—Regulares fondos de alcachofas rellenas de pequeñas patatas *Noisettes* a la *glace de viande*. Salsa *Béarnaise*.

Hongroise.—(Para *piezas grandes*.) *Bouquets* de coliflor napados de Mornay y adicionada de *paprika* y picadillo de jamón. Gratinar. Patatas naturales.

Hussarde.—(Para *piezas grandes*.) Patatas y berenjenas rellenas. Sisimbrio rallado.

Impériale.—(Para *Aves*.) Escalopes de *foie-gras*, champignons y quenelles.

Indienne.—(Para *Entradas*.) Arroz a la Indiana.

Ismail-Beyeldi.—(Para *Tournedos y Noisettes*.) Lamas de berenjenas fritas, medios tomates salteados y arroz *Pilaw*.

Italiane.—(Para *piezas grandes*.) Cuartos de alcachofas a la Italiana y croquetas de macarrones.

Infante.—(Para *piezas grandes*.) Como FAVORITE. Agregar *foie-gras*.

Indépendance.—(Para *Tournedos y Noisettes*.) Fondos de alcachofas rellenas de tomate *concassée*, puré de guisantes y croquetas de patatas.

Jackson.—(Para *Entradas*.) Tallarines al queso y manteca, puré de patatas y castañas *glacés*.

Japonaise.—(Para *Entradas*.) Crosnes salteadas a la manteca y croquetas de arroz.

Jardiniera.—(Para *Entradas*.) Zanahorias, nabos, judías tiernas, cortado en pequeños triángulos o en bastoncitos, guisantes, *flagoelets*, coliflor, todo salteado a la manteca o ligado con salsa Crema liviana. Servir dentro de medios calabacines o fondos de alcachofas.

Jockey Club.—(Para *Aves*) Fondos de alcachofas rellenas de *Soubise*, bolas de tomate, trufas y champignons.

Joinville.—(Para *Pescados*.) Champignons, trufas y colas de langostinos, ligado a la salsa *Joinville*. Cabeza de champignon y langostino encima.

Judic.—(Para *Entradas*.) Tomates rellenos, lechuga braseada y patatas *Château*.

Jules Verne.—(Para *piezas grandes*.) Patatas y nabos rellenos braseados, champignons salteados.

Jussière (A).—(Para *Entradas*.) Coliflor, lechuga rellena braseada y patatas *Château*.

(B).—Zanahorias, cebollitas, lechuga y patatas *Château*.

Lagrange.—(Para *Aves*.) Puntas de espárragos, Fondos de alcachofas, pequeños ñoquis de sémola, quenelles de ternera hechas a la cuchara.

Languedocienne.—(Para *Entradas*.) Rodajas de berenjenas fritas, setas salteadas al aceite, tomate *concassée*, perejil.

- Lavallière.** — (*Para Aves y Mollejas.*) Trufas, mollejas de cordero mechadas y cangrejos de río.
- Ligurienne.** — (*Para piezas grandes.*) Tomates rellenos, arroz azufrado y patatas Duquesa.
- Limousine.** — (*Para Aves.*) Castañas y cebollitas glacés.
- Lorette.** — (*Para Entradas.*) Croquetas de ave, puntas de espárragos y lamas de trufa.
- Lorraine.** — (*Para piezas grandes.*) Coles coloradas, braseadas y patatas Fondantes.
- Louisiane.** — (*Para Aves.*) Maíz a la crema, arroz blanco moldeado y plátanos fritos.
- Lucullus.** — (*Para Aves y Mollejas.*) Trufas enteras rellenas de riñones de gallo a la *glace de viande*. Quenelles de ave adicionadas de la pulpa de las trufas y crestas de gallo.
- Lyonnaise.** — (*Para piezas grandes.*) Castañas, cebollitas, cuartos de alcachofas y patatas Rissolées.
- Madrilène.** — (*Para Entradas.*) Pimientos rellenos de arroz Valenciana, tomates Persillés.
- Malmaison.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Puré de guisantes y de lentejas, intercalados.
- Macédoine.** — (*Para piezas grandes.*) Ver JARDINERA. Todo mezclado. Servido en fondos de alcachofas.
- Madeleine.** — (*Para piezas grandes.*) Fondos de alcachofas rellenos de puré *Soubise* y tartaletas de puré de judías blancas.
- Maillot (Porte).** — (*Para Entradas.*) Zanahorias y nabos torneados, cebollitas y lechugas braseadas; judías tiernas y guisantes.
- Maraichère.** — (*Para piezas grandes.*) Salsifis, coles de Bruselas a la manteca, patatas *Château*.
- Maréchale (A).** — (*Para Entradas.*) Quenelles trufadas, lamas de trufa y crestas de gallo.
(B). — Puntas de espárragos, lamas de trufa lustrada y guisantes.
- Marie-Louise.** — (*Para Entradas.*) Fondos de alcachofas rellenos de un puré *Soubise*, medios tomates.
- Morie-Stuart.** — (*Para Entradas.*) Tartaletas rellenas de puré de nabos, lamas de tuétano.
- Marie-Jeanne.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Tartaletas rellenas de puré de champignons, encima lama de trufa, patatas *noisettes*.
- Marigny.** — (*Para Entradas.*) Tartaletas rellenas de guisantes, judías tiernas y patatas Fondantes.
- Marinière.** — (*Para Pescados.*) Mejillones sin concha y colas de langostinos.
- Marquise.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Filones, puntas de espárragos y trufas, ligado a la salsa Suprema. Pequeñas patatas Duquesa en forma de pequeños nidos rellenos de tomate *concassée*.
- Marsellaise.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Pequeños tomates perfumados al ajo y aceite, rellenos de una aceituna sin hueso. Al servir un filete de anchoa, sobre la aceituna, patatas *Copeaux*.

- Mascotte.** — (*Para Aves, Tournedos, etc.*) Cuartos de alcachofas salteadas, patatas *Cocotte* y lamas de trufa.
- Masséna.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas. Salsa *Choron*, lamas de tuétano sobre la pieza.
- Massenet.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenas de tuétano, judías tiernas y patatas *Anna*.
- Matelote.** — (*Para Pescados.*) Cebollitas, champignons, langostinos y costrones de pan.
- Mazarine.** — (*Para Entradas.*) Fondos de alcachofas rellenos de Jardinera, croquetas de arroz, quenelles y champignons.
- Maintenon.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Puré *Soubise*, lamas de trufa y patatas *Duquesa*.
- Médicis.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenas de guisantes, zanahorias y nabos a la cuchara, y patatas *Noisettes*. Alternar las legumbres. Salsa *Choron*.
- Mentonnaise.** — (*Para piezas grandes.*) Calabacines rellenos, pequeñas alcachofas braceadas y patatas tiernas *Rissolées*.
- Mercédès.** — (*Para piezas grandes.*) Tomates asados, champignons, lechuga braceada y croquetas de patatas.
- Mexicaine.** — (*Para piezas grandes.*) Setas asadas, luego rellenas de tomate *concassée*; pimientos asados y rodajas de berenjenas fritas.
- Mignon.** — (*Para Aves y Mollejas.*) Fondos de alcachofas rellenas de guisantes, quenelles redondas y lamas de trufa.
- Milanaise.** — (*Para Escalopes.*) Juliana de lengua, jamón, champignons, y trufas al Madera; espaguetis al tomate y queso. Mezclarlo todo.
- Mirabeau.** — (*Para Grilladas.*) Sobre rodaja de limón, manteca de anchoa, una aceituna y filete de anchoa; patatas *Allumettes*.
- Miramar.** — (*Para Aves.*) Fondos de alcachofas rellenas de puré *Soubise*, croquetas de maíz, castañas *glacés*.
- Mireille.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Patatas *Anna*, fondos de alcachofas a la Parmesan.
- Mirette.** — (*Para piezas grandes.*) Timbales de patatas *MIRETTE*.
- Moderne.** — (*Para piezas grandes.*) Coliflor napado de Mornay y gratinado. Tomates rellenos y patatas *Duquesa*.
- Mogador.** — (*Para Entradas.*) Croquetas de patatas, tomates rellenos de arroz a la Grecque, nabos torneados, y *glacés*.
- Montbazou.** — (*Para Aves.*) Mollejas de cordero mechadas con trufas y braceadas. Quenelles, cabezas de champignons y lamas de trufa.
- Montecarlo.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Judías verdes, cabezas de champignons, patatas *noisettes*.
- Montmorency.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenas de bolitas de zanahorias; patatas *Noisettes*.
- Monreuil.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenas por mitades de guisantes y bolitas de zanahorias.
- Montpensier.** — (*Para Noisettes y Mollejas.*) Fondos de alcachofas, puntas de espárragos y patatas *Noisettes*. Juliana de trufa sobre la pieza.

Mozart. — (*Para Entradas.*) Fondos de alcachofas rellenos de puré de apio, patatas *Copeaux*.

Nantais. — (*Para piezas grandes.*) Nabos glacés, guisantes y puré de patatas.

Nantua. — (*Para Pescados.*) Colas de langostinos ligados a la salsa Nantua; lamas de trufa.

Napolitaine. — (*Para Escalopes.*) Espaguetis ligados al tomate, queso y manteca. *Bouquet de tomate concassée*.

Navets. — (*Para piezas grandes.*) Nabos torneados *glacés* con un poco de azúcar; cebollitas.

Nemours. — (*Para Entradas.*) Guisantes, zanahorias torneadas y patatas Duquesa.

Nemrod. — (*Para Caza de Pelo.*) Croquetas de patatas, champignons asados, puré de castañas y judías tiernas.

Nicoise (A). — (*Para Pescados.*) Tomate *concassée*, alcaparras, rodajas de limón pelados a vivo y manteca de anchoas sobre el pescado.

(B). — (*Para Aves.*) Judías verdes, patatas pailles, pequeños tomates Persillés con punta de salsa Bearnesa encima, tajadas de jamón crudo.

Nivernais. — (*Para Entradas.*) Zanahorias y nabos torneados; lechuga braseada, cebollitas y patatas naturales.

Normande. — (*Para pescados.*) Ostras, mejillones, champignons, colas de langostinos, *goujons* fritos, lamas de trufa y costrones de pan fritos.

Nouilles. — (*Para Entradas.*) Tallarines salteados a la manteca.

Opéra. — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Tartaletas rellenas de escalopes de hígados de ave, al Madera. Costradas de puré Duquesa rellenas de puntas de espárragos.

Oriental. — (*Para piezas grandes.*) Medios tomates rellenos de arroz a la Griega, croquetas de patatas.

Orieff. — (*Para piezas grandes.*) Moldecitos formados de hojas de apio braseado y luego rellenos de una *Mousse* al puré de apio. Tomate *Navarraise*; lechuga braseada y patatas *Château*.

Orléanais. — (*Para piezas grandes.*) Achicoria braseada y patatas a la *Maitre d'hôtel*.

Paloise. — (*Para piezas grandes.*) Bouquets de legumbres tiernas napadas de salsa Holandesa. Croquetas de patatas.

Panachés. — (*Para Entradas.*) Judías tiernas y *flageolets* mezclado y ligado a la manteca.

Parisienne (A). — (*Para Entradas.*) Lechuga braseada y patatas *Parisienne*.

(B). — Fondos de alcachofas rellenas de una juliana corta de lengua, champignons y trufa ligada a la *Velouté*. *Glacer*. Patatas *Parisienne*.

Parmentier. — (*Para Entradas.*) Patatas torneadas en grano de ajo, fondantes y perejil.

- Paysanne.** — (*Para Entradas.*) Como FERMIERE. Patatas torneadas en grano de ajo y dados de tocino magro blanqueado.
- Petit-Duc.** — (*Para Entradas.*) Tartaletas rellenas de puré de ave a la crema; puntas de espárragos y lamas de trufa.
- Piémontaise.** — (*Para Entradas.*) Arroz con trufas blancas.
- Portugaise.** — (*Para Entradas.*) Pequeños tomates rellenos y patatas Château.
- Primeur.** — (*Para Entradas.*) Como BOUQUETIERE, sin fondos de alcachofas.
- Printanière (A).** — (*Para Entradas.*) Como JARDINERA.
- (B). — Zanahorias y nabos torneados, cebollitas, guisantes, judías tiernas, puntas de espárragos. En *cocotte* con la pieza.
- Princesse.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas, puntas de espárragos. Patatas Noisettes.
- Provençale (A).** — (*Para Entradas.*) Pequeños tomates Persillés, olivas negras y verdes sin carozo.
- (B). — Pequeños tomates rellenos y perfumados al ajo y aceite; patatas Rissolées.
- Poincaté.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Quenelles trufadas, pequeños tomates a la Provenzal y setas salteadas a la Bordelesa.
- Péruvienne.** — (*Para piezas grandes.*) Oxálides rellenas de un salpicón de jamón, ave y pulpa de las oxálides. Todo ligado a la *Demi-glace*. Cocinar al horno, rociadas de aceite.
- Rachel.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenas de una lama de tuétano blanqueado; perejil sobre el tuétano.
- Régence (A).** — (*Para Pescados.*) Quenelles de pescado a la esencia de cangrejos de río, ostras, cabezas de champignons, lechecillas y lamas de trufa.
- (B). — (*Para Aves y Mollejas.*) Quenelles de ave trufadas, crestas, escalopes de *foie-gras*, cabezas de champignons y trufas torneadas. Todo ligado a la salsa Alemana.
- (C). — (*Para Caza de Pluma.*) Como la guarnición (B). Ligada a la salsa Salmis.
- Renaissance.** — (*Para piezas grandes.*) Fondos de alcachofas rellenas de una Jardinera hecha a la cuchara; judías tiernas, puntas de espárragos y coliflor napada a la salsa Holandesa. Patatas tiernas. Alternar las legumbres.
- Rhodésia.** — (*Para Aves.*) Patatas Noisettes, guisantes a la Francesa, pequeños tomates rellenos de salsa Bearnesa, fondos de alcachofas rellenos de puré Soubise, costrones de pan napados de puré de *foie-gras*, juliana de trufas y champignons.
- Richelieu.** — (*Para piezas grandes.*) Tomates y champignons rellenos, lechuga braseada y patatas Château.
- Richmont.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Fondos de alcachofas rellenas de puré *foie-gras*, napar de salsa Mornay gratinar, patatas Noisette, pequeños vol-au-vent rellenos de puré de apio, champignons.
- Robert et Bretonne.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Olivas verdes y negras sin carozo, patatas Macaire, juliana de trufas, champignons y jamón cocido.

- Rochambeau.** — (*Para piezas grandes.*) Costradas en puré Duquesa, rellenas de zanahorias a la *Vichy*. Lechuga braseada, cabezas de coliflor a la Polonesa y patatas *Anna*.
- Rohan.** — (*Para Aves.*) Fondos de alcachofas estofadas y napadas de *glace de viande*, rellenas de un escalope de *foie-gras* y de una lama de trufa. Tartaletas rellenas de riñones de gallo ligados a la salsa *Suprema*.
- Romaine.** — (*Para piezas grandes.*) Tartaletas rellenas de pequeños *gnokis* a la Romana, gratinados. Pequeños panes de espinacas a base de *farce* de ave.
- Romanoff.** — (*Para piezas grandes.*) Pepinos rellenos, costradas de puré Duquesa rellenas de un salpición de apio. Champignons ligados a la salsa *Raifort*.
- Rossini.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Escalopes de *foie-gras*, lamas de trufa y patatas *Noisettes*.
- Royale.** — Como *RÉGENCE*.
- Saint-Florentin.** — (*Para piezas grandes.*) Setas salteadas a la Bordelesa. Patatas *Saint-Florentin*.
- Saint-Germain (A).** — (*Para Mollejas.*) Fondos de alcachofas rellenas de puré de guisantes.
- (B). — (*Para piezas grandes.*) Puré de guisantes ligados con yemas y *poché* en pequeños moldes. Patatas Fondantes.
- Saint-Mandé.** — (*Para Entradas.*) Guisantes y judías tiernas, ligadas a la manteca. Pequeñas patatas *Macaire*.
- Saint-Martin.** — (*Para Entradas.*) Calabacines, berenjenas en rodajas y coliflor frita a la Romana; medios tomates a la Provenzal.
- Samaritaine.** — (*Para piezas grandes.*) Patatas *Dauphine*; lechuga braseada y timbales de arroz.
- Sardalaie.** — (*Para piezas grandes.*) Patatas y trufas cortadas delgadas. Operar como guarnición *Boulangère*.
- Séigné.** — (*Para Entradas.*) Lechuga braseada, champignons asados a la parrilla y patatas *Château*.
- Sarde.** — (*Para piezas grandes.*) Croquetas redondas de arroz Piamontesa. Tomates rellenos y pepinos torneados.
- Sicilienne (A).** — (*Para Entradas.*) Tomates rellenos, timbales de arroz Piamontesa y croquetas de patatas.
- (B). — Lasañas salteadas a la manteca y queso Parmesán, adicionadas de hígados de ave en puré.
- Soissonnais.** — Judías blancas salteadas a la manteca.
- Strasbourgaise.** — (*Para piezas grandes.*) Choucroute. Tajadas de tocino magro, escalopes de *foie-gras* y patatas naturales.
- Suzette.** — (*Para Entradas.*) Tres purés: de apio, de guisantes y de patatas.
- Sultane.** — (*Para piezas grandes.*) Coles coloradas braseadas, patatas *Château*.
- Sully.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Crestas y riñones de gallo, puntas de espárragos, patatas *Noisettes*.

