COCINA ECLÉCTICA

Juana Manuela Gorriti

Freeditorial

PRÓLOGO

El hogar es el santuario doméstico; su ara es el fogón; su sacerdotisa y guardián natural, la mujer.

Ella, sólo ella, sabe inventar esas cosas exquisitas, que hacen de la mesa un encanto, y que dictaron a Brantôme el consejo dado a la princesa, que le preguntaba cómo haría para sujetar a su esposo al lado suyo:

-Asidlo por la boca.

Yo, ¡ay! nunca pensé en tamaña verdad.

Avida de otras regiones, arrojéme a los libros, y viví en Homero, en Plutarco, en Virgilio, y en toda esa pléyade de la antigüedad, y después en Corneille, Racine; y más tarde, aún, en Châteaubriand, Hugo, Lamartine; sin pensar que esos ínclitos genios fueron tales, porque -excepción hecha del primero- tuvieron todos, a su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con suculentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente a la mujer.

Mis amigas, a quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi mea culpa , sino a condición de hacerlo público en un libro.

Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más, todavía, con la gracia encantadora de su palabra.

Juana Manuela Gorriti

SOPAS

Sopa salteña - Sopa teóloga - Sopa de abril - Sopa de arroz - Sopa de tortuga - Sopa de albondiguillas - Sopa aderezada - Sopa de gallina con alverjas - Sopa de camarones - Sopa de gallina - Sopa de té para desayuno.

No habría de perdonarte, si no dieras el primer lugar en la sección -SOPAS- de este ecléctico libro, a la crema de las confecciones suculentas, a la nata de las cosas exquisitas, a la riquísima:

SOPA SALTEÑA

Se cortan rebanadas muy delgadas de pan frío; se las tuesta en la parrilla; se las coloca por capas en una sartén esmaltada de porcelana. Sobre cada capa de pan, se echa otra de lonjitas de queso fresco, o de Gruyere rallado, y rebanadas de chorizo frito.

Sobre cada una de esas capas se verterán dos cucharadas -cuchara de cocina- de caldo sazonado con una salsa de cebollas, picadas muy menudo, un diente de ajo molido, y pimienta ídem.

Cuando se haya llenado con estas capas la cacerola, se la cubre con una capa de queso rallado y rebanadas de chorizo frito. Se la pone a cocer a fuego lento, cubierta con su tapadera.

Un momento antes de servirla, se quiebran, encima, tantos huevos cuantas personas sean de mesa. Y cocidos los huevos, se sirve en la misma cacerola, colocada en una bandeja, y ornados sus bordes con ramas de perejil.

SOPA TEOLOGA

Allá va, para figurar en la anunciada "Cocina Ecléctica", la más rica y sustanciosa confección que haya salido de manos de cocinero.

Parte integrante de las suntuosas comilonas con que los Padres Agustinos, de Lima, festejaban a los huéspedes invitados a sus conferencias teológicas, ha tomado el nombre de éstas.

Se compone de caldo hecho con carne de pavo, de gallina, pichones, vaca, cordero, cabeza y patas de ídem, y un puñado de garbanzos: todo esto, con sal al paladar, cocido a fuego lento en una olla con tapa.

Se pondrán previamente en la sopera, trocitos de pan cortados en forma de dados, y fritos en grasa de puerco o en mantequilla; zanahorias, alverjas verdes, repollo (todo esto, cocido de antemano en caldo aparte); cebollas remojadas en sal con agua caliente. Además, todos los menudos de las aves con que se ha hecho el caldo: hígados, corazón, mollejas y hueveras, se picarán en menudos trozos, añadiendo rebanadas de huevos duros.

Sobre todo esto, se verterá el caldo, bien hirviente, y vuelta a tapar la sopera, se la dejará reposar diez minutos, y se sirve.

Este nutritivo alimento, en el que la fracción líquida es tan fortificante, robustecería el cerebro de aquellos ínclitos varones, para investigar las nebulosas de esa ciencia -de nombre tan santo, y sin embargo tan vana- y revolotear, cual moscardones sin comprenderla, en torno de la eterna luz: - Dios.-

Entre tanto, ruégote que hagas uso, tú, de este poderoso agente de vida, para que pueda, conmigo, volver a verte esta Lima que te ama y te echa de menos.

SOPA DE ABRIL

Píquese, en igual cantidad, zanahorias y lechugas; agrégueseles carne y chorizo igualmente picados, y habas tiernas; póngaseles a cocer, sazonado con cebollas, orégano, perejil, sal al paladar, y el jugo de un tomate, en grasa de puerco, o mejor en mantequilla. Cuando haya dado un hervor, viértasele encima un buen caldo, y hágasela cocer durante media hora. En seguida llénese con ello la sopera, en cuyo fondo se habrá puesto previamente una capa de rebanadas delgadas de pan tostado a la parrilla.

Déjese reposar un momento y sírvase.

SOPA DE ARROZ

Hija de los valles, donde se produce este grano, tan saludable en su uso, como agradable al paladar, conozco muchas maneras de confeccionarlo. La del plato que encabeza estas líneas, es de la manera siguiente:

Calculando una onza por persona, se le lava con agua tibia, restregándolo bien, y se pone a cocer a fuego lento en caldo de buena carne.

Se hace una salsa de cebollas cortadas en delgadas rebanadas circulares, tomate, pimienta entera, un diente de ajo molido, un pimiento, orégano y perejil picados, y la respectiva grasa de chancho o mantequilla y sal.

Cuando después de un hervor haya dorádose la cebolla, se le echa caldo del puchero y se pone al fuego; y cuando comience a hervir se le echa el arroz, ya cocido de antemano.

Al servir, se echan en la sopera lonjitas de queso fresco, rebanadas de huevos duros, e ídem de salchicha frita.

SOPA DE TORTUGA

Este plato tan celebrado, y cuya presencia, en el menú de los hoteles tiene el honor de ser anunciada por la prensa, se confecciona de la manera siguiente:

Después de bien lavadas dos libras de carne de tortuga, se las pone en una cazuela esmaltada; se fríen con tres onzas de mantequilla, añadiéndole cuatro dientes de ajo molido, dos onzas de maní tostado e igualmente molido, cebolla en rodajas, jugo de tomate, perejil picado y la correspondiente sal.

Cuando todo está bien frito, se le echan cuatro tazas de buen caldo y un vaso de vino; se sazona y se deja hervir hasta que esté bien cocida. En la sopera se le espolvorea pimienta.

SOPA DE ALBONDIGUILLAS

Esta sopa gusta mucho a los niños, de suyo tan enemigos de todo cuanto se relaciona con el caldo, y pues que es del agrado de estos angelitos, algo muy bueno debe encontrarse en su sabor. He aquí su confección:

Quiébrense en una fuente cuatro huevos, y bátaselos con una taza de leche, dos onzas de mantequilla, una dedada de sal, otra de pimienta, y mézclese en este batido harina de trigo hasta que se haga una masa consistente. Hecha la masa, fórmanse con ella albondiguillas del tamaño de una aceituna; envuélvaselas en harina, y fríanse en mantequilla. Para servirla se colocan las albondiguillas en la sopera, y se les vierte el caldo bien caliente, al que se habrá agregado pimienta, y un huevo batido.

SOPA ADEREZADA

Cortado el pan en rebanadas delgaditas, que se tostarán cuidadosamente en la parrilla, se pica tocino, jamón, menudos de ave y huevos duros, con queso rallado, perejil y pimienta entera, y se le sazona con mantequilla, durante diez minutos, en el fuego. Se pone en una cazuela una capa de pan tostado y otra de pan picado, y así hasta llenar a medias la cazuela. En seguida se mezcla al caldo la salsa y se le vierte sobre el pan, y se pone al fuego para que dé un hervor.

Esta sopa se sirve con relieves de huevos duros en rodajitas, cogollos de alcachofas y pajaritos fritos.

SOPA DE GALLINA CON ALVERJAS

Se cuece la gallina con muy poca sal, apio, y un diente de ajo, hasta que esté blanda. Se muelen juntos, perejil, hojas de lechuga y alverjas crudas. Se ponen en una cacerola dos onzas de mantequilla y dos cucharadas de harina, se les hace fundir al fuego revolviéndolas y se les echa la verdura dándoles un reposo de diez minutos al rescoldo. En seguida, se vierte encima el caldo de gallina, y se deja hervir. Debe quedar un poco espesa. Se cuela en la sopera, sobre pedacitos de pan fritos en manteca y las presas de la gallina.

SOPA DE CAMARONES

Las cáscaras de los camarones, menos las de la cabeza, se ponen al horno para que se tuesten bien; se machacan hasta hacerlas polvo. Se pone en una sartén, una cucharada de mantequilla y se la derrite al fuego. Cuando esté derretida, se le mezcla el polvo de cáscaras de camarones junto con una cucharada de harina y se revuelve con algunas cucharadas de caldo. Se quita del fuego, se le añade caldo y se le echa pan rallado. Se le vuelve al fuego, y se le deja hervir; se cuela al tamiz, y si está muy espesa, se le pone más caldo. Al servirla se le ponen unas albondiguillas hechas con miga de pan, huevos, nuez moscada y un trocito de mantequilla, cocidas en caldo aparte. También se pone en la sopa, las colas de los camarones sin cáscara.

Las albondiguillas de que arriba se habla, se hacen, batiendo una cucharada de mantequilla y tres huevos hasta hacer espuma; se le echa un poco de sal y nuez moscada, y se revuelve poco a poco el pan rallado, hasta formar una masa espesa. Se mojan las manos en agua, y se hacen las albondiguillas, y se echarán al caldo hirviendo, de donde se las sacan para echarlas en la sopa que estará ya en la sopera, pronta a ser servida.

SOPA DE GALLINA

Se cuece la gallina con sal al paladar y rebanadas de cebolla. Cuando esté bueno el caldo se le quita la gordura de la superficie y en ésta, se deshacen dos cucharadas de harina. Se las bate bien y se las echa encima el caldo necesario para la sopa. Se le ponen las presas de la gallina; y después de un ligero hervor, al mandarla a la mesa, se le echa un vaso de buen vino blanco

SOPA DE TE PARA DESAYUNO

¿Diz que no has vuelto a tomar té, desde haber gustado uno tan exquisito -regalo de un mandarín chino a un marino peruano, en cambio de una caja de sahumerio de Lima-, que hizo refractario tu paladar para todo el que se vende en Occidente? Pues, te digo, querida amiga, que habrás de tomarlo en esta sopa, no menos exquisita.

Se untan con manteca fresca las rebanadas de pan con que se cubrirá el fondo de la sopera. Hecho esto último, se le espolvorea encima azúcar, canela y un muy poquito clavo de especie. Se le vierte una infusión muy cargada de té, y doble cantidad de buena leche.

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.

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 sazonada 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 chancho, en una cacerola esmaltada. La cabeza se cocerá en una olla igual a la anterior, y agua sazonada 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.

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 sazonamiento 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.

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.

Elíjase 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.

MOJARRAS

Llaman así los gauchos, no sólo al pececillo marino de este nombre, sino a todo pez pequeño, sea de raza, o en crecencia. 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 fierro, 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 hirviente sobre el pescado.

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.

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 queme; 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".

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.

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.

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 sazonada de pimienta; mézclesele una taza de crema, y a falta de ésta, de buena leche. Echese el bacalao en esta salsa, y déjesele 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.

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 envolvérsele, a fin de que se tueste por ambos lados, se pone al horno.

La misma confección sirve para toda clase de pescado.

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 chancho; primero a fuego no muy vivo, para dar lugar a que el pescado se cueza; avivándolo después para que se tueste.

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.

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, prénseselas 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.

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 chancho, 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 chancho 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.

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, llámanse 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 chancho, 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 guatia .

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 aguas y se sirven las humintas en sus envolturas.

La guatia 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 abrigarlas, 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.

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.

RELLENOS

DURAZNOS RELLENOS - ACEITUNAS RELLENAS.

DURAZNOS RELLENOS

Se mondan delicadamente los duraznos, cuidando de no quitarles carne, y se ponen a hervir en regular cantidad de agua. Déseles dos cortos hervores, quíteseles del agua y déjeseles enfriar. Córteseles del lado del tronco una redondela, y presionándolos, y ayudándose con la punta del cuchillo, extráigaseles por allí el hueso, rellenándolos con picadillo de carne cocida, huevos duros picados, y pasas de Corinto. En una fuente que resista la acción del fuego, y con una salsa cocida previamente y compuesta de cebolla blanca bien picada; jugo de tomate, mantequilla, pimienta, sal, una dedada de cominos y media taza de caldo; se colocan los duraznos rellenos, teniendo cuidado de ponerles, cerrando el relleno, las redondelitas quitadas para extraer el hueso, y puestos en grupo, uno al lado del otro, para que cuezan sin accidente, a fuego lento, durante media hora, tapada la fuente, y con rescoldo encima. Se sirven en el mismo recipiente, sobre una bandeja.

