



Juana Manuela Gorriti

Cocina Ecléctica

Comentario [LT1]:

Juana Manuela Gorriti (1818-1892)

Salsas

Salsa sublime - Salsa blanca - Salsa de perejil a la crema - Salsa de perejil - Salsa de tomate - Otra salsa de tomates - Salsa verde - Salsa picante con cebollas - Salsa picante de queso.

SALSA SUBLIME

Se derrite un trozo de mantequilla, y se deslíe en ella una cucharada de harina. Incorpórese a esta mezcla, poco a poco, un vaso de leche hirviente, moviéndola sin cesar. Se le añaden, cebollas en ruedas, zanahorias picadas, un manojito de perejil y setas, pimienta y nuez moscada. Se la revuelve, dejándola cocer tres cuartos de hora a fuego lento y después se pasa por el tamiz. En cazuela aparte se hace un rojo claro, con tres cucharadas de harina; se vierte sobre esto, el caldo de la leche, y se deja hervir tres minutos.

Emilia Puch de Caballero (Buenos Aires)

SALSA BLANCA

En una cacerola échense cuatro onzas de mantequilla, una cucharada de harina y un vaso de leche. Se pone al fuego, se revuelve, haciéndolo hervir un cuarto de hora. Esta salsa se sirve para las patatas cocidas, con las que es exquisita.

Manuelita Martínez (Buenos Aires)

SALSA DE PEREJIL A LA CREMA

Bien lavadas las ramas de perejil, se muelen en el mortero hasta reducir las a una masa. Se mezcla a ésta, sal al paladar, pimienta, el jugo de un tomate asado y pasado al tamiz; la ralladura de una tostada de pan a la parrilla, y una taza de crema de leche cruda, vinagre y aceite.

Tomasa Aguilar (Buenos Aires)

SALSA DE PEREJIL

Se hace cocer un gran manojito de perejil, atándolo con un hilo en forma de ramillete. Cuando haya pasado un hervor, quítesele del fuego, córtesele los vástagos, así atado, dejándole sólo las hojas, que se muelen bien en un mortero humedeciéndolas con una cucharada de agua. Cuando el perejil esté bien molido, se le mezclan: dos cucharadas de crema de leche cruda, dos ídem de vinagre tinto, dos de aceite puro de oliva, una cucharada

de queso de Gruyere rallado; y, para aclarar la salsa, si está muy espesa, media taza de leche. Luego, se le espolvorea pimienta y poca sal, en consideración al queso, de suyo salado. También, si se quiere, se le mezcla a esta salsa, la miga de un trozo de pan, desleído en vinagre.

¿Qué tal salsa, mi querida maestra? Esta confección, riquísima con el asado, la aprendí de una señora italiana, muy entendida, en achaques de cocina.

Lucila Cabello (Lima)

SALSA DE TOMATE

Se hace dar un hervor a los tomates; se les deshace aplastándolos con una cuchara en un plato y mezclándolos con unas cucharadas de vinagre, se pasa en un tamiz; se le agrega miga de pan remojada en caldo y bien deshecha con una cuchara; como el tomate, se revuelve muy bien todo, espolvoreándole pimienta y vertiéndole dos cucharadas de aceite, y se acomoda en la salsera con relieve de cebolletas escabechadas, y follaje de ramas de perejil.

Natalia Palacios (La Paz-Bolivia)

OTRA SALSA DE TOMATES

Se cocerán los tomates en agua, con sal, pimienta, medio diente de ajo, una hoja de laurel, tomillo, perejil y cebolla; y en seguida se les extrae el jugo, presionándolos por medio de un lienzo. Se pondrá mantequilla en una cacerola y se añadirá una cucharada de harina, revolviendo mucho para que se mezcle bien. Sobre esto se vertirá, poco a poco, el jugo de tomates. Se pondrá al fuego para que se espese, y se servirá.

Rosaura Castro de Güemes (Salta)

SALSA VERDE

Un puñado de hojas de perejil, medio pan remojado en agua, dos yemas de huevo cocidas duras. Todo junto, se pisa hasta que esté como mantequilla. Después se adereza la salsa con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Esta salsa es muy rica para tomarla con el puchero.

Hortensia M. de Ponte Ribeiro. (Buenos Aires)

SALSA PICANTE CON CEBOLLAS

He aquí con que comer el asado, para los que gustan de estimulantes. Se hacen hervir durante media hora, cabezas de cebolla mondadas, y ajíes verdes, en agua salada. Se les cambia agua después de desemillar el ají, y lavarlo, se le da todavía, un medio hervor, así como a la cebolla y se les saca del agua, se les pisa muy menudo, así como también tomate y perejil; se les espolvorea pimienta y orégano; se les vierte dos cucharadas grandes de vinagre, una de aceite, y se ponen en la salsera con tres ajíes verdes, parados al centro para anunciar el picante.

Ester Castillo (Arequipa)

SALSA PICANTE DE QUESO

El picante de ají, si bien tan excitante como el de la mostaza, está exento de la calidad cáustica de ésta, y es de sabor agradable al paladar y muy digestivo. Por tanto, su salsa no sólo se usa para comer el asado de vaca, chanco o cordero, sino que se sazona con ella las ensaladas de legumbres que, como el pepino y el repollo, son, para los estómagos delicados, de difícil digestión.

Para hacerla apta para uno, u otro empleo, se eligen los ajíes colorados, en la cantidad que se necesite, cuidando que sean bien maduros. Se les asa en el rescoldo; se les quita la semilla, se lavan, y se dejan una hora remojándose. En seguida se les pone en un mortero con una cabeza de cebolla, un trozo de queso fresco, y un tomate asado en el rescoldo; una ramita de guacatay, una papa cocida y sal. Se muele todo esto muy bien, y puesto en la salsera, se le acaba de sazonar con jugo de naranja agria.

Juana M. Lazo de Eléspuru (Lima)

Puré

Puré de alverjitas verdes - Puré de habas - Puré de lentejas.

PURE DE ALVERJITAS VERDES

Se toma la cantidad necesaria de alverjitas verdes; se echan en agua hirviendo y se cuecen junto con cebolletas, perejil y sal; se pasan después por el colador para extraerles la sustancia, sazónandola con mantequilla y caldo. Se calienta y sirve.

Azucena F. de Saravia (Buenos Aires)

PURE DE HABAS

Se toman habas gordas; se las quita la cáscara y se ponen a cocer en una cazuela con agua y sal. Después de haber hervido un cuarto de hora, se escurren, y echan en agua fría, para hacerlas reverdecer, y se escurren otra vez. Se pone en una cacerola un trozo de mantequilla con pimienta, sal, y una cucharada de harina. Allí se echan las habas con un manojo de perejil y cebolletas, y se las empapa con caldo. Después de haber hervido media hora, se las pasa por tamiz para extraerles la sustancia. Se añade un trocito de mantequilla y se sirve.

Marc. A. de Fuentes (Buenos Aires)

PURE DE LENTEJAS

Cuézase una libra de lentejas en buen caldo, sea de puchero o hecho expresamente de dos carnes, con un trozo de tocino fresco, dos zanahorias, y dos cabezas de cebolla picada, previamente fritas en manteca y dos clavos de especia. Cuando todo esté bien cocido, se deshace con una cuchara de madera; se cuele por tamiz; si ha espesado mucho, se le adelgaza con un poco de caldo; se le hace cocer un momento más, y se sirve sobre rebanadas de pan fritas en mantequilla, con relieves de aceitunas y huevos duros partidos en rodajas.

Cristina G. de Escalera (Rosario)

Pescados

El dorado - Dorado a la San Martín - Dorado a la sevillana - Sábalo a la natural - Sábalo a la mimosa - Mojarras - Manjarcina de mojarra a la pschut - Sollito mojarra - Nogada de bacalao - Seviche - Estofado de corbina - Bacalao a la crema - Corbina rellena - Pescado frito a la limeña - Pejerreyes a la comodoro - Ostras - Ostras a la Judic.

EL DORADO

Entre la infinita variedad de peces que bullen en las aguas del río Pasage, provincia de Salta, hay uno tan bello a la vista, como sabroso al paladar. Largo de un metro, y proporcionalmente grueso, tiene en sus brillantes escamas todos los colores del prisma. Este pez es el dorado. Su carne, blanquísima, es tan exquisita, que las muchachas ribereñas, cuando, bañándose, juegan a la pesca, si en sus redes se encuentra un dorado, sueltan el resto de sus prisioneros, en gracia a esta valiosa captura.

DORADO A LA SAN MARTIN

Diz que allá, cuando este héroe, en su gloriosa odisea, cabalgaba por los pagos vecinos al Pasage, un día, al salir de Metán, pronto a partir, y ya con el pie en el estribo, rehusaba el almuerzo que, servido, le presentaban, llegó un pescador trayéndole el obsequio de un hermoso dorado; tan hermoso, que el adusto guerrero le dio una sonrisa.

Alentados con ella sus huéspedes:

-¡Ah! ¡señor! -exclamaban, alternativamente.

- ¡Siquiera estos huevos!
- ¡Siquiera esta carne fría en picadillo!
- ¡Siquiera estas aceitunas!
- ¡Siquiera estas nueces!

San Martín se volvió hacia sus dos asistentes:

-¡Al vientre del pescado -dijo- todas esas excelentes cosas, y en marcha!

Dijo, y partió a galope.

Escamado, abierto, vacío y limpio en un amén el hermoso dorado, fue relleno con el picadillo, los huevos duros en rebanadas, las aceitunas y las nueces peladas y molidas. Cerrado el vientre con una costura, envuelto en un blanquísimo mantel, fue entregado a los dos asistentes, que a carrera tendida partieron, y adelantando al general, llegaron a la siguiente etapa, donde el famoso dorado fue puesto al horno, y asado, y calentito lo aguardaban para serle servido en la comida. En su sobriedad, San Martín quiso que ésta se limitara al pescado y su relleno.

Deidamia Sierra de Torrens (Metán)

DORADO A LA SEVILLANA

Escamado, abierto y lavado, se cortará el dorado en trozos transversales del grosor de cinco centímetros, que se pondrán a curtir, durante una hora, en agua sazónada con sal, y fuertemente saturada de vinagre. Tendráse cuidado de que este remojo se haga en una vasija de madera, de terra-cotta, o al menos esmaltada de porcelana a causa del vinagre, agente principal de esta confección.

En seguida, se envuelven en harina los trozos del dorado, y se fríen con manteca de choncho, en una cacerola esmaltada. La cabeza se cocerá en una olla igual a la anterior, y agua sazónada con sal y vinagre.

Hecha esta preparación se acomoda en una fuente la fritura, en círculo, y al centro la cabeza, vertiéndose sobre el todo, una salsa de aceite, vinagre, sal, pimienta, cabezas de cebolla en rebanadas, tomates y perejil picados, y rajas de ajíes verdes, llevando como relieves, aceitunas y escabeches, entre ramitas de hierbas finas.

Isabel López de Palma (Sevilla)

SABALO A LA NATURAL

Preparado el sábalo, después de escamado, abierto y limpio con una hora de inmersión en agua bien salada, se le rellena con mantequilla, a la que se habrá mezclado un puñado de hierbas finas, bien picadas, y el debido sazónamiento de sal y pimienta.

Esta confección se pondrá también en el interior de dos cortes que se harán al sábalo, en la espalda, a lo largo de la espina dorsal.

Envuélvasele en un papel untado de mantequilla y póngasele a cocer en la parrilla, a un fuego moderado.

Cuando esté bien cocido, se le quita del papel y se sirve, rociándolo con el zumo de un limón, acompañándolo en la salsera, una salsilla picante, ya sea de mostaza con jugo de tomates, ya de aceite y vinagre con ajíes verdes.

Carmen Weigel de López Benedito (Buenos Aires)

SABALO A LA MIMOSA

Preparado convenientemente el sábalo; es decir, escamado, vacío y limpio, se le pondrá en salmuera, en una olla de tierra barnizada, durante una hora, revolviéndolo de vez en cuando, para que se sale por igual.

Eljase una fuente que sea resistente a la acción del fuego, y sobre una capa de mantequilla y hierbas finas, bien picadas, colóquese en ella el sábalo, polvoreándolo de uno a otro lado con pimienta y nuez moscada. Echesele por encima una capa de pan rallado; mójesela con una botella de vino blanco. Otra capa de pan rallado; y viértase mantequilla derretida sobre el sábalo, que no debe estar cubierto por el vino. Así preparado, póngasele en el horno, teniendo cuidado de abrir éste, de vez en cuando, para vigilar su cocción, y rociarlo con su propio caldo. Debe servírsele en la fuente en que ha sido asado, acompañándolo con limones partidos, para quien quiera sazonarlo con su jugo.

Carmen Gazcón de Vela (Buenos Aires)

MOJARRAS

Llaman así los gauchos, no sólo al pececillo marino de este nombre, sino a todo pez pequeño, sea de raza, o en creencia. De estos últimos, el sábalo y la yusca son, en ese estado, muy apetecidos, por lo tierno y sabroso de su carne, mucho mejor que la del pescado grande, para estofarla o ponerla en guiso.

Y, pues, en todos los países hay ríos, y en todos estos, mojarras, he aquí, para que los lectores se chupen los labios, una:

MANJARCINA DE MOJARRA A LA PSCHUT

Abiertas, vacías y bien escamadas las mojarras, se las lava con agua bien salada, y se las acaba de abrir con tres golpes en el lomo con la mano del mortero. Córteseles cola y cabeza; y así dispuestas, acomódeselas en una cazuela, con la piel hacia abajo, con una porción proporcionada de mantequilla derretida, y cuatro cucharadas de aceite puro de oliva. Póngase la cazuela a fuego vivo, revolviendo una o dos veces las mojarras, para que cuezan por igual.

Ya cocidas, quíteselas de la cazuela, y en ésta -que debe ser de tierra barnizada o de hierro, esmaltada de porcelana-, viértase medio vaso de vinagre de uva, una taza de consumado, o de buen caldo, una docena de setas cortadas en trozos; rebanadas de cebolla, una cucharada de perejil bien picado, sal y pimienta.

Hágase reducir esta salsa a fuego vivo; y al servir, colóquense las mojarras en una fuente, añádase a la salsa media taza de mantequilla derretida, y viértasela hirviendo sobre el pescado.

Juana M. Cabrera (Salta)

SOLLITO MOJARRA

Con la preparación de limpieza necesaria, y sazonamiento de sal y pimienta, asad en las parrillas, sollitos envueltos en papel untado de mantequilla. Una vez cocidos, quíteseles el papel y lléneseles de mantequilla con hierbas finas picadas, el zumo de una naranja agria, sal y pimienta.

Se les sirve calientes, al sacarlos de las parrillas.

La negrita Encarnación (Cocinera salteña)

NOGADA DE BACALAO

Póngase a remojar el bacalao, durante diez horas, en agua fría, saturada de vinagre, y remuévase tres veces. En seguida se le vuelve a lavar con tres aguas, y se le pone a cocer durante una hora en agua saturada de vinagre, con un diente de ajo y hojas verdes de cebolla sin picar.

Después, se le quita del fuego, se le vuelve a lavar con dos aguas, despedazado ya, en pequeños trozos, y eliminados huesos y espinas, se le pone en una fuente, a infusionarse en agua con vinagre.

En tanto, se han quebrado nueces; se las ha echado en agua hirviente y se las ha dejado un rato para que se les despegue la película, que se quitará, lavándolas bien en agua fría, para que se tornen blancas. Se las muele bien, y se mezclan a leche hirviente, pasándolas así, no por el tamiz, sino en un trozo de gasa o linón, presionando bien, para que, con la leche, salga el jugo grueso de las nueces.

Se hace una salsa con cabezas de cebolla cocida y deshojada sin picarla; un diente de ajo molido, pimienta, un poco de pan rallado, sal al paladar, y mantequilla. Se mezcla, se le hace hervir un poquito, se le echan cinco cucharadas de vinagre y tres de aceite, se le mezcla el bacalao, se le echan tres cucharadas de caldo, se revuelve, y se pone a hervir por quince minutos, revolviéndolo con suavidad.

Se quita del fuego, se le mezcla la leche nogada, y se sirve con relieves de pepinillos escabechados, y huevos duros en rodajas.

Sustituyendo al bacalao un buen pollo, asado a la parrilla con un fuego bien encendido, y teniendo cuidado de volverlo para que no se quemé; despresándolo y poniéndolo, como el bacalao, en la salsa y la leche nogada, se obtendrá un plato igualmente, sino más apetitoso que el anterior, y que se llama, en los fastos de la cocina: "Nogada de pollo".

Carolina García de Bambaren (Lima)

SEVICHE

Recetaré un plato más, y me eclipso, dejando lugar a tantas confecciones deliciosas, que el sexo hermoso ha acumulado en este libro y que -no fuera más que para saborearlas- dan ganas de vivir. ¡Benditas sean ellas, y las manos que saben hacerlas! He aquí la mía:

Se elige una hermosa corbina, este pez de carne tan blanca y apetitosa; se la desescama, se la abre, quítense las espinas y lávese repetidas veces con agua fría. Se la corta en regulares trozos cuadraditos formando dado grande.

Previamente se tiene preparada una salsa hecha con el jugo de 30 naranjas agrias, cabezas de cebolla cortadas en redondelas muy delgaditas, bastante ají molido, pimienta, sal y orégano, y comino también molido.

Colóquense los trozos de corbina sobre una fuente, viértasele encima la salsa, revuélquese en ella cada trozo de corbina, y déjeseles escabechar en el fuerte jugo de la naranja agria - que hace las veces de cocción-, durante ocho horas, y sírvase en seguida.

Este plato, tan gustado de los gastrónomos, lo hago yo servir en el lunch, y no en la comida, por ser, a causa misma de su apetitoso sabor, más propio de esa hora de grandísimo deseo de comer.

Urcina Ponce de Sandoval (Buenos Aires)

ESTOFADO DE CORBINA

Tengo este plato de un gastrónomo francés, compañero de Gambetta, aquel tribuno, diz que tan ducho en el arte de yantar, como en el de hablar.

Por supuesto, como de tan alto origen, merece figurar en este libro de crema culinaria.

Cortada en regulares trozos, y repetidas veces lavada en agua con sal, la blanca carne de este pez, se la adereza de este modo:

En el fondo de una cacerola esmaltada, póngase, sobre una capa de mantequilla, otra de rebanadas de cebolla y un ligero polvoreo de pimienta; sobre esto una capa de trozos de corbina con otro polvoreo de pimienta ligero, muy ligero; y así hasta concluir.