- Tayllerand.** — (*Para Mollejas y Aves.*) Pedazos de macarrones, juliana de trufa y foie-gras mezclado y ligado a la manteca y queso.
- Tivoli.** — (*Para Entradas.*) Puntas de espárragos y champignons asados a la parrilla, rellenos de un salpicón de crestas y riñones de gallo, ligado a la salsa Suprema.
- Tortue.** — (*Para Cabeza de Ternera, etc.*) Quenelles, champignons, pepinillos en vinagre, escalopes de lengua y seso de ternera, aceitunas, huevos fritos o duros y costrones de pan. Salsa Tortue.
- Toulousaine.** — (*Para Aves y Mollejas.*) Quenelles de ave, escalopes de mollejas, crestas y riñones de gallo, champignons y trufas, ligado a la salsa Suprema.
- Tourangelles.** — (*Para Entradas.*) Judías tiernas y *flageolets* a la crema.
- Tranon.** — (*Para Entradas.*) Tres purés: de guisantes, de zanahorias y de patatas.
- Trouvillaise.** — (*Para Pescados.*) Colas de langostinos; mejillones sin concha, cabezas de champignons, a la salsa *Crevettes*.
- Tsarine.** — (*Para Aves.*) Pepinos torneados, ligados a la crema y cabezas de champignons.
- Tyrolienne.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Anillos de cebolla, fritos de aceite, y tomate *concassée*.
- Valencienne.** — Timbales de arroz a la valenciana y tomate *concassée*.
- Vernon.** — (*Para Entradas.*) Fondos de alcachofas, puntas de espárragos y patatas rellenas de guisantes.
- Veronaise.** — (*Para Entradas.*) Polenta moldeada, judías tiernas a la manteca, tomate *concassée*.
- Vert-Pré (A).** — (*Para Asados a la parrilla.*) Berros y patatas *Pailles*.
- (B).** — (*Para Aves.*) Guisantes, judías tiernas, puntas de espárragos a la manteca.
- Ventadour.** — (*Para Tournedos y Noisettes.*) Rodaja de tuétano y filete de anchoa sobre la pieza, puré de alcachofas y patatas *Fondantes*.
- Vichy.** — (*Para Entradas.*) Zanahorias a la Vichy y patatas *Fondantes*.
- Victoria.** — (*Para piezas grandes.*) Macarrones al tomate fresco, lechuga y puré de patatas.
- Viennoise.** — (*Para piezas grandes.*) Tartaletas rellenas de espinacas en rama, apio braseado y patatas naturales.
- Viroflay.** — (*Para piezas grandes.*) Espinacas a la Viroflay, cuartos de alcachofas y patatas *Château. Fines-herbes*.
- Waleska.** — (*Para Pescados.*) Escalopes de langosta y lamas de trufa.
- Washington.** — (*Para Aves.*) Maíz blanco a la crema.
- Yorkshire pudding.** — (*Para asados a la inglesa.*) Mezclar 500 gr. de harina con 6 huevos, un litro y cuarto de leche, una cucharada de polvos royal. Sazonar de sal, pimienta blanca molida. Verter esta mezcla dentro de una placa en la cual habrá grasa bien caliente. Cocinar al horno. Cortar en pedazos.
- Zingara.** — (*Para Escalopes de Ternera.*) Juliana de jamón, lengua escarlata, champignons y trufas, saltear a la manteca. Salsa *Demi-glace* atomatada y perfumada al estragón.

DOS PUBLICACIONES

(TERCERA EDICIÓN)

DE LA REVISTA DEL SINDICATO OBRERO GASTRONÓMICO

El compañero R. Rabasó, destacado profesional de cocina, autor del libro "EL PRÁCTICO", ha obsequiado un ejemplar del mismo para nuestra Biblioteca Social. Cúmplenos agradecer tan valioso presente y a la vez significarle al gremio nuestro, la necesidad de familiarizarse con la lectura y estudio de este libro profesional para dominar con eficacia el trabajo, así se podrá evitar malentendidos entre los trabajadores, como dice el autor, y nosotros agregamos que es absolutamente necesario a nuestros compañeros, superarse profesionalmente.

Felicitamos al autor e invitamos al gremio a adquirir el libro.

La Comisión Administrativa

DE LA REVISTA DE LA FRATERNIDAD GASTRONÓMICA

Acaba de editarse una novísima edición (la tercera) del ilustrativo libro de cocina "EL PRÁCTICO", obra del prestigioso Chef R. Rabasó. Tenemos a la vista esta magistral obra del noble ARTE CULINARIO que ha merecido el aplauso y las loas de las más prestigiosas figuras dentro de la gastronomía, entre ellas anotamos las siguientes. (FIRMANTES DEL JUICIO).

Todos los cuales dejan expresa constancia del máximo acierto y selección profesional que puso en su obra el señor R. Rabasó.

Donato A. Lopa

HORS D'ŒUVRE Y FIAMBRERÍA

DECORADOS, SAVOURIES, SANDWICHES, ENSALADAS,
FRUTAS COMBINADAS Y JUGOS DE FRUTAS NATURALES

INFORMACIÓN

Los **HORS D'ŒUVRE** se han impuesto de tal manera dentro de nuestras costumbres, que ya es del todo imposible prescindir de ellos, tanto en comidas íntimas como en banquetes. Como en un ejército, ellos son la vanguardia o predecesores del almuerzo o comida, siendo su misión la de estimular al comensal predisponiéndolo para recibir los platos que le siguen.

Esta moda, importada de Rusia, ha imperado y se ha desenvuelto de tal manera en el resto del mundo que la fama de muchos restaurantes se debe a ellos. Toda clase de comestibles está sujeta a la confección de los **HORS D'ŒUVRE**, de toda clase de carne, pescados frescos, secos, ahumados, salados, mariscos, caviar, legumbres, ensaladas, aves, y gran cantidad de conservas, etc. Para aderezarlos, generalmente se usan rabaneras unidas o divididas en varios departamentos, o sobre fuentes con servilletas plegadas o extendidas artísticamente.

Los rusos los denominan *Zakouskis* y tienen la costumbre de comerlos de pie antes de sentarse a la mesa, bebiendo a su vez unas copas de *arrack* o *wodka*. Es comprensible que en un servicio a la rusa los **HORS D'ŒUVRE** deben componerse de artículos que puedan ser cogidos con la mano, sin necesidad de cuchillos ni tenedores. Son apropiados los *Rissolés*, *Croustades*, *Toast*, *Allumettes*, *Petits Pâtés*, *Canapés*, etc.

Aceto dulce.— Producto comercial italiano.

Achards.— Producto comercial francés.

Agoursis.— Especie de cohombros rusos salados. Se cortan en rodajas. Servir en rabaneras.

Allumettes de anchoa o de otro pescado.— Recortes de pasta de hojaldre. Cortar tiras de 7 centímetros de ancho. Naparlas de una *farce* del pescado indicado. Cortar en bastoncitos de 2 centímetros. Cocinar al horno mediano.

Anchoas frescas marinadas.— Tenerlas en sal dos horas. Pasarlas al aceite, tomillo, laurel. Servir en rabaneras.

Anchoas en filetes.— Filetes de anchoa cortados a lo largo, marinados al aceite. Aderezarlos en rejilla, sobre rabanera. Decorar con huevo duro, alcázaras, lechuga, perejil, etc.

Anchoas (Medallones de).— Rodajas de patata cocida envueltas de filetes de anchoa. Al centro colocar, sea huevo duro, caviar, puré de lechecillas, etc.

Anchoas (Paupiettes de).— Filetes de anchoa arrollados al centro de los filetes. *Farce* de pescado cocido. Sazonar de cayena. Decorar con manteca de anchoa. Servir en rabanera.

Anchoas con morrones.— Pimientos morrones o frescos y asados, cortados en tiras igual que los filetes de anchoa. Aderezarlos en rabaneras alternando. Decorar con huevo duro, alcaparras, perejil.

Anchoas de los Tamarins.— Puré de patatas cocidas al horno, sazonadas de sal, pimienta y aceite. Aderezar el puré tibio sobre rabaneras y rodearlo una vez frío de *paupiettes* de anchoa y aceitunas negras colocadas sobre las *paupiettes*.

Anguila ahumada de Kiel.— Filetes servidos sobre rabaneras. Decorar a gusto del obrero.

Anguila al vino blanco.— Pedazos de anguila cocida como una *matelote* al vino blanco. Dejarla enfriar dentro de la misma salsa. Se pueden dejar los pedazos enteros o suprimir las espinas. Aderezarla dentro de una terrina baja. Agregar cebollitas y cabezas de champignons. Pasar el fondo: reducirlo y agregar, si hay necesidad, un poco de gelatina. Sazonar a punto y cubrir con la salsa. Servir bien fría.

Anguila a la Húngara.— Proceder de igual forma que la anterior. Agregar un poco de *paprika*.

Antipasto.— Estofar cebolla y ajos cortado fino con abundante aceite de oliva, agregar tomate fresco y mariscos. Pasar todo por el cedazo fino formando una salsa no muy espesa. Cocinar por separado coliflor, alcachofas, zanahorias, apio, pequeñas cebollas y pimientos verdes. Escurrir. Luego poner por encima de las legumbres pepinos en vinagre, olivas verdes y negras, atún en trozos, mariscos y sardinas. Mojar con la salsa y hervir unos minutos. Servir bien frío.

Atún al aceite.— Producto comercial. Servirlo en rabanera, agregar un poco de aceite fino.

Atún a la Marinette.— Aderezarlo alternando con rodajas de tomate, cebolla fresca y patatas. Sazonar igual que una ensalada ordinaria.

Atún a la Griega (fresco).— Cortarlo en rodajas y ponerlo dentro de agua fresca a desangrar; luego darle un hervor y marinarlo como las alcachofas del mismo nombre.

Atún a la Niçoise.— Prepararlo de igual forma que a la Griega. Agregar algunos tomates frescos sin piel.

Arenques Dieppoise.— Cocinar los arenques frescos por un espacio de 12 minutos dentro de la marinada siguiente: $\frac{1}{2}$ vino blanco, $\frac{1}{2}$ vinagre, rodajas de zanahoria y de cebolla cortada muy fina, tomillo, laurel, perejil, escaluñas. Dejar enfriar todo junto. Servir bien fríos con algo de marinada y rodajas de limón pelado a vivo.

Arenques salados (Filetes de).— Desalarlos y naparlos de una salsa

Mayonesa alargada con vinagre, adicionada de un puré de lechecillas y de cebolla, escaluñas, perejil, estragón, perifollo y apio picado fino.

Arenques con judías tiernas.— (*Especialidad de Holanda.*) Arenques que han estado poco tiempo en salmuera y aromatizados. Se limpian y se sirven acompañados de una ensalada de judías.

Arenques Lucas.— Arenques ahumados. Se limpian con agua caliente y se desalan con leche. Cortar los filetes en varias tiras y cubrirlas de Mayonesa adicionada de yemas duras, mostaza, escaluñas, perifollo y pepinillos en vinagre picado fino. Cayena.

Arenques a la Rusa.— Escalopes de arenques ahumados alternados con rodajas de patatas. Sazonar: aceite, vinagre, escaluñas, hinojo, estragón picado fino.

Arenques frescos.— Blanquearlos al agua y sal. Ecurrirlos y sazonar en caliente con aceite, vinagre. Echar por encima perifollo, cebollina y perejil, picado fino. Servir bien frío.

Alcachofas a la Griega (Grecque).— Pequeñas alcachofas tiernas y limpias. Blanquearlas y refrescarlas. Luego concluir de cocinar dentro de una marinada compuesta de: 1 litro de agua, 2 decilitros de aceite, 2 ídem de vino blanco, sal, pimienta, 4 jugos de limón, cebolla, laurel, tomillo, hinojo, apio, cilantro (*coriandre*). Separar luego las alcachofas. Pasar la marinada encima de ellas y dejar enfriar. Servir en rabaneras.

Alcachofas rellenas.— Pequeños fondos de alcachofas cocidas y marinadas con aceite y un poco de jugo de limón. Sazonar. Rellenos a voluntad, sea de puré de salmón, atún, lechecillas, macedonia de legumbres, ligado a la Mayonesa.

Apio Bonne Femme.— Apio y manzanas cortados en juliana; sazonado de una salsa de mostaza a la crema.

Apio con cebollitas.— Operar como a la Griega. Con cebollitas.

Apio rémoulade.— Operar como a la Griega. Al servir nappar de salsa *Rémoulade*.

Apio Roquefort.— Tallos de apios crudos. Cortados de 6 a 8 centímetros de largo por 2 de ancho. Cubrir la ranura de los apios con la ayuda de una manga con canuto rizado de queso Roquefort adicionado de manteca.

Apio Victor.— Operar como a la Griega. Con apio, olivas, pimientos y tomate.

Apio a la Griega.— Pies de apio cortados en dos y tratados igual que las alcachofas del mismo nombre.

Apio raíz (Rave).— Se corta en fina juliana sazonando con salsa Vinagreta, adicionada de mostaza y crema.

Aceitunas.— Se sirven en rabanera.

Aceitunas rellenas.— Aceitunas sevillanas deshuesadas y rellenas a voluntad, sea de anchoas, atún, salmón, sardinas, etc.

Barquetas varias.— Rellenas a voluntad, de *mousse* de pescado, ave, legumbres, ostras, ensaladas de pescado, Mayonesa, etc.

Bigarreaux.— Frutas duras, con su correspondiente tronquillo o rabo, marinadas dentro de un vinagre hervido al estragón y sal. De-

jarlas marinar unos 20 días dentro de un bocal. Servir en rabaneras.

Buey ahumado de Hamburgo. — Tajadas cortadas muy finas, servidas en forma de *cornets* o al natural sobre rabaneras.

Berenjenas (ensalada). — Asar las berenjenas. Suprimir la piel negra. Cortarlas en tiras y sazonarlas con aceite, sal, pimienta y jugo de limón. Servirlas en rabaneras.

Berenjenas a la Griega. — Cortar en rodajas, y freír a blanco. Luego agregar marinada a la Griega (Ver alcachofas del mismo nombre) y hervir unos minutos con la misma.

Calabacines a la mejicana. — Operar como alcachofas a la Griega. Con calabacines, pimientos y tomate *Concassée*.

Calabacines a la vinagreta. — Cocinarlo sin cáscara al agua y sal; escurrirlos y agregar una vinagreta adicionada de mostaza.

Canapés. — Se cortan de miga de pan, tostados o sin tostar. Formas diferentes.

Canapés Almirante (Amiral). — Ovalados, napados de manteca, de langostinos. Bordura de colas de langostinos. Al centro huevos de langosta (coral).

Canapés de anchoa. — Napar con manteca de anchoa. Formar una rejilla con filetes de anchoa. Hacer un borde de la misma manteca. Decorar con huevo duro y perejil.

Canapés à l'Arlequine. — Bordes de diferentes mantecas y colores, guarnecidos de varios compuestos para justificar el nombre.

Canapés de caviar. — Pasados a la manteca. Al centro, caviar. Decorados de manteca (aparte); cebolla picada fina.

Canapés de camarones (crevettes). — Napar con manteca de camarones color rosa. Al centro colas y una alcaparra al medio. Borde de manteca.

Canapés City. — Napar con un compuesto de manteca, queso Gruyère y Parmesán. Al centro, dos medias lunas: una de salchichón de Lyon y otra de queso Gruyère.

Canapés Danoise. — Se cortan de pan negro, napados de manteca adicionada de *raifort*. Al centro, tajaditas de salmón ahumado alternadas de filetes de arenques marinados al vino blanco. Corazón de caviar.

Canapés escarlata. — Cortar una tira de miga de pan, tostarlo y nappar con manteca adicionada con bastante mostaza. Cubrirla de tajadas de lengua escarlata muy colorada. Cortarlos a gusto y decorarlos.

Canapés de cangrejo de río (Écrevisses). — Napar con manteca de cangrejo. Al centro, una linda cola de cangrejo. Decorar con manteca natural.

Canapés de caza (Gibier). — Napar con manteca sazónada de cayena. Guarnecidos de un puñal de caza.

Canapés de langosta. — Napar con manteca de langosta. Al centro, lamas de langosta. Decorar con huevo duro picado fino, ligado a la Mayonesa. Perejil.

Canapés Lucile. — Napar con manteca adicionada de mostaza. Al

- centro un picadillo de ave ligado a la Mayonesa. Bordes de lengua picada fina.
- Canapés de pescado.**—Napar de manteca adicionada de un puré de lechecillas salteadas. Al centro, un picadillo de pescado ligado a la Mayonesa. Decorar con huevos duros picados y manteca.
- Canapés de Primavera (Printanier).**—Napar con manteca *Montpellier*. Al centro, hojas de berro, borde de huevo duro picado.
- Canapés Rochelais.**—Napar con manteca de lechecillas salteadas. Al centro, ostras *pochés* al vino blanco. Decorar con manteca de cangrejo.
- Canapés de Foie-Gras.**—Napar con mantecaazonada de cayena. Colocar al centro una rodaja de *foie-gras*, tubular. Borde de trufa picada fina.
- Canapés Provenzal.**—Tostados y untados con aceite al centro. Puré Provenzal en forma de cúpula baja. Decorar con huevo duro picado. (Ver PURÉ PROVENZAL.)
- Canapés Deliciosos (Délicieux).**—Redondos, napados de manteca de anchoa. Al centro, rodaja de huevo duro y sobre el huevo un botón de caviar. Borde de cebollina picada fina.
- Cardos (cardons).**—Los cardos pueden ser utilizados en los *Hors d'Ouvre* preparados a la Griega de igual forma que las alcachofas. En el Mediodía de Francia como en Italia, se comen crudos y solamente la parte más tierna acompañada de una salsa denominada *Bagna Cauda*, la cual se compone de filetes de anchoa, ajo machacado al mortero y diluido con vinagre y aceite. Servida algo tibia.
- Carolines varias.**—Son pequeños relámpagos de pasta a bomba sin azúcar, rellenos de purés, *moussés* de ave, de caza, etc., napados de *Chaud-froid* o lustrados simplemente a la jalea.
- Caviar.**—El caviar, como es sabido, son huevos que se obtienen de los pescados *Sterlet*, *Esturgeon*, *Belouga* y *Sevruga*. Estos pescados se obtienen en los ríos y mares de Rusia y son los servidores del tan renombrado Caviar o Perlas de Astrakán.
- Moscú y Nigni-Novgorod son los centros comerciales de más reputación del famoso caviar Malossol y otras marcas más o menos apreciables. El caviar se sirve en pequeños bols de cristal, rodeados de hielo machacado, como también colocados incrustados en bloques de hielo, escultados. Siempre va acompañado de tartinas de pan negro y blanco, manteca fresca y según el caso *blinis* fríos, etc. (Ver RELÉVÉS RUSOS.)
- Cebollitas al tomate.**—Operar como apios a la Griega adicionados de un poco de puré de tomate y tomate *concassée*.
- Col colorada (rouge).**—Hojas de col colorada cortadas en juliana marinadas durante unas 6 horas con vinagre y sal (poca cantidad). Lavarlas y escurirlas bien. Añadir una juliana de manzanas. Sazonar igual que una ensalada ordinaria.
- Coliflor (Choux-fleur).**—Tallos de coliflor, blanqueados y marinados al aceite y vinagre. Servidos con una salsa de mostaza a la crema.
- Col verde (vert) en paupiettes.**—Hojas de col verde blanqueadas, cocidas a punto. Pararlas y formar las *paupiettes* con un compuesto

de arroz blanco adicionado de cebolla rehogada al aceite. Sazonar. Servir en rabanera y rociarlas de aceite.