ACEITUNAS RELLENAS

Quiero dar un relieve a este rico producto de mi tierra natal, en la confección del exquisito relleno que ofrezco a Cocina Ecléctica , segura que han de serme gratos cuantos saben comer bien.

Para ello se hace uso de las aceitunas verdes más grandes, como las de Locumba o las de Marsella. Se les corta la extremidad inferior y por allí, con la punta de un cuchillo filoso, se les extrae el hueso, sin dañar la forma del fruto, que se rellena con una salsa de ralladura de pan tostado, queso fresco y yemas de huevo duro, deshechos y amasados con aceite y vinagre, y condimentados con sal, pimienta y perejil molido.

Se cubre el relleno con el trocito cortado, que se asegura con unas estaquillas muy delgadas, que se hacen con rajitas de caña.

Se las cuece en un buen caldo saturado con vino blanco, y ya cocidas en un hervor se les quita del caldo, y se las hace dar otro hervor en una salsa cocida, de mantequilla, cebolla blanca, perejil y pepinillos escabechados: todo muy bien picado y condimentado con pimienta, sal, un poquillo de cominos, aceite, vinagre y una cucharada de tomate.

PASTELES

PASTEL DE CHOCLO A LA SUCRENSE - PASTEL DE PESCADO - PASTEL DE PICHONES - PASTEL DE FRÉJOLES (POROTOS) - PASTELITOS DE AYUNO - PASTELITOS DE HUEVO A LA NENA.

PASTEL DE CHOCLO A LA SUCRENSE

Rállase el choclo, y muélesele muy bien, en batán o mortero. Viértasele una taza de leche, revuélvase bien, y cuélese en una tela rala, exprimiéndolo con fuerza para extraer el jugo. Vuélvase el bagazo al mortero, y muélasele otra vez, echándole también una taza de leche, y cuélesele.

En este jugo de choclo, échese, cucharada a cucharada, harina de maíz blanca, o maizena, revolviendo, a medida que se echa la harina, y batiendo hasta que se haya espesado. Se le sazona con sal y un poco de azúcar, a lo más una cucharada o dos, para hacer resaltar el dulzor natural del choclo.

Se derrite un gran trozo de mantequilla, y se la mezcla a la masa, revolviéndola y batiéndola, hasta que la mantequilla se haya incorporado.

Si la masa ha espesado más de lo regular, añádasele un poco de leche y siempre revolviéndola, póngasela a cocer en un fuego moderado.

Pruébese con frecuencia, para, por el sabor, conocer cuando esté cocida ya a punto.

Entonces se la quita del fuego, se le añade mantequilla, se revuelve y se deja enfriar. Ya fría, se le mezclan cuatro yemas de huevo, y se revuelve aún para incorporarlas a la masa.

El fondo de una fuente de loza resistente al calor, se unta de mantequilla y se extiende una capa de la masa de choclo. Sobre ésta se acomoda un relleno; el que se quiera; ya sea de pichones despresados, puestos en adobo y estofados; o bien con un picadillo

condimentado con especias, pasas de Málaga, almendras y aceitunas. Sobre el relleno, se acomodan con simetría, rebanadas de huevos duros y aceitunas. Se cubre el relleno con otra capa de masa de choclo y se la entra al horno.

Cuando la superficie del pastel haya tomado el color de un dorado subido, la cocción está hecha, y del horno debe ir a la mesa; pues mientras más caliente, este pastel es más exquisito.

PASTEL DE PESCADO

Se pone el pescado durante ocho horas en adobo de vinagre tinto, rodajas de cebolla, un diente de ajo molido y pimienta entera. Se entiende que esto será después de lavado y desespinado.

Después se pica muy menudo, se fríe en manteca de chancho, se le mezcla pan rallado, un poco de nuez moscada, huevos duros picados y caldo en muy poca cantidad, para que no vaya a quedar claro.

Todo esto se acomoda en una fuente que pueda resistir el calor de la cocción; y cubriendo el relleno con una masa de hojaldra, se entra al horno, teniendo cuidado de poner sobre la hojaldra un papel untado con mantequilla para impedir que se queme, y quitarlo cinco minutos antes de sacar el pastel del horno.

Se sirve con relieves de aceitunas verdes y colitas de camarones.

PASTEL DE PICHONES

Pronta tengo una confección deliciosa, que con gusto he de ofrecer a la sección Postres de este interesante libro. Mas, no menos exquisita, es la que ahora le obsequio, segura de que quien la guste, ha de agradecérmela.

La hojaldra es la base de esta confección, pero como no todas las cocineras conocen la manera de hacerla, necesario es enseñarla, con el minucioso cuidado que requiere esta delicada pasta.

Se toma una libra de harina y se la amasa echándola de poco en poco, agua fría ligeramente saturada de sal y azúcar.

Se hace una masa dura, que se ablandará sobándola con ambas manos, en una mesa. Cuando se la haya así ablandado un poco, se la mezcla, en corta cantidad, grasa de pella, y la yemas de dos huevos. Se vuelve a sobar con la grasa, y el huevo, y luego se extiende con el palote hasta que haya quedado delgada.

Entonces se la unta en toda esa superficie aplanada, por medio de una pluma, o con la mano, grasa derretida; se espolvorea sobre esa grasa, harina, se dobla en dos y se vuelve a pasar el palote, y extender y adelgazar la masa, y otra vez se unta grasa y se espolvorea harina, hasta seis veces.

Entonces se vuelve sobre la masa la fuente o vasija en que ha de acomodarse; se toma la medida y se corta en torno la masa con la punta de un cuchillo.

Llenando la fuente se acomoda el relleno de pichones que se preparará del modo siguiente:

Lavados los pichones y sus menudos, se les dará un hervor, y después de haberlos dejado enfriar se les despresa; y apartando los menudos, se ponen las presas y se las hará dar un hervor en una salsa de mantequilla, cebolla blanca picada, pimienta, un poquillo de comino; pasas de Málaga, media cucharada de vinagre, la suficiente sal y los menudos, que se acomodarán entre presa y presa, así como aceitunas y huevos duros en rebanadas.

Acomodado el relleno y untado el borde de la fuente con mantequilla, se cubre con la hojaldra, y se entra al horno, después de untar la superficie de aquélla, muy ligeramente, con mantequilla, y espolvorearle azúcar.

PASTEL DE FREJOLES (porotos)

Este benéfico cereal, que cual el maíz para el gaucho, y la quinua para el indio, es el alimento del guaso, y casi su único sustento, regala también a la mesa del rico platos exquisitos, en puré, ensaladas, y muy particularmente en el delicado pastel, cuya confección, dedicada a COCINA ECLECTICA , es así:

Se pone a remojar durante diez horas en agua fría, una libra de porotos. En seguida, se les quita cuidadosamente la película que los cubre; se les lava, se les da un hervor y se muelen en el mortero. Se les pone en un plato o fuente honda con un trozo de mantequilla, y se revuelve y bate con una cucharada de harina y una taza de leche.

Se fríe en pequeños trozos, tocino fresco, que se mezcla a la masa, désele un último batido echándole dos cucharadas de aceite puro de oliva, y sazónese con sal, pimienta y un diente de ajo molido.

Prepárese, untado en mantequilla, un molde adecuado, aunque sea una fuente, cuidando de que en el fondo tenga una capa gruesa de mantequilla; échese encima la masa, sobre ella una hojaldra bien delgada, y póngase al horno hasta que la hojaldra se haya dorado.

PASTELITOS DE AYUNO

Aunque la Santidad ilustradísima de León XIII ha levantado de nuestra conciencia un terrible peso al suprimir de los Mandamientos de la Iglesia, el más difícil de observar, tiene tal fuerza el poder de la costumbre, que siempre echaremos de menos el tiempo en que, atravesando las penosas horas de la forma , aguardábamos el santo advenimiento de la colación nocturna, que, a pesar del precepto, cuyo espíritu es:-mortificación-, el buen gusto, sin quebrantarlo, sabía transformar en deliciosa cenita, compuesta de ensaladas y pastelillos delicadísimos, como el que contiene la siguiente receta:

Se pelan en agua hirviendo seis docenas de almendras y después de lavadas, se muelen en el mortero. Se las pone en una taza, ya reducidas a pasta y echándoles agua tibia se cuelan en un lienzo claro, exprimiendo muy bien, a fin de extraer el jugo. Se muele todavía el bagazo, y se vuelve a colar y exprimir.

La leche de almendra que de esta operación resulta se mezcla con harina, se la amasa, echándola poco a poco, a medida que se sobe, tres o cuatro cucharadas de aceite puro de oliva, bien fresco; y cuando la masa, sobada, y a la ayuda del aceite, esté blanda y flexible, se la estira con el palote, se la dobla seis veces, haciendo de ella una hojaldra, que adelgazada con el palote, se corta en cuadritos, y se les rellena con la confección que sigue:

Se toman hojas de acelgas, se las lava y hace dar un hervor en agua con sal, teniendo cuidado de tapar la vasija para impedir que, al contacto del aire, la acelga se torne negra.

Ya cocida, se la saca del fuego; se quitan a las hojas vástagos y fibras, y bien limpias de todo esto, se pican menudo.

Se hace cocer papas sin mondar; y después de cocidas se las pela y pica muy bien, y se mezclan con las acelgas, agregándoles alverjitas verdes muy cocidas. Se condimenta con pimienta, sal, aceite y vinagre.

Con todo, ya muy incorporado, se rellenan los pastelillos, que se ponen en horno muy caliente, porque su cocción debe durar poco: el tiempo de dorarse las hojaldras: diez minutos.

PASTELITOS DE HUEVO A LA NENA

La picaruela sueña con ellos en el colegio los treinta días del mes.

Así, también, desde que llega a la casa, y no bien recibe los besos maternos, corre a la cocina.

-¿Y?- demanda con autoridad a la déspota del fogón

-¡Ya! listos, frititos y ricos, para esa linda boquita -responde la vieja cocinera, que sólo para ella es sumisa y comedida, ¡qué digo! amante y aduladora.

Y la chica, en las tres comidas de estas benditas doce horas de hogar, tritura la tierna pasta rellena, con una delicia que da envidia de contemplar.

-Yo quisiera esta exquisita confección para el libro de nuestra amiga -le dije.

-¿Por qué no la pides a Ursula?

-¡Dios me libre! había de negármela esta terrible cordobesa.

La nena fue a ella, y con dos besos le arrancó la receta.

Hela aquí:

Se hace una masa de hojaldra, y bien estirada con el palote, se la corta en cuadritos de ocho centímetros, que se van extendiendo sobre un mantel.

En una sartén puesta al rescoldo vivo, se echa un trozo de mantequilla.

Cuando la mantequilla, ya derretida, está bien caliente, se le quiebran encima los huevos, espolvoreándoles sal y pimienta.

Desde que la clara blanquea, se toma el huevo cuidadosamente, con dos cucharas, y se le acomoda sobre el cuadrito de hojaldra, cubriéndolo con otro, después de haber echado sobre el huevo una cucharada de crema espesa de leche cruda.

Los bordes, inferior y superior del pastelillo se cierran, humedeciéndolos interiormente con el dedo mojado en leche.

Se fríen en grasa de chancho para el almuerzo. Mas, para servirlos en la comida, es mejor cocerlos al horno.

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.

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 chancho 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.

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 chancho, 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 chancho.

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.

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 servirlas bien calientes, que es como se come esta fritura.

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.

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. Vuélvasela a la sartén y quiébrensele 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.

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 envío 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.

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 chancho, 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.

REBOZADOS A LA HELENITA

He aquí una fritura con la que, los lectores de mi tiíta , 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 .

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.

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 si 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, despójesela 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.

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.

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.

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.

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.

TORTILLA A LA HIJA DEL AIRE

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

Quiébrense 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.

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.

BUDINES

BUDÍN A LA DOVERIERE - BUDÍN A LA MONONA - BUDÍN DE CARNE - BUDÍN A LA PLATENSE - BUDÍN A LA JARDINERA - BUDÍN A LA SALESA.

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 chancho, 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.

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 cociendo 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.

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 deshilachar. 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.

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, llénesela 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.

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.

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.

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 DELICIEUX - PICHONES A LA NEVADA - PICHONES A LA NEGRITA - PERDICES ARREPOLLADAS - 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.

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.

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 fierro 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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: juzgadlo 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.

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.

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.

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 queme en el fondo.

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 cosiéndolo 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.

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.

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.