Hecho esto, se pone sobre el todo una salsa de tomates asados, desemillados, pelados y molidos, cebollas en rodajas, pimienta, un diente de ajo molido, orégano ídem y media botella de buen vinagre y media ídem de agua. Póngase a cocer a fuego lento. Cuando la cebolla esté bien cocida, el estofado está a punto. Se sirve con relieves de pepinillos escabechados y aceitunas negras.

Mercedes Cabello de Carbonera (Lima)

BACALAO A LA CREMA

Hágase cocer en agua un trozo de bacalao, bien lavado y desalado, y quítesele la piel y las espinas. Hágase una salsa blanca de mantequilla sazónada de pimienta; mézclesele una taza de crema, y a falta de ésta, de buena leche. Echese el bacalao en esta salsa, y déjese hervir, a fin de que se espese. Luego se iguala la superficie, y se le cubre con una capa de pan rallado. Sobre este pan rallado se echa mantequilla derretida. Otra capa de pan rallado, con mantequilla derretida encima, se le hace tomar color en el horno de la cocina, o en un hornillo portátil.

Se sirve muy caliente, llevando en torno rebanaditas de pan fritas en mantequilla.

Zoyla Urdininea (Buenos Aires)

CORBINA RELLENA

Se escoge una corbina tierna: fácil es conocerlo en que no ha alcanzado a su natural grandor. Después de desescamarla, abierta y lavada muchas veces con agua fría, se la cuelga arriba, se le atraviesa un palito en la boca para mantenerla abierta, y se le echan por ella dos litros de agua hirviente.

El agua, corriendo a lo largo del cuerpo, desde la cabeza a la cola, encoge la carne, descubriendo así todas las espinas, que se arrancan con presteza.

En seguida se la lava otra vez, y se la deja una hora en agua saturada de sal y vinagre.

Entre tanto, se pica cebolla y tomate, se les añaden un diente de ajo y perejil molidos, y se ponen a cocer en mantequilla. Se pican menudo, huevos duros; se remoja miga de pan en leche; y cuando la cebolla que se esté friendo tome color dorado, se le echa el picado de huevos y la miga remojada en leche, se le añaden aceitunas y pepinillos escabechados, se espolvorea pimienta y cominos, se añade una cucharada de vinagre, y se revuelve, haciéndolo cocer cinco minutos más, se quita del fuego y se rellena con ello la corbina.

Una vez rellena la corbina, se cierra la abertura con unas puntadas de aguja, y muy bien untada de mantequilla, así como el papel en que haya de envolverse, a fin de que se tueste por ambos lados, se pone al horno.

La misma confección sirve para toda clase de pescado.

Cristina Sagasta de Eguía (Buenos Aires)

PESCADO FRITO A LA LIMEÑA

La corbina es el más sabroso pescado; pero a falta de ésta, cualquier otro adquiere las mismas condiciones, cuando una mano diestra lo ha sazonado. Lo único que debe cuidarse, es que esté recién sacado del agua.

Se le desescama, y lavado con tres aguas, se le unta interior y exteriormente con un compuesto de ajo, cebolla, pimienta, orégano y sal, molido todo, y humedecido con una cucharada de vinagre.

En este adobo se le deja dos horas. En seguida se le corta a trozos transversales; se le envuelve en harina de maíz amarillo, y se le fríe en manteca de choncho; primero a fuego no muy vivo, para dar lugar a que el pescado se cueza; avivándolo después para que se tueste.

Francisca Herrera (Lima)

PEJERREYES A LA COMODORO

Se pican muy menudo, cabezas de cebolla, huevos duros y tomates desemillados; se envuelven con pan rallado, se sazonan con sal, y se fríen en mantequilla.

La fritura hecha, se le espolvorea pimienta y comino, y se rellena con ella los pejerreyes, que, ya escamados, limpios, y quitadas sus espinas, estarán preparados. Se les acomoda en la pescadera con agua y sal, y cubierta con su tapa, se le hace dar un hervor de una hora a buen fuego. Se les saca, con cuidado, de la pescadera y se les pasa a la que ha de llevarlos a la mesa. Se les echa aceite, vinagre y pimienta, y se sirven con relieves de cebollas escabechadas, y ramitas de perejil.

Alice de Carreño (Buenos Aires)

OSTRAS

Aunque la mayor parte de los gastrónomos encuentren más sabrosas las ostras comidas al natural, esto es, sorbidas crudas en la concha y sin más sazonamiento que el agua salada que ésta contiene, hay, sin embargo, aliños que las hacen deliciosas. Uno de éstos es el siguiente:

OSTRAS A LA JUDIC

Abranse tres docenas de ostras; recójase el agua que contienen, prénselas a través de un lienzo, y calentada, y a punto de hervir, póngase en ella las ostras durante cuatro minutos. Quíteselas del agua, en seguida, escúrraselas, y póngaselas en una fuente que pueda resistir la acción del fuego, con un trozo de mantequilla y un adobo de hierbas finas y setas picadas, una cucharada de aceite puro de oliva, y un fuerte sazonamiento de pimienta y nuez moscada. Cúbrase todo de una capa de miga de pan duro, rallado, y manténgase la fuente sobre un fuego suave, y cubierta con un hornillo portátil, provisto de un fuego vivo. Cuando la miga haya tomado un color dorado, quítese la fuente del fuego y sírvase, rociando las ostras con el zumo de un limón.

Adela Castell (Montevideo)

Tamales

Tamal limeño - Humintas - Panquitas a la picantera.

TAMAL LIMEÑO

Para dar la receta de este sabroso producto de la cocina criolla en Lima, necesario es enseñar la manera de preparar el maíz, su base y materia prima.

Se pone a cocer cuatro libras de maíz blanco en bastante agua, y unos puñados de cal viva, para despojarlo de su película.

Cuando ha dado dos hervores, se escurre el agua de la olla que lo contiene; se le vacía en una batea, artesa o cualquiera vasija abierta, y se le restrega para quitarle el pellejo, o película que lo cubre, restregándolo y lavándolo alternativamente, y muchas veces, hasta dejarlo limpio de ollejos, blanco, y sin señal de cal.

Obtenido esto, se le muele hasta reducirlo a masa; y se sazona con la sal necesaria; es decir, poca, bastante manteca de chanco, y cuatro huevos; sobando esta masa hasta que haya adquirido consistencia y suavidad.

Entonces, se le divide en trozos del tamaño que han de tener los tamales, y se les rellena con un picadillo de carne de chanco cocida, condimentada con huevos duros, ají molido, tocino, almendras y maní molidos.

Se les envuelve en hojas de maíz, que se preparan remojándolas para darlas flexibilidad y lavándolas muy bien.

Una vez envueltos, se les coloca, con poca agua, en la olla, acomodándolos en cuadros como quien hace una pared. Se cubre muy bien la boca de la olla, primero con una arpillera doblada en cuatro, y después con la tapa, a fin de que el vapor ayude a la cocción, que se hará en dos horas, a fuego lento, añadiendo una o dos veces un poco de agua caliente, por si la de la olla ha disminuido.

después de dos horas de cocción lenta, los tamales están a punto debido.

Josefina del Valle de Chacaltana (Buenos Aires)

HUMINTAS

De los cereales usados en la alimentación humana, ninguno tiene tantas y tan excelentes aplicaciones, en todos los países de la América meridional, como el maíz.

Sus mazorcas, verdes todavía, y el grano lleno de una leche azucarada, llámense choclos; y con ellos se hacen las confecciones más exquisitas.

Ora al natural, cocido, entero, en agua, y una cucharada de azúcar, para aumentar la dulzura del grano; ora molido y transformado en diversas pastas, desde la borona, pan del pueblo en Vizcaya, hasta el delicado pastel limeño y la riquísima huminta de que voy a ocuparme:

Se ralla el choclo, y en seguida, se le muele en un batán, o a falta de éste, en un mortero de piedra. Bien molido ya, se le sazona con sal al paladar, un poquito, muy poquito, de azúcar y una buena cantidad de manteca de chanco, frita con ají, y previamante pasada al tamiz.

Mezclado todo esto, se revuelve y bate con una cuchara, y en las hojas del mismo choclo, puestas de a dos en sentido opuesto, para cada huminta, se echan al centro de estas dos hojas cruzadas, tres cucharadas de la pasta. Se dobla, se lía con hilo de pita, y se las hace cocer, en olla, horno, o guatía.

Si en olla, se pone en una olla, agua en su tercia parte; se atraviesan varitas de caña partida en cuatro, cruzadas sobre la superficie del agua; se acomodan sobre ellas, una sobre otra, las humintas, y se las da un hervor de dos horas.

Se escurre el agua y se sirven las humintas en sus envolturas.

La guatía es, en la huminta, como en todo asado, la mejor de las cocciones. Nuestro Chuquiapo arrastra en su corriente cantidad de piedrecitas rocallosas, que en su curso arranca a los peñascos.

Los indios hacen con ellas, colocándolas una sobre otra, un horno, en el suelo, que ahondan como diez centímetros de la superficie, y en cuyo centro encienden una fogata que atizan para dar intensidad al fuego, a fin de caldear las piedras.

Cuando éstas se hallan en el debido punto de calor, los que en la operación trabajan, se envuelven las manos en trozos de arpillera, y con tanta destreza como velocidad, derriban el horno, y mientras uno apronta las piedras de en torno del fuego, reducido ya a brasas, los otros se ocupan, cada uno por su parte, en lo siguiente:

Toman una piedra, colocan sobre ella una huminta, cubierta con otra piedra, y colócanla de nuevo sobre el fuego hecho brasas, para formar no ya un horno sino una pared de piedra caldeada, rellena de humintas: todo esto con ligereza, a impedir que las piedras pierdan la intensidad del calor necesario a la cocción de la huminta que lleva en su seno.

Sobre el montón de piedras se echa, para abrigo, una tela gruesa de lana doblada en cuatro.

Una hora después las humintas están cocidas, y los indios, con la misma destreza y velocidad, las sacan de entre las piedras, ya cocidas, y su envoltura apetitosamente dorada por el fuego.

Edelmira Belzu de Córdoba (La Paz-Bolivia)

PANQUITAS A LA PICANTERA

Rallado y bien molido el choclo, se amasa con mucha manteca de chancho, sal, y, al grado que se quiera, ají colorado, molido con agua.

Hágase cocer en manteca de chancho, cebolla verde muy bien picada, espolvoréesele un poquito de cominos pulverizados, y mézclese al choclo, batiéndolo muy bien, para que todos estos ingredientes se incorporen. Envuélvase en las hojas, o panca del choclo, dos cucharadas para cada panca. Se las dobla y ata con un hilo de pita, y se las pone al horno, o bien a cocer en una olla con poca agua, y asentadas, en pila, sobre cañitas cruzadas sobre la superficie del agua que hierve, teniendo cuidado de tapar la boca de la olla para conservar el vapor necesario a la cocción.

Mercedes Torino de Pardo (Buenos Aires)

Empanadas

Emparedados a la rosarina - Empanada de fiambre - Empanaditas a la coquetuela.

EMPAREDADOS A LA ROSARINA

Después de raspar con un cuchillo la corteza a un pan frío, se le corta en rebanadas que se ponen a remojar en leche.

Se hace cocer una gallina, se la despresa, y se pica muy bien su carne con un trozo de jamón. Se condimenta con pimienta, harina y un diente de ajo molido. Se revuelve y mezcla, se fríe en mantequilla.

Se baten yemas de huevo, se envuelven con ello las rebanadas de pan, y se las fríe bien tostadas.

Luego, entre dos de éstas rebanadas fritas se pone el relleno de gallina y jamón, se envuelve otra vez en huevo, y se fríe.

Se sirve caliente en el almuerzo; y como fiambre es muy agradable.

Carolina Z. de Escalera (Rosar)

EMPANADA DE FIAMBRE

Fiambre , porque es bocado que se pone en el avío del viajero. Pero esta empanada es exquisita desde que sale del horno; y tiene la ventaja de que se la puede conservar fresca y agradable durante muchos días.

He aquí su confección.

Tómase la harina necesaria a la cantidad de empanadas que haya de hacerse, y sobre una mesa fórmesela en montón. Hágase en el centro un hueco.

Se deshace en agua caliente, ligeramente salada un trocito de levadura de pan, y con esta agua echándola poco a poco en el hueco central del montón de harina, revolviéndola, se va formando una masa dura, que conforme se va haciendo se va sobando hasta reunirla toda. Entonces a medida que se soba, se le va echando grasa de chanco extraída del tocino frito. Y se la soba hasta que se torne suave y blanda. Ya así, se le cubre con un mantel doblado, y se le deja una hora.

En seguida, se la divide en porciones iguales y espolvoreando harina, debajo y encima, se les estira con el palote, en ruedas de la dimensión que se quiera, convenientemente delgadas. Se las extiende sobre un mantel para rellenarlas.

Con un cuchillo muy filoso, se cortan al través, rebanadas de jamón grandes, pero muy delgadas.

Dos de éstas, separadas por una capa de aceitunas negras deshuesadas, se ponen en la mitad de la rueda de masa; que se dobla sobre este relleno, cerrando los bordes con un repulgo.

Estos emparedados se ponen al horno en latas; y como su cocción debe ser rápida, se les quita del horno cuando han tomado el color dorado.

Jesús Bustamante (Arequipa)

EMPANADITAS A LA COQUETUELA

Llámanlas así mis amigas, por una razón toda suya: diz que hay coquetería en la manera con que muevo mis manos al hacer estas confecciones.

Si quienes las saboreen las encontrasen ricas, ¡bendita sea la coquetería con que convierto una libra de harina en masa! primero sobada hasta tornarla blanda y suave, gracias a la fuerza del puño y a dos onzas de grasa de chanco, poco a poco mezclada al sobarla, y que entonces transformo en una hojaldra de seis hojas, extendiendo primero...

Pero, ¿quién ignora cómo se hace la hojaldra? Pues, vamos al relleno, dejando cortada en cuadritos la masa, ya adelgazada por medio del palote, y puesta sobre un mantel.

Se hace un picadillo muy aderezado con pimienta, un tantico de cominos, cebolla blanca frita, molido y frito también un diente de ajo. Almendras y pasas de uva. Se pone el relleno y se tapa, mojando antes con agua, sopando en ella el dedo, en torno del borde inferior de la masa de abajo, para que al ponerle la superior, peguen ambas, a fin de que no se salga el relleno y la hojaldra se abra.

Se ponen al horno en latas, y asentadas sobre papel. También se fríen en grasa de chanco.

Silvia Sagasta (Buenos Aires)

Frituras

Fritura a la diva - Fritura de tripas gordas - Huevos hilados - Huevos fritos - Embozo de papas - Embozo a la Elvirita - Rebozados a la Helenita - Rebozado de sesos - Rebozado de cabrito - Calabacita empanada.

FRITURA A LA DIVA

No sé si los otros experimentan lo que yo, a la aproximación íntima de un ser superior. Es algo, más que entusiasmo, más que admiración. Es una mezcla de devoto fervor, de piadosa unción, que torna adorable y sagrado cuanto han mirado sus ojos, cuanto han tocado sus manos, cuanto han hollado sus pasos.

Adelina Patti, ejerció en mí esa grata obsesión.

De Lisboa a Montevideo traíanos el mismo vapor; y en los días de ese largo trayecto, era yo su sombra: la seguía por todas partes.

Habíala admirado en Covent Garden y la Grande Opera; y ora Julieta, ora Traviata, ora Semíramis, habíanme extasiado su voz y la sublime expansión de su genio, allá, en las elevadas regiones del arte.

Y ese ser divino estaba ahora, ahí, conmigo, en el reducido espacio de la cámara y el puente del vapor; platicando, riendo, fijando en mí, al paso, su mirada; alguna vez dirigiéndome la palabra, con esa voz que había electrizado al mundo.

Parecíame que una luz emanada de ella, lo embellecía todo en torno suyo. El agua que bebía era más clara, y el vaso que hubiesen tocado sus labios, más trasparente. Los manjares de que ella gustaba, adaptábalos yo, y los saboreaba con delicia, a pesar de su sobria confección.

Sin embargo, había uno que el cocinero llamaba: la "fritura de la diva" y que cada día lo servía, a ella sola, en la hora del lunch.

Componían este plato dos riñoncitos de cordero fritos y asentados sobre dos tostadas de pan muy delgaditas, doradas a la parrilla, y fritas, como los riñones, en mantequilla. Llegaban a la mesa con todo el calor del fuego y esparciendo un olor apetitoso.

Mi mucama, compatriota del cocinero, y grande entrometida, vio que éste preparaba diariamente los dos riñoncitos, quitándoles con delicadeza la membrana que los cubre, y dejándolos un buen rato en vinagre con sal, después de punzarlos en diferentes lados con una aguja de coser aves rellenas.

Al freírlos, primero, echándolos en la mantequilla hirviente, los dejaba durante un minuto, cocer a fuego lento, y luego los ponía al fuego vivo, que los doraba y acababa su cocción.

La mañana siguiente de mi llegada a Montevideo, los amigos que vinieron a verme, y que yo invité a almorzar, fueron regalados por mi mucama con un plato de "fritura a la diva" - los famosos riñoncitos-, que aquéllos encontraron exquisitos sobre toda ponderación.

Carmen Varas de Gras (Mont)

FRITURA DE TRIPAS GORDAS

Se cortan en trozos de a sesma las tripas gordas de vaca, se las revuelve y lava tres veces con agua y sal, y otras tres con agua saturada de vinagre. Se las espolvorea pimienta y sal, y se las vuelve a su estado natural.

Se ralla pan tostado y queso; se humedecen un poco, muy poco, con caldo sazonado con un poquito de ajo y cominos molidos, se revuelven con una cuchara, y se rellenan las tripas, atándolas en sus extremidades con un hilo de pita y se las fríe primero a fuego moderado, para que tengan lugar de secarse interiormente; después a fuego vivo para que se tuesten, y servir las bien calientes, que es como se come esta fritura.

Brígida Acosta (Cocinera de gastrónomos-Buenos Aires)

HUEVOS HILADOS

Se toman las yemas de huevo que se necesiten, se las bate un poco y se las pone dentro de un lienzo ralo; por ejemplo, un linón o gasa clara, y se las escurre bien alto, en delgado hilo, sobre mantequilla que estará hirviendo en una cacerola.

En esta operación deben ocuparse dos personas: la que cierne los huevos, y otra que con dos tenedores los extenderá para que se frían en hebras separadas, que irá sacando, ayudada de los tenedores, conforme vayan friéndose y las extenderá sobre una servilleta que absorbe la mantequilla adherida a la fritura y las deja doradas y secas.