Cohombros (concombres) Danoise. — Pedazos en forma de tartaletas rellenas de un salpicón de salmón ahumado, de arenques y huevo duro. *Raifort* rallado por encima.

Cohombros rellenos. — Cortados de igual forma que la receta anterior. Blanquearlos y marinarlos. Rellenarlos a voluntad de purés, ensaladas, etc.

Cohombros (ensalada de). — Quitarles la piel y cortarlos en rodajas finas. Ponerlos a marinar con sal. Sazonarlos igual que una ensalada ordinaria.

Cocktail de langosta. — Carne de langosta cocida o de langostinos cortada en dados colocada en copas a champagne. Se guarda al frío y al momento de servir echar por encima de la langosta dos cucharadas de salsa *Cocktail* (ver SALSAS FRÍAS). Colocar al borde de cada copa (parte exterior) dos pequeñas ruedas de limón, y para sujetarlas dar a cada rueda un pequeño corte vertical empezando por la mitad; colocar dos ramitas de perejil.

Cocktail de langostinos Texas. — Juliana de apio y langostinos cortados a lo largo y al medio. Ligar con salsa *Cocktail*. Decorar con hojas de lechuga, huevos duros y rodajas de limón. Servir en copas.

Cornets d'York. — Tajadas de jamón arrolladas en forma de cuernos. Interior huevo hilado (cabello de ángel), jalea picada.

Cremas para Hors-d'Œuvre. — Con el caviar, salmón, atún, ave, caza, etcétera, se pueden confeccionar cremas de varias clases. Pasar al cedazo y a estos purés agregar crema doble montada. Reemplazan con ventaja las mantecas.

Cremas moldeadas. — Con las cremas anteriores adicionadas de algunas cucharadas de jalea fundida y moldeadas, se obtienen bonitos panes de crema.

Champignons marinados. — Proceder como Setas del mismo nombre.

Champignons al tomate. — Operar como Setas del mismo nombre.

Duquesas (Duchesses) Nantua. — Pequeñas bombas rellenas de un puré de langostinos lustrados a la jalea color rosa. Pistaches por encima.

Duquesas a la Reina. — Rellenas de puré de ave al pistache. Lustrar a la jalea. Pistaches por encima.

Duquesas al caviar. — Rellenas de caviar lustradas.

Duquesas Norvégienne. — Rellenas de *kilkis*, pequeños pescados maridados a *Révol*.

Duquesas al salmón ahumado. — Rellenas de un puré de salmón. Lustradas.

Escabeche de pescado. — Freír el pescado al aceite sin harina.

FÓRMULA DEL ESCABECHE. — Cortar en juliana fina zanahorias, cebolla y blanco de puerros. Rehogar con aceite. Añadir algunos ajos aplastados, tomillo, laurel, orégano, rama de apio y colas de perejil atado, granos de pimienta blanca, sal, algunos morrones, y un poco de pimentón. Mojar con $\frac{1}{2}$ litro de vinagre por uno de aceite y $\frac{1}{2}$ de agua. Dejar cocinar a punto y echarlo hirvien-

do sobre del pescado (preparado de antemano) dentro de una terrina grande. Dejar marinar 24 horas antes de servirlo.

Ensaladas.— La composición de ensaladas para *Hors d'Œuvre* es elástica y sujeta a todas las variaciones.

Ensalada de pies de ternera. Clarens.— Cocidos y deshuesados, prensados y cortados finos, 20 minutos en marinada aceite y vinagre. Ligarlos con una mayonesa hecha con yemas crudas y duras. Añadir *finestherbes*. Servir en rabaneras. $\frac{1}{2}$ huevos duros.

Ensalada a la Húngara.— Proceder de igual forma. Cortados en juliana y perfumados con *paprika*.

Escombros (Maquereau) o caballa marinados.— Tratarlos como los arenques a la Dieppoise.

Filet d'Anvers.— Como los *cornets d'York*.

Filete de pescado a la Oriental.— Operar como Salmonetes del mismo nombre.

Foie-Gras (A).— Servir entero. Natural o lustrado con jalea. Sobre zócalo.

(B).— Operar como aspic de foie-gras. Ver en ASPIC del mismo nombre.

(C).— En tajadas bien frío sobre rabaneras con jalea picada.

Fritollés.— *Hors d'Œuvre* compuestos de cremas moldeadas, barquetas, tartaletas y de otras clases de bonita presentación y de gustos exquisitos.

Frutas de mar (Fruits de mer).— Toda clase de mariscos (menos las ostras, que se sirven crudas). Acompañados de tartinas de pan pasadas a la manteca.

Frutas de mar a la Oriental.— Operar con mariscos, como filetes de pescado del mismo nombre.

Gobios (Goujons) a la Rusa.— *Pochés* y napados de una salsa Mayonesa ligada con jalea, y salpicados de perejil picado. Servidos sobre canapés.

Hinojo (Fenouil).— Si los hinojos son grandes, cortarlos en dos o en cuatro. Se preparan igual que las *Alcachofas a la Griega*.

Higos (Figues).— Se sirven los higos para los *Hors d'Œuvre* bien maduros y fríos sobre hojas de parra y rodeados de hielo.

Huevos duros rellenos.— Los huevos para *Hors d'Œuvre* pueden confectionarse o guarnecer de toda clase de purés adecuados, salpicones, macedonias, ensaladas, etc. La idea y fantasía del obrero puede llegar a la confección de una cantidad muy elevada. (En la letra E, están las recetas para la preparación de los huevos fríos.)

Huevos de pluvial (Pluvier) (Vanneau).— Se hierven 8 minutos y se sirven sin cáscara dentro de unos nidos hechos de manteca y berros.

Kilks.— Pequeños pescados marinados a *Rével*, muy renombrados para *Hors d'Œuvres*. También se exportan de Noruega en pequeños barriles. Se sirven igual que las anchoas.

Mantecas para los Hors d'Œuvre.— (Ver *Mantecas compuestas*.)

Macédoine.—Pequeñas cebollitas blancas, tallos de coliflor blanqueados, judías tiernas, escalopes de fondos de alcachofas blanqueados, pepinillos y pimientos. Colocarlos dentro de un pote de porcelana y cubrirlo de vinagre hirviendo, sal y mostaza.

Mayonesa de pescado.—Casi todos los pescados están sujetos a este preparado.

Cocinar el pescado al agua, sal y un poco de vinagre o jugo de limón. Dejarlo enfriar. Retirar todas las espinas y piel y mezclarlo con una juliana de lechuga. Sazonarlo de sal, pimienta y un poco de vinagre. Escurrirlo bien con una servilleta, luego mezclarlo con un poco de Mayonesa para ligarlo. Aderezar sobre fuente. Cubrir con Mayonesa bien dura, lisarla y decorar a gusto con filetes de anchoa, alcaparras, aceitunas, pimientos morrones, pepinillos, huevos duros y lechuga. Servir bien fría.

Medallón de jamón Britannie.—Una rodaja de jamón y encima otra de *foie-gras*. Lustrar con jalea, decorar. G.: Puntas de espárragos. Servir sobre crouton de hojaldre.

Mejillones.—*Pocher* al vino blanco. sacarlos de la concha y mezclarlos con una juliana fina de apio. Sazonar de salsa de mostaza a la crema.

Mejillones al azafrán.—Operar como mariscos a la Oriental con menos tomate y un poco más de azafrán.

Mignardises de Gourmets.—Toda clase de miniaturas de exquisito paladar y de bonita presentación. Por ejemplo: pequeñas peras o manzanas de *foie-gras* bañadas en *Chaud-froid*.

Dátiles hechos de un puré de yemas duras y atún, sazonados y bañados con un poco de aceite.

Pequeñas yemas de huevo hechas de un puré de yemas duras. Al interior caviar. Bañadas a la jalea.

Cerezas hechas de tomates exprimidos. Interior, un poco de puré de sardinas.

Discos de blanco de ave y de salmis. Lustrados a la jalea.

Pequeños canapés de purés de caza. Lustrados.

Pequeñas tartaletas rellenas de salpicón de langostinos ligado a la Mayonesa. Una cola formando asa. Lustradas.

Medios huevos duros rellenos de puré Provenzal. Lustrados. (Ver *Puré Provenzal*.) Estas mignardises se colocan dentro de unas cajitas de papel ex profeso, y se decoran. Servidas bien frías y en utensilios adecuados, etc.

Nariz y paladar de buey o ternera.—Cocinar dentro de un blanco liviano. Enfriar y cortarlo fino. Sazonar: sal, pimienta, aceite, vinagre, cebolla y perejil picado fino.

Ostras (Huitres).—Las ostras se sirven abiertas y bien frías, o sobre un colchón de hielo machacado. Aparte: tartinas de pan negro pasadas a la manteca y cuartos de limón. Una salsera de salsa *Mignonette* compuesta de escalufas picadas finas, sal, pimienta blanca, jugo de limón y un poco de vino blanco.

Ostras nativas al caviar.—Guarnecer de caviar el fondo de pequeñas tarteletas y encima colocar una ostra cruda. Sazonarla de jugo de limón y pimienta. Servir bien frío.

Ostras marinadas.—Emplear las de conserva.

Puré Provenzal o Tapanada. — Deshuesar dos kilos de aceitunas negras y machacarlas al mortero con 15 filetes de anchoas, 4 ajos, tomillo, laurel, dos cucharadas de mostaza inglesa y dos de Perrins-Sauce. Pasar el puré al cedazo. Añadir: $\frac{1}{4}$ litro de aceite fino, una copa de coñac y pimienta molida. Este puré se guarda al frío. Echarle encima un poco de aceite y se emplea a medida que se necesita. Se emplea para los canapés y también se sirve dentro de pequeños pots de barro, acompañado de tartinas de pan tostado o simplemente pasadas a la manteca.

Panes a la Francesa. — Pequeños panes de Viena abiertos de un lado y guarnecidos a voluntad. Para *buffets*.

Panes a la Varsoviense. — La misma clase de panes, guarnecidos de una ensalada rusa adicionada de filetes de arenques.

Pâté de alondras (Alouettes). — (Ver *Pâtés*.) Todos los *pâtés* deben cortarse a la fiambrería para evitar la desfiguración de los mismos y en tajadas finas. Servidos sobre un zócalo o simplemente en rabaneras. Decorar con jalea picada y ramas de perejil.

Paupiettes Tirolienne. — Freír los lomos de pescado arrollados, y servirlos bien fríos con una marinada hecha de cebolla y ajo rehogado al aceite, tomate fresco, laurel y tomillo. Reducir algo, luego mojarlo con vino blanco, jugo de limón o un poco de vinagre. *Fumet* de pescado, sal, *paprika*. Al servirlos, rodajas de limón y de cebolla frita.

Pardices en escabeche. — (Ver preparación en *Fiambrería*.) Servir con rodajas de limón.

Pickles y Piccalitts. — Producto comercial.

Puerros (Poireaux) a la Griega. — Cortar la parte blanca de los puerros, de 8 centímetros de largo, blanquearlos y prepararlos igual que las alcachofas del mismo nombre.

Puerros rellenos. — Cortar las cabezas de los puerros de 4 centímetros de largo, sin quitarles completamente la parte adherida a la raíz. Blanquearlos. Vaciarlos de una pequeña parte del interior, marinados con aceite y vinagre. Rellenarlos a voluntad.

Pecho de ganso ahumado (d'Oie). — Cortar en tajadas bien finas. Servir en rabaneras. Perejil.

Pimientos. — Suprimir la cáscara y semillas. Cortar en gruesa juliana o dividir en dos. Servir con filetes de anchoas, setas, tomate; o marinados con aceite y jugo de limón, etc., etc.

Pimientos rellenos a la Griega. — Pelar. Rellenar con arroz cocido al natural y luego de frío, adicionar de pimientos morrones y jamón cocido, en dados. Ligar con salsa Americana (fría). Al servir napar de salsa Vinagreta para legumbres adicionada de puré de tomates.

Pourtarque de Mulet. — Producto oriental forma salchichón. Servir en rodajas finas sobre rabanera. Sazonar con aceite y jugo de limón.

Purés para Hors d'Œuvre. — Especialidades inglesas conocidas con los siguientes nombres: *Potted-Beef*, *Potted-Ham*, *Potted-Chicken*, *Potted-Tongue*, *Potted-Salmon*, etc.

Rábanos (Radis). — En rabanera.

Rábanos negros (noirs). — Limpios y cortados en gruesa juliana y

puestos a marinar con un poco de sal. Sazonar con aceite, vinagre y pimienta.

Relishes americanas. — Es una especie de *aceto dulce*, compuesto de granos de uva, ciruelas, plátanos, albaricoques, manzanas, pequeñas cebollas y pepinillos en vinagre, condimentado todo con azúcar, canela y cayena. Se sirve dentro de unos tarros de vidrio y se dejan sobre la mesa durante el servicio.

Rillettes de Tours. — Cortar la carne y grasa de un ganso. Igual cantidad de cerdo fresco con su correspondiente grasa. Echarlo todo dentro de una cacerola y cocinar despacio durante una hora por kilo, revolviéndolo muy a menudo para que no se pegue en el fondo. 10 minutos antes de retirarlo del fuego añadir las especias compuestas, 20 gramos de sal, ajos, laurel, tomillo, y el hígado cortado y salteado con un poco de la misma grasa. También se le puede agregar un poco de *foie-gras* de conserva. Escurrir la grasa y pasar por la máquina dos o tres veces. Echar esta *farce* dentro de una cacerola y agregar poco a poco una cantidad relativa de la misma grasa, y sin dejarlo enfriar del todo llenar unos pequeños potes de barro. Una vez bien fríos, cubrirlos con una delgada capa de grasa de cerdo bien blanca fundida. Guardar al fresco.

Relámpagos (Eclairs) Karoly. — Pequeños relámpagos de pasta a "bomba" rellenos de un puré de becada a la Fine-Champagne. Napados de una *chaud-froid* oscura y lustrados a la jalea. Decorados con trufas.

Remolachas (Betteraves). — Las remolachas destinadas para ensaladas como también para *Hors d'Ouvre* deben ser cocinadas o asadas al horno y no hervidas en agua. En una ensalada combinada con remolacha, esta última no debe mezclarse con los demás ingredientes hasta última hora. Igual que los decorados de los *Hors d'Ouvre*, de lo contrario manchan los demás artículos con su jugo colorado.

Remolachas (ensalada de) a la crema. — En juliana mezclada con cebolla asada al horno. Sazonar de sal, pimienta, jugo de limón, mostaza francesa y crema de leche.

VINAGRE PARA CONSERVAR LAS REMOLACHAS. — 1 litro de vinagre, ½ de agua, granos de pimienta, canela en rama, clavos, tomillo, laurel, estragón, 4 ajos, 1 cebolla, 1 zanahoria, sal. Hervir ½ hora a fuego lento. Colocar las remolachas mondadas dentro de una terrina, y pasar el vinagre hirviendo encima de ellas.

Salpicón a la criolla. — Ensalada compuesta de ave cocida, tomate, ají verde, huevo duro, y algo de cebolla blanqueada, todo cortado en juliana, y bien sazonado.

Salmonetes (Rougets) a la Oriental. — Arreglarlos sobre una placa untada de aceite. Mojar con vino blanco. Sazonar. Añadir tomate *concassée*, perejil, hinojo, tomillo, laurel, ajos, pimientos, coriandre y azafrán. *Pocher* 10 minutos. Enfriar. Servir con la marinada y rodajas de limón. Bien frío.

Salchichón, salame. — Los más acreditados son: Vich, Milán, Lyon. Servidos en rodajas finas.

Sobresada. — Es un embutido especialidad de Mallorca (islas Baleares) muy condimentado de pimentón dulce. Se sirve igual que el salchichón.

Salsa a la crema y mostaza. — (Para *Hors d'Œuvre*.) Mostaza en polvo, jugo de limón, sal y pimienta. Añadir crema de leche, operando igual que una mayonesa.

Salchichas (Saucisses) Frankfort, Strassbourg, Viena. — 10 minutos de *pochage*. Aparte, *raifort* rallado.

Sesos (Cervelles) Robert. — Escalopes de sesos, juliana de apio, napas de una salsa de mostaza a la crema adicionada de los recortes de los mismos en puré.

Salmón ahumado (Fumée). — Se corta en tajadas muy finas, arrollado en *cornets*. Perejil en rama.

Spratts ahumados. — Especie de sardinas ahumadas. Se sirven en *rabaneras* y *vinagreta*.

Setas marinadas (Cèpes). — Escoger las setas tiernas. Limpiarlas y lavarlas bien. Blanquearlas con agua, sal, jugo de limón y ácido cítrico. Refrescar. Escurrir. Preparar una marinada. Fórmula: mitad aceite, mitad vinagre, jugo de limón, un poco de ácido cítrico, hojas de laurel, tomillo, ajo, granos de pimienta blanca, una hoja de apio y sal; hervir 5 ó 6 minutos. Cubrir las setas con la marinada pasada por el colador (*chinc*). Hervir la marinada con las setas. Sazonar. Dejar enfriar y guardar en frascos de vidrio en lugar fresco.

Tartaletas varias. — Pequeñas tartaletas proceder como las barquetas.

Tomates Esmeralda. — Pelarlos. Rellenarlos de paltas cortadas en dados y ligadas con tomate *Ketchup* y salsa Mayonesa. Napar de salsa Mayonesa adicionada de crema de leche. Decorar con olivas negras, huevo duro y pimientos verdes.

Tomates a la Genovesa. — Rodajas de tomate cruzadas con filetes de anchoa y de pimientos colorados y verdes. Servir en *rabanera*. Sazonar de *Vinagreta* adicionada de anchoa picada. Lamas de patata alrededor.