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 CHANCHO - SALCHICHA - MORCILLA O BUDÍN NEGRO - SALCHICHÓN A LA ROSALÍA - PIERNA DE CARNERO A LA NAPOLEÓN - JAMÓN - BOCADILLOS A LA PRINCESA - CHANCHO 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 SUCRENSE - 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.

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.

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.

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.

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 deshilachar, 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 parejil 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.

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 enseguida 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.

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 chancho bien gorda. Después que todo esté bien cocido se adereza de la manera siguiente:

En media libra de grasa de chancho 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 chancho 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 chancho.

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, súplelo 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.

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.

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 hirviente, 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.

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.

CHUPE LIMEÑO

Con preferencia a postres y confituras, envío para ese libro, receptáculo de los manjares d'elite , 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.

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 chancho 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.

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.

CAZUELA MEJICANA

Se corta a pequeños trozos una buena gallina, carne de chancho, 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 chancho, 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 rajas 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 .

ADOBO DE CHANCHO

La manera de confeccionar la carne del chancho 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 chancho 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 sumerjen 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, sombroso, 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.

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 chancho, 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 sombroso 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.

MORCILLA O BUDIN NEGRO

Tómese la sangre líquida del chancho, 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. Mézclese 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.

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 chancho, 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.

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.

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 desemillados 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.

CHANCHO ENROLLADO

Se elige un chancho 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.

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 chancho; 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.

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 redecilla que, en la noche servía de persiana a la puerta.

Encendía mi fogón, y cocía los camarones en agua sazonada 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.

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.

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

Cocidos los camarones en agua sazonada 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 cuela 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, hirviente, se echa sobre la fuente en que están acomodadas las colas de los camarones, y se sirve caliente.

RELLENO A LA MANOLITA

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

Derrítase en una cazuela un trozo de grasa de chancho 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 rellenos a tiempo de servir.

No quise, sin probar su excelencia, ofrecer esta confección al libro de mi tiíta. 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 .

COSTILLITAS A LA CHINGA

Achacarían a falta de modestia, si viesen 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 chancho, 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.

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 chancho: 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 chancho, 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.

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: acomódense 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.

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, desemillados 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.

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.

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.

VOL-AU-VENT A LA LIONESE

Se despresa 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. Despúes, 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.

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.

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 recherchée 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; revuelquéseles 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.

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.

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, mezclóle 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 sirvientes 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.-

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.

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 chancho, 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.

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 chancho extraída del tocino fresco. Se sirven sin salsa, con relieves de aceitunas y pepinillos curtidos.

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.

CHANCHITO

Se mata de la misma manera que al chancho; 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. Quítensele las patas y al limpiar el interior, déjensele los riñones. Rellénese 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 mascarlo. Se sirve muy caliente: es decir, del asador a la mesa. Se servirán separadamente diversas salsas, según el gusto de los comensales.

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.

SANDWICHS 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 sandwichs 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 sandwichs, 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.

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.

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.

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.

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 desemillados 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.

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 chancho 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 hacéseles 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 chancho 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.

HABICHUELAS AL MONDONGO

Bien lavados, raspados y prontos para confeccionar, se cuecen el mondongo y tripas de chancho 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.

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.

CONEJO Y SU CONFECCIÓN

CONEJO A LA CHALLA PAMPA - CONEJO A LA BELLA MONJITA - CONEJO A LA "SUMA GUARMI".

La carne del conejo hervida, es insípida de una blandura acuosa desagradable. Necesario es para cualquier uso que de ella se haga en la cocina, prepararla asada o frita. Así, es uno de los platos más sabrosos.

Más aún: preciso es que el conejo sea casero: en el montés, la promiscuidad del alimento da a su carne un dejo acre, de que gustan los paladares burdos: para los delicados repugnantísimo.

En ninguna parte saben preparar tan bien el conejo, como en Bolivia.

Allí no le quitan el pellejo: despójanlo perfectamente del pelo con una inmersión en lejía de ceniza hirviente, y ráspanlo después con un cuchillo como se hace en la preparación del chancho.

Pelado y lavado, el conejo queda blanquísimo, y su cuero, así en fritura como en asado, es tierno y sabrosísimo.

En La Paz lo fríen; en Sucre lo cuecen en el horno; en Cochabamba, envuelto en un papel enmantecado, lo asan, ensartado en una brocha, a fuego vivo.

Previa esta operación, el conejo es confeccionado de diferentes modos, a cual más exquisito.

CONEJO A LA CHALLA

Preparado de la manera arriba expresada, y abierto del todo, extiéndase al conejo boca abajo, y dénsele con la mano del mortero, tres golpes de arriba abajo del espinazo, para bien estirarlo, y sazonado con sal, y si se quiere con un poco de ají y cominos molidos, póngasele a freír en grasa de chancho, a fuego vivo con una piedra u otro peso en el lomo, para aplanarlo y que pueda freírse mejor. Se le vuelve de un lado al otro dos o tres veces, y cuando haya tomado el color dorado que requiere esta clase de fritura, quítesele del fuego y escúrrasele de toda grasa.

Prepárese un relleno de picadillo de ave, setas, y un diente de ajo molido. Cúbranse el fondo y los costados de una tartera con lonjas delgaditas de tocino fresco; extiéndase encima la mitad del relleno, acomódese encima el conejo, espolvoreándole pimienta y moscada rallada; llénese la tartera con el resto del picadillo, cubriéndolo todo con una lonja de tocino, siempre delgada; puesta la tapadera y pegados con pasta sus bordes, para impedir que el vapor se exhale, éntresela al horno, donde ha de permanecer tres horas. Se sirve frío.

Nota de la autora: Challa pampa. Sitio ameno, al abrigo de una roca de donde surge una fuente de aguas purísimas. Los paceños gustan de ir a merendar sobre el césped de sus bordes.

CONEJO A LA BELLA MONJITA

María Serrano, la célebre monja, heroína de una leyenda de Palma, fue durante su vida el encanto de Chuquisaca.

Para la docta capital, cuanto decía la monja era gracioso, espiritualísimo. En cuanto a lo que hacía, ¡oh! era recibido bajo de palio . Porque -¡figuraos!- la bella Serrano, que sabía, por Brantôme, la manera de atraer a la gente , confeccionaba riquísimos platos, que en fuentes sobredoradas, bajo guirnaldas de flores, enviaba a sus amigos.

Todo cuanto de aquellas lindas manos salía: pasteles, guisos y dulces, era de un sabor tan exquisito, que cuando se quería encarecer lo agradable de un bocado, decíase que era a la Serrano.

Mas la pícara monjita guardábase el secreto de sus brujerías culinarias; y antes que dar una receta, habría dado el enorme brillante que abotonaba al cuello, su hábito negro de Mónica.

Dándole mil vueltas estratégicas, y suplicándole por la memoria de Alvear, pudo mi madre obtener dos primores de cocina y repostería con que, a mi vez, he regalado el paladar de muchos golosos, y que, ahora yo ofrezco a este filantrópico libro.

He aquí uno:

Preparado el conejo con todos los requisitos de limpieza se le corta en sus cuatro cuartos, que se ponen, durante una hora, en un adobo de vinagre, aceite, sal, pimienta, orégano una dedada de cominos y un diente de ajo molido.

Después de sacado del adobo, se enjuga bien con una servilleta, y se le pone a freír en mantequilla, junto con pequeños trozos de tocino, del tamaño y forma de dados.

Cuando el tocino se haya dorado, se le quita, dejando el conejo a que acabe de freír.

Ya frito el conejo, se echa de nuevo en la cazuela el tocino; añádanse dos cucharadas de harina, revuélvasela bien, a fin de incorporarla y

después de un minuto de hervor, échesele media botella de vino Oporto, u otro abocado.

Hágase cocer a fuego vivo, con un sazonamiento de sal y pimienta y cuatro o cinco cebollitas, hasta que la salsa se haya apocado espesándose.

Se sirve con relieves de pepinillos escabechados, alternando con aceitunas en torno a los bordes de la fuente y ramitas de perejil sobre la superficie.

CONEJO A LA "SUMA GUARMI"

Después de pelar, lavar y vaciar el conejo se le da un último baño en vinagre y sal. Se le abre bien, aplastándole el lomo con golpes dados con la mano del mortero, o cualquier otro peso; se le unta en mantequilla frita con ají, y tras un ligero espolvoreo de sal, se le cruzan dos palitos a lo largo del interior del cuerpo, para mantenerlo abierto, y envuelto en un papel enmantecado, se le pone en el asador a fuego vivo, al aire libre o en una cocina espaciosa, a fin de que no se impregne con el humo de las viandas.

Cuando el conejo esté ya cocido, se le quita el papel para que tome el color dorado de la perfecta cocción.

Se le sirve con salsa de ají amarillo, para los criollos, y de mostaza inglesa para los extranjeros: ambas sazonadas con un desleído de yemas de huevos duros en aceite y vinagre, con perejil picado.

Bebida obligada a este plato, es la chispeante chicha cochabambina, que con delicia liban propios y extraños.

LEGUMBRES

***ENSALADA DE LECHUGAS - ENSALADA POLONESA - ENSALADA DE REMOLACHAS - ENSALADA DE PAPAS - ENSALADA DE COLIFLOR - ENSALADA DE ACELGAS - ENSALADA A LA ROSA DE CÓRDOBA - ENSALADA DE PALTAS - REVOLTIJO - ACELGAS A LA NOEMÍ - ALCACHOFAS A LA SARITA - ESPÁRRAGOS A LA COLEGIALA - ESPÁRRAGOS A LA CREMA - COLIFLOR A LA CORRENTINA - HABAS REHOGADAS* - CALABAZA AL HORNO - TOMATES A LA ABADESA - REPOLLO A LA ROMANA**.**

ENSALADA DE LECHUGA

Como hortelana entendida en la manera de preparar la lechuga para sus diferentes usos, no puedo dar la receta de esta ensalada, sin tomar la lechuga desde el surco desde donde ha sido trasladada, al salir de su almácigo.

Cuando la lechuga transplantada haya entrado en su décimo día, es preciso, apocarla, a fin de que sus hojas, con el contacto de la tierra húmeda, que, en forma de porta ramillete, debe cubrirlas, se tornen blancas, y adquieran delicioso sabor y delicadeza exquisita.

Picadas muy menudo las hojas exteriores, déjanse intactos los cogollos, que se colocan formando un bosquecillo al centro de la ensaladera, después de pasadas en la siguiente confección, en la que se envuelve la lechuga picada.

Una taza de vinagre y cuatro cucharadas de buen aceite con espolvoreo de pimienta y sal, se batirá, hasta su completa mezcla.

Sobre este picado de lechuga revuelto en la anterior confección, y colocado en la ensaladera con su relieve de cogollos, se pondrán aceitunas negras, y si se quiere, cebollas cortadas en delgadas rodajas.

ENSALADA POLONESA

Píquense muy menudo, cogollos tiernos de lechuga, carne de vaca cocida, cocidas también, dos papas, cebolla y perejil. Añádase un diente de ajo asado al rescoldo, y bien molido.

Incorpórese todo esto, y sazónese con el necesario buen vinagre, aceite puro de oliva, pimienta, sal y un ligero polvoreo de moscada.

Arréglese en la ensaladera con relieve de ramas de perejil y aceitunas negras.

ENSALADA DE REMOLACHAS

Cocidas la remolachas, se las corte en rodajas delgadas, y se las pone durante dos horas en una mezcla de vinagre y agua.

Se escurre el agua y vinagre dejándolas en seco, y se vierte sobre ellas el aceite y vinagre necesarios, que previamente se habrán batido juntos, con un espolvoreo de pimienta y sal. Se incorpora todo, y se acomoda en la ensaladera con relieves de pepinillos escabechados, y aceitunas verdes.

En el perpetuo ayuno, prescrito por la regla de nuestro convento, usamos con preferencia, esta ensalada, que es la vez que agradable, nutritiva.

ENSALADA DE PAPAS

Cocidas las papas, se las despoja de su película, se lavan, y se cortan en rodajas alternando con huevos duros cortados en la misma forma, y se sazona con el debido aceite, vinagre y sal, batidos de antemano junto con pimienta, una cabeza de cebolla y un diente de ajo, asados, lavados y molidos en el mortero.

ENSALADA DE COLIFLOR

Bien lavada la coliflor, se hace hervir con mucha agua, que la cubra toda, en la olla. Cuando la presión se deshaga, se le retira del fuego; se escurre el agua, y sin quitarla de la olla, a fin de que no se deformice, se le lava en agua más caliente que tibia, para que no se endurezca. Se extrae con cuidado de la olla, se le cortan las ramas inferiores. Estas ramas se pican muy menudo, junto con una cabeza de cebolla y un ramo de perejil. Se mezclan, batiéndolos, el aceite y vinagre necesarios, con pimienta y sal; se vierte una parte sobre el picado, que se revuelve y se acomoda en el fondo de la ensaladera. En seguida, se coloca en el centro la coliflor, cuidando plantarla bien, y se le baña con el resto del batido de aceite y vinagre.