Esta confección, sabrosa y de agradable aspecto, es un excelente relieve para adornar ensaladas y platos magros. Con este mismo objeto, se hacen, cociéndolos en almíbar de punto alto para adornar diferentes postres. Para los unos se espolvorea pimienta; para los otros canela.

María Alvarez (Lima)

HUEVOS FRITOS

Si se quiere hacer de este plato tan común un manjar exquisito, dese a la mantequilla con que haya de confeccionarse, la siguiente preparación:

Píquese, muy menudo, una cabeza de cebolla, un tomate y un diente de ajo, y póngaseles a freír en la mantequilla, hasta que la cebolla torne un ligero color dorado, quítese del fuego y pásese al tamiz. Vuélvase a la sartén y quíebrense encima los huevos, espolvoreando sobre cada uno, pimienta y sal, y sirviendo desde que las claras hayan blanqueado.

No debe olvidarse que este plato tiene por relieve indispensable, tostadas muy delgadas de pan, doradas a la parrilla, que se colocan calientes, formando círculo al centro de la fuente, y, con un huevo, se sirve una en cada plato.

Hortensia Gutiérrez de Pinilla (La Paz-Bolivia)

EMBOZO DE PAPAS

Se hacen cocer papas sin mondar. Después se limpian y se muelen, haciendo con ellas una masa. Se les añaden cuatro huevos batidos, mantequilla y sal: todo en la medida necesaria a la cantidad. Se revuelve bien. Si la masa está suelta, se le echa a poquitos, harina hasta que vaya tomando la suficiente consistencia. Al mismo tiempo, se pone a cocer en mantequilla condimentada con especias, cebolla, tomate, perejil y carne cocida, muy bien picado todo. Se le añaden almendras, pasas de uva, maní tostado y molido, y huevos duros en rebanadas. Se revuelve sin cesar, y cuando la cebolla esté cocida, la confección está a punto y se le retira del fuego.

Se corta la masa de papas en trozos proporcionales al objeto; se les extiende un poco, y con la cuchara se pone en el centro la salsa, envolviéndola con la masa, y dando a ésta la forma agrandada de una papa, sin olvidar el cuidado de enharinar bien las manos para evitar que se pegue.

En seguida se fríen en mantequilla, revolviéndolas de un lado a otro, de manera que se doren por igual.

Se sirven sin salsa, con relieves de vista: ramitas de perejil y cogollitos de hierba buena.

Me propuse recetar puramente lo que en lenguaje culinario se llama embozos; y envió para ese interesante libro, los más exquisitos que he gustado en mis viajes a través de las Repúblicas Sud-Americanas.

Ofrezco a la sección repostería, dos o tres platos, verdaderas golosinas.

Carmen Saravia (Mendoza)

EMBOZO A LA ELVIRITA

Me encanta este pastel, o empanada, o lo que sea; y por lo que acontecer pudiera quise aprender su confección, que nuestro cocinero me dio. Qué orgulloso estaría, si supiese que va a figurar en este sabio libro.

Hela aquí:

Por ejemplo de cantidad.

Se mezclan: una libra de harina, media ídem de grasa de vaca, de chanco, o mantequilla; sal, la suficiente al paladar, e igual cantidad de azúcar. Se revuelve todo junto, y se le va echando leche, poco a poco, amasándolo con ambas manos para incorporarlo. Se hace un picadillo de carne de solomo, con pasas de uva, huevos duros picados, aceitunas en trocitos, pimienta en polvo, sal y azúcar la suficiente al paladar, y una dedadita de ajo molido, si se quiere.

Se extiende con un palote la masa, y se hace el embozo, ya sea en forma de pastel, o empanada; y se cuecen al horno, cuyo calor debe ser fuerte, por lo rápido de la cocción.

Elvira Vela (Buenos Aires)

REBOZADOS A LA HELENITA

He aquí una fritura con la que, los lectores de mi tía, se chuparán los dedos, y me darán un voto de gracias.

Se pone en un plato un trozo de mantequilla; se le mezcla pan y queso rallados, una, dos o tres cucharadas de crema, y a falta de ésta, de buena leche, las yemas batidas de dos huevos, pimienta, y muy poca sal, a causa de la que tiene el queso.

Se mezcla muy bien todo esto, batiéndolo, y se pone al fuego en una, cacerola esmaltada, sobre una capa de mantequilla extendida en el fondo de la cacerola.

Cuando la cocción comienza a manifestarse en la superficie, se quiebran sobre ella los huevos que se quiera, cuidando que caigan en su forma, y uno al lado de otro, cubriendo la pasta que fríe. Espolvoréaseles pimienta, un poquito de sal y queso rallado; cúbrese la cacerola con su tapa, extendiendo sobre ésta rescoldo y brasas.

Cuando el queso y los huevos hayan tomado un ligero color dorado, y blanqueado las claras, sírvase en la misma cacerola, sobre una bandeja, ocultando los bordes de aquélla con relieves de ramitas de perejil y hierba buena.

Las más golosas, entre mis amigas, gustan con delicia de este plato, que saborean después de la sopa; y que con tales recomendaciones, aspira al honor de figurar en la Cocina Ecléctica.

Elenita Verduga (Buenos Aires)

REBOZADO DE SESOS

Cocidos los sesos, y quitadas fibra y membranas, se les sazona con sal y pimienta, y se acomodan entre rebanadas de pan frío, que envueltas en huevo batido condimentado con especias, se les echa en la mantequilla hirviente a freír sobre un fuego moderado. Cuando se doren, se sirven bien calientes.

María Alvarez (Lima)

REBOZADO DE CABRITO

Prepárese un cuarto de cabrito al acabar la lactancia; póngasela durante dos horas en el adobo ordinario: vinagre, aceite, pimienta, sal, orégano, y un sí es no es de ajo molido.

Prepárese aparte, una pasta bien consistente, con harina, seis huevos, y el agua necesaria para hacerla manejable; bien amasada la pasta, déjesela reposar una hora envuelta en un lienzo húmedo. En seguida, extiéndase la pasta con el palote, formando una torta del grueso, poco menos de un centímetro. Retírese del adobo la pierna de cabrito, enjúguesela muy bien, y envuélvase en la pasta, mojando los bordes de la masa, para unirlos entre sí. Preparado el embozo, cúbresele con una hoja de papel, fuerte, untada en mantequilla, y póngasela en el asador, con un fuego moderado. Después de tres horas de cocción, despójesele del papel, a fin de que la pasta se dore.

Se sirve, acompañándola separada, una salsa de miga de pan desleída en jugo de tomate, crema espesa de leche cruda; una cucharada de vinagre, tres de aceite de oliva, sal y pimienta; batido todo, hasta completa incorporación.

Josefa Alvarez (Lima)

CALABACITA EMPANADA

Se mondan las calabacitas y se pican con tomates, cebollas, ajos y ají verde, y se reboza en suficiente mantequilla y sal.

Ya cocidas en esa salsa, se les agrega un poco de pimienta, azafrán y culantro seco, pulverizado, todo deshecho en un poquito de vinagre fuerte, con pasas de uva, almendras tostadas y aceitunas negras.

Este relleno se pone entre dos cuadritos de hojaldra, que se asan en el horno, o se fríen en mantequilla.

María Luisa Montes (Buenos Aires)

Tortillas

Tortilla a la bretona - Tortilla de riñones a la clarita - Tortilla de natas - Tortilla a la hija del aire - Tortilla rellena.

TORTILLA A LA BRETONA

Con una docena de huevos batidos, hágase una tortilla frita en mantequilla, cuidando de solevantarla con dos tenedores para que cueza por igual.

Cuando esté a medio cocer, quítesele parte del centro, cuidando de no perforarla. Este hueco se rellena con setas previamente preparadas del siguiente modo:

Hágase una salsa de mantequilla con una cucharada de harina desleída en un poco de jugo de asado; medio vaso de vino blanco, y el zumo de un limón. Hágase cocer en esta salsa las setas necesarias, cortadas en pedacitos.

Cocidas ya, sáquense las setas con la espumadera y rellénese la tortilla, replegándola, luego sobre si misma para cubrir el relleno. después de revolverla, para acabar, la cocción. Se la sirve, rociada con la salsa en que han cocido las setas.

Luisa Petit de Cavalier (Lima)

TORTILLA DE RIÑONES A LA CLARITA

Bátanse doce huevos a la espuma, y póngase la mitad a la sartén con mantequilla, a cocer en tortilla a fuego moderado, volviéndola para que pueda cocerse por igual.

Entre tanto se habrá preparado el relleno, cortando en pequeños trozos los riñones de cordero y hécholos cocer en mantequilla, hierbas finas bien picadas, cuatro cucharadas de

jugo de carne asada, y medio vaso de vino Jerez: todo con un sazonamiento de pimienta y sal.

En seguida se extiende el relleno sobre la tortilla, y se echa sobre esta el resto del huevo batido, añadiendo un trozo de mantequilla, y tapando la sartén con su tapadera, sobre la que se pondrá rescoldo y brasas.

Cocida la tortilla, se la sirve con salsa picante, sea de mostaza o de tomates con ajíes verdes.

Clara Zuviría de Ortiz (Buenos Aires)

TORTILLA DE NATAS

He aquí una tortilla que no es menos delicada que la anterior, y que la recomiendo al goloso paladar de las jóvenes, tarea difícil para los platos de fuerte condimento.

Sabroso, como éstos, es el de que voy a ocuparme, no obstante que en su confección no hay sino huevo, leche, sal y perejil.

Se quiebra el número de huevos, según la dimensión que se quiera dar a la tortilla. Se baten, separadas, las yemas y las claras: éstas, a la nieve, aquéllas como para bizcochuelo.

En tanto, se pone al fuego la sartén con un buen trozo de mantequilla. Cuando ésta comience a hervir, se mezclan rápidamente yemas y claras; se revuelve para que se incorporen al mismo tiempo que se sazona con sal y perejil picado, y se echa a freír. Como a causa de su ligereza, la cocción es rápida, se la vuelve de abajo encima, levantándola con las hojas de dos cuchillos, y se acomoda sobre esta superficie, ya cocida, una capa de natas, que un momento después se cubrirá, doblando la tortilla en forma de empanada.

Se sirve con papas cocidas, colocadas en torno como relieves alternando con ramitas de perejil.

María R. de Berra (Buenos Aires)

TORTILLA A LA HIJA DEL AIRE

Este plato sí, que es un producto ecléctico, por su exquisito sabor y su aérea ligereza.

Quiébranse los huevos que se quiera - teniendo en cuenta que con dos se llena un plato-. Quebrados los huevos, sepárense en vasijas diferentes, yemas y claras, y bátanse: las yemas, lo preciso para que se deshagan; las claras, a la nieve: es decir, hasta tornarse espuma liviana y consistente. Se mezclan en una taza de crema de leche cruda, o de buena leche, sal al paladar, pimienta, y un diente de ajo y una rodaja o dos de cebolla, molidos en el mortero.

Se pone en una cacerola, un trozo de grasa de chancho, a fuego vivo. Cuando esté hirviendo la grasa, mezclando con ligereza las yemas, las claras en espuma y la leche, revuélvase y échese a freír. Como la cocción de esta tortilla es muy pronta, en razón de su ligereza, un momento después es preciso partirla en cruz, con la punta de un cuchillo, y con dos tenedores volver cada una de las cuatro partes para que acaben de freír.

Al servirla, se le da su forma, haciendo desaparecer la acción del cuchillo con un relieve de papas en rodajas.

Anita Coret (Córdoba)

TORTILLA RELLENA

Se baten juntas las claras y yemas de los huevos que se necesiten para la tortilla; se sazona este batido con pimienta y sal, y se tiene pronto un picadillo condimentado con cebolla blanca picada, pimienta y un poquito de ajo y cominos.

Se unta el fondo y los costados de una sartén con mantequilla, se pone al fuego, fuego moderado, y se le echa la mitad del huevo batido.

Cuando la cocción se manifieste ya en la superficie, se le acomoda encima el relleno; se extiende, y se vierte sobre él, todo el resto del huevo batido. Se aviva el fuego, y después de untada también, con mantequilla, se le pone la tapa y se vuelca, para que ésta quede sobre el fuego y acabe de cocer y dorarse la tortilla.

Se sirve en la sartén, colocada sobre una bandeja, y ocultos los bordes con relieves de perejil en ramas.

Victoria del Río de Benedetti (Lima)

Budines

Budín a la doveriere - Budín a la monona - Budín de carne - Budín a la platense - Budín a la jardinera - Budín a la salsa.

BUDIN A LA DOVERIERE

Se pican muy menudo, un trozo de carne de ternera sancochada, y otro igual de tocino crudo, molido. Se pica y se fríe cebolla blanca. Se baten, separadas claras y yemas de cuatro huevos.

Cuando las claras estén a la nieve, se mezcla todo; se le añade una cucharada de mantequilla, perejil y tomillo picados, se sazona con sal y pimienta, y se revuelve y bate bien, hasta formar una pasta.

Se unta toda la budinera con grasa de chanco, se le espolvorea encima pan rallado, y se pone en el fondo una capa de pasta. Sobre ella, en el centro, se quiebra un huevo, y encima un fuerte espolvoreo de pan rallado, y otra capa de pasta y otro huevo, y así hasta llenar la budinera, que se cierra y se pone al baño de maría, en una cacerola que con agua hasta la mitad, estará hirviendo a buen fuego. Se tapa, y se ponen rescoldo y brasas sobre la tapadera.

después de una hora de cocción, el budín está a punto. Se le vuelca sobre la fuente que ha de llevarlo a la mesa, después de verter sobre él, la salsa que se quiera.

Felisa Gutiérrez (Cocinera-Buenos Aires)

BUDIN A LA MONONA

Se baten juntas, las claras y yemas de seis huevos se les echa en la sartén en que estará hirviendo mantequilla, previamente frita con cebolla, ajo y tomate; pero ya pasada al tamiz y sin ninguno de estos ingredientes. Se revuelve bien, mientras vaya cocinando el huevo, y se sazona con sal y pimienta.

Al mismo tiempo, se tiene ya pronto, arroz cocido en agua sin sal. Se pone este arroz en una servilleta y se exprime para extraer el agua. En seguida, se le mezcla queso de gruyere rallado, lo necesario para sazonarlo; y se le añade dos docenas de almendras frescas molidas, y humedecidas al molerlas, con algunas gotas de leche.

Bien revueltos e incorporados, el arroz, el queso y las almendras, se extenderá una capa de esta pasta en el fondo de la budinera, que se habrá untado con mantequilla. Sobre la capa de arroz se echará otra del huevo en revuelto, y así alternativamente, cuidando de que la última capa, la de la superficie, sea de arroz.

Sobre ella, úntese un poco, muy poco, de mantequilla, y éntrese al horno.

Cuando el budín haya tomado un color dorado subido, está ya en su debida cocción y puede servirse.

Clodomira Caballero (Buenos Aires)

BUDIN DE CARNE

Se sancocha un trozo de carne de vaca: del lomo o del jamón. Se pica, y después de picada se muele en el mortero; se le deshilacha; se la quitan nervios y pellejos, y se vuelve a moler y deshilar. Se sazona con pimienta y una cucharada de vinagre y sal, y se la deja adobar una hora.

Se baten seis huevos; se muelen seis nueces peladas y desollejadas; se ralla un trozo de pan tostado, y se mezcla todo, revolviéndolo muy bien, y añadiéndole una onza de mantequilla, pimienta, almendras y pasas de Málaga.

Se unta mantequilla en el fondo y costado de la budinera, se la espolvorea pan rallado, se la llena con la parte confeccionada, y se la entra al horno que debe estar a calor moderado.

Se sirve con salsa de tomate líquida.

Isabel Zuviría de Mongrell (Montevideo)

BUDIN A LA PLATENSE

Se hace cocer un pejerrey con sal, una cabeza de cebolla, y algunos granos de pimienta.

Ya cocido, se le quitan cuidadosamente, huesos y espinas; se le deshace bien con las manos, a fin de buscar al tacto alguna espina y extraerla. Se le mezcla miga de pan deshecha en leche, y las yemas y claras de cuatro huevos, batidos separadamente: ésta a la nieve, aquéllas en una onza de mantequilla sin derretir.

Revuelto e incorporado esto, se condimenta con pimienta y sal.

Untase con mantequilla la budinera, espolvoréesele pan rallado, llénesele con el compuesto arriba indicado, y póngase al horno.

Se sirve con relieve de huevos duros partidos por mitad, y rebanaditas delgadas de pan tostadas a la parrilla.

María I. Saldías de Ugarriza (Buenos Aires)

BUDIN A LA JARDINERA

Se hace cocer docena y media de espinacas, bien limpias, en agua sin sal. Ya bien cocidas, se deshacen con una cuchara, de manera que queden como una masa. Se le mezcla miga de pan remojada en leche, y también deshecha en masa. Se le echan seis yemas de huevo batidas con un trozo de mantequilla, y cuatro claras batidas a la nieve.

Bien incorporado todo, se sazona con sal y pimienta; y acomodado en la budinera, ya untada con mantequilla y espolvoreo de pan rallado, se la entra al horno.

Se sirve con tostadas a la parrilla o fritas en mantequilla.

Ramona Caballero (Buenos Aires)

BUDIN A LA SALESA

Se tuesta el arroz, y bien lavado, se hace cocer en agua sin sal. Ya bien cocido se exprime en una servilleta para extraer el agua.

Se le mezcla queso de gruyere, rallado, cuatro yemas de huevo, una docena de almendras muy bien molidas en el mortero, pimienta, y sal muy poca, a causa del queso. Se revuelve y mezcla todo muy bien, y se pone al horno con calor moderado.

María Luisa Montes (Recuerdo de Belem-Lima)

Aves

Cocido de gallina a la mejicana - Gallina a la tucumanita - Gallina fiambre - Gallina a la persa - Pollo apanado - Pollos al coñac - Pavo embozado a la regente - Pichones a la délicieux - Pichones a la nevada - Pichones a la negrita - Perdices arropolladas - Perdices a la borrachita - Pato a la limeña - Anticuchos de tortolitas - Jigote de pato a la tartera.

El alimento es una de las cosas que más deben preocupar en el cuidado de un enfermo; debe ser sabroso, y a la vez nutritivo y ligero, para despertar el apetito extinto, y fortificar, sin peligro de indigestión.