Tomates à l'antiboise. — Pequeños tomates vaciados, rellenos de un salpicon de atún, huevo duro, cebollina, perejil, alcaparras, perifollo y estragón. Picado, todo ligado a la Mayonesa.

Tomates Monégasque. — Proceder de igual forma que la anterior.

Tomates al natural. — Pequeños tomates mondados y exprimidos, marinados al aceite y jugo de limón. Para imitar el tronquillo, clavar encima de los tomates un tronquito de rama de perejil llevando adherida una hoja.

Tomates varios. — Pequeños tomates mondados y exprimidos rellenos de: juliana de apio, de jardinera, de puré de berenjenas, de ave, etc., ligado a la mayonesa.

Tuétanos de vegetales. — Son los troncos de lechuga, de alcachofas, escarola, coliflor, etc. Limpiarlos, suprimiendo la parte fibrosa. Se tratan igual que las alcachofas a la Griega.

Truchas (Truites) marinadas. — *Pochées* dentro de un *court-bouillon*. $\frac{1}{2}$ litro de vino blanco, $\frac{1}{4}$ de vinagre y hierbas aromáticas. Dejarlas enfriar en el *court-bouillon*. Servirlas con una marinada y rodajas de limón.

Truchas en filetes.—Aderezarlas sobre colchón de una ensalada de legumbres. Decorar con huevo duro, rábanos y pepinillos.

Truchas a la judía.—Truchas braseadas con una mirepoix. Enfriarlas, suprimir la piel, clarificar el fondo, alargado con jalea. Aderezarlas sobre zócalo. Guarnecer con trufas, cabezas de champignons, cebollitas glaseadas. Naparlas con el fondo. Servir bien frías.

Variantes.— (Ver *Macédoine*.)

Zampino.—Embutido italiano. Hay que cocinarlo una hora, atado como una galantina, por cada kilo de su peso. Se sirve igual que el salame.

FIAMBRERÍA SURTIDA Y PREPARACIONES

DETALLE DE CLASES

Jamón crudo y cocido. Pechuga de pavita. Lengua escarlata. Lengüitas de cordero. Salame. Salchichón. Sobresada. Lomo de cerdo embutido. Mortadela. Pollo. Pato. Perdiz. Rosbif. Costillar de cerdo, de tonera, de cordero. Filetes machados. Nuez de ternera. Pecho de ternera relleno. Galantina. Pâtés. Queso de cerdo. Lechón adobado. Mulita. Asado con cuero. Tira de asado. Cordero al asador, etc.

Estas son las clases que vulgarmente se sirven en fiambre surtido; pero están sujetas a la cantidad y variedad que desea el cliente. Todo fiambre debe ir acompañado de una ensalada rusa o parisienne, etc., y servidas en tajadas finas si les corresponde la clase. El obrero sabrá aderezarlo en forma llamativa sobre la fuente.

MANERA DE COCINAR LOS JAMONES

Después de haberlo puesto en remojo 8 horas, se limpia y se deshuesa, dejando solamente adherido el hueso del garrón (pierna). Envolverlo como una galantina y atarlo lo más fuerte posible. Ponerlo a cocinar dentro de una olla con abundante agua.

Cuando haya levantado el hervor, retirarlo a un lado para que continúe hirviendo despacio. Agregar algunas hierbas aromáticas.

Para los jamones de *York*, *Hamburgo* y *Westphalie* se cuentan 40 minutos por cada kilo de su peso. Los de *Bokème* y españoles, 30 minutos.

Los destinados a servirse braseados se sacan $\frac{1}{2}$ hora antes. Se dejan enfriar a medias dentro de la misma agua, y luego se prensan.

El mejor jamón español es el Serrano. Es excelente tanto crudo como cocido.

Hoy tenemos en el país jamones muy bien curados estilo *York*, que se prestan, con buenos resultados, a cualquier preparación.

JAMÓN PERFUMADO CITY-CLUB

NOTA IMPORTANTE.—Los jamones destinados a esta fórmula deben ser de cerdos no muy viejos, bien curados y no demasiado secos. Los jamones sin deshuesar no se ponen bajo prensa, así conservan todas sus partes sabóricas y gelatinosas.

PREPARACIÓN

Un jamón de 8 a 9 kilos; se corta, con la ayuda de un serrucho, unos cuatro centímetros de garrón y el hueso que sobresale del medio del jamón, para así nivelar la carne con el hueso, y serruchar por el medio la "pala" sin separarla de la carne; ésta y la otra operación se hacen para facilitar mejor la cocción y el brasaje. Se limpia recortando todo lo mohoso de la parte descubierta, y se pone en remojo con abundante agua durante 48 horas, cambiando el agua dos veces. Hay que tener en cuenta que durante el verano el agua es templada. Lo que facilita desalar con más rapidez, entonces es conveniente tenerlo en remojo en un lugar muy fresco, así se evita la pérdida en exceso de la sal y la pequeña fermentación que se produce casi siempre por el fuerte calor del tiempo y el que produce la cocina; estas precauciones son muy importantes para obtener un buen resultado.

COCCIÓN

Al sacarlo del agua se limpia bien, raspar el cuero con un cuchillo y se pone a cocinar con abundante agua tibia, y agregar a la olla unas hojas de apio, puerro, tomillo, laurel, unos clavos de olor y 50 gramos de pimienta en grano aplastada.

Contar desde que empieza a hervir dos horas y media por un jamón de 7 a 8 kilos y tres horas por uno de 8 a 9 kilos. El agua debe hervir despacio y continuo.

BRASAJE

Al sacarlo de la olla despegar la mitad del hueso "pala", el cual fué serruchado antes de cocinarlo, y colocar el jamón dentro de una brasera o jamonera con tapa bien ajustada y en posición que la parte del cuero dé al fondo de la jamonera, y agregar las siguientes materias: $\frac{1}{2}$ litro de vino blanco de buena calidad, $\frac{1}{2}$ litro de vino Marsala, una botella de cerveza Quilmes cristal, un kilo de azúcar blanca, un poco de tomillo, laurel, pimienta en grano aplastada, tres clavos de olor y unos 2 $\frac{1}{2}$ litros de agua de la que ha servido para cocinar el jamón. Tapar y ponerlo al horno bastante fuerte, contar media hora de brasaje desde que empieza a hervir, durante esta media hora dar dos o tres vueltas al jamón para que éste reciba bien el perfume de las materias aromáticas y tratar que la parte que no cubre el líquido no seque demasiado, y para evitarlo se moja de vez en cuando del mismo líquido.

PRECAUCIONES

Una vez braseado colocarlo dentro de un utensilio lo más justo posible de hierro esmaltado o de barro, de manera que la parte del cuero dé al fondo del utensilio, y agregar todo el líquido sobrante del brasaje pasado por el colador "chino" y dejarlo enfriar del todo en esta posición, luego se guarda en frigorífico o heladera tal cual,

y si al día siguiente de su cocción no se tiene necesidad de emplearlo para el servicio, se le da vuelta de manera que la parte descubierta (sin cuero) dé al fondo del utensilio.

PREPARACIÓN PARA EL CONSUMO

Se le saca el cuero y parte de la grasa y se cortan las partes que sea conveniente para su buena presentación, dejándolo parejo y limpio, se le echa por encima y costados de la grasa una capa de azúcar blanco y se quema con una pala de hierro candente ex profeso para esta operación, dando al azúcar un color de caramelo rubio.

Luego se coloca sobre un zócalo de madera ovalado recubierto de un papel plomo; el zócalo llevará tres clavos puntiagudos clavados en triángulo, cuyas puntas deben sobresalir unos cuatro o cinco centímetros, así al asentar el jamón encima, éste queda firme para facilitar la operación de cortar.

Colocar el zócalo con el jamón sobre fuente adecuada, con una servilleta debajo, y sujetar una *papillote* al hueso del garrón. Todo jamón cocinado entero, sin deshuesar, se empieza a cortar por la parte del garrón, siguiendo el corte algo inclinado hasta concluir toda la nuez, y para el servicio de restaurante se detalla en el salón comedor.

Jamón en dulce.—Limpiar un jamón cocido, suprimir el cuero y parte de la grasa. Echarle por encima abundante azúcar y quemarlo con una pala de hierro candente. La misma operación se hace cortado en tajadas.

Jamón en dulce a la miel.—Tajadas de jamón en dulce. Poner una capa fina de miel luego de quemado.

Jamón Virginia.—Operar como jamón en dulce a la miel. Poner sobre la tajada de jamón luego de quemado y sobre la miel una rodaja de piña, un poco acaramelada. Al centro de la piña una guinda bien roja.

Asado con cuero.—Preparar un *aloyau* de vaquillona con su correspondiente cuero. Quemarle el pelo pasándolo por encima de la plancha de la cocina. Luego lavarlo y enjugarlo, y ponerlo a asar al horno igual que un *roast-beef*. Una vez casi cocido se moja con un adobo preparado en la siguiente forma: Machacar al mortero unos dientes de ajo, tomillo, laurel, pimienta picante (puta parió), sal, un poco de vinagre y aceite. Se deja unos 20 minutos más al horno, rociándolo de vez en cuando. Retirarlo bastante cocido.

Corned Beef.—Carne de buey (parte del pecho). Pinchar con una aguja y frotarla con salitre y sal. Luego ponerla en salmuera líquida durante 15 días. Lavar y cocinar con hierbas aromáticas, agua y sal.

Lechón adobado.—Preparar un lechón regular dándole unos cortes a las costillas y cuello para ensancharlo. Asarlo al horno sobre placa y tres maderas. Poner un poco de agua al fondo. Salarlo y rociarlo de aceite. 20 minutos antes de sacarlo se le agrega el adobo siguiente: cortar en *Brunoise* fina cebolla, zanahoria y un poco de ajo, unos tomates sin piel ni semilla, picados. Ponerlo

en una terrina. Añadir pimentón y pimienta picante gruesa, tomillo, laurel picado fino, vinagre y aceite. Mezclar y echarlo encima del lechón.

Lechón relleno a galantine, Cima, a la Inglesa, etc.—Deshuesar. Poner en salmuera seca durante 8 días en lugar fresco. Lavarlo. Extenderlo en la mesa sobre un repasador. Sazonar. Rellenar de rellenos indicados (Ver en *Fondos de Cocina* rellenos del mismo nombre). Arrollar, coser y cocinar como una *galantine*.

Lechón arrollado (A).—Deshuesar y poner en salmuera como el lechón relleno. Luego operar como matambre del mismo nombre fórmula (A).

(B).—Arrollar con pimientos morrones y pepinillos en vinagre cortados en tiras, etc., etc.

Lengua escarlata.—Lavar. Pinchar con una aguja. Frotar con sal adicionada de un poco de salitre. Poner en salmuera líquida durante 12 días. Luego retirar de la salmuera y dejarlas 2 ó 3 horas en agua fresca. Cocinar en agua con hierbas aromáticas, legumbres y un poco de azúcar. Al estar cocidas, suprimir la piel y refrescar. Envolverlas en tajadas de tocino gordo cortadas finas. Embutirlas en tripas de vaca. Atar las dos extremidades. Pinchar. Pasarlas por agua hirviendo 7 ó 8 minutos. Retirar y pintar con carmín rojo. Poner a ahumar unas 4 horas. Luego frotarlas con aceite para darles lustre. (Con esta preparación se conservan algún tiempo.)

Lengua salada.—Lavar. Poner en salmuera y cocinar como las anteriores. Luego de cocidas refrescar y poner bajo prensa liviana con la piel durante 3 ó 4 horas.

Lomo de cerdo relleno (A).—Deshuesar un espinazo de cerdo y abrirlo al medio sin separarlo del todo. Rellenarlo y cubrir la parte superior con *farce* a galantine adicionada de miga de pan remojada en leche; o a la Inglesa (Ver *Farces* del mismo nombre en *Fondos de Cocina*). Envolver en tela de cerdo (*crepine*) todo el lomo y envolver de nuevo en papel mantecado y atar. Cocinar al horno sobre fondos de legumbres y hierbas aromáticas, dejar enfriar. Suprimir el papel y la tela de cerdo. Lustrar a la jalea. (B).—Rellenar de la siguiente composición: Trabajar huevos en un *sautoir* como para huevos revueltos. Ligar con queso rallado, miga de pan remojado en leche. Agregar olivas sin carozo, un poco de cebolla cortada fina estofada a la manteca, y huevos duros cortados grueso. Sazonar. Envolver y cocinar como el anterior.

Perdiz en escabeche.—Limpiar. Blanquear. Refrescar y suprimir la piel y todos los residuos que queden adheridos a las perdices. Cortar en juliana regular de gruesa, zanahorias, cebollas, blanco de puerro y apio, rehogado un poco con aceite, y ajos aplastados y fritos. Agregar un *bouquet* compuesto de tomillo, laurel, orégano y perejil, una bolsita que contenga pimienta en grano aplastada, unos pimientos también en juliana, olivas sin carozo, un poco de pimentón dulce y sal. Aderezar en cacerola en capas alternadas de perdices y legumbres rehogadas. Mojar por partes iguales de aceite y agua. Cocinar. Luego de cocidas agregar una $\frac{1}{4}$ parte de

vinagre de la proporción de aceite y agua. Levantar el hervor y retirar del fuego. Guardar al fresco.

Matambre arrollado (A). — Parar unos matambres y ponerlos 6 días en salmuera líquida o seca. Luego se lavan y se enjuagan y se rellenan con la preparación siguiente: Cebolla picada y rehogada a la manteca, ajo, perejil picado, pimienta picante o ají molido, un poco de pan fresco pasado por el cedazo, tomillo, laurel, nuez moscada, pepinillos cortados a lo largo y dos huevos enteros. Mezclar y extender esta *farce* por encima del matambre por la parte de la grasa. Arrollarlo y atarlo como una galantina. Cocerlo con agua y hierbas aromáticas. Una vez cocido, sacarlo y atarlo de nuevo para apretarlo. Ponerlo en prensa.

(B). — Agregar a la preparación anterior un poco de pimentón. Extender el matambre sobre la mesa y poner por encima tajadas de tocino fresco cortadas finas y luego la *farce*. Arrollar con la grasa para afuera.

Mulita adobada. — Quemar el pelo que contiene a la llama del gas o alcohol y escamarla con agua hirviendo. Colocar unas maderas en el vientre para que se mantenga abierto. Sazonar y adobar igual que el lechón.

Pavita a la escarlata. — Operar como a la York. Reemplazar el jamón por lengua Escarlata.

Pavita a la York. — Pavo tierno asado y frío. Se corta la pechuga en tajadas y luego se colocan otra vez en su correspondiente lugar del pavo, alternándolas con una tajada de jamón cocido. Al colocarlas se bañan de jalea fundida para que queden pegadas a la carcasa, y al mismo tiempo se van clavando unos mondadientes para asegurar mejor la operación. Luego se lustra bien de jalea todo el pavo, y se sirve la pieza entera con moldes de ensalada rusa y cabello de ángel.

Pavo o pavita. — (Fríos.) Naturales o rellenos de *farces* de *foie-gras*, *castañas*, *ciruelas*, etc., etc. (Ver en aves domésticas.)

Pecho de ternera arrollado. — Deshuesar. Poner en salmuera seca. Proceder como matambre del mismo nombre.

Pecho de ternera cima (A). — Deshuesar, coser y poner en salmuera seca como el pecho relleno. Poner a desangrar $\frac{1}{2}$ kilo de carne de ternera, $\frac{1}{2}$ kilo de carne de cerdo y $\frac{1}{4}$ kilo de tocino gordo, durante 24 horas, en lugar fresco. Escurrir. Pasar a la máquina. Sazonar de pimienta blanca molida, nuez, coñac y sal. Ligar con 5 ó 6 claras de huevo y un poco de crema de leche. Agregar un $\frac{1}{4}$ kilo de guisantes bien verdes. Rellenar el pecho. Introducir 5 ó 6 huevos duros a lo largo del mismo.

(B). — Rellenar el pecho de la siguiente preparación: romper huevos como para tortilla. Ponerlos en un *sautoir* mantecado. Cocinarlos al baño de María o sobre la plancha (como para huevos revueltos poco cocidos). Agregar fuera del fuego queso rallado, pequeños dados de jamón, lengua escarlata, guisantes, espinacas, morrones y un poco de cebolla estofada a la manteca. Sazonar. Cocinar y prensar como *Galantine* de ave.

Pecho de ternera relleno a galantine, de cerdo, a la inglesa, etc. — Deshuesar un pecho de ternera dejándolo como un matambre grue-

so. Luego se cose en forma de bolsa, dejando una pequeña abertura para introducir el relleno. Poner en salmuera seca durante 5 ó 6 días. Luego se lava y se seca con un paño y se rellena de *farces* indicadas (ver en Fondos de Cocina). Terminar de coser la abertura, atar y arrollar con un paño y atar de nuevo. Cocinar y prensar.

Pressed-Beef. — Poner en salmuera varios pedazos de carne de buey (parte del pecho) bien pinchada con una aguja y frotada con salitre. A los 8 días se pone en remojo durante varias horas y luego se cocina en agua y con algunas hierbas aromáticas. Después de estar cocido se corta en pedazos y se coloca dentro de un molde cuadrado o largo. Colocar bajo prensa con mucha presión. Dejar enfriar. Se desmolda y se recorta para nivelarlo. Napar enteramente de jalea adicionada de algunas hojas de gelatina y algunas gotas de carmín y de caramelo.

Queso de cerdo. — Limpiar una cabeza de cerdo. Suprimir el seso. Ponerla a desangrar durante unas horas en lugar fresco. Luego tenerla en salmuera durante 6 días, con unos cueros de cerdo y la lengua. Cocinar bien cocida la cabeza, los cueros y la lengua con agua, hierbas aromáticas y 200 gr. de azúcar. Dejar enfriar en la misma cocción. Luego forrar un molde con parte de los cueros. Cortar la cabeza, la lengua y el resto de los cueros en cuadritos. Poner un *sautoir* sobre la plancha con vino blanco y unas hojas de cola de pescado puestas en remojo de antemano, disolver la cola, agregar la cabeza, los cueros, la lengua, algunos pistaches y pepinillos. Mezclar todo bien sin calentar mucho. Sazonar. Poner en el molde y prensar al frío.