Esta confección y el postre que le acompaño, forman mi contingente, querida tía mía, para este libro que va dar a nuestras mesas, tan ricos platos.

ENSALADA DE ACELGAS

Nada debe cuidarse tanto, como la dieta que ha de tomar un enfermo en su convalecencia; ni nunca parecerá excesiva, por minuciosa que sea, la atención que se ponga en que sea, a la vez apetitosa, ligera y nutritiva.

Así, después que haya sorbido el obligado caldo, preciso es despertar su extinguido apetito con algún plato cuyo frescor estimulante, acaricie el adormecido paladar, y haga venir agua a la boca y anhelos al esófago.

Estánle vedados los agradables aperitivos; pero hay uno, que reúne propiedades medicinales a un exquisito sabor.

Helo aquí:

Lavadas las acelgas, se las hace hervir en bastante agua sin sal, con dos cabezas de cebollas.

Cuando las acelgas estén tan cocidas que se deshagan al tacto, se las quita del fuego, se las escurre, y despojándolas de sus vástagos, se las deshace muy bien, con una cuchara, hasta que se reducen a una pasta, que se aclare, echándole una cucharada de caldo.

Se pica menuda la cebolla que se ha cocido, se la mezcla a las acelgas, y se las sazona en ensalada con el aceite, vinagre y pimienta, que previamente se habrá batido en una taza. Es necesario advertir que esta ensalada lleva más aceite que vinagre.

Hecha la ensalada, se tuestan en la parrilla rebanadas de pan muy delgadas, y sobre cada una se pone una cucharada de acelgas, colocándolas, con buen gusto, en una ensaladera pequeña, en armonía con el gueridon en armonía en que se las sirva.

Cada uno de estos pequeños cuidados, es un agradable estímulo al apetito del enfermo.

ENSALADA A LA ROSA DE CORDOBA

Se cortan en rebanadas gruesas, cabezas de cebolla blanca, y se las hace cocer con un hervor de media hora. En seguida se les escurre el agua, de manera que queden en seco, y se les pueda extraer de la olla sin que pierdan su forma, para colocarlas, a capas en la ensaladera, alternando con huevos duros, partidos por la mitad.

Una vez así arreglados, se vierte a cucharadas sobre el todo, aceite y vinagre batido con pimienta, y una cucharada de mostaza francesa.

ENSALADA DE PALTAS

La compiladora de estas eclécticas recetas, ha gustado muchas veces este riquísimo plato, preparado por mí, allá en los días felices que pasamos juntas, habitando aquel poético pueblecito, escondido como el nido de una ave, entre bosques de naranjos y limoneros, donde no teníamos más trabajo que tender la mano, para cosechar las frutas más exquisitas.

Allí cogía yo las paltas de la ensalada que tomábamos en ayunas, para mejor saborearla, y como aperitivo al próximo almuerzo.

Es tan sabrosa y delicada la pulpa de esta fruta, verdadera maravilla tropical, que toda especia está de más, en su condimento, debiendo, para ésta, emplearse sólo aceite, vinagre, sal, y, a lo más, un ligero espolvoreo de pimienta.

Escóngense las paltas en su primer anuncio de madurez; despojadas de su cáscara, córteseles en rebanadas delgaditas y verticales; acomódeselas por capas en la ensaladera, vertiendo a cucharadas sobre cada capa, el aceite y vinagre batidos con sal, seguidos del ligero espolvoreo de pimienta.

Si ha de servirse en una mesa, se le pone al centro, como relieve, una palta, sobre hojas tiernas de lechuga.

REVOLTIJO

Esta ensalada, tan sabrosa y agradable al paladar, por la promiscuidad de los ingredientes que la componen, es esencialmente propia para servirse en el lunch.

En un viaje desde Saint-Nazaire a Colón, el cocinero del vapor nos regalaba con ellos en esos ardientes aprés-midi del mar de las Antillas. Los pasajeros españoles que venían a bordo, la bautizaron con el nombre que lleva; y yo gusté tanto de ella, que compré a su artífice la receta. Hela ahí:

Se pica menudo, después de bien cocido todo, carne de vaca, jamón, repollo, cabezas de cebollas, papas, zanahorias, habas verdes, despojadas de su película, ajíes verdes escabechados, rábanos, aceitunas, huevos duros, y pan frito en mantequilla.

Bien picado todo esto, se mezcla y revuelve, vertiéndole, al mismo tiempo, y a cucharadas, el aceite y vinagre batidos con pimienta y sal.

Una vez confeccionada la ensalada, el cocinero la mandaba a la mesa como un bello mosaico, llevando por relieves, plantados al centro de la ensaladera, cuatro cogollos tiernos de lechuga, y las hojas de otros cuatro, cercando los bordes: unos y otros bañados en el batido de aceite y vinagre.

ACELGAS A LA NOEMI

Mucho gusta mi niña de este plato de legumbres; y me ha pedido lo ofrezca, con su nombre, a las páginas del interesante libro, próximo a publicarse en Buenos Aires.

Helo aquí:

Después de cocidas, se muelen las acelgas, y bien molidas, se fríen en mantequilla, con una cucharada de harina, una dedada de azúcar, pimienta y sal.

Ya fritas, se les vierte una taza de buena leche, y se les deja cocer hasta que se reducen a una salsa espesa. Se le exprime un poco de zumo de limón, y se sirven, llevando encima, como relieve, rebanadas de pan fritas en mantequilla.

ALCACHOFAS A LA SARITA

Cocidas las alcachofas, se las despoja de las hojas de la primera fila, y se corta con el cuchillo el cogollo de arriba: se las redondea bien y se les saca la parte central. Se tiene preparado un relleno de carne fiambre, de chorizo desmenuzado, pasas de uva, huevos duros picados, apio, perejil, pan molido: todo perfectamente picado. Se rellenan las alcachofas, se las acomoda en una fuente que resista la acción del fuego, se echa sobre cada una media cucharada de aceite, se cubre el relleno con medio huevo duro, y se cuecen a vapor, tapadas.

ESPARRAGOS A LA COLEGIALA

Así lo llaman en casa cuando acomodados como a mí tanto me gustan, los envía a la mesa nuestra buena cocinera, los días de salida.

No puedo dar a este excelente cordon bleu mejor prueba de mi gratitud que solicitar de mi tía, para su sabrosa confección, un lugar en las páginas de Cocina ecléctica .

Hacía hervir ligeramente los espárragos en agua salada, sin cocerlos demasiado, para conservarles su parte más delicada. Atábalos en pequeños manojos que representan una ración. Los curtía durante dos horas en un batido de vinagre y aceite sazonado con sal y pimienta, pasándolos al servirlos a una fuente de puré a la crema.

ESPARRAGOS A LA CREMA

Sumerjan los espárragos en agua hirviendo, y pónganse en una cazuela a fuego lento, con mantequilla muy fresca. Sofríanse en la mantequilla sin dejar que tomen color; échese en esta fritura una taza de crema o de buena leche; añádase una cucharada de harina desleída en leche, sal y pimienta, y hágaseles cocer hasta que la salsa quede bastante reducida.

En el momento de servir, quítese la cazuela del fuego, y compleméntese la salsa vertiéndole tres yemas de huevo batido, que revolviendo, se incorporen a la confección.

No se olvide servir en compañía de la salsa un batido de aceite, vinagre, sal y pimienta.

COLIFLOR A LA CORRENTINA

Cocida, como para ponerla en salsa blanca, la coliflor puesta en una vasija de porcelana, vuélquesela en la fuente en que ha de servirse, cuyo fondo estará cubierto con una capa de ralladura de queso. Colóquese la fuente en el fogón con fuego suave debajo, y cubriendo la superficie de la coliflor con otra capa de ralladura de queso, tápesele con su cubierta, o con una lata y póngasele encima rescoldo y brasas vivas, a fin de que en el fondo el fuego suave cueza sin quemar, y en la superficie funda el queso, pegándolo con el coliflor, que se sirve acompañándolo de una o dos salsas al gusto de los comensales.

HABAS REHOGADAS

Se pone en una cacerola grasa de chancho. Cuando está caliente se le echan pedacitos de tocino, ajos, cebolla y perejil: todo en buena cantidad. Cuando esto está rehogado, se le añade un polvoreo de pimienta; y luego las habas y la sal suficiente. Se las deja cocer a fuego lento una hora, tapada la cacerola con un plato hondo, en el que se pondrá agua, una hoja de laurel, orégano, menta y tomillo. El plato mismo, debe estar tapado, y de momento en momento se le echarán al guiso, gotitas del agua que contiene. Transcurrida la hora de cocción, se le añaden, cortados en trocitos, jamón y morcilla, y media tacita de anisado.

Se deja sazonar así, media hora, y se sirve. Es este un plato sumamente apetitoso.

CALABAZA AL HORNO

Mondada la calabaza,se la cuece en agua sazonada con sal. Ya cocida, se la enjuga en un lienzo; se la deshace con una cuchara, aplastándola y revolviéndola alternativamente. Se la mezclan tres huevos batidos, queso rallado, salsa cocida en grasa de chancho frita con pimienta, y acomodada en una fuente, se entra al horno.

TOMATES A LA ABADESA

Córtense por la mitad los tomates, a lo ancho; quítensele las pepitas; sáquese con cuidado la pulpa; pásesele por un tamiz, incórporesele a un relleno preparado con trufas, picadillo de carne cocida y picado de huevos duros, y llénense los tomates con esta preparación. Póngase mantequilla derretida en el fondo de una fuente resistente a la acción del fuego; colóquense los tomates en esta fuente con una espesa capa de ralladuras de pan muy fino, y termínese la cocción a fuego lento con rescoldo en la tapadera de la fuente, y brasas debajo.

REPOLLO A LA ROMANA

Se escoge un repollo de buena forma, y pasándole un hilo en torno, para impedir que se abra, se le sancocha en agua sazonada con sal. Cuando haya recibido esta primera cocción, ligera, a fin de que las hojas no pierdan su tiesura, se le saca del agua, se le recibe en un lienzo, con el que suavemente se le presiona, para enjugarlo; se le coloca parado en un plato; se le quita el hilo que lo cierra, y se le entreabre en forma de rosa.

Tendrase ya preparado un relleno compuesto de la manera siguiente:

Se muelen al mortero carnes de salchicha, menudos de ave cocidos, y miga de pan, condimentada con pimienta, una dedada de cominos y sal, si la de la salchicha no es bastante.

Se le echan dos yemas de huevo a medio batir, para incorporar y ligar el relleno. Se le añaden media cucharada de aceite, media íd. de vinagre y un trocito de mantequilla del tamaño de una avellana. Se revuelve muy bien. Con este relleno se unta, interior y exteriormente cada hoja del repollo. Después, con mano ligera y cuidadosa, se repliegan las hojas sobre el cogollo, también relleno con hígados de gallina picados. El repollo recobra así, su forma. Entonces, vuélvesele a atar en torno un hilo, para conservarle; y en una cacerola alta, para no aplastar el repollo en su cocción, y poniéndole en el fondo una capa de rebanadas de tocino rociado con salsa cocida, se coloca el repollo, siempre parado; se le cubre con la tapadera, y con rescoldo encima, y fuego moderado debajo, se cuece lentamente.

Se sirve con una salsa confeccionada de este modo: Póngase en una cazuela, con cuatro cucharadas de buen caldo un poco de perejil picado; un chalote; setas y trufas cocidas y cortadas en rebanaditas, y una cucharada de mantequilla, condimentando con sal y pimienta. Revuélvase, haciéndolo hervir media hora en que el caldo se habrá consumido. Entonces se le echa una cucharada de aceite. Se revuelve un momento, y se le añade medio vaso de vino Champagne. Se revuelve durante medio minuto; se quita la cazuela del fuego y se

acomoda en la fuente, en la que inmediatamente se sirve el repollo, parado, acuñándolo con pepinillos escabechados.

¿Se reconocería al plebeyo repollo bajo este aderezo, que lo hace merecedor del lugar distinguido en una mesa imperiaI.

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 hame 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, faltábame, 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: fuélo una carne con cuero a que, ese día, me convidaron en Belgrano.

Quise ver como se expedía mi huéspeda 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 hilvan 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 reputacion de sus exquisitos asados, de cuyo secreto se ha apoderado el cocinero, que, con culpable egoísmo quisiera guardarlo.

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 enjugarla, 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.

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.

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 peparación 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 sazonamiento 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.

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 sazonamiento 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.

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.

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.

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 chancho la parte más gorda; córtense trozos en la forma y tamaño de bifes; 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 taparán 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 chancho 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.