Estas condiciones encuéntranse reunidas en el
COCIDO DE GALLINA A LA MEJICANA

Se prepara una gallina gorda, desplumándola esmeradamente; se la abre, lávasela repetidas veces con agua fría, así como sus menudos, molleja, hígado y corazón; junto con un trozo de miga de pan tostado, se la rellena cosiendo con aguja e hilo la abertura, y se la pone en una olla de terra-cotta o de fierro esmaltado, a cocer en un largo hervor, acompañada de un manojo de hojas tiernas de lechuga, perejil y hierba buena, y en el centro una cabeza de cebolla: todo esto liado en un hilo para que no se desparrame.

En razón a la prolongada cocción, se le pondrá muy poca sal, aumentándole cada vez que merme el caldo y sea necesario añadirle, ya una tacita, ya dos de agua.

Cuando a la presión en la pierna de la gallina, se deshaga la carne, el cocido está ya a punto y se sirve, tras un corto reposo, el caldo en una taza grande y de porcelana, a fin de darle mayor realce al líquido. La gallina se le ha de servir al enfermo entera, a fin de que él mismo elija las presas, y pueda darse el gusto de cortarlas por sí mismo. A la gallina debe acompañar una salsa, que se hace con los menudos que han servido de relleno, que se extraen cuidadosamente, y con la miga tostada, se muelen y se sazonan con aceite, vinagre y rodajas de la cebolla, que con el manojo de hierbas ha cocido en el caldo.

Rosa Hidalgo de Díaz (Méjico)

GALLINA A LA TUCUMANITA

Córtese el cuello a la gallina y recíbase la sangre en una taza. Se pela, abre, lava y despresa y cuece con un poco de sal. Se hace un aderezo con cebollas, tomates, tocino y chorizo, que habrán cocido con la gallina, así como los menudos y huevos duros: todo muy bien picado y sazonado con pimienta, orégano, una dedada de cominos y tres cucharadas de mantequilla.

Sobre este aderezo se echa una parte del caldo y las presas de la gallina, y se pone a cocer a fuego lento una media hora.

Mientras tanto, se tuestan y muelen una docena de granos de maní, y otras tantas almendras dulces; muélase con ellos un pedazo de migajón de pan remojado, y la sangre que se ha recogido. Mézclese todo esto, y un rato antes de quitar la olla del fuego, échesele este último aderezo; revuélvase con la cuchara, se deja un momento a medio hervor, y se sirve.

Quien una vez ha probado este plato, lo recuerda siempre cuando piensa en Tucumán. Pero allí nadie conoce su confección, sino una servidora de ustedes.

Isabel Torrens de Madariaga (Tucumán)

GALLINA FIAMBRE

Se matan dos gallinas gordas. Lavadas y bien limpias, interior y exteriormente, se las pone a cocer en una olla de terra cotta , o de hierro esmaltada de porcelana, bien sumergidas en agua ligeramente sazonada de sal, junto con dos cabezas de cebolla enteras, dos docenas de granos de pimienta, y un manojo de hierbas finas, envuelto en un hilo, y presionado al echarlo a la olla.

Se hace hervir este cocido a fuego vivo durante tres horas, añadiéndole agua hirviente poco a poco, cuando con la prolongada cocción se disminuya.

Los menudos, molleja, hígado y corazón deben cocer juntos con las gallinas. Las tripas, vaciadas, lavadas en tres aguas y cortadas en trozos de cuatro centímetros. Ya bien limpias en su interior, que se habrá revuelto, se les unta un batido de aceite, vinagre, pimienta y sal, y revueltas otra vez, se las asa en la parrilla, para, con los otros menudos, servir de relleno a la gallina.

Cuando la carne de la pierna o de la pechuga cede a la presión de los dedos, la gallina está a punto. Se las retira de la olla, y se las rellena, añadiendo a sus menudos cuatro huevos duros.

El caldo de esa cocción es excelente, sobre todo para los niños.

Loreto Barros de Sosa (La Rioja)

GALLINA A LA PERSA

Ayer, en la mesa, mi papá recordó haber comprado al cocinero de un restaurancito en el Pabellón de Persia, en la Exposición, la receta de un plato que saboreó allí con delicia, y cuya confección quiso traernos.

Y dejando el cubierto, echóse a buscar en los profundos compartimentos de su cartera.

Allí estaba la consabida receta -de la que después de lectura general- me apoderé yo, gozosa de poder ofrecer algo, aunque no mío, a un libro redactado por tantas beldades.

Se prepara una gallina bien gorda, matándola el día antes. Al vaciarla se tendrá cuidado de no arrancarle la gordura interior.

Se escogen manzanas muy dulces, jugosas y perfumadas; se las pica menudo, se les mezclan trocitos de pan, también muy menudos, y se les fríe en mantequilla. Durante la fritura, se le echa un poco de azúcar, muy poco, lo necesario para aumentar el dulzor de la manzana. Cuando esto haya bien cocido, se rellena la gallina, se la unta con mantequilla y se la pone a asar largamente, quitándola con frecuencia del fuego para rociarla con su mismo jugo, alternando con unciones de mantequilla.

El Jueves tenemos convidados algunos amigos para estrenar este plato.

Trinidad Velarde (Buenos Aires)

POLLO APANADO

Se mata, cortándole la cabeza, un pollo gordo de cuatro meses. Se recoge la sangre, que, con la molleja, el hígado y el corazón, se cocerán con dos hervores en agua ligeramente salada. Todo esto muy bien picado y condimentado sirve de relleno al pollo que, desplumado y lavado, se le enjuga, presionándolo en una servilleta; se le unta todo entero con una pluma en una confección de aceite y vinagre, batidos con pimienta, sal y perejil molido. Se le revuelca en pan rallado, y se le pone en la parrilla, o asador, con un fuego bien encendido, pero no muy vivo.

Cuando el apanado comienza a costrar, vuelto una o dos veces, se le unta la confección de aceite y vinagre, y póngasele otra vez al fuego, avivándolo más.

Así hasta tres veces, en que se le dejará tomar el tostado dorado, señal de estar ya a punto de servirse. Se le volverá untar, aunque muy ligeramente, la confección, al enviarlo a la mesa.

Clementina R. de Balestra (Buenos Aires)

POLLOS AL COÑAC

Se cuecen los pollos, y con su caldo se hace una salsa de este modo: se toma una cucharada de harina, que se deshace en mantequilla y se le pone el caldo necesario para regularizar el espesor. Se acomodan los pollos en presas, en fuente; se echa en la salsa una buena copa de coñac, se la vierte sobre las presas; se le ralla encima queso de gruyere, de manera a cubrirlas, y se entran al horno, de donde se retiran cuando el queso haya dorado.

Elisa Velarde (Buenos Aires)

PAVO EMBOZADO A LA REGENTE

Preparado el pavo de la manera acostumbrada, relleno con un revuelto de dos docenas de huevos batidos, tres panes de grasa rallados, media libra de queso también rallado, la sangre y menudos del pavo, hervidos y picados, una onza de perejil molido, sal, pimienta y cuatro cucharadas de aceite de oliva, mezclado todo al rellenar; listo ya, se le envuelve en un matambre que se habrá tenido durante ocho horas en un adobo de cebollas y ajos molidos, vinagre, aceite de oliva, pimienta, sal, orégano y cominos.

Con hilo fuerte y una aguja gruesa, se cosen de arriba abajo los bordes del matambre, sobre el lomo del pavo, cubriéndolo enteramente. Se unta el matambre con mantequilla, y se le entra al horno, que debe estar fuerte.

Cuando el matambre haya tomado un color dorado oscuro, se le trae a la puerta del horno, para volver el pavo del otro lado, y se le entra de nuevo.

Cuando este lado se halla igualmente dorado, se le retira del horno, se le quita el matambre, se le unta mantequilla, y se le entra otra vez a dorarse un momento, y acabar su cocción.

El matambre adobado, y bajo la acción del fuego, da a la carne del pavo un sabor tan exquisito, que es necesario gustarlo para poderlo apreciar.

Y el matambre mismo, en esa cocción en común con la carne del pavo, toma un gusto riquísimo.

Se le sirve en lonjas sobre una salsa de jugo de tomate, picado de hierbas finas, aceite, vinagre, pimienta y sopas de pan tostado en consomé hirviente.

Carmen Caballero (Buenos Aires)

PICHONES A LA DELICIEUX

Así exclamó el otro día mi papá, al gustar este plato con que le obsequié en recompensa de una lindísima pulsera.

Y, pues que tal lo encontró una persona de buen gusto gastronómico, nada más natural que consagrarlo a la Cocina Ecléctica .

Se despluman los pichones con mucho cuidado, para arrancarle los cabos ocultos a flor de piel; y vaciados, lavados, ya bien limpios, se les rellena con una fritura de sus menudos cocidos y picados, huevos batidos, pan tostado y rallado, almendras trituradas, pasas de Málaga, pimienta, sal, cominos, y un trozo de mantequilla, con que se pondrá todo esto al fuego en una sartén durante diez minutos, revolviéndolo para que se incorpore.

Rellenos los pichones, se les sazona con sal y pimienta, y sobre este sazonamiento se les unta mantequilla; se les envuelve en papel también untado en mantequilla, y se les entra al horno, que debe estar bien caliente.

Se sirve con una salsa de perejil molido desleído en jugo de tomate asado al rescoldo, y pasado por el tamiz. Esta salsa se sazona con la indispensable sal y pimienta, unas gotas de vinagre, y algo cargada de aceite puro de oliva.

Rosita Carreño (Buenos Aires)

PICHONES A LA NEVADA

Ella enseñó esta riquísima confección a un fondista de cierta aldea, donde la diva, de paso, se detuvo a comer.

-¿Qué quiere la señora que se le sirva?- demandó el fondista, que entusiasmado con la presencia de la cantatriz, se ocupaba en persona de aderezarle la mesa. Y añadió:

-Grato habría de serme dar su nombre al plato que eligiera.

-Pues bien, querido huésped -dijo ella riendo-, quisiera comer un pichoncito en tres condiciones: frito, rebozado, y asado al horno.

Desde ese día hacíanse peregrinaciones a la aldea para saborear en la dichosa fonda los pichoncitos a la Nevada, que en verdad es un plato delicioso: juzgado por su confección:

Limpios y preparados los pichones, se ponen a freír en mantequilla, después de rellenos con aceitunas, huevos duros en mitades, almendras y pasas de uva, convenientemente sazonados con sal y pimienta.

Ya fritos, se envuelven en una masa de hojaldra, y se entran al horno para hacer la rápida cocción de la hojaldra.

Se sirve caliente, llevándolo del horno a la mesa. Pero, también puede ser un excelente fiambre.

Ana S. de Armstrong (Buenos Aires)

PICHONES A LA NEGRITA

Se cuecen los pichones con dos cabezas de cebolla, ramas de apio, y sal. Se hace una salsa de harina en mantequilla, caldo de las aves, y su sangre, que se habrá recogido en una taza, con una cucharada de vinagre para que no se coagule, todo condimentado con sal y pimienta.

Se ponen los pichones en una fuente con el apio y las cabezas de cebolla deshojadas, y se les vierte encima la salsa.

Isaula Centeno (Buenos Aires)

PERDICES ARREPOLLADAS

Preparadas las perdices, se ponen en una cazuela con cebollas, dos zanahorias, apio, perejil, un trozo de tocino fresco, una salchicha bien confeccionada, y un buen repollo, previamente macerado en agua hirviendo, y bien estrujado. Se les vierte encima un litro de caldo sazonado con moscada, y se deja hervir tres horas.

Se sirve, poniendo el repollo en el fondo de la fuente, y sobre éste las perdices, alternando con ellas la salchicha y el tocino, cortados en pequeños trozos.

Es este un plato alsaciano, recogido en mis viajes.

Constanza Puch de Weigel (Buenos Aires)

PERDICES a LA BORRACHITA

En cazuela de tierra esmaltada, o de fierro ídem, se ponen cebollas cortadas en cuatro, dos tomates despepitados, dos cucharadas de aceite y dos de vinagre tinto; sal, pimienta y medio vaso de aguardiente. Se acomodan encima las perdices, entre lonjas de tocino fresco puestas abajo y encima, y se tapa bien, para que no se exhale el vapor. No se revuelve, sino que se sacude con frecuencia, para impedir que se quemé en el fondo.

Elena Sagasta (Buenos Aires)

PATO A LA LIMEÑA

Se deshuesa el pato, con cuidado de no deformarlo; se toman los menudos: hígado, molleja y corazón, se les cuece en el caldo del puchero; se les pica muy bien, junto con un pedazo de carne cocido también. Se pone a fundir y entibiar un trozo de mantequilla, se la bate hasta que dé espuma, se la mezclan cuatro huevos, pan rallado, leche, sal, pimienta, almendras y pasas de Málaga. Se incorpora todo esto con la carne picada, se le agregan aceitunas y se rellena el pato cosíéndolo con algunas puntadas para impedir que el relleno se derrame, y se pone al horno, preparando para servirlo, una salsa, ya sea del jugo del tomate asado, pasado al tamiz, con perejil y maní molidos en el mortero, y condimentada con aceite y vinagre, sal y pimienta; o bien de perejil, ralladuras de pan tostado, natas, o buena leche, cuatro yemas de huevo cocidas y molidas, y el indispensable condimento de aceite, vinagre, sal y pimienta.

Acomodado en la fuente en que ha de servirse, se vierte la salsa sobre el ave, y se deshace la costura que retiene el relleno.

Josefina Bustamante de La Puente (Lima)

ANTICUCHOS DE TORTOLITAS

Se cuecen las tortolitas en un buen caldo de vaca. Cuando están ya bien cocidas, se las quita del caldo y se las deja enfriar. En seguida se las enjuga, se las unta en mantequilla, se las revuelca en ralladuras de pan, y envueltas en papel enmantecado, se ponen al horno hasta que doren.

Se sirven con salsa de ají amarillo, o mostaza inglesa.

Ester Castillo (Lima)

JIGOTE DE PATO A LA TARTERA

Se deshuesa el pato y se le pica menudo, junto con un trozo de solomo de ternera, tocino fresco, perejil, cebolletas, tomillo, laurel, un diente de ajo, pimienta, un clavo de especia y sal al paladar. Todo esto muy bien molido, se mezcla e incorpora al picado de carnes.

Guarnézcase con lonjas de tocino fresco, una tartera cuya tapadera cierre bien. Sobre esta capa de tocino, se echa el picado de carnes. Se le añaden, aún, trocitos de tocino, rociando por encima con un vaso de coñac. Se cubre también con lonjas de tocino, y ajustando cuidadosamente la tapadera, se entrará al horno a cocer durante cuatro horas. Se sirve en la tartera, oculta en una fuente con ramas de perejil.

Angelina Dehesa de Escalera (Córdoba)

Ramillete de confecciones a la alta gastronomía

Olla o puchero limeño - Mondongo - Estofado de tres carnes - Estofado arequipeño - Picadillo - Jigote a la Panchita - Carapulca a la valle de chacaltana - Causa - Albóndigas de

cordero - Guisado de aceitunas a la Lila - Chupe limeño - Migas - Cazuela - Cazuela mejicana - Adobo de chanco - Salchicha - Morcilla o budín negro - Salchichón a la Rosalía - Pierna de carnero a la Napoleón - Jamón - Bocadillos a la princesa - Chanco enrollado - Pepian de choclo - Camarones a la panameña - Camarones a la imprevista - Relleno a la Manolita - Costillitas a la Chinga - Adobo a la hojaldra - Ranas a la gaditana - Tortuga a la turca - Embuchado blanco - Croquetas a lo marino - Vol-au-vent a la lionese - Fiambre a la Stanley - Envueltos a la Laurita - Huevos a la suprema - Balas del General - Chuletas a la puneñita - Bocadillos a la sucrese - Mentiritas de cordero - Riñoncitos a la radical - Chanchito - Blanquete a la lionesa - Sandwichs a la pitina - Valdiviano - Mondonguito a la sultana - Macarrones a la calabresa - Tomatada - Fréjoles o porotos a la limeña - Habichuelas al mondongo - Huevo colosal.

OLLA O PUCHERO LIMEÑO

Este plato, con diferencia en el nombre, es en todos los países de nuestra raza, la base de la comida; indispensable en el menú cotidiano, y, olla, puchero o bouillie, el patriarca de la mesa de familia.

En Lima, las mujeres, tan entendidas en el arte de guisar, dan a este plato un sabor exquisito, confeccionándolo de esta manera:

Escójase un trozo de carne de vaca de la parte del pecho. Tómense cuatro patas de puerco blanco, bien limpias de pelo, raspadas con un cuchillo, y lavadas, así como la carne, en agua tibia, ligeramente saturada de vinagre, y póngase junto con un trozo de lengua salada de vaca, previamente lavada y remojada en agua caliente, póngase, hase dicho, a cocer con buena cantidad de agua, en un fuego vivo.

Espúmesele cuidadosamente, después de lo cual, échese a cocer con ello un trozo de tocino, fresco o salado, y un manojo de hierbas olorosas, compuesto de perejil, hierba buena, o toronjil, albahaca, romero y laurel, atado con un hilo, en torno a una cabeza de cebolla con sus hojas verdes.

Añadase un repollo, bien lavado y ligado en cuatro vueltas con un hilo de pita, para impedir que en el hervor se deshaga, y un diente de ajo tostado y granos de pimienta. Se cubre la superficie de la olla con una capa de hojas de repollo; y teniendo cuidado de ponerle muy poca sal, a causa de la lengua salada, se tapa la olla y se le da un hervor de tres horas en un fuego vivo; después de lo cual se le retira del fuego para extraerle la mitad del caldo y poner una salchicha y un relleno o morcilla no ahumadas. Entonces se le pone el aderezo, que se confecciona de la manera siguiente:

Se muelen separadamente en el mortero, dos puñados de garbanzos con un diente de ajo tostado, un tomate ídem y perejil, grasa de la carne, pimentón y cuatro hojas de repollo: las que se han cocido en la superficie de la olla.

Cuando todo esto esté bien molido, se mezcla; se le añade media cucharada -cucharadita- de pimienta; otras id. id. de sal y de cominos; tres cucharadas -cucharada de sopa- de vinagre y aceite, con un poco, muy poco, de caldo, del extraído de la olla. Se bate ligeramente y se vierte sobre el cocido, volviendo a cubrirlo con hojas de repollo, para volver a cocerse, y ahora a fuego lento, bien cubierto con ajustada tapadera.