Salpicón de ave (A). — De blanco. Mixto. Negro. Se corta en juliana y se mezcla con una de tomates, pimientos verdes, un poco de cebolla y blanco de huevo duro. Sazonar igual que una ensalada ordinaria. Aderezar sobre fuentes o ensaladeras. Decorar con huevos duros, lechuga, remolacha, etc.

(B). — Mezclar con blanco de apio. Sazonar con crema de leche y salsa Mayonesa.

Silla de cordero o ternera. — Cocinar. Enfriar. Cortar en escalopes e intercalar escalopes de foie-gras, jamón, lengua, etc. Reconstruirla. Lustrar de jalea. G: Fondos de alcachofas rellenas de una macedonia de legumbres, puntas de espárragos, etc., lustradas a la jalea.

Ternera al atún (Veau thoné). — Brasear a blanco una nuez de ternera con hierbas aromáticas; 20 minutos antes de estar cocida, pasar el fondo. Volver a poner la ternera y el jugo dentro de la cacerola y agregar atún. Concluir de cocinar. Dejar enfriar. Pasar por el cedazo el atún y jugo, mezclarlo con Mayonesa, vinagre y un poco de crema de leche. Cortar la nuez en tajadas. Colocarla dentro de una terrina baja, y naparla con la salsa. Decorar con algunos pepinillos, alcaparras, filetes de anchoas, huevo duro y olivas negras.

Tira de asado. — Cortar las tiras dobles. Asarlas al horno o a la parrilla. Pueden adobarse igual que el asado con cuero o naturales.

Torta Pascualina. — Forrar un molde mantecado de pasta hojaldre y rellenar de la siguiente preparación: Estofar cebolla cortada fina, punta de ajo, y agregar luego de cocida la cebolla, filetes de anchoas picados, polvo de tomillo y laurel, acelgas y espinacas un poco picadas y salteadas. Ligar con miga de pan remojada en leche, huevos crudos, queso rallado. Sazonar de sal y pimienta. Formar huecos con un huevo entero y éstos llenarlos con huevos crudos. Cubrir y decorar con detalles de la misma pasta. Pintar con huevo. Cocinar a horno moderado. Servir fría.

Torta de alcachofas (Alcauciles). — Forrar un molde mantecado de pasta de hojaldre y rellenar de la siguiente preparación: Saltear al aceite y estofar por separado fondos de alcachofas cortadas a crudo en una gruesa juliana y cebolla cortada fina, punta de ajo, polvo de tomillo y laurel picado muy fino. Luego de cocido mezclar alcachofas y cebolla. Ligar fuera del fuego con huevos crudos, queso rallado, miga de pan remojada en leche. Sazonar. Tapar con tapa de la misma pasta. Decorar con detalles de la misma pasta. Pintar y cocinar a horno flojo. Servir fría.

Torta de pescado y mariscos. — Forrar un molde bajo mantecado de pasta de hojaldre, colocar al fondo sobre la pasta un poco de salsa Portuguesa azafranada y sobre ésta una corona de filetes de pescado cocidos de antemano y por encima del pescado mariscos y pimientos morrones adicionados de otro poco de salsa. Tapar con tapa de la misma pasta. Pintar y cocinar a horno flojo. Servir fría.

GALANTINES, PÂTES, TERRINES

Galantine de ave. — (*Fórmula tipo.*) Deshuesar la gallina por la parte del cuello. Retirar los filetes y partírlas en dos a lo largo, y ponerlos a marinar junto con unas tiras de jamón, lengua escarlata, tocino gordo y trufas dentro de una terrina con coñac y especias. Preparar una *farce* a galantine. (Ver *Fondos de cocina.*) Colocar la gallina sobre un paño o servilleta y montar la galantina. Una capa de *farce* y guarnición a lo largo, otra de *farce* y guarnición hasta concluir. A la abertura colocar una barda de tocino. Coser la abertura. Arrollarla con el paño y atarla. Cocinarla dentro de un fondo blanco cargado de rodilla de ternera y los huesos de la gallina. Emplear 1 $\frac{1}{4}$ hora para una galantina de 2 kilos. Desatar y sacar el hilo de la abertura estando tibia. Apretarla de nuevo con el paño y atarla otra vez. Ponerla a enfriar, bajo prensa liviana.

NOTA. — Es facultativo agregar pistaches a la galantina.

Pâtés de ternera, caza, etc. — Pasta para los pâtés. — (*Fórmula.*) 1 kg. de harina, 250 gr. de manteca o grasa de cerdo, 30 gr. de sal, 2 huevos enteros y unos 4 decilitros de agua apenas tibia. Hacer la pasta. Trabajar bien y dejarla descansar algunas horas en sitio fresco.

Pâté de ternera y jamón. — Forrar un molde a *pâté* de pasta y bardas de tocino. Guarnecer el fondo con *farce à galantine* y con-

cluirlo de llenar de la misma por capas alternadas de tiras de jamón, tocino y de ternera, sazonadas y marinadas al coñac. Cubrirlo de una barda de tocino y de pasta. Hacer al medio del *pâté* un pequeño agujero. Cocinar al horno moderado a razón de 35 minutos por kilo.

Pâté de pato, codorniz, becada, alondra, etc.— Forrar de pasta y bardas un molde redondo u ovalado. Deshuesar el ave y marinarla con coñac o Jerez. Sazonarla y guarnecerla como una galantina. La *farce*, adicionada de $\frac{1}{4}$ parte de *farce a gratin* para *pâtés* de caza (Ver *Fondos de cocina*), alternada con tiras de tocino, dados de *foie-gras* y trufas. Montar el *pâté* alternando la *farce* con el ave. Cubrir el molde con una barda y pasta. Decorar con hojas de la misma. Pintar con huevo batido. Perforar al medio para que escape el vapor. Cocinar al horno moderado, y una vez frío, colar jalea fundida y perfumada.

Pâté de foie-gras.— 750 gr. de lomo de cerdo, 900 gr. de tocino gordo fresco, 300 gr. de recortes de hígados de ganso. Pasar por la máquina. Machacar al mortero y pasar por el cedazo. Sazonar: sal y especias. Preparar los hígados de ganso bien desangrados. Clavarlos de cuartos de trufa y ponerlos a marinar con vino Madera y especias. Forrar un molde redondo de pasta a base de grasa de cerdo; tapizarlo de *farce*. Colocar los hígados y marinada. Cubrir con el resto de la *farce* y de unas bardas, hojas de laurel. Cubrir de una hoja de pasta. Soldar y decorar con detalles de la misma. Pintar. Practicar un agujero al centro y cocinar al horno mediano. Cocción, 30 minutos por kilo. Cuando el *pâté* está casi frío, llenarlo sea de grasa de cerdo fina o de jalea al Madera.

Pâté de la Maison.— Cuatro partes iguales: tocino gordo y fresco, ternera sin grasa, cerdo fresco e hígado blanco de ternera. Poner por separado a desangrar con agua fresca durante 12 horas. Escurrir. Rehogar despacio y sin hacer tomar color primero el tocino, la ternera y el cerdo y por último el hígado. *Bouquet* de tomillo y laurel. Retirarlo del fuego una vez casi cocido. Enfriar. Agregar algunos recortes de *pâté foie-gras* y algo de grasa del mismo. Pasar por la máquina hasta convertirlo en pasta fina. Sazonar: sal, cayena y especias compuestas. Agregar un vaso de vino Madera, uno de coñac y cuartos de trufa. Ligar con algunos huevos enteros. Forrar algunos moldes o terrinas con bardas de tocino. Llenar y cubrir de las mismas. Tapar y cocinar al horno al baño de María con poca agua. Una vez cocido y casi frío, prensarlo con poco peso. Cubrir de grasa de cerdo bien blanca.

NOTA. — Los *pâtés* para el detalle de la flambtería, una vez medio fríos, ponerlos bajo la prensa moderada. Los *pâtés* redondos, ovalados, acanalados, sean de ternera, pollo, pato, alondra, codorniz, becada, etc., es indispensable una vez fríos del todo, colar al interior del *pâté* jalea fundida y perfumada con fumet del elemento principal.

Terrine (tipo de).— Las *terrines* son los *pâtés* sin pasta cocidas en la misma *terrine*. Todas las preparaciones de los *pâtés* pueden adaptarse para las *terrines*. Dejarlas enfriar. Desmoldar para limpiarlas. Poner otra vez en la terrina. Llenar el vacío de jalea fundida o de grasa de cerdo bien blanca.

Cualquiera que sea la clase de las *terrines* es tapizada de bardas de tocino y luego es rellena por capas de *farce*, filetes del elemento principal, tiras de tocino y trufas. Para llenar las *terrines* de ave se puede adoptar el sistema de los *pâtés* de pato, etc. Una vez guarnecida, cubrirla con una barda, un poco de especias y unas hojas de laurel. Cocinar al horno dentro de una placa con un poco de agua al fondo. Cuando la grasa que despiden al cocinar aparece clara es señal que la *terrine* está cocida al punto. También se conoce al clavar una aguja dentro de la *farce*. Si ésta sale bien caliente aquélla está a punto de cocción.

MODO DE PRENSAR (A).— Al salir del horno, escurrir la mitad de la grasa y reemplazarla por una cantidad de jalea fundida, colocar encima una madera y ponerla a enfriar bajo prensa liviana. Una vez fría, cubrirla con una capa de grasa de cerdo bien blanca.

(B).— Ella es prensada tal cual sale del horno. Una vez fría desmoldarla y limpiarla de toda la grasa. Colar al fondo de la *terrine* una capa de jalea y dejarla enfriar. Colocarla otra vez adentro y llenar el vacío de jalea fundida. Se corta en el comedor.

Terrine de buey à la Mode.— Para esta *terrine* se emplea casi siempre el resto o el sobrante de un servicio. (Ver *Entradas fuertes*.) Cortar en tajadas de un centímetro de espesor. Separar la guarnición de la salsa. Calentarla y agregar 1/3 parte de jalea. Con zanahorias, guisantes, tocino, etc., hacer un decorado al fondo de una *terrine* y sobre una capa de jalea transparente. Colocar la carne y guarnición; agregar la salsa, pasada y así fría. Guardar al frío. Desmoldar o mandar tal cual.

Veal-pié.— Cortar una cantidad de escalopines de ternera. Ponerlos a marinar con un vaso de coñac y uno de vino blanco, cebolla, escaluñas, perejil, sal, nuez y cayena. Llenar una *terrine* baja con los escalopines alternados con tajadas de jamón cocido. Agregar la marinada y un poco de jalea fundida. Cubrir con una hoja de pasta de hojaldre. Cocinar al horno mediano. Ponerlo a enfriar bajo prensa. Se corta en el comedor.

MOUSSES, MOUSSELINES Y SOUFLÉS FRÍOS

Fórmula tipo de las mousses frías.— Pasar a la máquina bien fino y pasar por el cedazo un kilo de puré cocido del elemento principal sea de ave, caza, foie-gras, etc. ½ litro de jalea un poco sostenida, ½ litro de crema de leche batida. (Estas cantidades pueden variar según el elemento que se emplea). Colocar un recipiente con el puré sobre el hielo machacado. Mezclar poco a poco la jalea y luego la crema. Sazonar. Perfumar con vinos Oporto, Jerez, etc. Según sus preparaciones o denominaciones. Avivar el color si el elemento a emplearse lo requiere.

Moldaje.— Encamisar un molde con una capa de jalea bien transparente. Decorar el fondo y llenar el molde (sin colmarlo). Golpearlo un poco para impedir pequeños vacíos. Luego de frío terminar de llenar con jalea fundida. Servir sobre zócalos de hielo, sémola o pan trabajados. G.: A voluntad.

Moldaje de las mousselines (A).— Encamisar con jalea unos pequeños moldes ovalados. Decorar el fondo y llenar de la composición *Mousse*. Dejar enfriar y cubrir con jalea fundida.

(B).— Untar ligeramente los moldes de aceite. Llenar de *Mousse*. Enfriar. Desmoldar y napar de *Chaud-froid*. Decorar y lustrar.

Moldaje de los soufflés fríos.— Poner una franja de papel alrededor y que sobresalga del borde a unos moldes a *soufflés*. Llenar con la composición *Mousse*. Dejar enfriar. Suprimir la franja de papel y servir en los moldes (uno por persona).

MOUSSES Y MOUSSELINES CALIENTES

Fórmula tipo de mousse caliente.— Un kilo de carne cruda del ingrediente a emplearse, sea de ave, pescado, etc. Moler a la máquina y pasar por el cedazo fino. Sazonar. Colocar el puré en un recipiente sobre el hielo y dejar descansar $\frac{1}{2}$ hora, luego agregar de poco a poco 3 claras de huevo, 100 gr. de panade (B) (ver en FONDOS DE COCINA *Panade* (B)), y 3 decilitros de crema de leche. Avivar el color con carmín vegetal si el elemento a emplearse lo requiere. Llenar unos moldes lisos mantecados y cocinar en baño de María tapado, contando 40 a 45 minutos por un molde de un litro. Luego de cocido dar vuelta el molde sobre una fuente sin quitar el molde para que escurra el líquido que se ha formado. Esponjarlo. Levantar el molde. Napar de una salsa apropiada según sus denominaciones.

Mousselines.— Operar como fórmula tipo de *Mousse* caliente. Son moldeadas a la cuchara en forma de grandes quenelles del tamaño de un huevo, como también tiradas con la manga dentro de un *sautoir* untado de manteca en forma de pequeños merengues. Se cubren de agua hirviendo. *Pocher*.

ASPIC

Fórmula tipo de Aspic.— Para presentar un *aspic* en forma aceptable es necesario preparar una buena jalea, limpia, transparente y consistente. Enfriar un molde y encamisarlo de jalea casi fría del todo. Para decorarlo y montarlo hundirlo al hielo machacado. Decorar el fondo del molde. Las piezas del decorado bañadas en jalea, y éstas son según la clase del *aspic*; por ejemplo: trufas, blanco de huevo duro, pepinillos, cabezas de champignons, alcázaras, hojas de perejil o de perifollo, pimientos verdes o colorados, coral de langosta, etc. Si los elementos del *aspic* son cortados en escalopes, montarlo por capas, dejando enfriar una por una. El *aspic* se termina llenando de jalea el molde. Dejarlo al frío. Para desmoldar, pasar el molde por agua tibia. Colocar el *aspic* sobre una servilleta doblada. Zócalo o bloque de hielo trabajado.

Aspic de foie-gras.— Encamisar un molde. Decorarlo de detalles de trufa y blanco de huevo duro. Limpiar el *foie-gras* de la grasa

que lleva adherida y guarnecer el molde sea de tajadas o de un solo pedazo de *foie-gras*.

Aspic de langosta a la Rusa.—Napar los escalopes de langosta de una salsa Mayonesa ligada a la jalea. Decorar con trufa y coral, etc. Encamisar un molde a *bordure*. Colocar los escalopes en forma que el decorado dé la cara. Desmoldar al momento y aderezar una ensalada rusa al centro del molde.

Aspic de langostinos.— Encamisar un molde liso de jalea blanca y llenar, alternando por capas de jalea y langostinos.

Aspic de becadas.— Asar las becadas. Dejarlas enfriar. Sacar las pechugas y cortalas en dos escalopes. Con el resto de la carne preparar un puré adicionado de un poco de coñac y jalea. Rellenar los escalopes. Dejarlos endurecer. Naparlos de *Chaud-froid*. Decorar y montarlos en aspic.

NOTA.— A base de blanco de pavita, jamón, atún, salmón, langosta, langostinos, mousse de caza, caviar y *foie-gras*, se pueden confeccionar pequeños aspics y de diferentes formas como son las costillas, *barquettes*, moldes redondos, acanalados, etc. Decorados según la clase de su composición.

CHAUDS - FROIDS

Los elementos de ave o caza cortados destinados a la salsa *Chaud-froid* se paran regularmente y se les suprime la piel y los *ailerons*. Hay piezas enteras destinadas a la salsa *Chaud-froid*; éstas son designadas por una denominación especial.

Si el *Chaud-froid* es compuesto de pedazos, éstos son napados y puestos sobre rejilla, decorados, lustrados a la jalea y parados al momento de aderezarlos.

Cuando se trata de una pieza entera, ésta es napada de un solo golpe, decorada y lustrada.

Los *Chauds-froids* se aderezan sobre zócalos sean de pan, arroz o sémola, y sobre fuentes de cristal, porcelana o platina. Las piezas enteras, según el caso, pueden ser aderezadas e incrustadas sobre bloque de hielo trabajado. Los elementos para el decorado son: trufa, blanco y amarillo de huevo duro, champignons, crestas y riñones de gallo (éstos napados de salsa), hojas de puerro blanqueadas, hojas de perifollo y estragón, etc.

NOTA.— Las diferentes clases y piezas tratadas con *Chaud-froid* se encuentran cada una en su correspondientes sitio de esta obra, como también otros fríos no mencionados en este capítulo.

ESPECIAS COMPUESTAS

10 gramos de tomillo, 10 gr. de laurel, 5 gr. de mejorana. 5 gr. de romero, 2 gr. de nuez moscada, 2 clavos de olor, 5 gr. de cayena, 10 gramos de pimienta en grano blanca. Machacarlo todo bien al mortero y pasarlo por el cedazo fino.

DECORADOS

Grasa para moldear.— Composición: 2 kg. de grasa seca de riñonada de carnero, 1 kilo de grasa de riñonada de cerdo, 2 gramos de ácido bórico, 15 gramos de bicarbonato de soda, 1 litro de agua. Procedimiento: Limpiar las grasas al agua fresca, cortarlas en pequeños dados y colocar todo dentro de una cacerola bien estañada. Fundir y pasarla dentro de una *terrine* barnizada.

NOTA. — Esta grasa es especial para la confección de troncos, cascadas, columnas, etc. Se trabaja al mortero una vez fría. Se pasa al cedazo y se guarda al frío envuelta con un repasador mojado, y se emplea a medida.

Grasa para zócalos.— Composición: 1 kilo de grasa fundida de riñonada de cerdo, 250 gr. de cera virgen, 250 gr. de estearina, 250 gr. de parafina y 250 gr. de blanco de ballena. Procedimiento: Fundir la grasa y pasarla con un repasador. Aparte, fundir los demás ingredientes. Agregar la grasa y mezclar bien. Dejarla enfriar dentro de una *terrine*. Para emplearla se opera igual que las demás composiciones. Esta grasa, por su elasticidad, se presta a todos los trabajos.