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 Tafí 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 orígen incásico, y estaba reservado a la mesa del soberano.

REPOSTERÍA

GELATINA - GELATINA A LA ROMANA - GELATINA DE NARANJA - GELATINA DE MEMBRILLO - GOLOSINA A LA RICARDO - BUDÍN DE LIMÓN - BUDÍN A LA PARNELL - BUDÍN A LA CONDESA - BUDÍN A LA MITA - BUDÍN A LA REINA - BUDÍN DE NOVIA - TORTA ARGENTINA - TORTA DE NATAS - TORTA REAL - TORTA DE ALMENDRAS - TORTA VIZCAÍNA - CROQUETAS DE FRÉJOLES (POROTOS) - LECHE NEVADA - BUÑUELOS A LA PORTEÑA - BUÑUELOS A LA CELESTINA - BOCADILLOS DE CREMA - PASTA DE NUEZ - PASTEL A LA CAMBRAY - CUAJADA A LA BALMORAL - LECHE ASADA - LECHE CARAMELO - LECHE FRITA - CREMA DE FRAMBUESAS - CREMA DE COCO - FRIOLERA A LA AZUCENA - MIXTURA A LA HURÍ - HOSTIAS AL AJONJOLÍ - ARROZ A LA HIGH LIFE - NATITAS A LA CZARINA - BORRACHITOS A LA MUSSETT - PIÑA A LA BOGOTANA - EL HALLAZGO DE ELENITA - ESPUMA DE MAR - EMBROLLO DIPLOMÁTICO - MASA IMPERIAL - MANJAR REAL - SIBERIANA - REINA MORA - AMBROSÍA - RICURA - PAPILLA - CORDIAL - ANTE - MAZAMORRA DE LECHE - MAZAMORRA MORADA - PONCHE CELESTIAL - PONCHE FRÍO - PONCHE A LA PARNELL - PONCHE OLÍMPICO - PONCHE DE HUEVO - PONCHE ANDINO - PONCHE A LA LAURITA - PONCHE A LA JOANES - HELADO DE CREMA - HELADO DE FRESAS A LA CREMA - HELADO DE CAFÉ - HELADO DE SANGRÍA - HELADO DE CANELA - HELADO DE ESPUMA - HELADO DE PONCHE - CHICHA - CHICHA DE JORA - CHICHA DE GARBANZOS - CHICHA MORADA - TECTI - EL CAFÉ - EL CHOCOLATE - EL MATE - MARRASQUINO DE LECHE - EL SAHUMERIO DE LIMA - EL SAHUMERIO - EXTRACTO - MIXTURA.

GELATINA

La repostería a prohijado mis clases de gelatina; pero la nutritiva, la sabrosa, la saludable a enfermos y sanos, la verdadera gelatina, en fin, es la que se confecciona del modo siguiente:

Se pone a cocer en la cantidad de agua necesaria a cubrirlas, dos patas de vaca peladas, desuñadas y lavadas, y una gallina gorda igualmente preparada. Se las hace cocer durante veinte y cuatro horas, teniendo cuidado de desgrasar y aumentar el agua, a medida que la cocción disminuya.

Después de hervir este tiempo, y cuando la carne se desprende de los huesos se quita del fuego, se deja entibiar y se cuela en una servilleta, presionando para extraer el grueso del jugo. En este jugo se mezclan seis huevos, batidas juntas, yemas y claras; un vaso de buen vino jerez, una onza de canela pulverizada, azúcar al paladar; el zumo de dos naranjas dulces, y algunas gotas de esencia del limón.

Hecho esto se la vuelve a la lumbre, y se la hace cocer a fuego lento durante una hora, debiendo quedar reducido el jugo que espesa, a dos litros, poco más o menos.

En seguida se coloca en un marco suspendido sobre el recipiente que ha de recibir el jugo, un trozo de bombasí, para que sirva de filtro al jugo, y se le vierte en él, caliente todavía, a cucharadas, sobre la frisa del bombasí, cuidando de poner sobre éste la haces del huevo y de la canela, a fin de que el jugo pase por gotas, y salga bien clarificado.

Para su mejor congelación y conservación deben dejarse las vasijas que contienen la gelatina, algunas horas, en la sombra y al aire libre.

GELATINA A LA ROMANA

Preparadas con mucho esmero de limpieza seis patas de carnero y dos de ternera, se las pone a cocer en agua suficiente para cubrirlas, espumando y desgrasando con cuidado y minuciosamente, hasta que se deshagan. Entonces la gelatina está en el punto conveniente para cuajar. Se cuela en una fuente estameña, se le mezcla una taza de leche extraída de la almendra amarga, que, pelada y lavada, se muele muy finamente al mortero, y desleída en un poquito de agua se cuela en una gasa, produciendo una leche espesa, que -como se ha dicho-, se mezcla con la gelatina, se le pone azúcar al paladar, se le vierten cuatro gotas de esencia de hiliotropos, se revuelve para incorporarlo todo, y se vacía en las copas o vasos que hayan de contenerla

GELATINA DE NARANJA

Se exprime el jugo de naranjas sobre un tamiz de seda; se hace un almíbar, en la que se ha echado a hervir cáscaras de naranjas; se le cuela; se le añade la hojarasca o colapez del Japón y el zumo de naranja, y hecha la gelatina, se vacía en cáscaras de naranjas cortadas por la mitad, al través, rodeándolas de azúcar.

GELATINA DE MEMBRILLO

Se ponen a cocer doce membrillos bien sanos y maduros. A otros doce crudos se les extrae la semilla, que, con la goma que la envuelve, se pone a remojar en una taza con un poco de agua caliente. Cuando los membrillos en el hervor comiencen a deshacerse, y el agua que los cuece haya disminuido, se quita del fuego, se deja enfriar lo bastante para poner en ello la mano y se les extrae la semilla; y del agua del cocimiento se hace un almíbar que después del primer hervor se cuela en un lienzo. Las semillas de los membrillos, remojadas se restregan a fin de extraerles toda su goma que se cuela bien, y se mezcla al almíbar. Se le vuelve al fuego y se cuece hasta el punto de coagulación, que se conoce, cuando las burbujas del hervor truenen al reventarse. Esta gelatina tan agradable al paladar, tiene también una hermosa apariencia, servida en copas.

GOLOSINA A LA RICARDO

Este postre es el encanto de mi hermano. Creo -Dios me perdone- que a la par del exquisito del manjar, pesa -no en su gusto sino en su alma- la recomendación de alguna bella. El tiempo lo dirá. He aquí, entre tanto la confección de esta rica golosina.

Preparadas con mondadura, lavado y limpieza, media libra de almendras dulces y una docena de amargas, se las muele finamente en un mortero de mármol, añandiéndoles con frecuencia una cucharada de azúcar para impedir que la almendra se enaceite.

Cuando la pasta está bien fina, se le echa la ralladura de la película de un limón, media libra de azúcar en polvo y seis yemas de huevo. Se mezcla todo, batiéndolo por espacio de media hora. Se baten aparte y bien, seis claras, y se añaden en el momento de acomodar la pasta en un molde para ponerlo al horno, que debe estar en calor moderado.

BUDIN DE LIMON

Hiérvanse de cuartas de rica leche. Cuando ésta haya hervido, se le echa dos onzas de mantequilla y cuatro de azúcar, con media cucharada de canela en polvo. Mézclese con diez onzas de ralladura de pan, y la ralladura de la cáscara de un limón (es decir la ralladura del pellejo, no del ollejo). Bátanse cuatro huevos, y échensele, junto con una cucharada grande de buen coñac.

Untese el molde con mantequilla, acomódese el budín y éntresele al horno, donde debe cocerse durante una hora.

Sírvase claveteándolo con pasas de Málaga y bombones de canela.

BUDIN A LA PARNELL

Se baten juntas: una taza de leche, tres tazas de azúcar molida y cernida, cuatro tazas de harina y de trigo, una taza de mantequilla, cuatro huevos, una cucharada de soda, una cucharada de cremor tártaro, una copita de anisado, una cucharadita de canela pulverizada; la ralladura de la película de un limón, media libra de pasas de Corinto, y un poco de dulce de limón seco y desmenuzado.

Muy bien batido e incorporado, se pone en el molde untado de mantequilla y se le entra al horno, que debe estar bien caliente.

Envíolo a Cocina Ecléctica, como recuerdo de una amistad íntima, perdida entre las brumas del tiempo.

BUDIN A LA CONDESA

A cuarenta yemas de huevos bien batidas, se mezclan dos libras de azúcar molida, media libra de almendras molidas, con media id. de azúcar, dos bizcochuelos de veinte centímetros, igualmente molidos y media libra de natas. Todo esto incorporado, se revuelve y bate hasta que forme una pasta suave. Se le acomoda en un molde untado con mantequilla y se pone al horno.

BUDIN A LA MITA

Chinga, dice que este budín es mío, porque tengo el secreto de darle su verdadero punto, (chic dice ella). Si es así, tanto mejor; porque he aquí el modo de confeccionarlo.

Se pone a hervir un litro de leche con cinco onzas de azúcar, un trocito de vainilla, la ralladura de la película de un limón y dos rajitas de canela. Cuando ha dado un hervor, se quita del fuego, se pasa por un tamiz, y se vuelve la leche al fuego, echándole, poco a poco, siete onzas de almidón disuelto en leche. Se revuelve, haciéndole hervir durante diez minutos. Se deja enfriar, y se le echan siete yemas muy batidas. Se pone un momento al fuego, sin dejar de batir; y se vacía en la budinera para que enfríe.

BUDIN A LA REINA

Se corta en rebanadas un pan de cerveza. La mitad de estas se untan en mantequilla, y la otra en jalea de membrillo. Se unta en mantequilla la budinera, y se colocan las rebanadas en capas: una de mantequilla sobre otra de jalea. Se baten cinco yemas y las claras con cinco onzas de azúcar y la leche necesaria para cubrir las tostadas y llenar la budinera. Se vacía sobre las tostadas, se deja remojar dos horas, y se pone al horno.

BUDIN DE NOVIA

Se toma de una panadería un trocito de levadura de pan; se le deslíe en dos cucharadas de harina de trigo; se revuelve muy bien y cubierta la mezcla con un lienzo, se le deja dos horas a fermentar. En seguida, se amasa esta levadura con diez cucharadas de azúcar en polvo, seis de mantequilla, una libra de harina y bastante cantidad de crema, para hacer de esta mezcla una pasta blanda. Tómese un molde de una bella forma, cúbrasele el fondo con una capa de almendras machacadas, llénesele con la pasta y déjesele reposar cuatro horas. Cuézase en un horno bien caliente.

Al sacarlo del molde, se le rocía con almíbar mezclada a ron de Jamaica.

TORTA ARGENTINA

Se preparan moldes de lata del tamaño de un plato grande y con un alambre en torno al borde y en forma de vivo o ribete. Igualmente se aprontan, una libra de azúcar, bien molida; una libra de harina de trigo, una de mantequilla bien fresca; una docena de huevos.

Se baten los doce huevos, reservando tres claras.

Se baten bien las doce yemas y nueve claras con la mantequilla, y ya batidas, se les va agregando, cucharada a cucharada, la harina, después de bien pasada por el tamiz; en seguida se le añade el azúcar. Todo esto junto, se bate hasta que haya quedado una masa suave y blanda. Se le echan unas gotas de esencia de limón.

Se untan las latas o moldes, con mantequilla (ligeramente), y se cubren con una capa de de masa muy delgadita, tanto, que llamarémoslas hostias; y se entran a un horno fuerte, que las cuece momentáneamente. Ya cocidas se vuelcan sobre una mesa los moldes para que salgan intactas las hostias. Estos moldes deben ser doce, extrayendo las hostias, y déjese el duodécimo para la base. Sobre la hostia de este molde, extiéndase una capa de dulce de leche, y sobre ésta una hostia. Sobre ella otra capa de dulce y una hostia. Así, alternativamente, hasta las doce hojas que completan la torta, que terminará con una hostia.

Bátanse en punto de merengue, tres claras de huevo con media libra de azúcar en polvo; báñese con este batido la torta y éntresele al horno tibio, para secar el baño.

TORTA DE NATAS

Se prepara una cuarta de buena leche, que después de un hervor, se deja enfriar. Se le echa media libra de azúcar y seis yemas de huevo a medio batir, zazonando con canela en polvo. Se cortan tres docenas de rebanadas de bizcochuelo, se las empapa en esa leche, y se acomoda una capa de ellas en el fondo de una fuente. Sobre esta capa de bizcochuelo, se extiende otra de natas, sobre la que se vierte un fuerte espolvoreo de azúcar y canela. Y en seguida, otra capa de bizcochuelo, y otra de natas, alternando hasta llenar la fuente con una de bizcochuelo, y se entra por un cuarto de hora al horno, con calor moderado.