Sobre la nueva capa de hojas de repollo, se pondrán a cocer al vapor, las patatas, batatas, y frutas que servirán de relieve a la olla limeña -que allá llámase puchero, y que con más o menos añadidos y quitados, es la olla podrida de la madre patria.

Carmen Gorriti de Montes (Buenos Aires)

NOTA. La carne de la olla o puchero de Lima, tiene para el plato, una salsa especial: Perejil molido, pan rallado, aceite, vinagre y pimienta. Para los que gusten de picante se añade una dedada de ají amarillo. MONDONGO

Se toma la parte más gruesa de la panza del cordero, se la lava muy bien y diferentes veces, con agua caliente, raspándola a cada una con un cuchillo. Se la lava hasta que haya perdido todo olor. Se le dan tres hervores, y se le cambia agua, lavándola nuevamente en cada uno de estos cambios.

Se le hace cocer hasta que a la presión se deshaga.

Entonces se le pica en menudos pedazos, y se le pone en una salsa confeccionada de la manera siguiente:

Se pica muy menudo, una o dos cabezas de cebolla, según la cantidad, y se ponen a freír en una cacerola, con manteca de puerco, un diente de ajo molido, el jugo de un tomate pasado al tamiz, un poco de pimienta y un poco, muy poco de cominos.

Cuando la cebolla se halla ligeramente dorado, se le echan cuatro cucharadas de caldo; se le hace hervir un poco más, y se le mezcla, en cantidad proporcionada, miga de pan desleída en leche, a la que previamente se mezclarán dos yemas de huevo batidas, y un poco de vinagre y aceite.

Incorpórese a la salsa el picado de panza, désele medio hervor, y al servirlo y todavía en la cacerola, mézclesele un vaso de crema de leche, o de leche buena.

Josefina del Valle de Chacaltana (Buenos Aires)

ESTOFADO DE TRES CARNES

Este plato es originario de tu ciudad natal, querida prima. Por lo exquisito, enviáronme la receta de su confección, que a mi vez te envío yo, segura de que hallará buen lugar en tu libro de eclecticismo culinario.

Prepárese un trozo de carne de vaca, de la parte del pecho; otro de carne de puerco, y una gallina; añádase, si se quiere, una pata de carnero o de puerco, prefiriéndose esto último. Después de convenientemente lavados con agua tibia, colóqueselas en una olla de fierro esmaltada de porcelana, sobre lonjas de tocino fresco y sin sal.

Entre la carne se coloca un manojo de hierbas olorosas, compuesto de perejil, albahaca, hierba buena o toronjil, romero y laurel; todo esto en torno de hojas de cebolla verde: manojo que se liará con un hilo para impedir que se desparrame. Se pondrán también, entre la carne, dos dientes de ajo picados, y dos cabezas de cebolla; dos docenas de pasas de Málaga; dos docenas de almendras, algunos granos de pimienta, un trozo de canela entera; una dedada de cominos, una cucharada de sal, una ídem de azúcar y dos onzas de grasa de puerco extraída de tocino fresco, frito con pimentón, a fin de darle color.

Sobre todo esto, viértase una cuarta de vino priorato legítimo, ligeramente saturado de agua.

Tápese herméticamente la olla, y póngasela al fuego, de brasas fuertes en el primer hervor, y el resto, durante cinco horas, en el rescoldo, a fuego lento, teniendo cuidado de no destaparla; y sí, sólo sacarla con frecuencia del fuego, y sin destaparla, removerla, para impedir que se pegue en el fondo.

Al servir, se tiene cuidado de sacar las piezas con dos tenedores para impedir que se deshagan.

Después de colocar la carne con la gallina al centro, viértese sobre ellas, circularmente, y pónganse en la superficie, los relieves que se quieran, ya sean rebanadas de huevos, o pepinillos escabechados.

Carmen Martínez de Zuviría (Buenos Aires)

ESTOFADO AREQUIPEÑO

Este plato es obligado en nuestros días de repiques; pues que puede figurar con honor entre los primores del más espléndido menú .

Se elige un trozo de lo mejor de la vaca; uno de rabadilla de cordero; media gallina, una lonja de tocino y un chorizo. Todo esto se corta en grandes trozos y se acomoda en la olla. Se le añaden cabezas de cebolla partidas en dos, una rama de perejil, un puñado de garbanzos remojados, un gran trozo de mantequilla, dos dientes de ajo, pimienta molida y entera, una onza de chocolate, una botella de vino tinto abocado, media de agua, seis cucharadas de buen vinagre, la sal en muy poca cantidad, en razón del largo hervor, y un poco de cominos, muy poco.

Se tapa muy bien la olla y se la pone a hervir a fuego lento durante cuatro horas, sin destaparla, y sólo sacudiéndola de rato en rato, para que no se pegue en el fondo. Cuando al cabo de este tiempo, se la destapa ya, para servir, exhala un perfume delicioso, que despierta el más muerto apetito.

Beatriz Lloza (Arequipa)

PICADILLO

Tómese un trozo de carne de vaca de la parte del jamón, lávesele y hágasele cocer con dos hervores. Se le quita del fuego, y después de enjugarlo con una servilleta, se la muele en el mortero, o con una piedra. En seguida se le deshilacha y se le pica menudamente con un cuchillo. Se le vuelve a moler y deshilar, y se le pone a cocer a fuego lento, en una salsa confeccionada previamente, del siguiente modo:

Píquense según la cantidad, dos o tres cabezas de cebolla; píquese igualmente, un manojo de perejil y hierba buena; agréguese el jugo de un tomate asado y pasado por tamiz, y póngase todo esto en una cacerola de fierro esmaltada de porcelana, con dos o tres onzas de grasa de puerco, extraída de tocino fresco, frito. Hágase cocer hasta que la cebolla se dore.

Póngase la carne molida en esta salsa, y añadiéndole unas cucharadas de caldo, un poco de vinagre, algunas almendras y pasas de Málaga, con una dedada de cominos, se le vuelve a poner a cocerse a un fuego moderado.

Después de media hora de cocción, se le retira del fuego, no enteramente, a fin de que guarde el calor y se conserve.

Si se ha secado algo más de lo regular, se le echan dos cucharadas de caldo, y se revuelve al servir, con rebanadas de huevos como relieve.

Con esta confección se rellenan también, frutas, aves y pasteles.

Carmen Güemes de La Torre (Salta)

JIGOTE A LA PANCHITA

Reservando mi habilidad culinaria para ostentarla en la sección -POSTRES- de este ecléctico libro, quiero ofrecer a la de guisos este plato de suyo sabroso y restaurador; pero al que yo he logrado dar relieve tan exquisito, que en casa y en cuatro manzanas en torno así lo llaman.

Helo aquí:

Córtense lonjas delgadas de carne de vaca, de la parte del jamón, y áseselas ligeramente a la parrilla, hasta que comiencen a arrojar jugo sanguinolento. Muélaselas a medias en el mortero; píqueselas en seguida con un cuchillo filoso, y póngaselas en una cacerola con la

salsa usada para el picadillo, añadiéndole tostadas de pan a la parrilla, mojadas en caldo sazonado con pimienta, vinagre y aceite puro de oliva.

Después de una hora de cocción a fuego lento, se retira, dejándolo sobre el rescoldo hasta el momento de servirlo.

Este plato es usado con preferencia en la cena.

Panchita Güemes (Salta)

CARAPULCA A LA VALLE DE CHACALTANA

Se cocina en agua una libra de papa seca ligeramente tostada y molida. Aparte se cocina media libra de carne de chanco bien gorda. Después que todo esté bien cocido se adereza de la manera siguiente:

En media libra de grasa de chanco hirviendo se echan dos cebollas grandes bien picadas, dos tomates cortados chico, un diente de ajo y diez ajíes molidos; si no hay ají, póngasele una cucharadita de pimentón y sal al paladar. Cuando esté bien cocida esta salsa se le echa la papa seca ya cocida y la carne de chanco cortada en pedazos; todo junto, hágasele hervir un rato, y antes de retirar la olla del fuego, agréguesele media libra de maní tostado, muy molido y desleído en un pocillo del caldo de chanco.

En Lima se usa para este exquisito plato de nuestra cocina nacional, como lo dice la receta anterior, la papa seca; pero como en Buenos Aires se carece de este ingrediente, súpelo la castaña que le da casi el mismo sabor.

A este plato se le agrega, si se quiere, carne de ave, como pavo, gallina o pichones, y rosquitas de manteca ralladas.

Josefina del Valle de Chacaltana (Buenos Aires)

CAUSA

Quiero dar yo también mi contingente a este libro, que, como de composición ecléctica, contiene tantas riquísimas cosas.

No menos es la que ofrezco: Causa!

Sí, causa es de gozo, para sus numerosos aficionados cuando la leen prometida en el menú de las comidas: doble causa de gozo por el placer de saborearla, y por la obligada copa de exquisita chicha que ha de seguirle, y que en transparente garrafa se verá figurando entre los aristocráticos vinos: dorada y chispeante bebida, cuya receta he de dar todavía aquí.

Volvamos a la causa.

Se cuecen las papas necesarias a la cantidad; se las pela, despojándolas de su película, y se muelen como para hacer puré. A esa masa se le mezcla mucho aceite, vinagre, sal y ají molido, al gusto de las personas. Después de bien unidas en masa, condimento y papas, colóquese en la fuente que ha de servirse, una capa de hojas de lechuga bien frescas, tiernas y bien lavadas.

Sobre estas hojas se extiende esa masa en forma de torta.

Al hacer todo esto, se ha tenido ya preparada una salsa de cebollas, cortadas en redondelas muy delgadas y puestas a encurtir durante tres horas en vinagre, aceite, pimienta, orégano en polvo, y si se quiere, ají.

Estas cebollas se ponen sobre la causa, con el relieve de que se la adorna por encima: huevos duros partidos en rodajas, trozos cuadrados de pescado frito, o camarones cocidos, queso fresco en lonjitas, camotes o batatas, aceitunas y rabanitos; todo esto cortado en pequeños trozos.

también se le pone, sembrados, como arbustos en una pradera, cogollitos de lechuga.

Urcina Ponce de Sandoval (Buenos Aires)

ALBONDIGAS DE CORDERO

Se pica la carne de la pierna, con tocino, perejil y un diente de ajo; se le agrega pan remojado en leche y molido, pimienta, un poquito de cominos, sal al paladar y huevos. Se mezcla, se deshace, haciendo de ello una masa que en la forma de huevos de gallina se echa a cocer en caldo hirviendo, envueltas en harina para que no se deshagan. Tras un cuarto de hora de vivo hervor, se retiran del fuego, se colocan en la fuente en que hayan de servirse, y se las envía a la mesa, rebozadas en una salsa de pan rallado, desleído en crema de leche, cebollas cocidas y rebanadas en rodajas, pimienta, vinagre y aceite. Por relieve huevos duros partidos por medio y pepinillos escabechados.

Rosita M. de Escalera (Córdoba)

GUISADO DE ACEITUNAS A LA LILA

Se eligen aceitunas negras de las más carnosas. Se las remoja media hora en agua tibia. En seguida se lavan, también con agua tibia, y se las deshuesa, cuidando de conservarlas enteras.

Previamente se habrá hecho una salsa con tres cabezas de cebolla, perejil y alcaparras muy bien picados y cocidos en mantequilla. Cuando la cebolla comience a dorarse échasele, espolvoreando y revolviendo, una cucharada de harina y luego tres cucharadas de buen caldo, al que se habrá puesto pimienta y sal, y luego viértase sobre el todo, un vaso de vino de Champagne. Un momento después, mézclensele las aceitunas. Déjese hervir cinco minutos, y al trasladarlo a la fuente para servir, añádansele unas gotas de aceite puro.

Lila G. de Howard (La Plata)

CHUPE LIMEÑO

Con preferencia a postres y confituras, envío para ese libro, receptáculo de los manjares d'élite, este plato de nuestra riquísima cocina familiar.

Persuadida estoy de que, quien lo guste, ha de hallarlo delicioso, y que los limeños, a su solo aroma recordarán la mesa paterna y los puros goces del hogar.

Se hace cocinar en mantequilla, cebollas picadas, ajo molido muy poco, orégano también poco y sal al paladar y bien frita esa salsa, se le echa una tacita de agua; cuando está hirviendo, se le echan las papas peladas, hasta que estén ligeramente cocidas, después se echa la cantidad de leche que se quiera y se hace hervir. Cuando las papas estén bien cocidas, se le pone un buen trozo de queso fresco picado y se quiebran tantos huevos, cuantas personas haya de mesa.

Mientras se cocina el chupe, deben freírse trozos de pescado sin escamas ni espinas, y se echan en el chupe; también debe ponérsela dos ajíes secos y tostados; esto le da un gusto exquisito. Si durante el hervor la leche ha mermado, auméntesela, pues la primera condición del chupe es que tenga mucho caldo.

Este plato se sirve sólo en el almuerzo.

Mercedes C. de Irigoyen (Lima)

MIGAS

Sencillo y vulgar es, en su sentido radical, este plato de nuestra mesa peruana; su mérito está en la manera de confeccionarlo. Diferentes son; pero he aquí una, deliciosa al gusto de

mis pupilas; y que yo, fiando en la autoridad indiscutible del paladar infantil, ofrezco a las páginas de - Cocina Ecléctica .

En media libra de grasa de chanco se echan a freír menudamente picadas, dos grandes cabezas de cebolla, cuatro dientes de ajo molido, una cucharada de pimentón y sal al paladar.

Cuando la cebolla haya tomado color, se echan a esa salsa cinco panes medianos remojados en leche, exprimidos ligeramente, y deshechos, removiéndolo continuamente para que no se queme.

Cuando haya dado el primer hervor, se le echa media libra de queso fresco picado.

Ya todo bien incorporado, y un momento antes de quitar la miga del fuego, se le agregan seis yemas de huevo, ligeramente batidas.

Se sirve con relieves de aceitunas y trocitos de yuca hervida.

Teresa G. de Fanning (Lima)

CAZUELA

Desde aquí envío al libro de mi amiga, este plato de mi cocina nacional, anhelando para él un lugarcito en ese conjunto de cosas buenas.

Se prepara una gallina gorda, desplumándola muy cuidadosamente, abriéndola, lavándola repetidas veces, así como sus menudos, y se le espolvorea un poquito de sal. Se cortan en rebanadas papas, zanahorias y nabos; se pican vainita y todo esto con un puñado de arroz remojado, se echa en una cacerola o una olla, con una buena cantidad de buen caldo y las presas y menudos de la gallina. Se tapa muy bien para que no se exhale el perfume y se pone a cocer a buen fuego, hasta que, a la presión, la carne, en la pierna de la gallina, se deshaga. Entonces la cazuela está en punto y se sirve.

Amelia López de Soruco (Santiago de Chile)

CAZUELA MEJICANA

Se corta a pequeños trozos una buena gallina, carne de chanco, del pecho o costillas -que se romperán en pedacitos de cuatro centímetros- jamón con su tocino; una salchicha o chorizo, un poco de carne de vaca; papas, cebolla, tomate despepitado y quitado el ollejo, y cogollos de repollo blanco. Todo muy bien picado. Se fríe en grasa de chanco, ajíes verdes despepitados, y cabezas de cebolla cortadas en rodajas. Frito esto, se le mezcla el picado de carnes, sal, y pimienta. Cuando está a medio freír, se le echan dos cucharones de caldo, y la verdura, orégano, huacatay, tomillo y laurel, y se le hace hervir, añadiéndole caldo si espesa. En el último hervor se le añaden papas cocidas, bien deshechas, y rajadas de queso fresco.

Antes de servir se pone en el fondo de la sopera un batido de yemas de huevo, cocidas y deshechas en aceite y vinagre.

En el tiempo de su estadía en Méjico, como Ministro Plenipotenciario del Perú, mi esposo, apasionado de aquel país por su semejanza con el nuestro, enviábame, desde las crónicas de sus salones, hasta las recetas de su cocina.

Entre estas, he encontrado la que con gusto ofrezco a Cocina Ecléctica .

Eduviges Sánchez de Corpancho (Lima)

ADOBO DE CHANCHO

La manera de confeccionar la carne del chanco para librarse de la aprensión a los microbios que la achacan, es el adobo, cuyos fuertes ingredientes tienen, de sobra, el poder

de destruirlos. Además, aderezada así, esta carne de suyo insípida, es deliciosa, de cualquier manera que se la prepare: ya en asado, relleno o fritura; y se conserva largo tiempo, tornándose aún más apetitosa.

De todas las piezas de la carne del chanco propias para un adobo, las mejores son el lomo y el costillar.

En una vasija de porcelana o de terra-cotta, échese un litro de buen vinagre, cuatro cabezas de ajo molido, pimienta, cominos también molidos, una cabeza de cebolla bien picada, orégano en polvo, sal, y dos hojas de laurel. Se muele bien, revolviendo con una cuchara de madera, y se sumergen en esta composición las piezas de carne, revolcándolas en ella. Tápese la vasija y consérvese la carne en este adobo durante tres horas, y cuélguesela a orear en un paraje fresco, sombrero, y con una corriente de aire.

Este adobo se asa en el horno, y es un bocado delicioso. Para entrarlo al horno se le pone en una cacerola con mantequilla en el fondo.

Con la misma confección pueden hacerse otros adobos. No se olvide que la vasija en que se haga el adobo, sea de tierra o de porcelana.

Justa García Robledo (Lima)

SALCHICHA

Quien no ha comido la salchicha que se confecciona en Lima y en Salta, sepa que no conoce lo que es este delicioso bocado.

He aquí la manera de hacerla:

Píquese muy menuda la carne del chanco, y píquese también tocino, y póngase a adobar durante veinte y cuatro horas en una batea de madera, o en una olla de terra-cotta, con la misma confección que para el adobo ya mencionado. Hágase el embutido, y separadas por ligaduras de a tercia, cuélguense a secar, como el adobo, en un lugar sombrero y ventilado, cuidando de que no sea en cocina, que le de el olor a humo, tan desagradable a un paladar fino, como agradable a la gente vulgar.

Julia Castro (Salta)

MORCILLA O BUDIN NEGRO

Tómese la sangre líquida del chanco, mezclándole un poco de sal, para impedir que se coagule. Rállese, en proporción de la cantidad, bizcocho o galleta con agua; muélense, después de peladas, tres docenas de almendras, otras tantas nueces, y un puñado de maní tostado, una cabeza de ajos, orégano y pimienta. Todo esto, pulverizado en el mortero, se mezcla con la sangre; se le agrega cebolla verde bien picada, una taza de crema de leche cruda, tres huevos batidos, y bastante tocino fresco, muy bien picado. Mézclense todo, revuélvase en todos sentidos, y hágase el embutido en tripas de regular grosor, empleando, para facilitar la operación, una ruedita de alambre en la boca de la tripa, y echando el relleno con una cuchara; átese con un hilo de pita las extremidades, así como las separaciones, y désele un hervor, durante el cual, se cuidará de punzar la tripa, en diversos parajes, con la punta de un alfiler, para impedir que con el calor reviente.