Grasa para decorados.— Composición: 500 gramos de grasa de cerdo, 500 gr. de cera virgen y 500 gramos de blanco de ballena. Procedimiento: Fundir todo al baño de María. Pasar dentro de una *terrine*. Dejarla enfriar sin hielo. A esta composición se le puede dar algún color, sea verde, rosado, etc., según necesidad, para hojas, flores, etc.

Grasa especial para flores.— Composición: Estearina pura 250 gramos, blanco de ballena 125 gr., goma de balsamero 30 gr. Fundir al baño de María. Esta composición es especial para moldear hojas para flores finas de toda clase.

SAVOIRES

Son bocados sabóricos que se sirven al final de las comidas y son condimentados con mucha cayena, fuertes en picante.

CANAPÉS O TOASTS

Se hacen de miga de pan; y para este objeto se cortan de 8 centímetros de largo por 6 de ancho y 1 ½ de espesor. Se tuestan al momento.

Anchoa.— Filetes de anchoas algo calientes.

Anges à Cheval.— Ostras *pochées* envueltas dentro de una tajada de tocino. Asar a la parrilla en *brochette*.

Cadogan.— Ostras florentina.

Champignons.— Champignons frescos asados o salteados.

Charlemagne.— Colas de langostinos al Curry.

Diablotins.— Guarnecido de pequeños *gnokis*. Queso y gratinados.

- Écossais.** — Guarnecido de huevo revuelto. Filetes de anchoa al medio.
- Epicure.** — Guarnecido de partes iguales de queso Roquefort, manteca y nuez seca picada.
- Fédora.** — Guarnecido de champignons y tocino asado a la parrilla y aceitunas rellenas.
- Gourmets (des).** — Jamón picado ligado a la manteca y mostaza.
- Haddock.** — Guarnecido de filetes de *haddock* salteados a la manteca.
- Hollandaise.** — Guarnecida de *haddock* picado y sobremontado de una rodaja de huevo duro.
- Kipers o Bloaters.** — Guarnecido de filetes asados a la parrilla.
- Laitances.** — Guarnecido de lechecillas de pescado *pochées*, pasadas a la manteca.
- Moelle.** — Guarnecido de tuétano en rodajas y blanqueado.
- Mina.** — Guarnecido de champignons asados, $\frac{1}{2}$ tomates y de avellanas tostadas picadas.
- Provençal.** — Guarnecido de puré Provençal; queso y gratinar. (Ver HORS D'ŒUVRE.)
- Quo Vadis.** — Guarnecido de lechecillas *pochées* y de champignons asados.
- Ritchie.** — Guarnecido de *haddock* picado y ligado a la crema. Queso y gratinados.
- Sardinas.** — Limpías de escama y espinas. Guarnecidos con los filetes.
- Sardinas Cock.** — Guarnecido de queso y sardinas mezclados. Dos sardinas sin escama en el centro, queso y manteca fundida. Gratinar.
- Scotch Woodeock.** — Guarnecido de huevo revuelto. Formar rejilla con filetes de anchoa.
- Spratts.** — Operar igual que los de sardinas.
- Welsh-Rarebit.** — Guarnecido con queso Chester amasado con un poco de cerveza negra y cayena. *Glacer* al momento. A esta composición se le puede agregar una yema cruda.
- Welsh-Rarebit (Americano).** — Fundir en una cacerola al baño de María o sobre la plancha de la cocina, queso adicionado de salsa *Perrins*, mostaza, *paprika* y cerveza. Verter bien caliente en plato sobre tostada. Servir tal cual bien caliente.

CROÛTES

Para este objeto se hacen de recortes de pasta de hojaldre y de formas diferentes, en barquetas, tartaletas, etc.

- Parón.** — Tocino y champignons asados a la parrilla. Tuétano blanqueado intercalado.
- Derby.** — Guarnecida de puré de jamón; $\frac{1}{2}$ nuez encima.
- Diana.** — Guarnecida de escalopes de hígados de ave pasados a la sartén envueltos con tajadas de tocino, asados a la parrilla en *brochette*.

- Ivanhoë.** — Guarnecida de puré de Haddock a la crema, sobremon-tada de un pequeño champignon asado.
- Indienne.** — Guarnecida de colas de langostinos al *Curry* y *chutney* picado.
- Lucifer.** — Guarnecida de ostras *pochées* pasadas a la mostaza Ingle-sa clara. Panadas a la Inglesa y fritas.
- Marquise.** — Tapizadas de puré Duquesa, al centro rellenas de salsa *Mornay* con bastante cayena.
- Mefisto.** — Guarnecida de lechecillas, salsa *Diablo*.
- Radjah.** — Guarnecida de *pâté* de jamón al *Curry*. Cubrir de *chutney* picado.
- Royale.** — Tapizadas de *farce* de ave, al centro picadillo de ave li-gado a la crema. Gratinar.
- Reglan.** — Guarnecida de puré de lechecillas y arenques ahumados. Cubrir de *soufflé* de Haddock. Dorar.
- Tosca.** — Guarnecida de colas de langostinos a la Americana. Cubrir de *soufflé* al *Parmesán*.
- Vendôme.** — Guarnecida de un compuesto de setas a la Bordelesa, pi-cadas; dados de tuétano, huevo duro picado, miga de pan. Sazo-nar; jugo de limón, *glace* de *viande* diluida. Mezclar todo. Ca-lentar al horno. Rodaja de tuétano encima.
- Windsor.** — Guarnecida de puré de jamón. Cubrir de escalopes de champignons asadas a la parrilla.
- Croque - Monsieur.** — Tajadas de jamón cocido colocado entre dos ta-jadas de queso Gruyère y luego entre dos tajadas de miga de pan. Cortar con un molde redondo. Soldar con huevo y freir de las dos caras con manteca.
- Omelette Savouri.** — Pequeñas tortillas con *fines-herbes*.
- Paillettes al Parmesán.** — Bastoncitos de pasta de hojaldre; queso y cayena.
- Soufflés en tartelettes.** — Preparación: salsa *Bechamel* reducida ligada con yemas y mezclada con claras batidas.
- Champignons.** — Agregar al *soufflé* puré de champignons.
- Florentina.** — Con puré de espinacas.
- Haddock.** — Con puré de Haddock.
- Parmesán.** — Rellenar de *Bechamel* sostenida. Ligada con abundante queso y yemas. Cocinar.
- Maíz.** — Con puré de maíz.

SANDWICHES

Se denominan Sandwichs, a dos rebanadas de pan, blanco o negro, pasados a la manteca natural o compuestas como también con saissas apropiadas, intercalando en medio, carnes, mariscos, quesos, etc., etc.

Para bailes, téis o *soirées*, se confeccionan pequeños, para un solo bocado y empleando toda clase de pan y también pequeños panecillos de *Brioche* cortados largos, triangulares o redondos.

Anchoas. — Intercalar de filetes de anchoa y huevo duro picado. Manteca natural.

Atún. — Intercalar puré o rodajas de atún, salsa Mayonesa.

Ave. — Intercalar ave deseada, manteca adicionada de mostaza o natural.

Caviar. — Intercalar caviar adicionado de un poco de jugo de limón, manteca natural.

Foie-gras. — Intercalar rodajas o puré de foie-gras, manteca natural.

Lengua escarlata. — Intercalar rodajas de lengua escarlata, manteca compuesta o natural.

Mariiscos. — Intercalar, langosta, langostinos, ostras, berberechos, mejillones, etc., adicionados de lechuga, pimientos morrones, huevos duros, salsas Mayonesa, Americana, mantecas naturales o compuestas, etc., etc.

Jamón. — Intercalar, tajadas de jamón, mantecas compuestas o naturales.

Quesos (Varios). — Intercalar, tajadas de quesos deseado, o cremas de quesos compuestas adicionadas de salsas o mantecas según el queso o cremas de queso a emplearse.

Roast Beef. — Intercalar, tajadas de *roast-beef*, lechuga en juliana, salsa Mayonesa.

Salmón (Ahumado). — Intercalar rodajas de salmón ahumado, manteca de lechecillas o natural.

Sardinias. — Intercalar, sardinias al aceite, tiras de pimientos morrones y huevo duro, mantecas natural o compuestas.

Traviatas. — Una tajada redonda de jamón cocido y una de blanco de pavo entre dos galletitas denominadas de agua, pasadas a la manteca.

Varios. — Intercalar, de tomate: rodajas de tomate sin cáscaras ni semillas, manteca adicionada de raíz fuerte. De lechuga: Juliana de lechuga, manteca adicionada de estragón. De apio: Blanco de apio en juliana, manteca adicionada de queso Roquefort. De nueces: Manteca adicionada de nueces picadas. De higos: higos pelados, manteca adicionada de avellanas tostadas y molidas. De huevos duros: rodajas de huevos duros y pimientos morrones, manteca Montpellier.

SANDWICHES AMERICANOS

Arnold (Caliente). — Intercalar entre tostadas, tajadas de pavo y tomate. Cubrir con tajadas de queso y gratinar.

Asociación. — De: Tajadas de lengua, jamón Holandés, tomate, juliana de lechuga, salsa *Mousseline*.

Baker. — De: Tajadas de pavo, huevos duros, cebolla, salsa *Rusa*.

- Benny.**—De: Tajadas de pavo, lengua, queso *Gruyère*, juliana de lechuga, salsa *Rusa*.
- Berle (Caliente).**—Intercalar Pavo entre tostadas, tajadas de queso por encima. Gratinar.
- Bolger.**—De: Tajadas de pavo, tocino ahumado salteado y tomate.
- Borge.**—De: Tajadas de pavo, lengua, salsa *Mayonesa*.
- Bruce (Caliente).**—Intercalar tajadas de lengua escarlata adicionada de mostaza, entre tostadas. Cubrir con tajadas de queso y gratinar.
- Capricho.**—De: Corned-beef, queso *Gruyère*, salsa *Tártara*.
- Carlisle.**—De: Tajadas de jamón Holandés, pavo, salsa *Rusa*.
- Club (Caliente).**—Tostar un poco el pan. Intercalar encima de una tostada tajadas de pavo (blanco), panceta ahumada salteada, tomate, hojas de lechuga y salsa *Mayonesa*. Cubrir con otra tostada, y sobre ésta, más tajadas de pavo, panceta, tomate, hojas de lechuga y salsa *Mayonesa*. Clavar 4 mondadientes en las esquinas y terminar de tostar. Cortar en triángulos. Guarnecidos de patatas *Chips* al centro, y alrededor con hojas de lechuga, tajadas de tomate y pepinos en vinagre.
- Corelli.**—Intercalar, tajadas de pavo, lengua, tomate y pepinos en vinagre.
- Duchin.**—De Corned-beef y queso *Gruyère*.
- Eder (Caliente).**—Intercalar tajadas de lengua, pavo entre tostadas adicionadas de mostaza. Cubrir con tajadas de queso y gratinar.
- Froman.**—De: Tajadas de jamón, queso *Gruyère* y pepinillos en vinagre.
- Garland.**—De: Salmón y queso cremoso.
- Hamburgo.**—(Caliente.) Tostar el pan. Beefsteak Hamburgués asado a la parrilla. G. de cebolla frita, patatas *Pailés*, tajadas de tomate y pepinos en vinagre.
- Harry.**—De: Tajadas de pavo, lengua, tomate, salsa *Mayonesa*.
- Hildegarde.**—De: Tajadas de lengua, queso *Gruyère*, tomate, salsa *Rusa*.
- Jessel.**—De: Salmón y queso *Gruyère*.
- Jolson.**—De: Carne de solomillo picada fina (cruda) adicionada de yemas de huevo y cebolla. Sazonar.
- Kenny.**—De: Tajadas de pavo, lengua, juliana de lechuga.
- Lyons.**—De: Tajadas de pavo, cebolla y huevos duros.
- Manhattan.**—De: Tajadas de pavo, lengua, lechuga, salsa *Rusa*.
- Martin.**—De: Tajadas de pavo y jamón Holandés.
- Mejicano (Caliente).**—Tostar el pan. De sardinas napadas de salsa *Ketchup*. Cubrir el sandwich con tajadas de queso y gratinar.
- Merman.**—De: Tajadas de pavo, tomate, huevos duros, salsa *Rusa*.
- Michel.**—De: Tajadas de jamón, lengua, tomate, salsa *Rusa*.
- Munshin.**—De: Tajadas de pavo, juliana de lechuga, salsa *Mayonesa*.
- Olsen (Caliente).**—Tostar el pan. De hígados de pollo cortados finos y salteados, y huevos duros en rodajas.
- Paradise.**—De: Tajadas de pavo, lengua y tomate. Salsa, *Cocktail*.

- Poulette (Caliente).** — Tostar el pan. De tajadas de pavo. Napar de salsa *Poulette*.
- Reuben's.** — De: Tajadas de jamón, queso *Gruyère*, juliana de lechuga, salsa *Rusa*.
- Santiago (Caliente).** — Pan tostado. Escalopes de solomillo asadas a la parrilla. G.: Patatas *Chips*, tajadas de tomate y pepinos en vinagre.
- Sinatra.** — De: Pasta de queso cremoso, adicionada de salsa *Ketchup*, tajadas de lengua y pickles dulces.
- Sobol.** — De: Queso cremoso y nueces picadas finas. Salsa *Seudoise* (ver en salsas frías).
- Sullivan.** — De: Hígado de pollo cortado fino y salteado, tajadas de pavo y juliana de lechuga.
- Superior.** — De: Tajadas de pavo, jamón, tomate, huevos duros, cebolla, salsa *Rusa*.
- Susana (Caliente).** — Tostar el pan. De lengua y pavo.
- Tucker.** — De: Tajadas de pavo, queso *Gruyère* y salame.
- Victoria.** — Intercalar entre dos tostadas: Tajadas de pavo (pierna), lechuga, tajadas de tocino ahumado salteado, salsa Andaluza, y por encima de éstas más pavo (blanco), tocino, lengua, rodajas de tomate, salsa y cubrir con otra tostada.
- Walker.** — De: Salmón y queso cremoso.
- Wells.** — De: Tajadas de pavo, lechuga, salsa *Cocktail*.
- Williams.** — De: Tajadas de pavo, panceta ahumada, tomate y cebolla. Salsa *Rusa*.
- Winchell.** — De: Tajadas de queso *Gruyère*, caviar y pepinillos en vinagre.
- Wynn.** — De: Salmón ahumado. G.: cebolla frita a la francesa.

AREPAS VENEZOLANAS

Cocinar con agua una cantidad de maíz blanco pelado, con un poco de sal, y una vez que está bien cocido, se escurre y se pasa por una máquina de triturar para convertirlo en una pasta fina.

Luego, de esa pasta se hacen unos pequeños pancitos redondos o alargados, bastante aplastados, y a medida se van cocinando sobre una plancha de hierro, la cual descansará sobre un fuego moderado, haciéndoles tomar un poco de color de los dos lados.

En la República de Venezuela, el maíz cocinado así, reemplaza el pan de trigo en la mayoría de los hogares.

SANDWICHES DE AREPAS CALIENTES

Se preparan como los demás sandwiches, sea de jamón, queso, ave, manteca, etc., y en el mismo momento de ser pedidos, se tuestan a la parrilla y se sirven bien calientes. Esos sandwiches son los preferidos del pueblo "gourmet" de Venezuela.

ENSALADAS

(SALADES)

ENSALADAS SIMPLES

Apio, berros, barba de capuchino, coliflor, col blanca y colorada, cohombro, achicoria, diente de león (*pissenlit*), escarola, endives, dolceta, lechuga, radicheta, remolacha, salsifis, pimientos, tomates, patatas.

SAZONAMIENTO. — Aceite, vinagre o jugo de limón, sal, pimienta, vinagreta con huevos duros, vinagreta con cebollina, estragón, con tocino flaco frito. A la crema con mostaza. A la mayonesa.

ENSALADAS COMPUESTAS (COMPOSÉES)

Aida. — Achicoria blanca rizada: tomate sin piel, fondos de alcahofas, pimientos verdes cortados en juliana, huevos duros. Cubrir la ensalada con yemas duras pasadas al cedazo, de tejido mediano. Vinagreta con mostaza.

Alice. — Manzanas coloradas y de regular tamaño. Cortar una tapa por la parte de la flor. Vaciarla con una cuchara dejando algo de pulpa alrededor de la piel. Lavarlas al agua y ácido de limón. Rellenarlas de bolitas hechas de manzanas verdes con una cucharita. Granos colorados de grosella y almendras frescas cortadas; ligado a la crema adicionada de un jugo de limón. Colocar la tapa.

Allemande. — $\frac{1}{2}$ manzanas, $\frac{1}{2}$ patatas, cortadas en laminas, dados de pepinillos y filetes de arenques ahumados; cebolla y perejil cortado. Vinagreta con huevos duros. Decorada con remolacha.

Alsacienne. — Patatas y manzanas como la Alemana. Lamas de trufa y nueces sin piel. Sazonar igual que la anterior.

Américaine (A). — Lamas de tomate sin piel; patatas cocidas; juliana de apio, anillos de cebolla y de huevo duro. Vinagreta.

(B). — Lechuga, tomates, apio. Vinagreta.

Andalouse (A). — Arroz blanqueado, pimientos colorados, cebolla, ajo y perejil cortado fino. Vinagreta.

(B). — Tomates en rodajas, aceitunas deshuesadas, pimientos colorados, filetes de anchoa, cebolla, ajo, perejil cortado fino. Vinagreta.

Almoraina. — Escarola blanca rizada. Sazonarla con el siguiente compuesto: machacar al mortero un ajo, 2 gr. de comino, dos tomates sin piel ni semilla; pimienta y pimentón; sal. Se disuelve con aceite y vinagre.

Archiduc. — Juliana de remolacha, endives, trufas y patatas. Vinagreta.

Augustin. — Lechuga romana, judías verdes, tomates en cuartos, huevos duros y guisantes, Mayonesa a la *Worcestershire sauce*.

Bagatelle. — Juliana de zanahorias y champignons; puntas de espárragos. Vinagreta.