Se sirve con relieves de huevos hilados y confites blancos.

Los huevos hilados o cabellos de ángel, se hacen vertiendo sobre el almíbar hirviendo, y en punto alto, un hilo de yemas de huevo encerradas en una tela rala, bien suspendida, para que al caer adelgace el chorro. El huevo, cayendo sobre el almíbar hirviente, cuece al momento; y al momento también debe sacarse, valiéndose para ello de dos tenedores. Estos hilos de huevo se van extendiendo sobre una bandeja a medida que se sacan, para que se enfríen, y ornar con ellos las fuentes de postres, o bien, acomodarlos calientes.

TORTA REAL

Se confecciona una masa de hojaldra, y de ella se cortan tres moldes de la fuente en que la confección ha de hacerse. Se extiende una en el fondo. Se le entra al horno, y ya cocida se la saca; se coloca otra y se la entra igualmente al horno, de donde ya, a punto, se le quita para cocer la tercera. Sobre la hojaldra del fondo de la fuente, se extiende una capa de dulce de leche o manjar blanco; sobre ésta, otra de dulce de durazno, y tras ésta, la segunda de hojaldra, sobre la que se acomoda una de dulce de guindas o de fresas, y una capa de pasta de almendras, es decir, almendras peladas, molidas y sazonadas con azúcar y canela. Viene luego otra de dulce de limón, y cierra el catálogo, la tercera hojaldra. Se le da encima un baño de almíbar en punto alto, y se le entra durante un cuarto de hora al horno con calor moderado. Se adorna con relieves de confites y huevos hilados o cabellos de ángel.

TORTA DE ALMENDRAS

Se preparan: una libra de azúcar pulverizada, una libra de almendras peladas y finamente molidas al mortero, y una docena de huevos.

Se baten las doce yemas y dos claras. Batidas hasta espesarse, se les mezcla el azúcar y se vuelve a batir. En seguida se le agregan las almendras, y se revuelve, batiendo a dos cucharas para incorporar las dos sustancias, espolvoreando, al mismo tiempo, con una media onza de canela.

Se unta en mantequilla un molde, o más bien una fuente, que resista al fuego, y se acomoda en ella la pasta, entrándola al horno caliente, hasta que esté cocida.

Se le quita, entonces, del horno y se le baña con un batido en punto de merengue, de seis claras de huevo y media libra de azúcar pulverizada, polvoreada con canela; y se le vuelve al horno que debe estar tibio para que seque el baño.

TORTA VIZCAINA

Aquí también se comen cosas buenas ¡bah! todo no ha de ser borona y cidra, como nos achacan: no señor; que hay platos en nuestra mesa, capaces, como se ha visto más de una vez, de hacer volver a los ausentes para gustarlos de nuevo. Uno de los de esa envidiable categoría, es el que con el apetitoso nombre de Torta Vizcaína ha esparcido su fama hasta allende el Pirineo, esa tierra de paladares tan delicados. He aquí su confección.

A treinta yemas de huevo muy bien batidas se mezcla un plato de natas (plato sopero) con cuatro onzas de azúcar molido, medio bizcochuelo molido de los de a medio pliego. Todo esto junto, se vuelve a batir hasta que se espese. Entonces se le acomoda en un molde untado con mantequilla, y se entra al horno. Ya cocido se la quita del horno, y se le corta en rebanadas que, sopadas en un batido de claras de huevo, se fríen en mantequilla. Luego se las revuelca en almíbar, y se acomodan en una fuente formando rueda, cuyos rayos son rebanadas de la pasta horneada y frita, con relieves de almendras, pasas y confites.

CROQUETAS DE FREJOLES (porotos)

Cocidos y despojados de sus películas, se muelen los fréjoles al mortero. Se baten seis huevos y se mezclan a la masa de fréjoles, con azúcar, canela, raspaduras de cáscara de limón y tres cucharadas de harina, a fin de que la masa sea algo compacta.

Así dispuesta la pasta, se pone en la sartén a fuego vivo, un trozo de mantequilla; y cuando hierva, se le echa a cucharadas la pasta. Cuando haya dorado de un lado, se le vuelve del otro a que acabe la fritura, y se sirven calientes.

LECHE NEVADA

Se deslíe en una cuarta de leche otra de natas; se endulza al gusto; se bate con un molinillo, hasta que haga mucha espuma, y se va echando ésta, a cucharadas, en un plato, sobre una capa de rebanadas de bizcochuelos, humedecidos con crema natural. Se sirve con relieves de confites.

BUÑUELOS A LA PORTEÑA

Escójense buenos albaricoques, pártanse por mitad y quíteseles el hueso. Disuélvase en un rico aguardiente de uva, azúcar pulverizada, y póngase en remojo en esta disolución las mitades de albaricoque, añadiéndoles la corteza de un limón en trozos.

Al cabo de dos horas sáquense del aguardiente los pedazos de albaricoque, enjúgueseles, y envolviéndolos en masa de buñuelos, fríaseles en mantequilla.

La masa de buñuelos con que han de ser envueltos los albaricoques, difiere de la que comúnmente se usa, y se confecciona de este modo:

Se deslíen dos puñados de harina en un vaso de leche, añadiéndole un trozo de mantequilla, se revuelve y bate muy bien, y hecho esto, se le echa, poquito a poco, una copita del aguardiente. Al poner a freír, se añade a la pasta una clara Y media de huevo batido y tornado espuma, échasele una dedadita de sal, y envolviendo el albaricoque en la pasta, tómesele en una cucharada y échesele a freír en la mantequilla, que debe estar hirviendo.

Si hubiere comodidad para hacerlo, en vez de servir estos buñuelos al salir de la sartén con azúcar espolvoreada por encima, se les entra un momento al horno, para que esta azúcar se haya hecho caramelo.

BUÑUELOS A LA CELESTINA

Se pone a cocer una libra de flor de harina con un poquillo de sal y cinco onzas de mantequilla. Se mece constantemente, durante la cocción; y cuando comienza a sonar al mecer, se quita del fuego y se deja enfriar. Ya tibio se mezcla a este cocido, veinte yemas y ocho claras de huevo batidas; y, cucharada a cucharada, esta masa se va echando, en mantequilla hirviendo. Cada cucharada representa un buñuelo, que conforme cuece y dora, se va sacando de la mantequilla, y agrupándolos en una fuente bajo un lienzo doblado en cuatro, para mantenerlos calientes. Se sirven rociados con almíbar de vino tinto y espolvoreo de canela.

BOCADILLOS DE CREMA

Cuézanse al horno sobre una lata, dos docenas de hojaldra. Cuando estén a punto, es decir, ligeramente doradas, se les saca del horno, y bien calientes, se pone una docena sobre la fuente en que hayan de servirse, se echa en cada uno una cucharada plena de crema, batida con azúcar y canela; se cubren con la otra docena, y sobre ellas una capa de fresas muy maduras, cubriendo la fuente.

Nada tan exquisitamente delicado, como la asimilación del rico sabor de la crema, y el sabor perfumado de la fresa.

PASTA DE NUEZ

A una libra de nueces peladas, desollejadas y muy bien molidas, se mezcla la ralladura de un pan criollo, una docena de yemas de huevo, y media libra de azúcar pulverizada. Bien revuelta y batida esta pasta, se la pone en una fuente sobre una capa de rebanadas de bizcochuelo, empapadas en nogada: esto es: una taza de leche azucarada y espolvoreada de canela, en la que se echan cuatro cucharadas de nuez molida y pasado el mixto al tamiz.

Acomodada la pasta sobre esta base, se entra en el horno fuerte; un cuarto de hora después, se le saca, y se le da un baño de nevado, hecho con tres claras de huevo y media libra de azúcar pulverizada, batidas en punto de merengue, volviéndola al horno tibio, para que el nevado seque. Se le adorna con relieves de hebras de oro o huevos hilados en almíbar, alternando con bombones.

PASTEL A LA CAMBRAY

Se prepara una hojaldra en cuyas hojas con la harina y mantequilla que las separan, se habrá mezclado azúcar en polvo. Se cortan en rebanadas delgadas seis bananas, y del mismo modo la mitad de un ananá o piña de mediano tamaño. Se sancocharán con dos hervores media docena de duraznos cortados en rodajas y con sus huesos, una docena de ciruelas de Tours; media docena de cerezas, crudas si son frescas, y el zumo de tres naranjas, y dos docenas de granos de uva. Se mezclan todas estas frutas, así las sancochadas como las crudas y añadido el zumo de naranjas, se les echan dos libras de azúcar molida, dos cucharadas de canela, una copa de buen priorato y se deja bien cubierto a adobarse durante dos horas. Luego se acomoda esta mixtura en una fuente de porcelana resistente a la acción del fuego, y cubriéndola con la hojaldra, se entra al horno, que debe estar a fuego moderado para cocer con delicadeza la hojaldra. Admite relieves.

CUAJADA A LA BALMORAL

Hay un plato anhelado durante tres estaciones del año, entre los moradores del palacio de Windsor; pero que la autoridad de la Reina Victoria prohibe hasta la cuarta: el tiempo en que con los suyos habita aquel rinconcito de Escocia, lugar de expansión a su vida sencilla, sobria y laboriosa, en que la Majestad se torna una menagere ; y con las manos que manejan el cetro, confecciona los platos de su mesa.

Nosotros no somos ni sus parientes ni sus súbditos; y podemos saborear a mansalva la rica cuajada codiciada por los childs Galles .

Toda leche buena, es propia para esta confección; pero cuanto mejor si se puede ordeñarla, y tomar para ello la última que emite la ubre de la vaca, aquélla que en su previsión maternal, guarda para su cría: esta leche, verdadera crema, que los gauchos llaman apoyo .

Se tiene prevenida, encerrada en una gasa rala, la parte morada de dos flores de cardo, muy bien molida en el mortero, o en un almirez. Ordeñada la leche, y caliente todavía con el calor natural de la ubre, se la pone en una fuente honda, y se la revuelve, durante dos minutos, con el atadito de la flor del cardo, exprimiéndolo, y revolviendo con él la leche en todos sentidos, como se ha dicho, durante dos minutos, pasados los cuales, se la deja reposar. Muy luego está cuajada; y se prueba la coagulación, moviendo el recipiente.

Cuando al sacudirlo ligeramente, la leche no se mueve, la cuajada está hecha. Un gran polvoreo de azúcar y canela, y se sirve en platos.

También puede hacerse en tazas, vaciando en éstas la leche, inmediatamente después de haberle puesto el cardo.

LECHE ASADA

Se llena de leche una fuente, con el azúcar necesaria a bien endulzarla; se le echan, pasadas por un tamiz, treinta yemas de huevo; se le añaden, un puñado de harina de trigo y trocitos de canela. Se pone al fuego, y fuego activo, una olla de agua. Cuando ésta esté hirviendo, se le pone, como tapa, la fuente de leche, ya preparada, y se mueve con una cuchara cual se hace con la mazamorra. Cuando ha entrado ya en hervor, se cubre la fuente con una lata, y sobre ésta, una capa de brasas vivas, al mismo tiempo que se activa el fuego a la olla de agua que hierve, cociendo la leche en su fondo. Cuando se calcula hecha la cocción, se destapa la fuente y se punza la confección con una pajita que si sale seca, indica que está en punto de servirse.

LECHE CARAMELO

Se pone a cocer litro y medio de leche con dos y media libras de azúcar y cuatro onzas de almidón; revolviendo sin cesar con una cañita cortada ad hoc .

Cuando haya espesado, se le quita del fuego, y se le vierte cucharada a cucharada, diez y ocho yemas de huevo a medio batir, y una cucharada de canela. Se le vuelve a poner al fuego siempre revolviendo para que no se pegue al fondo. Después de un buen hervor, que es lo bastante para que cueza y espese el huevo se retira del fuego, y se le echa siempre revolviendo, una tacita de coco en leche, que se habrá tenido preparada de este modo: se muele, muy bien molido, y humedeciéndolo con leche, seis onzas de coco, que se pasa en una tela clara y fuerte para poder comprimir y que salga todo el jugo del coco, al que se le mezclarán al tiempo de esa operación, cuatro cucharadas de leche muy caliente. Esta cocada se mezcla a la leche espesada, que se habrá ya quitado del fuego. Al verterle encima el coco, se revuelve vivamente para incorporarlo, y se le añaden dos gotas de esencia de limón.

Se vacía en una fuente plana, y se deja enfriar. Cuando la superficie no se adhiere al dedo en el contacto, se le echa una capa de azúcar molida y cernida, y se le pasa por encima una plancha muy caldeada, para caramelearla.