En seguida, se cuelga con las mismas precauciones que la salchicha.

Elena O. de Verduga (Buenos Aires)

SALCHICHON A LA ROSALIA

Para jóvenes que viajan juntos, sea en wagon, diligencia o caballo; que charlan y charlan, y que, del mucho charlar, el estómago se aligera y pide lastre, nada tan agradable como darle,

entre estación y estación; o bien, entre posta y posta, algún sabroso bocado que pide el delicioso remate de una copa de buen vino.

He aquí, para ese caso, el fiambre arriba mencionado, que no es el que se ofrece en las rotisseries y almacenes, sino el que sabe aderezar esta servidora de ustedes, hija de la tierra belga, donde las mujeres son tan entendidas de puertas adentro, en su casa. Sólo al mencionar los ingredientes que contiene, se da ya una idea de lo exquisito de este relleno.

Sobre una tabla, y a golpes de machete, se pica muy menudo, carne y tocino de chanco, y se le pone a macerar durante veinte y cuatro horas en vinagre, en una vasija de tierra o de madera. En seguida, se escurre el vinagre, hasta que la carne quede en seco, y se le mezclan, en regular cantidad, y muy bien molido todo, ajos, sal, pimienta, cominos, maní, almendras, nueces, un trozo de pan, igualmente pulverizado, y orégano y perejil picados.

Se mezcla todo muy bien, revolviéndolo con una cuchara, y se hace el embutido en una tripa gruesa de a tercia, atando los extremos con un hilo de pita, y dándole la forma de herraje.

Concluida esta operación, se le echa en agua hirviendo; y después de una cocción de dos horas, se le quita del fuego, se enjuga con una servilleta, y se pone a secar durante algunas horas al fresco, antes de guardarlo.

Rosalía Van Dick (Anvers)

PIERNA DE CARNERO A LA NAPOLEON

El grande hombre, tan superior a las debilidades humanas, tenía la de este plato.

He aquí como lo confeccionaba para él, su cocinero.

Hacía incisiones profundas en las partes carnosas, y les introducía un aderezo de cebollas escabechadas, pimienta y tocino fresco; y la cocía en una cacerola esmaltada de porcelana, con mantequilla, cebollas divididas en dos, pimienta, media botella de vino tinto, media botella de vinagre, y el resto de agua hasta cubrir la pieza, y un manojo de romero.

Hacerlo hervir a fuego lento hasta que el líquido se haya evaporado y dorádose la carne.

Zoila T. de Vivero (Lima)

JAMON

Aunque a treinta, y soltera todavía, sobrepóngome a los cosquilleos del amor propio, para hablar de este fiambre, de suyo excelente, pero cuya manera de tornarlo exquisito, solo yo conozco. Aprendíla de un verdadero cordon bleu, una reverenda dueña, ama de llaves, y cocinera de un canónigo gastrónomo.

Se lava repetidas veces el jamón, y se le deja remojar sumergido en agua, durante veinte y cuatro horas. Se le vuelve a lavar, y se pone a cocer en una olla de terra-cotta, o en una cacerola esmaltada de porcelana, bien sumergido en agua saturada de vinagre, con cuatro dientes de ajo molido, cebolla en cabeza, y un gran manojo de hierba buena, perejil, romero y hojas de cebolla, atado con un hilo. Cuando, en el hervor, el agua se aminore, se le aumenta, y así se le hace hervir hasta que el cuero se esponje como para desprenderse.

Entonces se le retira del fuego; se le saca de la cacerola, que se lava bien y se enjuga para la segunda cocción.

Se arranca con la mano el cuero al jamón, y, bien enjugado con una servilleta, se le pone a cocer en la misma cazuela en dos botellas de vino abocado y tinto y con otro manojo de romero, hierba buena y hojas de laurel, dos dientes de ajo, cuatro clavos de especia, y un trozo de canela. Se tapa y se deja cocer, teniendo cuidado de volverlo de un lado a otro, para impedir que se pegue al fondo.

Conforme hierva, se le añade agua, lo menos dos veces.

Cuando a la presión, se siente la carne del jamón, ya blanda, se quita del fuego, se le traslada a una bandeja y se le deja enfriar en un paraje fresco, cubierto con una tapa de alambre, antes de guardarlo así, también, en el aparador.

Mucha gente gusta del jamón acaramelado. En este caso, una vez frío el jamón, se le espolvorea azúcar muy bien molida, con mezcla de un poquito de canela, y por sobre un papel se le pasa una plancha bien caliente.

María Rosa Salmerón (Lima)

NOTA. Del trozo de cuero atocinado que atrancaba al jamón, después de su primera cocción al agua saturada de vinagre, la diestra dueña, hacía un sabroso plato que servía al canónigo, en el almuerzo, confeccionándolo así:

Picábalo en menudos trozos, y les daba un hervor en una salsa de mantequilla, cebolla blanca, tomates y perejil picados menudamente, y huevos que se le quiebran encima, sal, pimienta y una cucharada de vinagre. Se revuelve hasta que el huevo haya cocido, y se sirve.

BOCADILLOS A LA PRINCESA

Aquella a quien suelen ir a besar la mano, hasta a la misma cocina, para honrar su grande habilidad en el arte de guisar, envía esta receta, que pienso, no haría mala figura entre esa crema de cosas buenas. Leed y veréis:

Córtense, en un trozo de buena carne de vaca, pedazos proporcionados a la porción en el plato de cada comensal. Se les machaca en un mortero con cuatro golpes, de manera a no deshacer la carne, sino sólo extenderla. A medida que se hace esta operación, se les va colocando en un lienzo sobre una tabla. En seguida se les unta con ajo bien molido y cominos, se les espolvorea pimienta, y se les pone al centro una tajadita de tocino, cebolla picada, tomate, y muy bien molidos, maní, almendras, nueces y sal. Repartido este aderezo en cada uno de los trozos de carne, se les enrolla, envolviéndolos con hilo blanco, y se les acomoda en una cacerola esmaltada de porcelana, sobre una capa de mantequilla, cebollas cortadas en rodajas, tomates dessemillados y cortados en trozos, media botella de buen vino priorato, media íd. de vinagre, un poco, muy poco de sal, y una onza de chocolate rallado. Se tapa la cacerola, y se le pone a cocer a fuego lento.

Se destapa con frecuencia para ver si el líquido evapora mucho, se le echa, a muy poquitos, agua caliente, que para esto o lo otro, tienen siempre pronta las buenas cocineras.

Después de una cocción de dos horas, se le deja secar un poco, y se sirve con relieves de follaje de perejil y hierba buena; pues, este plato lleva en si todo su condimento.

Eulogia T. de Tedin (Buenos Aires)

CHANCHO ENROLLADO

Se elige un chanco de cuatro meses. Pelado, abierto, vacío y lavado, con un cuchillo fino, de punta y buen filo, se le deshuesa comenzando primero por las costillas, el lomo, y así los demás huesos de piernas y brazuelo, dejando intacta la cabeza.

Hecho esto, se le deja en vinagre durante veinte y cuatro horas

Previamente se han molido, separados, ajos, pimienta, nueces, maní, almendras, sal y orégano, y se adereza de este modo:

Espolvoreada la sal necesaria, se unta el ajo molido y se espolvorea la pimienta; se le extiende encima la masa de maní, nueces y almendras, y se enrolla atándolo con un hilo de pita doble, de uno a otro extremo.

Por medio de este mismo hilo de pita, se ata el todo en círculo, para ponerlo a cocer en una cacerola honda, esmaltada de porcelana, o en una olla de terra-cotta, con dos botellas de

buen vino tinto, dos de vinagre, el agua necesaria para cubrir el todo, y un manojo de arrayán, hojas de laurel y romero. Cuando se introduce con facilidad una paja en la carne, el enrollado está a punto. Se le quita del fuego y se sirve, o se le guarda, después de enfriarlo exponiéndolo algunas horas en un paraje fresco y sombroso.

Petronila Sologuren (Tacna)

PEPIAN DE CHOCLO

Rallado el choclo, y muy bien molido, en mortero, se le echa una taza de caldo, y se le cuela al través de una tela rala, exprimiéndolo muy bien para extraerle el jugo.

Se hace una salsa de bastante cebolla, tomates, poco ajo, y poca pimienta, mucho ají amarillo bien molido y sal; una vez cocida se le echa el choclo, y pedacitos de pollo sancochado o carne de chanco; todo junto, se hace hervir mucho hasta que espese. Si no ha espesado bastante, échesele una o dos cucharadas de harina de maíz blanco, desliéndola en caldo, sin dejar de revolver, para que no se pegue.

Cuando por el sabor se conozca que está ya cocido, se le quita del fuego para enviarlo a la mesa.

Francisca Herrera (Lima)

CAMARONES A LA PANAMEÑA

Que fruición deliciosa para el paladar en aquellos grandes calores del Istmo, este sabroso plato, a la vez, tan nutritivo y refrescante.

Preparábalo yo, cada día, para mis hermanos, a quienes los desastres de la patria llevaron, - y a mí con ellos,- en busca de trabajo, a la obra titánica que se hacía en Panamá.

Acampados como los otros trabajadores, a la vera de los bosques, teníamos, como ellos, un rancho, pobre choza, que yo alegraba con los refinamientos de la más esmerada limpieza.

Una tabla sobre cuatro estacas elevadas en tierra, eran nuestros catres. Una tabla y cuatro estacas colocadas en el centro del rancho, constituían también, nuestra mesa.

Yo la engalanaba con un mantel blanquísimo, lavado cada mañana, -porque no tenía remuda,- y sembraba sobre él las más hermosas flores tropicales.

Cuando esto hacía, ya había pescado en un recodo del río tres docenas de camarones con una redcilla que, en la noche servía de persiana a la puerta.

Encendía mi fogón, y cocía los camarones en agua sazónada con sal y un ramito de hierbas olorosas.

Cocidos los camarones, los pelaba; tomaba las colas y las ponía en una fuente condimentándola con sal, pimienta, cebolla blanca y tomate muy bien picados, pan rallado, y aceite y vinagre, revuelto y mezclado todo, y cuidadosamente cubierto, hasta el momento de servirlo.

Y de pie y empinada sobre el umbral de la puerta, espiaba el regreso de los trabajadores que volvían en grupos, desapareciendo uno a uno en sus tugurios.

Desde que divisaba a mis hermanos, corría a la mesa; llenaba sus vasos de vino, y destapaba la fuente de camarones, que esparcía en el aire su incitante perfume. Y los pobres trabajadores, llenos sus platos, comían con la delicia del que satisface a la vez, hambre y sed.

Ha pasado el tiempo; nosotros hemos tornado al seno de la patria, a nuestro hogar el bienestar.

Todo ha cambiado en nuestra suerte; pero el plato de los días de inmigración, ocupa siempre su lugar en nuestra mesa, como un dulcísimo recuerdo.

María Jiménez (Lima)

CAMARONES A LA IMPREVISTA

Un día, no ha mucho mi esposo a quien aguardaba yo sentada a la mesa en el comedor, entro muy apurado, a decirme que el Cónsul General de Venezuela, antiguo amigo, recién llegado, y a quien fue a visitar, le seguía de cerca, pues invitado por él, venía a almorzar con nosotros.

-¿Qué presentarle de nuevo en nuestro menú diario?- dije corriendo de la mesa a la cocina, endosando el mandil y hundiendo una inquieta mirada en las profundidades de la canasta de recado -¡Ah! ya se,- me respondí, al descubrir un gran paquete de camarones que, vivos todavía, rebullían entre la hoja de papel. Apoderéme de ellos, y a la luz de uno de mis recuerdos juveniles, hice, ante los ojos atónitos de mi cocinera, una confección que nuestro huésped saboreó con fruición infinita.

Confiado en tal garantía, la ofrezco a las páginas de Cocina Ecléctica :

Cocidos los camarones en agua sazónada con sal y un manojito de hierbas finas, se sacan de la cacerola, se dividen cabezas y colas; éstas se pelan muy bien, se lavan y se acomodan en una fuente; las cabezas se muelen al mortero o al batán; y desliendo la parte que resulte en un poco del caldo en que se han cocido los camarones, se cuele al tamiz.

Al mismo tiempo, se pone a freír mantequilla en una sartén, y se fríen con ella dos cabezas de cebolla picada muy menuda, igualmente perejil y un diente de ajo bien machacado, y el zumo de tomates estrujados y condimentado con sal y pimienta. Cuando la cebolla ha tomado color, se le agrega el caldo de las cabezas, dos yemas de huevo, y una regular cantidad de ralladura de queso parmesano, procurando que la salsa quede espesa. Para atenuar la sal del queso, échese una media cucharadita -cucharadita de té- de azúcar pulverizada, y la salsa, hirviendo, se echa sobre la fuente en que están acomodadas las colas de los camarones, y se sirve caliente.

Victoria del Río de Benedetti (Lima)

RELLENO A LA MANOLITA

Peladas y limpias las patitas del carnero, quítaseles con un cuchillo puntiagudo el hueso de arriba, con cuidado de no desgarrarla. Llénese el hueco con picadillo sazónado con pasas de uva, almendras quebrantadas, maní tostado y molido, sal y pimienta. Rellenas y bien cosidas, para evitar que se salga el relleno confecciónese las de la manera siguiente:

Derrítase en una cazuela un trozo de grasa de chanco y otro de mantequilla. Echese a cocer en esta mezcla un picado de ternera y dos cucharadas de hierbas finas menudamente picadas. Después de dos hervores, añádase una cucharada de harina, una taza de agua caliente y un limón cortado en rodajitas delgadas. Revuélvase bien, y tras otros dos hervores, viértase esta preparación sobre las patitas, acomodadas en el fondo de una cazuela. Déjeselas cocer durante cuatro horas, y entonces, quitándolas del fuego, se las escurre; deshágase el hilo de la costura, colóqueselas en una fuente y viértaseles encima una salsa preparada del siguiente modo:

Póngase a hervir, a fuego lento en una cazuela, y en 250 gramos de mantequilla, 25 ídem de jamón magro, 500 ídem de ternera y dos piernas de gallina, todo picado en menudos trozos. Aderécese con sal, pimienta, especias, una hoja de laurel, dos zanahorias, y otras tantas cebollas.

Cuando las viandas hayan tomado color en la mantequilla, añádaseles media docena de yemas de huevos duros, bien molidos, revolviendo vivamente, para intimar la mezcla. Viértasele de poco en poco, un litro de leche, revolviendo sin cesar, y déjesele cocer,

luego, a fuego lento durante una hora, moviendo siempre. Pásese entonces por un tamiz claro, y viértase caliente sobre el relleno a tiempo de servir.

No quise, sin probar su excelencia, ofrecer esta confección al libro de mi tía. Hícela un día, para nuestra mesa, y mi hermano, un paladar a la Brillat-Savarin, le declaró delicioso y digno de ocupar un lugar en - Cocina Ecléctica .

Manuela Martínez (Buenos Aires)

COSTILLITAS A LA CHINGA

Achacarían a falta de modestia, si vieses ya tres veces repetido mi nombre en este libro. Por tanto, al ofrecerle una nueva confección, será bajo el dulcísimo diminutivo con que me nombran los míos, muy más querido para mí que todos los títulos de la tierra.

Después de haber preparado y golpeado las costillitas de chanco, se las enmanteca y revuelve en migas de pan rallado y hierbas finas picadas, sal, pimienta y moscada. Se les envuelve en papel untado de mantequilla y se las cuece en una grasera, volviéndolas para que el papel no se queme.

Sírveselas junto con una salsa picante de mostaza inglesa espesada con yemas de huevos duros, desleídas en caldo.

Firmado:-Chinga (Buenos Aires)

ADOBO A LA HOJALDRA

Nunca olvidaré la fruición con que saboree este exquisito pastel, cuando huyendo de París, que la Comuna incendiaba y mataba de hambre, emigramos a Tours, el país de la lengua purísima y de los excelentes bocados.

Al dejarlo, después de la guerra quise llevarme la receta de esta golosina, que, con la intervención de diez francos obtuve del cocinero.

Como regalé con ella a los pobres amigos que se quedaron detenidos por el deber, entre los muros de la doblemente hostilizada ciudad, y que habían sufrido los horrores de una larga inanición.

Así, este plato tiene para mí un doble mérito; y confiada, lo ofrezco a ese libro de ricas confecciones.

Se cortan trozos regulares de adobo de chanco: costillas o solomo. Se les apelmaza, uno a uno, golpeándolas con algún objeto pesado: la mano del mortero, o del almirez, y se les pone a freír en grasa de chanco, en una cazuela esmaltada de porcelana, o en una de tierra vidriada. Ya cocida, se acomoda en una fuente, entre dos capas de hojaldra, y se ponen al horno, que debe estar en fuerte calor en razón del corto tiempo necesario a su cocción.

Zoila C. de Loux (París)

RANAS A LA GADITANA

Sópense durante un minuto, en agua hirviendo, muslos de ranas, y déjeselas durante otro, en agua helada; enjúgueselas después, y fríaseles en mantequilla, a fuego lento. Se les echa con una cuchara un polvoreo de harina, puñado de setas cortadas en pequeños trozos, hierbas finas picadas, sal y pimienta. Añádase medio vaso de vino blanco y algunas cucharadas de buen caldo.

Cuando la salsa se haya reducido, la cocción está hecha. Quítese la cazuela del fuego: acomóndense en una fuente los muslos de rana con las setas. sáquense con una espumadera las hierbas finas de la salsa; añádanse a ésta, dos o tres yemas de huevo batidas, y viértasele, muy caliente en el momento de servir.

Eulogia Tedin (Buenos Aires)

TORTUGA A LA TURCA

La carne de tortuga, curtida en un adobo ad hoc es de una delicadeza y sabor exquisitos. Personas que no gustan de ella en sopa, preparada de esta otra manera la comen con delicia.