- Bagration.** — Juliana de apio, ave, fondos de alcachofas; macarrones cocidos al *dente*, cortados de cinco centímetros. tomates, ligado a la Mayonesa arreglada y alisar a la espátula. Decorar formando una estrella con trufas, lengua, blanco y amarillo de huevo duro, perejil.
- Béatrix.** — Juliana de blanco de ave; trufas; patatas, puntas de espárragos. Salsa Mayonesa liviana, con mostaza.
- Beaucaire.** — Juliana de apio y apio-raíz, endives, jamón crudo, manzanas ácidas ligada a la Mayonesa. Perejil, perifollo, estragón cortado por encima. Rodajas de patatas y remolacha alrededor.
- Belles de Nuit.** — Lamas de trufas y colas de cangrejos. Vinagreta fuerte en pimienta.
- Cancille.** — Cuartos de tomate, puntas de espárragos, cebolla, plátanos, arroz blanqueado natural, juliana de apio. Crema agria.
- Caprice.** — Juliana de lengua, jamón, trufas, endives, ave; fondos de alcachofas cortadas en crudo. Vinagreta con mostaza.
- Caprice de Reine.** — Endives, manzanas, trufas y apio cortado en juliana. Mayonesa.
- Carmen.** — Pimientos colorados asados, sin piel, blanco de ave en dados, guisantes, arroz natural. Vinagreta con mostaza y estragón.
- Cendrillon.** — Juliana de apio-raíz, trufas, fondos de alcachofas, patatas, manzanas, puntas de espárragos. Vinagreta.
- Crémone.** — Crosnes cocidos a la Griega, lamas de tomates, sin piel ni semilla; filetes de anchoa. Vinagreta con mostaza y *finestherbes*.
- Créole.** — Pequeños melones cortados por la mitad. Limpiarlos. Sacar la pulpa del interior. Cortarla en dados regulares. Sazonar con sal y jengibre. Mezclar con arroz blanqueado. Ligarlo con crema algo ácida. Rellenar los medios melones. Servirlos rodeados de hielo machacado.
- Cressonnière.** — Ensalada de patatas y hojas de berro, huevo duro picado y perejil. Vinagreta.
- Châtelaine.** — Fondos de alcachofas, huevos duros, trufas y patatas cortadas en lamas. Vinagreta adicionada de estragón.
- Chicago.** — Cuartos de tomates, puntas de espárragos, judías tiernas, lamas de *foie-gras*; juliana de zanahorias y champignons. Mayonesa.
- Dalla.** — Plátanos y manzanas en lamas; juliana de apio. Mayonesa y crema de leche.
- Danicheff.** — Puntas de espárragos, apio-raíz blanqueado, patatas en lamas y juliana; fondos de alcachofas y champignons crudos. Mayonesa liviana. Decorarla: colas de cangrejos, trufas y huevo duro.
- Délices.** — Ver JAPONAISE (B).
- Demi-Deuil.** — Juliana, trufas y patatas. Bordura, trufas y patatas. Crema a la mostaza.
- Egyptienne.** — Arroz *Pilaw*, adicionado salpicón de hígados de ave., jamón, champignons, fondos de alcachofas, guisantes, tomates

- concassées* y pedacitos de pimientos colorados, asados, Aceite, jugo de limón, pimienta, sal, perejil.
- Elénora.** — Corazones de lechuga romana. Alrededor fondos de alcachofas, con un huevo *poché* y puntas de espárragos. Mayonesa.
- Estrées (d').** — Juliana de trufas crudas, apio blanco rizado. Mayonesa con mostaza y cayena.
- Ève.** — Preparar manzanas como para la ensalada *Alice*, guarnecidas de dados de manzanas, plátanos, piña (ananás), nuez tierna sin piel. Sazonar: crema, jugo de limón y sal.
- Fanchette.** — Juliana de ave, champignons crudos, endives y trufas. Vinagreta.
- Favorito.** — Colas de cangrejos, lamas de trufas blancas, puntas de espárragos. Sazonar: jugo de limón, aceite, sal, pimienta, mezclado con apio y *fines-herbes* picado.
- Florida.** — Lechuga y cuartos de naranja peladas a vino. Sazonar: crema y jugo de limón.
- Francillon.** — $\frac{1}{2}$ mejillones *pochés*, $\frac{1}{2}$ patatas cortadas finas y marinadas al vino *Chablis*; trufas. Sazonar: aceite, sal, vinagre mezclado con apio y escaluñas picadas.
- Flamande.** — $\frac{1}{2}$ endives, $\frac{1}{4}$ de patatas en juliana, $\frac{1}{4}$ de cebolla cocida al horno, filetes de arenques en dados. Aceite, vinagre, perejil y perifollo picado.
- Gauloise.** — (A). — Trufas, patatas, apio y champignons; todo cortado fino. Mayonesa.
(B). — Hojas de lechuga romana, juliana de nueces frescas. Mayonesa a la crema.
- Gobelins (des).** — Apio-raíz cocido y patatas cortados en redondo, fondos de alcachofas cocidos y champignons, cortado fino, lamas de trufa y puntas de espárragos. Mayonesa al jugo de limón y estragón picado.
- Grande Duchesse.** — Judías tiernas, juliana de patatas y apio. Mayonesa.
- Hermine.** — Juliana de ave, corazones de apio, endives, patatas. Mayonesa.
- Hollandaise.** — Dados de salmón ahumado, patatas, caviar de *Berg-opzoom*. Jugo de limón, aceite con cebollina fresca y cebolla picada.
- Hongroise.** — Juliana de col, algo blanqueada; dados de tocino y de patatas. Jugo de limón, aceite y *raifort* raspado.
- Ima.** — Cohombros cortados finos, puntas de espárragos, judías tiernas, botones de coliflor. Mezclado con Mayonesa a la crema, adicionada con perifollo y estragón picado. Aderezar en cúpula. Cubrir de una fina juliana de apio y hojas de berro. Decorar con huevo duro y rodajas de rábanos.
- Indienne.** — Arroz blanqueado, puntas de espárragos, juliana de pimientos colorados, dados de manzanas. Crema al *Curry*.
- Isabelle.** — Trufas, apio, champignons crudos, patatas y fondos de alcachofas cocidas, cortado fino. Vinagreta con perifollo.

- Italienne.** — Ensalada de legumbres cortadas en dados, aceitunas, alcázaras, filetes de anchoas, huevos duros, *finestherbes*. Mayonesa.
- Japonaise (A).** — Dados de arenques, lamas de trufa, ostras *pochées*, lamas de patatas. Sazonar separado con vinagreta. Aderezar por *bouquets*, *finestherbes* por encima.
- (B). — Dados de tomate sazonados con azúcar, sal y jugo de limón. Dados de piña al jugo de limón, naranja natural. Colocarlos al fresco al momento de servirla. Aderezar las frutas dentro de corazones de lechuga, o dentro de una ensaladera, rodeadas de hojas de lechuga bien blanca. Napar con una crema adicionada de un jugo de limón. (Aparte.) Una salsera de la misma salsa.
- Javanaise.** — Cuartos de naranjas peladas a vivo. Juliana de cortezas de naranjas muy fina y blanqueada. Crema, jugo de limón y *raifort* raspado.
- Jockey-Club.** — Partes iguales de puntas de espárragos, Juliana de trufas crudas. Sazonar antes con aceite y vinagre. Al momento ligarla a la Mayonesa.
- Jardinière.** — Toda clase de legumbres cocidas y cortadas en gruesa juliana. Ligada a la Mayonesa. Adornar: huevos duros y rodajas de rábanos.
- Lackmé.** — Dados de pimientos colorados y de tomates sin piel, arroz blanqueado, cebolla picada. Vinagreta al *Curry*.
- Lapérouse.** — Cuartos de tomates, dados de jamón, judías tiernas, fondos de alcachofas cortadas finas, cebolla picada. Ligada con crema agria.
- Légumes (de).** — Jardinera dados de patatas, judías tiernas, guisantes, botones de coliflor. Vinagreta con *finestherbes*.
- Lords (des).** — Hojas de lechuga rodeadas de cuartos de naranjas peladas a vivo; juliana de cáscara de naranja blanqueada, de nueces y almendras. Crema con un jugo de limón; pimienta molida y sal.
- Lorette.** — *Mâche* (canónigos) en juliana; apio y remolacha. Vinagreta.
- Louisette.** — Corazones de lechuga romana, cuartos de tomates, uva blanca sin piel ni semilla. Vinagreta.
- Mamon.** — Hojas de lechuga, cuartos de *grape-fruit*; jugo de limón, sal, azúcar, pimienta del molino y un poco de Vinagreta.
- Maraichère.** — Salsifís, apio-raíz cortado fino. Decorar con patatas y remolachas. Salsa Crema a la mostaza, adicionada de *raifort* raspado.
- Marie Stuart.** — Juliana de apio y lechuga. Vinagreta. Decorar con huevos duros y lamas de trufas.
- Mariette.** — Juliana de zanahorias cocidas, cáscara de naranja blanqueada; cuartos de naranjas. Jugo de naranja y Vinagreta.
- Mascotte.** — Puntas de espárragos, huevos de Pluvial duros; riñones de gallo, cortados finos, colas de cangrejos y lamas de trufa. Crema con mostaza. Decorar a voluntad.
- Mercédès.** — Juliana de apio y remolacha, rodajas de tomate sin piel

- ni semilla, achicoria. Aderezar en *bouquets*. Sazonar: sal, pimienta, *fines-herbes*, yemas de huevo duro pasadas al cedazo, vinagre y aceite.
- Mignon.**— Colas de langostinos y dados de fondos de alcachofas. Bordura de lamas de trufa. Mayonesa a la crema, y cayena.
- Mignonne.**— Dados de trufas, fondos de alcachofas, apio-raíz, patatas y puntas de espárragos. Sazonar separado. Aderezar en *bouquets*. Mayonesa al centro.
- Mignonnette.**— Ensalada de legumbres cortadas en *brunoise* gruesa. Mayonesa.
- Midinette.**— Juliana de manzanas ácidas, de ave, apio, y queso Gruyère. Mayonesa disuelta con vinagreta.
- Mikado (A).**— Ostras blanqueadas, arroz, dados de pimientos colorados y verdes asados, sin piel. Vinagreta con mostaza.
- (B).**— Crosnes, apio y patatas cocidas. Mayonesa.
- Mimosa.**— Medios corazones de lechuga, cuartos de naranjas, granos de uva, sin piel ni semilla; plátanos cortados finos. Crema al jugo de limón.
- Monégasque.**— Rodajas de patatas, cuartos de alcachofas, lamas de tomate sin piel, aceitunas negras. Sazonar: sal, pimienta, mostaza, aceite, jugo de limón y filetes de anchoa pasados por el cedazo.
- Monte-Carlo.**— Dados de piña (ananá) fresca, naranja, granos de granada. Sazonar: crema, sal y jugo de limón. Escoger lindas mandarinas que tengan adherido el tronquillo y alguna hoja. Cortarlas por la parte del tronquillo formando tapa; vaciarlas y rellenarlas del compuesto indicado. Colocar la tapa. Ponerlas sobre hielo machacado, intercalando corazones de lechuga. Servir tal cual.
- Monte-Cristo.**— Dados de langosta, trufas, patatas y huevo duro. Aderezar en *bouquets*, corazones de lechuga al centro. Mayonesa con mostaza.
- Montfermeil.**— Bastoncitos de salsifis, fondos de alcachofas, rodajas de patatas, juliana de blanco de huevo. Sazonar Vinagreta. Aderezar en cúpula. Sembrar por encima yema pasada al cedazo y *fines-herbes*.
- Montmorency.**— Juliana de apio; cerezas. Crema, *raifort* raspado y jugo de limón.
- Moscovite.**— Ensalada rusa moldeada en moldes a *parfait*. Aderezar y rodearla de *tartalettes* rellenas de $\frac{1}{2}$ caviar, $\frac{1}{2}$ puré de *sigui* bastante picante. (El *sigui* es una especie de salmón pequeño que se vende ahumado. En Francia se le da el nombre de *Lavaret*.)
- Mousmé.**— (Ver MONTMORENCY.)
- Muguette.**— Blanco de achicoria rizada, juliana de manzanas y apio, lamas de tomate sin piel, nuez fresca sin piel. Mayonesa adicionada de yemas duras. Bordura de rodajas de rábanos y hojas de perifollo.
- Nélusko.**— Juliana de remolacha, patatas en forma de aceitunas, puntas de espárragos. Mayonesa alargada con salsa *Perrins*.

- Nicoise.** — Judías tiernas, cuartos de tomate, laminas de patatas. Decorar con filetes de anchoa, aceitunas y alcaparras. Vinagreta.
- Ninon.** — Cuartos de lechuga. Decorar: cuartos de naranja pelada a vivo. Sazonar: jugo de naranja, de limón, sal, aceite.
- Noémi.** — Pedacitos de pollito asado y tibio, colas de cangrejo, corazonces de lechuga. Crema adicionada, con un poco de puré de cangrejo, sal, pimienta, jugo de limón, hojas de perifollo.
- Nonnes (des).** — Arroz blanqueado, juliana de ave. Sazonar: vinagreta con mostaza. Aderezar en cúpula, hojas de perifollo.
- Nouvelle Japonaise.** — Hojas de lechuga, pedazos de nueces sin piel, juliana de almendras, rodajas de plátanos. (Aparte). Crema agria.
- Opéra.** — Juliana de ave, lengua, apio, trufas, puntas de espárragos. Aderezar en *bouquets*. Mayonesa. Bordura de rodajas de riñones de gallo y pepinillos alternados.
- Orange.** — (*Pura patos y sarcetas silvestres asados.*) Naranjas peladas a vivo, sin semilla, cortadas en rodajas. Sazonar de un filete de *kirsch*.
- Orientale.** — Arroz blanqueado, medios tomates salteados al aceite y un grano de ajo, dados de pimienta verde y colorado, asados y sin piel; bastoncitos de judías tiernas. Sazonar: Vinagreta y dados de filetes de anchoa.
- Paloise.** — Puntas de espárragos, cuartos de alcachofas, juliana de apio-raíz. Vinagreta con mostaza.
- Parisienn (A).** — Molde unido o liso, camisa de jalea. Decorar laminas de cola de langosta sobremontadas de una lama de trufa. Rellenar el vacío de una ensalada de legumbres adicionada de dados de langosta, ligada a la Mayonesa con jalea. Desmoldar al momento.
- (B). — Patatas tibias y cortadas en rodajas finas, marinadas con vino blanco seco. Al momento de servir sazonar con aceite y vinagre, perejil y perifollo.
- Pommes de terre.** — Cocinadas al agua y sal. Cortarlas en rodajas finas. Sazonar con aceite, vinagre, *finas-herbes*. (A esta ensalada se le puede agregar huevos duros cortados igual que las patatas.)
- Poulette.** — Juliana de apio, patatas, trufas, judías tiernas. Mayonesa.
- Piémontoise.** — Patatas y trufas blancas cortadas finas. Decorar filetes de anchoa. Vinagreta.
- Polsson (del).** — Se hace de una o varias clases de pescados. Sazonar de Vinagreta o Mayonesa. Decorar con tomates, lechuga, etc.
- Polonoise.** — Dados de zanahorias, nabos, remolacha, cohombros, pepinillos, patatas, huevos duros y filetes de arenques. Aderezar en *bouquets*, entre uno y otro *bouquet* de cuartos de huevo duro, rellenos de Mayonesa ligada a la jalea. Vinagreta, perejil, estragón.
- Provençal.** — Cuartos de alcachofas tiernas, tomate, pétalos de flores de calabaza en juliana, aceitunas negras sin hueso. Vinagreta al puré de anchoa adicionada con ajo y albahaca picada.
- Rachel.** — Juliana de apio, trufas, patatas, fondos de alcachofas; puntas de espárragos. Mayonesa liviana.

Régence. — Trufas cortadas en virutas (*copeaux*), laminas de riñones de gallo, juliana de apio, puntas de espárragos. Jugo de limón, aceite, sal y pimienta.

Réjone. — Puntas de espárragos, dados de patatas y juliana de trufas. Vinagreta.

Russe (A). — En partes iguales y cortado en jardinera, zanahorias, nabos, patatas, guisantes, judías tiernas, trufas, champignons, lengua, jamón crudo, langosta, pepinillos, salchichón, filetes de anchoa, alcaparras. Ligado todo a la Mayonesa. Decorar a voluntad, con remolacha, huevos duros, caviar, alcaparras, etc.

(B). — Zanahorias, nabos, patatas, guisantes, judías tiernas. Ligado a la Mayonesa.

NOTA. — La fórmula (A) puede servirse moldeada agregando gelatina a la mayonesa.

Saint Jean. — Puntas de espárragos, judías tiernas, guisantes, fondos de alcachofas crudas, cortadas finas, laminas de cohombro y pepinillo. Mayonesa liviana fuerte en vinagre. Decorar con rodajas de huevos duros, pepinillos y hojas de estragón.

Saint Sylvestre. — $\frac{1}{2}$ juliana cortada grande de apio-raíz, medio cocido y la otra $\frac{1}{2}$ en partes iguales de fondos de alcachofas, champignons, juliana de trufas, blanco de huevo. Decorar con rodajas de patatas con botón de caviar al centro, hojas de perifollo. Mayonesa con yemas duras y nuez picada.

Saint James. — Arroz blanqueado, champignons, trufas. Jugo de limón y un poco de aceite.

Sicilienne. — Dados de manzana, de apio-raíz, blanqueado, de tomate y fondos de alcachofas. Mayonesa.

Suzette. — Fondos de alcachofas, trufas y puntas de espárragos. Vinagreta *finer-herbes*.

Tonagra. — Juliana de apio, tomate y plátanos. Crema agria.

Tourangelles. — Juliana de patatas, judías tiernas, *flageolets*. Mayonesa a la crema y estragón picado.

Tosca. — Dados de blanco de ave, trufas blancas, apio y de Parmesán. Mayonesa a la esencia de anchoa alargada con Vinagreta a la mostaza.

Tredern. — Colas de cangrejos de río cortadas en dos a lo largo, ostras *pochées*, puntas de espárragos, trufas crudas cortadas en viruta. Mayonesa al puré de cangrejos y crema.