LECHE FRITA

Se echan diez y seis yemas de huevo en tres cuartas de leche muy azucarada; se pasan al tamiz y se ponen al fuego. Al comenzar a hervir, se le echan cuatro o seis hojas de naranjo. Cuando haya espesado, se le mezclan cuatro onzas de almendra molida, desleída en leche y pasada al tamiz. Se le deja tomar un punto alto, y se vacía en una fuente, o en platos hondos, sobre bizcochuelo molido. Se deja enfriar, y se divide con la punta de un cuchillo en rebanaditas, que revolcadas en huevo desleído, y después en bizcochuelo molido, se fríen en mantequilla, y rebozadas en azúcar y canela, se sirven.

CREMA DE FRAMBUESAS

Se ponen diez y seis gramos de goma arábiga pulverizada, y ciento veinticinco gramos de azúcar molida en una cuarta de leche, y se deja derretir goma y azúcar. Se muelen frambuesas y se pasan por el tamiz, mezclando este zumo con la leche. Se bate ésta fuertemente, y se recoge la espuma a medida que va formando, convertida así, en crema, que se acomoda en pirámide sobre una fuente, rodeada de bizcotelas, cuyas extremidades inferiores se cortan, para que se mantengan derechas. Esta confección, tan sencilla, es de un sabor delicioso.

CREMA DE COCO

Se pone a remojar en leche fría, media libra de almidón de arroz; se ralla un coco grande, y a falta de éste, cuatro docenas de cocos del Paraguay; se mezcla a la ralladura un poco de leche, la necesaria para mojarla y poder extraerle el jugo, colándolo en una gasa. La poca leche que se le mezcla al coco, debe estar caliente, para que estrujándolo en la coladera, dé su más grueso jugo. El bagazo se vuelve a moler y colar con otro poquito de leche caliente.

Se pone a hervir un litro de leche con una libra de azúcar. Cuando ha dado el primer hervor, se la quita del fuego y se la mezcla, revolviendo vivamente, el almidón ya desleído en la leche que lo remojaba; y, siempre revolviendo, para impedir que se formen coágulos. Cuando, ya cocida, ha espesado bien, se la vuelve a quitar del fuego, y se le echan doce yemas de huevo muy batidas, revolviendo con más viveza aún, y se le vuelve al fuego luego que las yemas se hayan bien incorporado a la leche. Así que comience a hervir se le quita por última vez del fuego; se le echa la leche del coco, a la que se habrá mezclado una cucharadita de canela, y revolviendo bien, para incorporarlo todo, se vacía en una fuente plana, y cuando ha enfriado, se la pone un espeso polvoreo de azúcar y canela, y se la pasa una plancha caldeada para que forme caramelo.

FRIOLERA A LA AZUCENA

Presento como mía, esta golosina, porque nadie logró confeccionarla tan exquisita como yo, (alábate, coles.) Ya me lo dirá quien la pruebe. Hela aquí:

Quiébrense tres huevos en una cazuela, añádanse seis cucharadas de harina, y deslíase con una taza de crema de leche, formando una pasta clara. Póngasele una dedadita de sal, seis cucharadas de azúcar pulverizada y una docena de cerezas bien lavadas, pero con sus huesos. Bien revuelto y con un espolvoreo de canela, se le acomoda en un molde de lata con rebordes, untado con mantequilla y se pone al horno bien caliente, después de sembrar, en la superficie de la pasta, trocitos de mantequilla.

Se sirve caliente y con espolvoreo de azúcar y canela.

MIXTURA A LA HURI

Se preparan cuatro onzas de ajonjolí tostado y molido, una libra de almendras molidas, tres libras de azúcar, una onza de canela pulverizada, medio adarme de clavo de especia, un polvo de jengibre, dos onzas de mantequilla fresca, un vaso de miel virgen o de abejas, un polvo de nuez moscada molida y tres libras de pan tostado y finamente rallado.

Con las tres libras de azúcar se hace un almíbar en punto alto, mezclándola con la miel; se quita del fuego para incorporarle el pan rallado y la mantequilla. Vuélvase otra vez al fuego, y se revuelve hasta quedar perfectamente mezclado. Todavía se le aparta del fuego para mezclarle la canela, el clavo, la moscada y el jengibre, dejando reposar una hora, y después se le echa el ajonjolí y la almendra. Se pone al fuego y se les da el punto conveniente, según el gusto.

HOSTIAS AL AJONJOLI

Se prepara media libra de ajonjolí tostado y molido; media libra de ídem, tostado y entero; dos libras de almendras molidas; una libra de avellanas tostadas y molidas; tres onzas de canela pulverizada; un adarme de clavo de especia molido; tres libras de miel de abejas; tres libras de ralladura de pan tostado y media onza de moscada rallada.

Del azúcar se hace un almíbar, se le mezcla la miel de abejas, se le pone en punto alfajorado, se echan los anteriores ingredientes, molidos y se deja hervir hasta que tome alto punto. Entonces se quita del fuego, y se vierte sobre hostias, extendiendo una capa de dulce sobre una hostia y cubriendo con otra, como se hace con el sandwich .

ARROZ A LA HIGH LIFE

Póngase a remojar, durante seis horas una libra de buen arroz bien blanco y tres veces lavado. Después se lava todavía, y se echa en una cazuela con dos tazas de leche, una astilla de canela y un trozo de limón. Se deja cocer teniendo prevenido un jarro de leche para añadirle, cuando, en el hervor, el arroz comience a esponjar y absorver la leche.

Cuando esté casi cocido, se le echa una libra de azúcar, sin dejar de moverlo, con un trocito de caña cortada a propósito y con una sola mano; porque si otra persona sustituye a la que comenzó a mover, se corta la leche en el arroz.

Se le da un punto alto, para mezclarle cuando se le haya quitado ya del fuego una tacita de nogada que se tiene pronta, y que se hace, moliendo muy bien la nuez pelada, y mezclándola con leche al molerla para que no se ponga negra. Se le añade después de molida, un poco más de leche y se cuela en el tamiz; se echa al arroz ya fuera del fuego, se revuelve muy bien y se sirve en una fuente redonda con espolvoreo de canela y de azúcar molida.

NATITAS A LA CZARINA

Se empapan en crema rebanadas de bizcochuelo y se acomodan en una fuente -previamente untada con mantequilla- alternando con capas de natas espolvoreadas con canela y azúcar pulverizada. La capa del fondo será de bizcochuelo y la de la superficie, de nata. Con un espeso polvoreo de azúcar, se entrará un cuarto de hora, al horno bastante caliente.

BORRACHITOS A LA MUSSETT

Se empapan rebanadas de bizcochuelo en vino Borgoña y se acomodan por capas en una fuente de porcelana resistente al fuego. Cada capa será ligeramente espolvoreada con azúcar y canela. Llena ya, se entra la fuente al horno con un calor moderado, durante media hora.

Servido caliente o frío, este postre es muy agradable, y justifica de sobra su nombre.

PIÑA A LA BOGOTANA

Se cuece una piña; después de cocida se monda, se muele y mezcla con canela y clavo pulverizados, y bizcochuelo molido, en la cantidad necesaria para formar con la piña una pasta. Se envuelve esta con cuatro huevos bien batidos, y vaciada en el molde untado en mantequilla, se cuece al horno, y se sirve sobre una salsa confeccionada con un vaso de vino de Borgoña, mezclado y hervido con un sazonamiento de canela y clavo pulverizados y azúcar tostada y molida.

EL HALLAZGO DE ELENITA

Si exquisitas son las anteriores recetas ofrecidas al libro de mi tía, con igual o mayor razón, puedo decir que, lo es el postre cuya receta he robado del bolsillo de mi hermano, que, contentísimo, la llevaba de obsequio al cocinero del Tigre-Hotel, obtenida de no sé qué gourmet vienés, y traducida del alemán. De la traducción de mi hermano, estilo algo extraño para un libro de cocina, hice yo otra, rebajando lo inflado de la frase, en favor de la claridad, tan necesaria en esta clase de documentos.

Ahí va; y si aquellos que gusten ese delicioso bocado, no me lo agradecen, serán unos ingratos.

Con media libra de flor de harina se hace un montón y un hueco al centro, en el que se echa un vaso de vino tinto bueno, ya sea de Borgoña, o priorato, tres yemas de huevo, el azúcar necesaria a endulzar moderadamente la pasta, y una tacita de mantequilla fresca derretida. Se amasa esta pasta batiédola con las manos, que se untaran en harina para que la pasta no se pegue. Cuando ésta quede unida y suave, se la extiende con el palote hasta que haya quedado muy delgada, y se la corta en ruedas del tamaño del plato en que haya de hacerse el relleno. Fácilmente pueden cortarse, volviéndose el plato sobre la masa y cortándola en torno con la punta de un cuchillo. Se unta el fondo y los bordes del plato con mantequilla, y untadas también las ruedas de masa, se acomodan tres, unas sobre otras, en el fondo del plato, y se les echa encima el relleno, compuesto fuera de la lumbre, con almíbar de punto alto, vino tinto de Borgoña, canela y clavo pulverizados, almendras, pasas, nueces, piñones y ajonjolí tostado. Acomodado este relleno se clavetea todavía con pasas y almendras, rajitas de acitrón, y se cubre con otras tres hojas de la masa, no tan delgadas como las del fondo. Se mojan en torno los bordes para pegar ambas masas, y se las repulga. De la misma pasta se forma, redondeándolo y estirándolo entre las manos, un cordón, con el que se hace dibujos de relieve sobre la

superficie, y untándola con una plumada de mantequilla, se entra al horno.

Ya cocido y todavía caliente, se le echa un polvoreo de azúcar.

ESPUMA DE MAR

Nada más exquisito que este postre tan fácil y expeditivo en su confección.

Se endulza, al gusto, la cantidad de leche necesaria para llenar una fuente. Se la sazona con almendras y cocos molidos, desleídos en leche y pasados por el tamiz y se le hace dar un hervor echándole al mismo tiempo, encerrados en un trozo de gasa atado con un hilo, clavos de especia, canela y anís.

Dado el hervor, se quita del fuego, e inmediatamente se vacía en la fuente y se le echan seis claras de huevo, que batidas y en punto de panal, se tendrán prontas. Se revuelve rápida, pero sólo con dos vueltas de la cuchara, y se deja reaparecer la espuma, que se forma en el momento.

Se le deja enfriar y se sirve.

EMBROLLO DIPLOMATICO

Diez y ocho yemas de huevo y dos claras bien batidas, una copa grande de leche, una copa de vino Oporto, ralladura de la película de un limón, canela, azúcar y un trocito de vainilla.

Todo esto, mezclado y batido, se pone en un molde enmantecado, y se entra a asarse al horno.

MASA IMPERIAL

Se mezclan y se baten muy bien, una libra de harina de trigo, y media libra de mantequilla. Se baten separadamente las yemas y claras de ocho huevos. Cuando estén en punto de merengue, se mezclan yemas y claras, y echándolas en la masa; se bate muy bien el todo, con una copita de coñac, canela y azúcar al paladar. Se prepara un dulce de ciruelas, y se extiende una capa de éste en el fondo de una fuente de porcelana resistente a la acción del fuego, se le echa encima la masa, se le extiende en forma de pastel y se pone al horno bien caliente, porque su cocción debe ser rápida.

Se sirve en el mismo recipiente, y sin relieves.

MANJAR REAL

Con cuatro libras de azúcar se hace un almíbar en punto alto. Se le deja entibiar, y se le echa libra y media de almendras molidas. Se hace al mismo tiempo desleír y cocer en media botella de leche, tres onzas de almidón de trigo. Ya espeso y cocido, se mezcla a la almíbar almendrada; y poniéndola nuevamente al fuego se le hace tomar punto.

SIBERIANA

Se muele muy bien, al mortero, una libra de almendras, después de mondadas y remojadas en agua fría. Ya molidas se mezclan con leche; se revuelven bien, y se cuela en una tela clara, exprimiendo fuertemente para que la almendra de todo su jugo. Se vuelve a moler el bagazo resultante, y mezclándole, aún, leche, se vuelve a pasar por el lienzo en otro poco de leche, que reunida a la ya colada, se le azucara convenientemente; se la pone al fuego, y se revuelve, hasta que haya hervido cinco minutos. Ya hervida, se le vacía en una taza grande de porcelana, y antes de servirla, se le pone entre hielo, durante una hora.

REINA MORA

Se mezclan y se amasan, haciendo una pasta, treinta claras de huevo batidas hasta esponjar, dos libras de almendras molidas, tres bizcochos, y cuatro libras de azúcar pulverizada. Cuando la pasta está unida y suave, se le pone en un molde que tenga una bella forma, untando el fondo y los costados con una capa de mantequilla; se le espolvorea clavo y canela, y se entra al horno.

Servido caliente o frío, este postre es delicioso.