Su confección es sencilla:

Se corta en lonjas delgadas la carne de tortuga, y se la pone, durante seis horas, en un adobo, así compuesto: en una vasija de madera, loza o tierra esmaltada, se pone una botella de vinagre, aceite dos o tres cucharadas, sal, pimienta, orégano, una media cabeza de ajo molido y dos cabezas de cebolla rebanadas, y cuatro ajíes verdes, dessemillados y cortados en pequeños trozos. Se acomodan las lonjas de tortuga en este adobo; se las sumerje bien, y se las deja a curtir el tiempo dicho. Después se enjugan y se ponen a freír, también en una cazuela esmaltada, a causa del vinagre del adobo. Después de cinco minutos de hervor a un fuego vivo, la fritura está a punto y se la sirve con salsa picante sea de mostaza inglesa, sea de ají amarillo; pero siempre en jugo de tomate asado y pasado al tamiz, y zumo de naranja agria.

Hortensia S. de Gunier (Buenos Aires)

EMBUCHADO BLANCO

Córtense en dados veinte cebollas, y después de lavadas en agua hirviente, cuézanse en una cazuela con media libra de mantequilla; se pica y muelen juntas, enjundia y carne de gallina asada al horno; igual cantidad de pan, bien empapada en nata, y después exprimida. Disuélvase todo con seis yemas de huevo crudas, sal, pimienta en grano y molida, y una copa de nata pura, y échese todo esto en la cazuela en que fríen las cebollas. Después de un minuto de hervor, revolviendo para mezclarlos, estos ingredientes, retirado de la lumbre y ya frío, se envasa este mixto en tripas de carnero, previamente infladas y secas, con el mismo procedimiento que para hacer salchichas.

Paula Dávila (Buenos Aires)

CROQUETAS A LO MARINO

Se pica menudo la carne de gallina asada al horno, y se pone a freír en una sartén con mantequilla; medio frita, se le agrega una cucharada de harina, y revolviendo constantemente, para que no se queme, se le vierte un vaso de leche y se le sazona con sal, pimienta y moscada. Cuando esté todo cocido, incorporado y en masa, se le deja enfriar, y en seguida se forman bolitas del tamaño de un huevo, que se revuelven en yemas batidas, después en pan rallado, y se echan a freír, en mantequilla. Cuando se hayan dorado se les coloca en una fuente, alternando con mitades de huevos duros y aceitunas negras.

Carmen F de Correa (Buenos Aires)

VOL-AU-VENT A LA LIONESE

Se despresas una gallina gorda y se pone a freír en una cazuela con mantequilla. Ya frita, se le añade un poco de cebolla picada, un poco de sal, un vaso de vino blanco, y se hace seguir la cocción durante cinco minutos. Después, se acomodan las presas en una fuente, y se pasa al tamiz el caldo en que ha cocido, añadiéndole tres cucharadas de harina frita en mantequilla, para que espese.

En la fuente, y alternando con las presas, se ponen trozos de salchicha frita y albondiguitas de carne y huevo apimentadas y fritas; puntas de espárragos, y encima la salsa. Sobre este relleno se echa una capa de hojaldra, y se entra al horno, que debe estar en calor fuerte, por ser rápida la cocción.

Lorenza Garnier de Salaverri (Buenos Aires)

FIAMBRE A LA STANLEY

Se rellena un pollo gordo con lonjitas de jamón y trocitos de salchicha fritos, huevos duros en mitades, y aceitunas; se le pone a cocer en un litro de caldo de vaca, a gran hervor durante una hora, se le enfría, se le enjuga, y envuelto en una masa de hojaldra, se le asa en el horno.

Este embozado, no sólo es fiambre, sino que figura como bocado exquisito, servido caliente, separadamente acompañado de salsa de perejil o de tomate.

Josefina Aguirre de Vassilicós (Buenos Aires)

ENVUELTOS A LA LAURITA

Con este sabroso platito sabía yo retener en casa a mi querido papá, allá en los tiempos felices, cuando habitábamos París, y que los amigos querían llevárselo a comer en los clubs, en donde mucho gustaban de su gracia en el decir.

Pero, así la mesa recherché de los clubs, como la de los mejores restaurants, todo lo sacrificaba él, cuando su hija le ofrecía el rico bocado que, el querido padre, bautizó con el nombre arriba inscrito, y que, en memoria suya he conservado, al ofrecerlo a Cocina Ecléctica. He aquí su confección:

Se elige un trozo de buen solomo de ternera se le corta al través, en lonjas delgadas, que se aplastan, aún, con el palote. Se muele en el mortero un puñado de miga de pan, tocino fresco, perejil, sal, pimienta y tuétano de vaca. Extiéndense dos cucharadas de este mixto sobre cada lonja de ternera; cúbresele con otra de las preparadas; envuélvaseles en un batido de yemas de huevo con una clara; revuelqueseles en ralladura de pan, y póngaselas, con un fuego moderado, a tostar en la parilla.

Se sirven con relieves de cebollas y ajíes verdes escabechados, y separadamente acompañadas de salsa de jugo de tomate.

Laura Ascasubi (Buenos Aires)

HUEVOS A LA SUPREMA

Se cascan ocho huevos y se les bate a medias. Se cuecen dos riñones de cordero, cuatro setas y una docena de espárragos. Se cortan en trocitos, riñones, setas y las puntas de los espárragos; se mezclan al huevo; añádanse ralladuras de queso y de pan frío. Revuelto así todo, se fríe en aceite puro de oliva, y se sirve sobre una salsa de tomate.

María Luisa Martínez (Buenos Aires)

BALAS DEL GENERAL

-¡Por Dios! General, quédese V. siquiera una hora, para comer un bocado.

-¡Una hora, General!

-Una hora y nada habrá V. perdido en su jornada.

-¡Oh! bellas señoras mías, no son bocados los que he menester, sino balas.

-Pues las tendrá V., General. Sí: una hora, una horita, y tendrá V. balas: se lo juro.

-¿Verdad?

-¡Verdad! Y todavía, de lo rico.

-¡Ah! ¡cómo resistir a una promesa hecha con tan dulce voz!

-¡Gracias!

-¡Gracias!

-¡Gracias!-

Esta escena tenía lugar en la casa de una estancia en plena campaña, en una época de guerra civil, entre el más querido de los generales del mundo y tres graciosas jóvenes, hijas del dueño de aquel fundo.

La más linda desapareció; y se la habría visto en la cocina regazadas las mangas hasta el codo, desnudo el blanco brazo y el mandil a la cintura, avivar la llama en las hornallas, plantar al fuego una olla con agua, y así que ésta comenzó a hervir echar a cocer una docena de huevos.

Mientras que estos hervían, destapó cuatro ollas que coronaban el fogón, en tanto que la cocinera, una negra vieja, la miraba hacer sin decir una palabra.

La joven se apoderó de dos tenedores, pescó en la olla del puchero un trozo de carne, lo enfrió en agua, lo enjugó y lo molió en el mortero. Tras la carne molió maní tostado; picó perejil, y cebolla blanca, y lo mezcló a la carne añadiéndole pimienta, sal, una dedadita de cominos, pasas de uva moscatel. Puso en una sartén un trozo de mantequilla acabada de batir, y al comenzar su primer hervor, mezcló el picado de carne, como se ha dicho, aderezado, añadiéndole medio vaso de vino dulce.

Diez minutos de cocción; y retirado el mixto del fuego; vaciado en una fuente a enfriar en tanto que los huevos ya cocidos, eran despojados de sus cáscaras por la cocinera que los iba pasando a la joven, y esta abriéndolos por medio, les quitaba las yemas, que sustituía con el relleno de carne, los cerraba; los envolvía en un batido de huevo espesado con ralladuras de pan y queso, y los echaba a freír en mantequilla, ya hirviendo en la sartén para recibirlas.

Cuando, en las manos la fuente de porcelana con los huevos rellenos, agrupados en verdadera pila de balas, la joven se presentó en el comedor, halló la mesa puesta por sus hermanas, de pie a uno y otro lado del General, que sentado ante su cubierto, aguardaba las ofrecidas balas, en tanto que sus improvisadas sirvientas le presentaban un aperitivo.

-¡Las balas! -exclamaron ambas, al ver entrar a su hermana.

-Helas aquí- respondió esta,- colocando el relleno delante del huésped.

-¡Exquisitos proyectiles! -clamó el General, saboreando el primer bocado -ellos me anuncian la victoria.-

Luisa G. de Murature (Buenos Aires)

CHULETAS A LA PUNEÑITA

Se aplanan, una a una, con el palote, chuletas de cabrito, o de cordero; se las moja con caldo, se las sazona, con sal y pimienta, y en una fuente que resista al calor, untada con mantequilla, se las pone al horno, sin dejarlas cocer del todo. Se las retira luego y se las deja enfriar.

En leche hirviendo se funde mantequilla y se la echa harina desleída también en leche, y se le añaden dos yemas de huevo. Sin dejar enfriar la crema, se revuelcan en ella las chuletas y en seguida en pan rallado. Cuando estén frías, se las unta huevo, se las espolvorea pan rallado, y se fríen en el momento de servir.

Neptali F. de Ovando (Buenos Aires)

BOCADILLOS A LA SUCRENSE

Se echan a remojar durante dos días, dos docenas de chuños; (papas heladas.) Después se les lava en varias aguas, y se les cuece. Ya bien cocidos, se les exprime, y se muelen. En seguida, a esta pasta se mezcla una salsa cocida en mantequilla, y hecha con tres cabezas de cebolla, un tomate despepitado, y un puñado de perejil: muy bien molido todo, y sazonado con sal, pimienta, cominos, y un poco de ají en polvo, si se quiere.

Se revuelve vivamente para, que pasta y salsa, se incorporen, se añade un batido de ocho yemas de huevo, y se fríe en grasa de chanco, por cucharadas, aplanando la masa con el revés de la cuchara para que tomen la forma de un buñuelo.

Se sirve con relieve de huevos hilados.

Andrónica Urdininea (Buenos Aires)

MENTIRITAS DE CORDERO

Se mondan y se raspan bien, con un cuchillo, las costillitas de un cordero de leche; esta carne se muele, y se mezcla a igual cantidad de papa cocida y molida; se le añaden tres huevos, perejil, apio, pimienta y sal. Se incorpora bien todo, revolviéndolo con la cuchara; se le divide en porciones, según el número de costillitas peladas. Se pone en medio de cada porción el huesito mondo, dándole la forma de costillitas, se revuelcan en huevo batido, después en ralladuras de pan, y se fríen en grasa de chanco extraída del tocino fresco. Se sirven sin salsa, con relieves de aceitunas y pepinillos curtidos.

Aurora Tedin (Buenos Aires)

RIÑONCITOS A LA RADICAL

Se corta a lo largo en dos mitades, el riñón de ternera, y después al través, en tajadas muy delgadas, que se ponen con mantequilla, a freír en una cacerola, sazonándolos con sal y pimienta. Ya fritos, se les añade una taza de caldo que lleve desleída una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco y un poco de perejil picado.

Se les deja cocer un cuarto de hora, y se sirven con zumo de limón.

Melchora Marín (Cocinera de un gastrónomo-Buenos Aires)

CHANCHITO

Se mata de la misma manera que al chanco; mas, procurando extraer toda la sangre, a fin de que la carne tenga su natural blancura. Zambúllasele en agua hirviendo durante medio minuto para quitarle la cerda, operación que se hará extendiéndolo en la mesa de la cocina y raspándolo con un cuchillo hasta que haya quedado limpio y mondo. Todavía se le estrega con un lienzo áspero, y se le lava repetidas veces. Quitensele las patas y al limpiar el interior, déjensele los riñones. Rellénesse el interior con una mezcla de mantequilla, hierbas finas picadas, cebollas claveteadas con clavo de especia, un hígado del cochinillo, cocido y picado con tocino fresco y setas cocidas, sazonado todo con sal. Sujétensele los muslos con agujas de lardear, y ensártesele en el asador.

Ya bien caliente y empezando a asar, se le rocía tres o cuatro veces con agua sazonada de sal. Después se le bañará con aceite, de rato en rato, para que el pellejo se tueste bien y cruja al mascararlo. Se sirve muy caliente: es decir, del asador a la mesa. Se servirán separadamente diversas salsas, según el gusto de los comensales.

Deidamia C. de Martiarena (Buenos Aires)

BLANQUETE A LA LIONESA

Córtense trozos cuadrados regulares del pecho de ternera; póngaseles en una cacerola con dos cebollas, una zanahoria, sal y pimienta entera. Cúbrase la carne con agua y hágasele hervir quitando la espuma. Después de los dos hervores necesarios para espumar, póngase la cacerola a hervir a fuego lento, en la mitad del caldo en que ha cocido. La otra mitad se emplea en la salsa que se hace, pasándolo por un tamiz. Se echa en una cazuela cuatro onzas de mantequilla, una cucharada de harina, un picadito de perejil, una cebolleta hecha trozos, sal, pimienta, una ralladurita de moscada, y la zanahoria que ha cocido con la carne, cortada en ruedas. Se pone al fuego, se hace cocer hasta que la cebolla y el perejil se pasen, y se le echa un poco del caldo pasado al tamiz, que se habrá tenido cerca del fuego para mantenerlo caliente. Se añade, entonces una cucharada de pimienta molida, y después de un hervor de diez minutos, se le agrega un vaso de buena leche, se revuelve bien, se le echan los trozos de ternera y se deja cocer un cuarto de hora, tiempo necesario para que esté a punto de servirse.

Las dos cabezas de cebolla que cocieron con la carne, se las lava, y se les desprende con cuidado las hojas una a una, colocándolas en un plato en agua fría, para que se atiesen. Se las condimenta con aceite, vinagre y pimienta, y se acomodan sobre la fuente al servir.

Hortensia S. de Garnieri (Buenos Aires)

SANDWICHES A LA PITINA

Cuán bellos eran aquellos días, en que Pitina, niña todavía, pero grandemente imbuida en achaques de cocina, preparaba con sus manecitas diminutas, allá en la grande cocina de nuestra casa, en el pueblo de San Martín, este riquísimo plato, para esperar a su bella mamá y a su amado papá, que habían almorzado en Buenos Aires, y venían a tomar con sus hijitas la comida de la tarde.

Así, es con doble motivo que lo ofrezco al libro, llamado a obtener una favorable acogida.

En aquel tiempo, no sin respingos de la cocinera, me apoderaba de su afilado cuchillo, y cortaba del solomo de ternera, destinado al menú, un trozo de cuatro centímetros de grueso, y largo, según el número de sandwiches que necesitaba. Lo ponía a curtir, durante dos horas, en un adobo de aceite y vinagre condimentados con pimienta, sal, orégano, cominos y ajo molido.

En seguida lo cortaba en rebanaditas de dos centímetros de grueso, que golpeaba ligeramente con el plano del cuchillo, extendiéndolas sobre un mantel para recibir el relleno, que hacía, moliendo juntos en el mortero, miga de pan mojada en crema, yemas de huevo duro, tuétano de vaca y perejil, sazonado con sal y pimienta.

Extendía una cucharada de este relleno sobre una rabanada de carne y la cubría con otra, untando en los bordes de la carne, un poco de huevo batido para impedir que se salga el relleno.

Acondicionados así, mis sandwiches, los envolvía en papel untado con mantequilla, y los asaba en la parrilla, o, cuando la cocinera me lo permitía, en el horno del fogón.

¡Y los servía con una coquetería! Hacía con ellos una corona, en torno al fondo de la fuente, y al centro un bosquecillo de cogollitos de lechuga, bañados en aceite y vinagre, sazonados con sal y pimienta.

Cristina Sagasta de Eguía (Buenos Aires)

VALDIVIANO

Trasnochados, sea velando a un enfermo, o en acecho de caza, o bien en meeting revolucionario nuestros vecinos de Chile gustan con delicia de este plato refrescante y restaurador, servido, a la primera luz del alba.

Asado y molido al mortero, se deshilacha el charque, y se le acomoda en una fuente, por capas, alternando con cebollas picadas y rabanadas de pan y de papas fritas. Se echa sobre esto agua hirviendo, se la escurre, y en seguida se la vierte encima aceite y vinagre, sazonando el todo con sal y pimienta.

Se sirve con relieves de huevos duros partidos por mitad.

Amelia López de Soruco (Santiago de Chile)

MONDONGUITO A LA SULTANA

Lavada en muchas aguas, raspada y lista, se cuece la pancita de un cordero de leche; se la pica muy menudo, y se pone en una fuente a curtirse, con una confección de cebolla blanca picada, un diente de ajo molido, orégano y pimienta en polvo, aceite y vinagre. Se le deja así dos horas curtiéndose, y se sirve en una fuente sobre hojas de lechugas, y encima, relieves de cogollos bañados en aceite y vinagre.

Asensión Toledo (Buenos Aires)

MACARRONES A LA CALABRESA

Cocidos los macarrones, échese queso rallado en el fondo de una fuente resistente a la acción del fuego; échense sobre el queso los macarrones; iguálese la superficie y échesele encima de los macarrones, miga de pan finamente desmenuzada y mezclada en partes iguales con queso rallado, y por encima de esta mezcla, mantequilla derretida, y póngase en el horno con fuego sobre la tapadera. Estará a punto cuando el queso de la superficie haya tomado buen color.

Se sirve en la fuente en que ha sido hecha la cocción.

Catalina Pardini (Cocinera napolitana-Buenos Aires)

TOMATADA

Este plato es delicioso para el almuerzo, en el que tanto gusto se encuentra a los buenos bocados.

Se hacen cocer juntos, tomates bien maduros y cabezas de cebolla. En seguida, y cortados los tomates ya dessemillados en regulares trozos, y las cebollas en rodajas, se ponen en una cacerola esmaltada a sazonarse un rato a fuego lento, con un trozo de mantequilla, pimienta y sal, y se revuelve durante diez minutos. Entonces, se le vierten encima una taza de buen caldo y otra de crema de leche cruda. Se vuelve a revolver; se le añaden dos cucharadas de vinagre, una de buen aceite. Se sumergen en esta salsa tres o cuatro tostadas de pan a la parrilla, y sobretodo esto, se quiebran huevos, como para estrellar. Regularmente, uno por persona.

Se tapa la cacerola, se la deja un minuto en el fuego. Se lleva a la mesa en la misma vasija y ésta, sobre una bandeja, festoneándola, con ramos de perejil, para cubrir los bordes.

Julia Diez Gómez (Buenos Aires)

FREJOLES O POROTOS A LA LIMEÑA

Se remojan fréjoles secos en agua fría durante veinte y cuatro horas, tiempo en que se habrá aflojado su película que se les quita cuidadosamente; lávense muy bien, pónganse a cocer en agua fría con una cabeza de cebolla y un pedazo de tocino fresco sin sal.