Trufes (aux). — Trufas crudas cortadas en viruta. Sazonar con yemas duras pasadas al cedazo, sal, pimienta, jugo de limón y aceite.

Victoria. — Dados de langosta, trufas, cohombros; puntas de espárragos. Mayonesa adicionada de la parte cremosa de la langosta y de coral.

Viennoise. — Juliana de endives, lengua, pepinillos y trufas, achicoria y pétalos de crisantemo (flor parecida a la manzanilla). Empolvor de *paprika*. Vinagreta.

Vigneronne. — Corazones de lechuga y granos de uva sin piel ni semilla. (Aparte.) Crema agria y jugo de limón.

Waldorf. — Dados de apio-raíz y manzanas, $\frac{1}{2}$ nueces frescas sin piel. Mayonesa liviana con jugo de limón y crema.

Windsor. — Juliana de apio, trufas, blanco de ave, lengua, *piccallilis* y champignons. Ligado a la Mayonesa condimentada con *Escoffier-sauce*. Aderezar en cúpulas, corona de reponche (hierba que se come en ensalada).

Yam-Yam. — Judías tiernas, rodajas de cohombro, *dégorgés*, juliana de apio-raíz, cuartos de lechuga. Vinagreta.

ENSALADAS AMERICANAS

Ainsée. — Romana, endives, peras, *grape-fruit*, avellanas sin piel, aplastadas. Servir en salsera, Vinagreta, adicionada de cebollina picada.

Alexandra. — Cuartos de *grape-fruit*, peras y manzanas cortadas finas. Apio en juliana, granos de uva partidos en dos, cuartos de naranja. Todo servido dentro de una ensaladera. Alrededor de ella poner lindas hojas de lechuga. Servir dentro de una salsera, nueces picadas, mezcladas con un poco de Mayonesa.

Algonquin. — Corazones de lechuga romana cortados en dos, los cuales se llenan de tajadas de *grape-fruit* y de peras. Sembrar por encima juliana de pimientos verdes. Napar cada ensalada de una cucharada de Vinagreta adicionada de blanco de huevo picado.

Alice. — Dados de piña fresca. Hojas de lechuga. Cuartos de *grape-fruit* empolvado de avellanas tostadas picadas. Sazonar de sal, pimienta, aceite y jugo de limón.

Allan. — Escarola, apio en juliana, manzanas en juliana y pimientos colorados en juliana. Servir en salsera Mayonesa atomatada.

Alma. — Corazones de lechuga romana cortados en dos, colocar encima de la romana una tajada de *grape-fruit* y una de pera Alligator. Servir aparte una vinagreta.

Arlésian. — Patatas, tomates, puntas de espárragos, berenjenas crudas en juliana. Almendras picadas. Sazonar: sal y pimienta. Servir en salsera *raifort* raspado y un poco de crema.

Beach. — Vaciar del todo la mitad de un *grape-fruit*. Guarnecer el interior de hojas de lechuga y *grape-fruit*. Colocar encima los cuartos de la otra mitad. Decorar con cerezas al marrasquino. Sazonar de jugo de la misma fruta, aceite, sal y pimienta.

Bellevue. — Apio en juliana, achicoria, col de Bruselas, endives y barba de capuchino. Mayonesa al *Curry* en salsera.

Bismark. — Corazones de lechuga y col colorada en juliana. Vinagreta adicionada de *raifort* raspado.

Bombay. — Lechuga, *mangoes*, pimientos colorados en juliana, y arroz blanqueado. Sazonar: sal, pimienta, aceite, vinagre.

Brésilien. — Apio en juliana, manzanas en dados, empolver con nueces del Brasil picadas. Servir al mismo tiempo jalea dulce o confitura de Guayaba disuelta con un poco de vinagre.

Chiffonnade. — Lechuga romana, apio en juliana, achicoria, escarola, cuartos de tomate, berros, remolacha, huevos duros. Vinagreta adicionada de cebollina, y servida aparte.

- Delmonico.**— Juliana de apio y dados de manzana. Salsera de Mayonesa alargada a la crema.
- Fantaisie.**— Juliana de apio, dados de manzana y de piña, juliana de romana alrededor. Vinagreta a la crema.
- Fédora.**— Corazones de lechuga, tajadas de manzana, cuartos de naranja, juliana de romana. Mayonesa alrededor.
- Figaro.**— Juliana de lengua, rodajas de remolacha, apio, y algunas hojas tiernas del mismo, hojas de lechuga y filetes de anchoa. Servir aparte una mayonesa alargada con tomate *concassée*.
- Florentino.**— Romana, apio cortado corto, pimientos verdes, espinacas naturales; hojas de berro. Salsera de Vinagreta.
- Florida.**— Cuartos de *grape-fruit*, piña fresca en dados, juliana de apio, plátanos en rodajas, dados de manzana. Todo ligado a la Mayonesa. Servir esta ensalada dentro de cáscaras de plátano.
- Fushimi.**— Barba de capuchino, tajadas de pera, champignons crudos en juliana, pimientos colorados en pedazos, judías tiernas. Decorar con granos de uva blanca partidos en dos. Salsera de Vinagreta.
- Gadski.**— Medios corazones de romana, peras *Alligator* en lamas encima de la romana, y cubrir de dados de patata, de pimientos, juliana de trufas, uva blanca partida en dos. Salsera de Vinagreta adicionada de nuez picada.
- Globe.**— Juliana de piña, dados de manzana, cuartos de *grape-fruit*, cuartos de mandarinas. Salsera de Vinagreta adicionada de aceitunas aplastadas.
- Harvey.**— Hojas de lechuga y de achicoria, berros. Salsera Vinagreta adicionada de granos de *cassis*.
- Havanaise.**— Lechuga, colas de cangrejos en dados, puntas de espárragos. Mayonesa alargada con un puré de cohombros crudos.
- Hélène.**— Rodajas de pimientos verdes, trufas en lamas, puntas de espárragos, cuartos de mandarinas. Salsera de Vinagreta con un poco de coñac.
- Impératrice.**— Cortar una o varias naranjas en dos. Rellenarlas de una juliana de romana, cuartos de *grape-fruit*, pimientos colorados y piña fresca cortada en cuadrillos. Salsera de Vinagreta adicionada de un poco de *whisky*.
- Indienne.**— Peras en dados, cuartos de manzana y de *grape-fruit*, juliana de apio, de pimientos colorados y de piña fresca. Por encima de la ensalada, juliana de pimientos verdes. Salsera de Mayonesa adicionada de pedacitos de *mango*.
- Jeannette.**— Berros, coliflor, judías tiernas, gran cantidad de *fines-herbes*. Salsera de Vinagreta.
- Lehr.**— Fondos de alcachofas, endives, remolacha. Vinagreta alargada con un poco de salsa *Robert Escoffier*.
- Lorenzo.**— Apio-raíz en pequeños dados, juliana de remolacha, lechuga, achicoria, escarola, peras en lamas y huevos duros. Salsera de Vinagreta a la crema.
- Louise.**— Lindas hojas de lechuga. Servir una por cada comensal

y en cada una depositar uva moscatel sin piel ni semilla, pedacitos de *grape-fruit* y mucha nuez picada.

Loulana. — Rodajas de tomate, plátanos, cuartos de naranja sanguina. Salsera de salsa de tomate fría y adicionada de crema.

Marquise. — Lechuga y apio en juliana, rodajas de tomate, nuez del Brasil picada. Salsera de salsa de tomate fría adicionada de crema batida.

Mexicaine. — Apio-raíz cortado fino, rodajas de tomate, juliana de pimientos verdes, huevos duros, cebollina o rodajas de pequeñas cebollas crudas, y achicoria rizada. Salsera de Vinagreta perfumada con un poco de azafrán.

Miami. — Corazones de lechuga, cuartos de mandarinas, rodajas de tomate, alguna lamita de limón pelado a vivo. Sazonar con aceite, sal y pimienta.

Mikael. — Corazones de romana, lamas de plátanos y de pera, fram-buesa, hojas de menta y estragón. Salsera de Vinagreta.

Milliken. — Dados de trufas, arroz blanqueado, estragón, jugo de *grape-fruit*. Sal, pimienta, aceite. Servida en platos dentro de lindas hojas de lechuga.

Millonnaire. — Corazones de romana, grandes lamas de trufas, cuartos de peras y almendras cortadas en juliana. Salsera de Mayonesa a la esencia de trufas.

Mon-Lisa. — Corazones de lechuga cortados en dos, juliana de manzana y trufas mezcladas y colocadas encima de los corazones. Salsera de Mayonesa alargada con un poco de salsa Ketchup.

Mikado. — Lavar con varias aguas flores de crisantemos. Blanquearlas al agua acidulada y salada; a punto, escurirlas. Mezclarlas a una ensalada de patatas, corazón de bambú y arroz azafranado.

Nantaise. — Cohombros cortados en lamas y puestos quince minutos en sal. Se lavan y se mezclan con rodajas de tomate, judías tiernas y berros. Salsera de salsa Tártara adicionada de cebollina.

Neva. — Romana, endives, juliana de remolacha, trufas y achicoria al centro. Salsera de Vinagreta.

Ninon. — Juliana de manzanas, dados de piña, hojas de lechuga, colas de cangrejo de río, pequeños *gribouis* cocidos al agua. Salsera de Mayonesa adicionada de *raifort* raspado.

Olga. — Juliana de apio-raíz, dados de patatas, trufas, juliana de manzanas y de fondos de alcachofas. Vinagreta.

Olinda. — Cortar una o varias naranjas en dos. Vaciarlas. Rellenarlas de cuartos de naranja y *grape-fruit*, dados de manzana, juliana de apio y pimientos colorados. Todo ligado a la Mayonesa.

Oriental (A). — Escarola, rodajas de tomate, guarnecidas de una juliana de pimientos verdes. Salsa Vinagreta adicionada de nuez picada.

(B). — Arroz blanqueado, mezclado con un picadillo de pimientos verdes y colorados asados, guisantes y coco fresco raspado. Sazonar: sal, pimienta, aceite y un jugo de limón. Servir en pequeñas ensaladeras.

- Orléans.** — Cuartos de *grape-fruit* y de pera, uva blanca y negra, los granos partidos en dos, piña en dados, dados de plátano, rodajas de naranja. Servir esta ensalada sobre hojas de lechuga rodeada de rodajas de limón. Sazonar con sal, pimienta de cayena y aceite.
- Otto.** — Romana y piña en juliana, manzanas en pequeñas rodajas, cuartos de naranja, granos de uva negra partidos en dos, laminas de melón. Salsera de Mayonesa.
- Oxford.** — Trufas en pequeños pedazos, blanco de ave en dados, blanco de huevo picado, pepinillos. Todo aderezado dentro de unas lindas hojas de lechuga. Recubrir con rodajas de tomate. Salsera de vinagreta adicionada con mucho estragón picado.
- Régent.** — Juliana de apio, trufas, laminas de pera, dados de patatas, puntas de espárragos. Salsera de Vinagreta adicionada de un poco de puré *foie-gras*.
- Rivière.** — Juliana de manzanas, lechuga, cuartos de mandarinas, frutilla, dados de piña y apio. Salsera de Mayonesa adicionada de pimientos verdes picados.
- Rochelle.** — Dados de apio-raíz, de piña, de manzana y rodajas de los dos rábanos. Vinagreta en salsera con un poco de nuez moscada raspada.
- Roosevelt.** — Juliana de manzana, laminas de fondos de alcachofas, corazonas de lechuga, nuez picada, algunos clavos de olor, barba de capuchino. Mayonesa adicionada de un puré de maíz fresco y cocido con leche.
- Rossini.** — Juliana de romana, apio, escarola, achicoria rizada, barba de capuchino, hojas de berro. Salsera de Vinagreta.
- Saint-Pierre.** — Juliana de trufas, fondos de alcachofas, remolacha, hojas de endive. Salsera de Vinagreta adicionada de un poco de menta fresca picada.
- Salisbury.** — Juliana de apio y remolacha, barba de capuchino, achicoria, diente de león, huevos duros y aceitunas picadas, estragón. Salsera de Vinagreta adicionada de jugo de remolacha.
- Scotch.** — Juliana de trufas y lechuga, dados de patatas, huevos duros y salmón picado. Salsera de Mayonesa adicionada de un poco de polvo de Curry.
- Sherrywise.** — Juliana de romana, laminas de remolacha, cerezas sin hueso, avellanas picadas. Salsera de Vinagreta adicionada con un poco de polvo de canela.
- Turquoise.** — Juliana de apio, achicoria, laminas de tomate, cuartos de pimientos colorados, salsera de Mayonesa.
- Vénitienne.** — Laminas de apio, aceitunas, dados de trufas, pedacitos de naranja. Salsera de salsa Verde adicionada de hígado de ave salteados y pasados al cedazo.
- Vicomte.** — Dados de lengua, puntas de espárragos, juliana de apio y pimientos verdes, trufas. Salsera de salsa de tomate fría adicionada de un poco de vinagre.
- Waldorf.** — Dados de apio, de manzana, cuartos de plátanos y de nuez. Salsera de Mayonesa con jugo de limón y crema.

Windsor. — Vaciar grandes manzanas partidas en dos y rellenarlas de dados de manzana y de plátano, ligados a la Mayonesa. Servirlas sobre lindas hojas de lechuga, rodeadas de rodajas de tomate. Salsera de Mayonesa.

Yolande. — Tronquillos de apio, zanahoria cocida en juliana, remolacha cruda raspada, dados de manzana. Salsera de Vinagreta a la menta.

NOTA. — Esta manera de servir las ensaladas es muy apreciada en América del Norte. Los medios corazones de la lechuga romana son puestos sobre las fuentes o sobre los platos en forma de abanicos rellenos. Las diferentes frutas que componen la ensalada deben colocarse en forma graciosa.

FRUTAS

Seleccionar las frutas bien maduras y sanas. Suprimir la cáscara, semillas y todo lo inutilizable. Macerar con un poco de azúcar y jugo de limón (según la acidez de cada fruta), jugos de fruta, un licor, vinos o naturales. Servir bien frías en copas de cristal o dentro de su propia cáscara o corteza, rodeadas de hielo triturado.

Cocktail (de). — Varias clases de frutas cortadas en bastoncitos. Maceradas con un poco de azúcar, jugo de limón y un licor según su denominación.

Higos y plátanos al Kummel. — Suprimir las cáscaras. Cortar las dos frutas del mismo tamaño. Macerar con kummel, jugo de naranja y limón y un poco de azúcar. Servir en copas bien frío.

Fresas al jugo de frambuesa. — Macerar con un licor deseado, azúcar y jugo de frambuesas. Servir en copas.

Griega (α λα). — Emplear frutas de pulpa dura. Blanquear. Escurrir. Suprimir la cáscara y agregar marinada a la griega. Servir frío en bols de cristal.

Melocotones al jugo de uvas. — Cortar en bastoncitos. Macerar con jugo de uvas, un poco de azúcar y kirsch. Servir en copas por encima una guinda.

Melón Cantaloup. — Melón maduro y aromático. Servir bien frío rodeado de hielo triturado.

Melón Cocktail. — Macer unas bolas de melón con la cuchara de patatas *noisettes*. Macerar con azúcar, marrasquino, kirsch, oporto blanco, etc., etc. Servir bien frío en copas.

Melón frappé al vino (Varios). — Escoger un melón maduro. Cortar una tapa por la parte de la cola de unos 8 centímetros de diámetro. Con una cuchara sacar la semilla y los hilos. Llenarlo de un vino indicado: oporto, jerez, marsala, cherry, etc. Taparlo con su propia tapa y *frapper* unas 2 horas en la sorbetera. Se lleva entero a la mesa y se sirve sacando la pulpa del interior con una cuchara.

Naranja. — Macerar y servir lo mismo que pomelo.

Naranja y pomelo (Orange et Grape-fruit). — Macerar gajos de pomelo y naranja con azúcar y un licor deseado. Servir en copas.

Palta. — Dividir en dos. Suprimir la semilla. Servir con la cáscara

en copas o sobre servilleta. Acompañadas de una salsa Americana, Chantilly, Cocktail, etc.

Palta Esmeralda.— Suprimir la cáscara. Cortar en dados y ligar con salsa Cocktail. Sazonar. Servir en copas. Napar con salsa Chantilly. Decorar con olivas negras, guindas, huevos duros y hojas de lechuga.

Pera al jugo de piña.— Cortar en bastoncitos. Macerar con jugo de piña, un poco de azúcar y oporto blanco. Servir en copas.

Piñas y guindas al Kirsch.— Macerar piñas y guindas al kirsch. Servir en copas.

Pomelo al Kirsch, Marrasquino, Granadina, etc. (Grape-Fruit) (A).— Separar lo inutilizable. Macerar con el licor indicado y un poco de azúcar. Servir en copas.

(B).— Dividir en dos. Suprimir las semillas y separar los gajos de la cáscara con la ayuda de un cuchillo. Macerar como los anteriores. Servir adentro de su propia cáscara, sobre servilleta o en copas de cristal.

Uvas al jugo de fresas.— Suprimir la cáscara. Macerar con Jerez y jugo de fresas. Servir en copas.

JUGOS DE FRUTAS NATURALES

Lavar las frutas. Poner en refrigerador y al momento deseado, moler o exprimir según la fruta a emplearse. Pasar por colador fino. Servir bien fríos en vasos de cristal, puestos dentro de bols de platina o cristal, rodeados de hielo triturado.

Fresas o frutilla.— Pasar a la máquina. Filtrar. Servir según fórmula indicada.

Naranja.— Dividir las naranjas en dos y exprimir. Filtrar. Servir según fórmula indicada.

Pomelo (Grape-Fruit).— Operar como naranja. Servir como fórmula indicada.

Tomate.— Se escogen tomates maduros, sanos, de gruesa pulpa. Cortar en cuatro partes, y pasar a la máquina y luego por colador fino. Sazonar con una pizca de sal, azúcar y salsa Perrins. Servir según fórmula indicada.

Uvas.— Operar y servir como el de fresas.

Varios.— Melocotones, manzanas, damasco, pera, plátano, piña, etc., etc. Moler una clase de fruta indicada, natural o adicionada de una cantidad relativa de crema de leche o de un jarabe liviano natural o perfumado con un licor adecuado a cada fruta.