Hágase hervir media libra de grasa de chanco fresca junto con dos cabezas de cebolla bien picada, dos dientes de ajo molidos, y sal; cuando esta salsa esté dorada, se echan los fréjoles que estarán casi deshechos, pues debe hacerse cocer por lo menos tres horas y se mueve bien, hasta que vuelvan a hervir, y moviéndolos constantemente, para que se deshagan del todo y queden con la suavidad y consistencia de un puré. El tocino se corta en trozos y se echa en los fréjoles.

A este plato lo acompañan en Lima, con otro de arroz graneado, y es por esto, que nunca se hace en las mesas de Lima el tradicional plato de fréjoles sin otro de arroz, llamando a esta combinación San Pedro y San Pablo. El arroz se prepara de la manera siguiente:

Fríanse en cuatro onzas de grasa de chanco un pedacito de cebolla picada, un diente de ajo y sal; bien cocida esta salsa, se le echa una libra de arroz, que se tendrá lavado en varias aguas, hasta despojarlo de la harina que generalmente tiene, se une a la grasa, e inmediatamente sin que el arroz se cocine, se le echa agua fría hasta cubrirlo; se tapa muy bien y se cocinará a fuego lento durante media hora; el arroz, entonces, estará graneado y muy cocido.

Zoila T. de Vivero (Lima)

HABICHUELAS AL MONDONGO

Bien lavados, raspados y prontos para confeccionar, se cuecen el mondongo y tripas de chanco en agua ligeramente salada.

Ya cocidos, se pican menudo y se ponen durante dos horas en un adobo de aceite y vinagre, cebolla, tomate, ajo, orégano, sal y pimienta.

Se sirve con relieves de cogollos de lechuga, bañados en aceite y vinagre sazonados con sal y pimienta, alternando con rabanitos cortados en cuatro.

María Carmela R. de Alfaro (Lima)

HUEVO COLOSAL

¿La excelsa colección ha cerrado el libro este, en edición? Pues a pesar de eso y mucho más, todavía habrá un lugarcito en su correspondiente sección para esta receta, digna, por el título que la encabeza, de figurar en cualquier parte. Hela ahí:

Tómense dos vejigas ya preparadas, es decir, infladas y secas, una más chica que la otra. Quiébrense huevos, separando las claras de las yemas, hasta que haya bastante de éstas para llenar la vejiga pequeña.

Llénesele de yemas, y bien cerrada en su forma redonda, Hágasele cocer en agua hirviente. Cuando la yema esté dura, sáquesele del agua, y rompiendo la vejiga, extráigase la yemas en la forma que ha tomado, y se le echará dentro de la vejiga grande, que previamente se habrá llenado de claras.

La yemas se mantiene en medio de la clara. Entonces, cerrándola, también en su forma redonda, se la echa al agua hirviendo.

Cuando la clara haya adquirido en su cocción, la dureza necesaria, se rompe la vejiga, de donde sale un huevo colosal, que en la mesa tiene hermosa vista, asentado sobre una salsa picante, y con relieves de perejil y cogollos de lechuga, bañados en vinagre y aceite, y condimentados con especias.

Emilia C. de Gayangos (Lima)

Asados

Preparación para la carne - Asado de costillas - Asado de ternera - Churrascos - Lengua de vaca a la húngara - Cordero asado - Anticuchos a la última - Lomito criollo - Pachamanca.

PREPARACION PARA LA CARNE

En toda materia prima empleada en la confección de los alimentos, hay alguna preparación anterior a la que se usa al confeccionarla, ya sea para la olla, el horno o la parrilla.

Para la carne, un célebre cocinero me ha obsequiado la receta de una, que la da cualidades exquisitas en olor, color y sabor.

Hela aquí:

Lavada y preparada la pieza de carne: vaca o ave, se la encierra en una servilleta de tela delgada, que se recogerá por sus extremos, atándola con un hilo de pita, dejando dentro la carne, suelta, holgada, pero bien cerrada. Se cava un hoyo en una tierra limpia y húmeda, por ejemplo, en un jardín o en una huerta, y se entierra la carne así cerrada en la servilleta, durante tres horas.

En seguida se le saca con cuidado de que no le entre tierra, sacudiendo con un plumero la servilleta antes de desatar el hilo. Se pone la pieza en un plato, se le sazona con la necesaria sal, y se la extiende en la parrilla, o dándole la destinación necesaria. La carne, por esta operación, obtiene un sabor exquisito, y se torna tan tierna, que un hervor basta para su perfecta cocción, así como diez minutos de fuego vivo en el asador. En posesión de esta preciosa receta, me faltaba, sin embargo, el medio de practicarla: sitio de tierra al aire libre, necesario para abrir el hoyo en que, durante tres horas, había de reposar la carne. Pensaba en ello con pena, cuando el huertero que me provee de flores, llegó despertándome una idea luminosa. Al día siguiente, el carro en que, cada día, el huertero llevaba al mercado sus legumbres, me trajo un cajón de tierra gredosa, húmeda, magnífica para el objeto; pero la tierra del huertero, no fue la que obtuvo las primicias de la famosa receta: fue una carne con cuero a que, ese día, me convidaron en Belgrano. Quise ver como se expedía mi huésped en aquella preparación -ya complicada- de la carne con cuero -que hizo ella misma, antes de entregarla a los encargados del asado. Lavó en dos aguas la pieza de carne; la enjugó cuidadosamente con una servilleta: carne y cuero, y la encerró, bien extendida, en un saco de liencillo proporcionado al tamaño de la pieza, a fin de que de todos lados recibiese el mediato contacto de la tierra. Dobló la boca del saco, y la cosió a hilván menudo. Hizo abrir en la huerta un hoyo de medio metro de profundidad, y de ancho y largo proporcionados al tamaño del saco, que acomodó allí, carne hacia abajo, y el cuero hacia arriba. Rellenose de nuevo el hoyo, y presionada la superficie, se dejó pasar las tres horas requeridas. Después, extraída la carne, con las mismas precauciones de limpieza que fuera enterrada, sazonándola ligeramente con sal, fue llevada a la pira donde la aguardaban dos gauchos, pontífices en aquella ceremonia, que apoderándose de ella, la asaron, saliéndoles -como ellos dijeron- la carne con cuero más exquisita que en su vida habían comido.

De esta opinión fuimos todos. En vez de la dureza y gusto agreste que la carne guarda en esa brutal confección, ahora estaba sabrosa, y tierna como si tuviese muchas horas de cocción.

Yo, encantada de los resultados de aquella prueba, invité a mis huéspedes a almorzar un pavo asado, previa la consabida preparación. Como mi amiga, quise hacerlo yo misma.

Muerto, desplumado, abierto y lavado, el pavo encerrado en una servilleta cosida en torno fue puesto, durante tres horas, en el hoyo abierto al fondo de la caja de tierra.

Luego, relleno y debidamente condimentado, se le llevó al horno, de donde salió con un hermoso color dorado, trasudando un jugo de perfume apetitoso.

Aquella carne, que, como la de toda ave grande, es dura y desabrida, habíase tornado tierna y de un sabor riquísimo que hizo chuparle los labios a mis convidados.

Desde entonces, renovada cada tres días la provisión de tierra, mi mesa tiene la alta reputación de sus exquisitos asados, de cuyo secreto se ha apoderado el cocinero, que, con culpable egoísmo quisiera guardarlo.

Carmen G. de Vela (Buenos Aires)

ASADO DE COSTILLAS

Córtese al través del costillar de vaca una pieza cuadrilonga, de la dimensión que se necesite; lávesela con agua fría, y después de enjuagarla, revuélquesela en un plato de caldo condimentado con bastante sal y una puntita de ajo y cebolla molidos.

En seguida se le deja escurrir y se le extiende en la parrilla, del lado de los huesos, sobre un fuego muy vivo.

Cuando los huesos se hayan tostado, se tiene ya pronta otra cama de brasas, igualmente vivas, sobre la que se traslada la parrilla, volviendo con prontitud la pieza del lado de la carne, que, ya casi cocida al través de las costillas, con cinco minutos más de fuego, está a punto de servirse sobre una salsa líquida de tomate, condimentada con aceite, vinagre pimienta, sal y tajaditas de ajíes verdes.

Eulalia Deheza de Carreño (Lima)

ASADO DE TERNERA

La carne de ternera, aunque tierna y de un color agradable es desabrida y flemosa, si no se la prepara con una fuerte condimentación, que hace desaparecer estos defectos y, asada o estofada, la torna exquisita.

Y, pues que de asado se trata, póngase el trozo de ternera, costillar, solomo o pierna, durante seis horas, en una vasija de madera, tierra o porcelana, adobándose en una confección de vinagre, aceite de oliva dos cabezas de cebolla y una de ajo molidos, pimienta, sal, orégano y cominos pulverizados.

En seguida se le enjuga y se le pone en la parrilla o en el horno bien caliente, porque su cocción debe ser rápida.

Se sirve con ensalada.

María R. de Berra (Buenos Aires)

CHURRASCOS

Más de una vez he sonreído, oyendo dar este nombre a retazos de carne a medio asar en la plancha o en la parrilla, y servidos sangrientos, horripilantes.

El verdadero churrasco, bocado exquisito para el paladar, nutritivo para los estómagos débiles y de calidades maravillosas para los niños en dentición, helo aquí, cual hasta hoy lo saborean con fruición sus inventores, los que poseen el secreto de la preparación de la carne: los gauchos.

Se le corta cuadrilongo y con tres centímetros de grosor, en el solomo, o en el anca de buey o cordero. Se le limpia de pellejos, nervios y grasas; se le lava en agua fría, se le enjuga con esmero, se le da un ligerísimo sazón de sal, se le golpea en la superficie con una mano de almirez, y se le extiende sobre una cama de brasas vivas, bien sopladas.

Al mismo tiempo de echar el churrasco al fuego, se hace al lado, otra cama de brasas vivas, en las que, cuando comiencen a palidecer los bordes del churrasco se le vuelve con presteza, y se le extiende del lado crudo, apresurándose a quitar del otro, las brasas a él adheridas: pues basta el corto tiempo de esta operación para que el churrasco esté a punto.

Este asado se sirve sin salsas, la que la quitaría el apetitoso sabor que le da el contacto inmediato del fuego.

Los niños en lactancia gustan con delicia la succión del sabroso jugo que con la lengua, los labios, y la presión de sus tiernos dientecitos, arrancan al churrasco.

Mercedes Torino de Pardo (Buenos Aires)

LENGUA DE VACA A LA HUNGARA

Bien lavada, raspada con un cuchillo, despojada de los pellejos, grasas y membranas de la extremidad superior, y punzada con una aguja gruesa en toda su superficie, se la hace cocer durante tres horas en dos litros de agua con sal, dos cabezas de cebollas, un diente de ajo y un manojito de perejil, orégano y hierba buena.

Ya cocida, se la golpea con el plano de un cuchillo grande, para que la piel se afloje, y se la deja enfriar. En seguida, se la quita el pellejo, y se le hace un corte hondo, a lo largo, en la parte más gruesa, por el que, a la ayuda de un cuchillo filoso, se extrae un retazo de la carne del centro; carne que, con dos huevos duros se pica muy menudo; y condimentada con sal, pimienta, media cabeza de cebolla y medio diente de ajo molidas, pasas de uva y almendras trituradas, se pone al fuego con un poco de mantequilla, durante seis minutos, revolviéndolo con una cuchara.

Se le quita del fuego, se completa su sazónamiento con un poco, muy poco vinagre, una gota de aceite de oliva, y se rellena con ello el hueco practicado en la lengua.

Se cierran los bordes del relleno con tres vueltas de un hilo fuerte; se unta la lengua en mantequilla, se la reboza en pan y queso rallados, y envuelta en una hoja de papel untada de mantequilla, se la pone al horno un cuarto de hora. Se sirve con puré de alverjitas verdes y pepinillos escabechados.

Carolina Krause (Nueva York)

CORDERO ASADO

Se prepara un cordero de leche a media lactancia.

Desollado, abierto y lavado, se le pone tres horas en adobo de vinagre, aceite, sal, pimienta, orégano, cominos, dos cabezas de cebolla y dos dientes de ajo molidos.

Mientras el cordero se adoba, prepárese el relleno con un picadillo de hígado y la lengua del cordero, bien cociditos; huevos duros menudamente picados; dos docena de granos de maní tostado y molido; almendras, pasas de uva y aceitunas. Póngase todo esto en una sartén al fuego, con un trozo de mantequilla, y sazonado con pimienta y sal. Revuélvase durante cinco minutos, para incorporarlo, y retirándolo del fuego, rellénase el cordero, después que, quitado, del adobo se le haya enjugado.

Ya relleno, se le coserá con una aguja al efecto y un hilo fuerte; se le untará en mantequilla, y en una lata, igualmente untada con mantequilla, se le entra al horno, que debe estar moderadamente caliente, por ser la pieza de no corta cocción.

Se sirve con relieves de pepinillos escabechados y cogollos de lechuga sopadas de aceite y vinagre condimentada. La cabeza y patas del cordero, que, preparadas como ésta, habían sido adobadas también, largamente cocidas, se sirven en salsa de tomates.

María Artieda de Cabello (Lima)

ANTICUCHOS A LA ULTIMA

Lavados con agua fría los riñones de carnero, píqueseles con una aguja gruesa, y déjeseles media hora en agua sazonada con sal. En seguida, póngaseles en un adobo de aceite y

vinagre, pimienta, ajo molido, y ají mirasol pulverizado. Donde no hay este ají, puede suplir el colorado.

Tras dos horas de maceración en el adobo, se parten los riñones en dos mitades, se mezclan con rajitas muy delgadas de tocino fresco, y ensartados en un asador de madera muy delgado, hecho ad hoc, se ponen a un fuego vivo, dándoles vueltas sin cesar, y untados con una pluma en mantequilla rebozada en una cucharada de adobo.

Su cocción es rápida; y se sirven bien calientes.

Elina A. de Almeyra (Buenos Aires)

LOMITO CRIOLLO

Otra vez, a ese libro de manjares exquisitos, envío para las que están lejos, algo que les lleva aquel perfume, que haría exclamar al poeta: "Dichosos los que nunca vieron el humo de las fiestas del extranjero, y que sólo asistieron a los festines de su hogar." En todas partes se encuentra lo necesario para la confección de este plato, siempre exquisito, pero esencialmente sabroso, a la hora del lunch o de la cena. Necesita solamente pero de manera indispensable, manos de mujer, para darle ese punto, que, en tal clase de platos, los más entendidos cocineros desconocen. Y nada, sin embargo, más sencillo que su confección. HeLa aquí:

Elíjase del solomo de chanco la parte más gorda; córtense trozos en la forma y tamaño de bifés; cada uno sumérjase en un adobo compuesto de ají, ajo, comino, pimienta y sal pulverizados, poco aceite y vinagre; después se sacan a una fuente y se tapan durante dos horas para que se adoben bien. Aparte, se hace la salsa, que sirve de relieve, y le da exquisito gusto.

En jugo de naranja agria o amarga se echan cebollas cortadas en rodajas finísimas, ají bien molido y sal, y también se deja encurtir cuatro horas.

Se fríen los solomos en grasa de chanco muy caliente, para que se doren; se colocan en la fuente, y encima se le echa la salsa con el jugo de naranja, y se ponen como adorno trozos de batata sancochada.

Rosa M. Riglos de Orbegoso (Lima)

PACHAMANCA

Se prepara un cabrito de leche, pero ya en destete. Desollado, lavado y cortadas cabeza y patas, se le pone dos horas en un adobo de aceite, vinagre y especias, en una batea de madera, u otra vasija que no sea de metal, cuidando de revolverlo cada media hora para que se adobe por igual, debiendo hacer gran parte entre las especias de este adobo, el ají mirasol, y los cominos, para dar a la carne del cabrito más exquisito sabor.

Se preparan gruesas lonjas de queso fresco, y de queso añejo mantecoso de Taffí o de Huaraz; papas, batata, yucas, o mandiocas y choclos; todos estos frutos, enteros y con sus cáscaras. Se tienen, también prontas hojas de plátano, de las más grandes.

Dispuesto ya, todo esto, se cava, en un sitio seco, al aire libre, huerta o jardín, y mejor, aún, si es arenoso, un hoyo de medio metro de hondo y ancho suficiente para que las otras cosas que se asen no estorben a la pieza de carne, que debe cocerse extendida, y las papas, yucas, choclos y queso amontonados a un lado.

Hecho el hoyo se coloca dentro una gran cantidad de leña y se le cubre con piedras formando un horno y elevándole a la altura de un metro.

Antes de poner fuego a la leña se le acomodan encima de las piedras, envueltas en paquetes de dos en dos las hojas de plátano para que se soasen y pierdan su rigidez, y volviéndose flexibles, lo necesario para envolver en ellas las piezas que han de asarse.

Hecho esto se enciende la leña, cuya llama sube, abrasa toda la leña, que en brasas vivas y ceniza calientes, va cayendo sobre el fondo del hoyo y caldeando las piedras.

Téngase cuidado de retirar después de las primeras llamaradas, las hojas de plátano, que se habrán ya soasado, desenrólleselas, y envuélvase en ellas la pieza de cabrito y el queso; con una pala se retiran las piedras sobre los bordes del horno; acomódese en el fondo de éste, desembarazado para ello de las brasas y rescoldo, el cabrito y el queso, y se les añade, amontonándolas, las papas, yucas, batata y choclos. Echese sobre ellos, de nuevo, las brasas y rescoldo; añádasele la tierra extraída del hoyo y hasta las piedras, y cúbrase todavía con una tela fuerte de lana o lino.

después de cinco horas de cocción, la pachamanca está a punto.

Se aparta con mucho cuidado, la tela, las piedras, tierra, brasas y rescoldo; se extrae con esmero las piezas asadas; se las desembaraza de su envoltura de hojas de plátano y se sirven en grandes fuentes con salsas picantes.

Este asado indígena es esencialmente usado en meriendas campestres, bajo la fronda, sobre el césped, donde el blanco mantel, el dorado pan, las coloreadas salsas, y las garrafas de rica chicha, mezcladas a las polvorientas botellas de los venerandos añejos, hacen de esta confección culinaria nacional, un manjar exquisito. Como lo dice su nombre, pachamanca - Banquete de la Madre Tierra- es de origen incásico, y estaba reservado a la mesa del soberano.

Cristina Román de Palma (Lima)

Libros Tauro

<http://www.LibrosTauro.com.ar>