AMBROSIA

Mézclese a un litro de buena leche, una libra de azúcar y póngasela al fuego; cuando empiece a hervir, añádasela doce yemas de huevo y seis claras bien batidas por separado, y la ralladura de la película de dos limones. Revuélvase esta mezcla a un fuego vivo, hasta que aparezca en la superficie un almíbar verde. Echese, entonces, en una budinera que previamente se habrá untado con mantequilla, y se pone al horno con un calor moderado y cocción rápida. En el momento que la masa comienza a despegarse de la paredes de la budinera, se le echa rociando, una copita del mejor vino, tomando por medida las de Oporto.

El curaçao es más recomendado para este budín.

El general Sarmiento, que a pesar de sus preocupaciones intelectuales, era un excelente gourmet , adoraba este plato, que su nieta, artista hasta en las regiones culinarias, preparaba algunas veces para regalarlo, y que él bautizó con el poético nombre que lleva.

RICURA

Se mezcla una libra de almendras muy bien molidas con un almíbar que se ha hecho en punto alto, con una libra de azúcar y dos copas de agua. En esta almíbar hirviendo, se echa la almendra molida; se revuelve y se le agrega el batido de seis huevos. Con esta pasta se rellena un bizcochuelo, ahuecándole el centro, que se extrae con cuidado, para recibir la pasta; y pónesele al horno, que debe hallarse en calor regular.

PAPILLA

Se cuecen cuatro libras de batatas. Se pelan, y desleídas en una cuarta de leche, coladas en un tamiz, se mezclan con almíbar en alto punto, hecha con cinco libras de azúcar. Se revuelve, se pone al fuego, y se hace cocer hasta que tome el punto alto de manjar blanco o dulce de leche. Se quita entonces del fuego para añadirle doce yemas, una cucharadita de canela y dos copas de vino Jerez; bátase junto, y se verterá, cucharada a cucharada, sobre la papilla, sin dejar de remover para impedir que el huevo, al cocer, se corte.

Vuélvasele al fuego, revolviendo siempre, y al comenzar un principio de hervor, se quita del fuego y se vacía en las dulceras. Batiéndola mucho para que blanquee.

CORDIAL

Se cuece un litro de buena leche con tres huevos y endulzada con azúcar tostada. Se muelen almendras y cocos, y desleídos con un poco de la misma leche, se pasan al tamiz, y se le vierten encima, al mismo tiempo que seis yemas de huevo muy bien batidas, -una para cada tres tazas-. Se bate el todo muy bien con el molinillo de batir chocolate, y se saca en el momento del fuego. Se le echa un vaso de buen aguardiente de uva o a su falta un buen coñac, y se sirve después de bien batido y hacer espuma.

ANTE

Delicia debió llamarse a esta exquisita mixtura de todo lo que hay sabroso, perfumado, refrescante y agradable al paladar. Se toma un vaso de ante, y se queda con deseo de tomar otro y otro. Es además, higiénico: tan saludable al sano como al enfermo; y delicia del convaleciente. A esto se añade la más fácil confección.

Se hacen cocer, con azúcar y agua suficiente como para compota, ciruelas secas, almendras peladas enteras, orejones de durazno, guindas conservadas, pasas de Málaga, clavos de especia enteros y trozos de canela.

Cuando todo está cocido, se quita del fuego y se deja enfriar.

Se escoge una piña o ananá madura, se la monda, y se la corta en rebanadas delgadas; se escogen los mejores duraznos y las naranjas de color dorado subido y bien frescas. Duraznos y naranjas se mondan y se cortan igualmente en rebanadas pequeñas.

Se prepara una vasija honda, de cristal o porcelana, y en ella se acomoda por capas: primero una de fruta, sobre ella un polvoreo de azúcar y canela, rociándola con tres cucharadas de vino Jerez del mejor; y otra capa de compota, y otra de fruta, con igual polvoreo de azúcar y canela, y rociada de vino. La última capa ha de ser de fruta, y en seguida se llena de vino el recipiente, hasta cubrir la fruta. Se deja, de un día para otro, impregnarse en el licor, frutas y compota, y se sirve en vasos. Se usa para el lunch.

MAZAMORRA DE LECHE

Se sazona la leche con canela, azúcar y anís. Se pone al fuego, y después de dos hervores, se quita, se pasa por el tamiz, y se le echa la harina que se habrá desleído en leche. Se le vuelve al fuego y se le revuelve sin cesar, hasta que la harina haya cocido y espesado. Se quita nuevamente del fuego, se le echan, sin dejar de revolver, tres yemas de huevo muy batidas. Déjasele un minuto al fuego, y se sirve en platos, espolvoreándole azúcar y canela. Frío se lleva a la mesa.

MAZAMORRA MORADA

En una cantidad regular de agua, se echa el maíz morado, después de desgranarlo; pero cociéndose también en la misma agua con él, sus maslos (vulgo corontas); así como seis u ocho trozos de piña (ananá) con su cáscara, dos docenas de guindas secas. Todo esto se cuece cuatro horas, a fin de que el maíz y los maslos suelten todo su jugo y tinte, dando al líquido en que han sido cocidos, el hermoso color morado, necesario a esta confección.

Después se pasa al tamiz, y una parte de ese líquido se pone a hervir en una cazuela esmaltada, con trozos, en rebanadas, de piña mondada, guindas secas, y cortados en pedacitos, deshuesados (duraznos secos), rajitas de membrillo, y el azúcar necesaria a muy bien endulzar. Se hace hervir hasta que cueza bien.

Se deslíe almidón de batata o camote, en el agua morada y se vierte poco a poco, y cucharada a cucharada, en la cazuela en que está el cocido hirviendo, y al echar así, el almidón, se revuelve sin cesar para que no se formen coágulos.

Se deja cocer, moviendo siempre, hasta que la mazamorra, cocida, tome el punto del manjar blanco o dulce de leche. Entonces, y un momento antes de quitarla del fuego, se la mezcla una cucharada de zumo de limón.

Vale bien lo exquisito de este plato, su delicada confección.

PONCHE CELESTIAL

Se cortan las cáscaras de nueve limones, tan delgadas que se trasparenten; se echan en media botella de coñac, y se dejan a remojar veinticuatro horas. Se mezcla el zumo de treinta limones a dos botellas de coñac; cuatro libras de azúcar molida, cuatro botellas de agua destilada, y una botella de leche hirviente, se agrega a toda la anterior infusión, moviéndolos mucho, para impedir la coagulación.

En seguida, se deja enfriar y se pasa por una coladera de franela. Se pone en una vasija y se le deja fermentar durante diez días.

John Bull me obsequió la receta de esta confección, que hoy tengo el honor de ofrecer a las páginas de Cocina Ecléctica .

PONCHE FRIO

Media libra de azúcar pulverizada; un limón cortado en rodajas; una copa de ron, aguardiente de Jamaica o Coñac, y una botella de buen vino blanco.

Mézclese en una ponchera, donde, bien tapado, se le deja, antes de tomarlo, infusionar media hora.

PONCHE A LA PARNELL

Se infusiona, durante una hora, en media botella de ron, las cáscaras de dos limones, después de restregarlas en un trozo de azúcar. Se prepara al mismo tiempo una infusión de un litro de té endulzado al paladar, y que en el azúcar figure el trozo que se haya restregado con el limón. Se quitan las cáscaras que se infusionan, y se mezcla el ron a infusión de té que debe estar hirviente.

PONCHE OLIMPICO

Se ralla primero y después se muele en el mortero, un coco de Panamá o del Brasil, y a falta de éste, cuatro docenas de cocos del Paraguay. Mientras se muele en el mortero, se le echa, poco a poco, medias cucharadas de leche, al mismo tiempo que, de cuatro en cuatro, dos docenas de almendras mondadas y lavadas, que se muelen con el coco.

Molidos ya, se les cuela en un tamiz de tela fuerte. Se presiona bien, para hacerles arrojar su más grueso jugo, que se mezcla con un litro de crema de leche hirviente, y sazonada con azúcar, canela y moscada, vertiendo, inmediata y prontamente sobre esta mezcla, batiéndola con el molinillo, una clara de huevo batido a la nieve, y tras ésta, media botella de ron de Jamaica. Se bate al servir cada copa, que debe coronarse de espuma.

Para mantener caliente este ponche, que a causa del coco, no puede volvérsela al fuego, se le pone sobre una vasija de agua hirviendo.

PONCHE DE HUEVO

Se baten, juntas, doce yemas de huevo y el zumo de dos limones; se añade, poco a poco, y sin cesar de batir, una copa de ron de Jamaica, o en defecto de este, que sea de coñac. Luego se mezcla a una infusión hirviente de té, ya azucarado, que será en cantidad de un litro, y después de bien incorporado todo, batiéndolo con un molinillo, se le echa seis claras de huevo, batidas a punto de nieve.

La acción del molinillo en el confortante líquido, eleva en cada copa una espuma deliciosa.

PONCHE ANDINO

Se vacían en una ponchera seis o doce copas de helado de naranja o de limón; se le agrega agua endulzada con azúcar quemada, canela, nuez moscada en polvo, y la cantidad que se quiera, de ron, de coñac o aguardiente de uva. Se revuelve incorporándolo todo, y cubriendo la ponchera con una servilleta doblada, se deja infusionar durante una hora. Al servir se pone un trocito de nieve en cada copa.

PONCHE A LA LAURITA

Se echan en una botella, cuatro cucharadas de azúcar en polvoreo, con canela, un vaso de agua y una copa de vino, o cualquiera otro licor. Helado todo, se tapa la botella y se sacude fuertemente, hasta que el líquido se haya tornado espuma. Entonces se sirve. Es pronto para la impaciencia de los niños y muy agradable al gusto de todos.

PONCHE A LA JOANES

Mi hijo, tiene una amiga anciana que en las visitas invernales regala a sus amigos con un ponchecito, sencillo en su confección, pero, diz que es exquisito al gusto. Cuando, para ofrecerla a - Cocina Ecléctica - aquél le pidió la receta, ella se la dedicó, y así, yo la envío a ese libro.

Se frotan trozos de azúcar en la cáscara de limones maduros. Con ellos se endulza el agua hirviendo de la ponchera. Se le añade el zumo de dos limones, una botella de buen coñac y se sirve hirviente en tazas, poniendo en cada una, dos rebanaditas de limón.

HELADO DE CREMA

Se deslíe una cucharada de harina de arroz en seis yemas de huevos muy frescos; diez y seis cucharadas de azúcar en polvo y un litro de crema se añadirá a esta mezcla, revolviéndola vivamente.

Se pone esta preparación en una cazuela, y se le hace cocer a fuego lento durante un cuarto de hora, revolviendo sin cesar durante media hora, con una cuchara de madera.

Terminada la cocción, déjese enfriar la crema, y se le añade una taza de leche de coco, y otra de leche de almendra, extraídas, moliéndolas en el mortero, desleídas en un poco de leche y coladas en un tamiz de tela fuerte, que permita presionar y extraer todo el jugo. Se revuelve bien, para incorporar esta leche, a la crema, y se pone en la heladera, a congelar.

Felicito a aquellos, cuyo delicado paladar saboreará este helado, con delicia.

HELADO DE FRESAS A LA CREMA

Se tiene pronta y fría, la leche; después de cocida con un ligero hervor, sazonada con canela y el azúcar necesaria a bien endulzarla.

Se ponen en una fuente fresas muy maduras, y se las deshace, aplastándolas con dos cucharas; se les bate para acabar de deshacerlas, y mezclándolas a la leche, se pasan al tamiz, y se ponen en la heladera a congelar, habiendo antes añadídoles, algunas gotas de esencia de fresas, para aumentar su perfume.

Esta conmistión de la leche y de la fresa, es uno de los más sabrosos recuerdos de mi infancia en el Sacre-Coeur; y con gusto la consigno en las páginas de - Cocina Ecléctica -.

HELADO DE CAFE

Quien quiera ver destruido el pesimista aforismo: "dos cosas buenas hacen una mala" saboree la deliciosa confección que como tal, pide lugar en las páginas de Cocina Ecléctica . Mézclese a dos litros de buena leche, una taza de crema natural, y désele un hervor de diez minutos con media libra de café, cuidadosamente tostado, molido y encerrado en una bolsa de franela, bastante grande, para que el café pueda empaparse en el líquido al través de la tela.

Se quita la leche del fuego, y exprimiendo bien la bolsa de franela, tres o cuatro veces, después de volver a sumergirla, se vacía la leche en otro recipiente, y fuertemente endulzada, se le deja enfriar, y se la pasa a la heladera para congelarse.

HELADO DE SANGRIA

Con el encanto misterioso que, según antiguas crónicas, encierra esta sencilla confección, diz que madame Scarron, -después la célebre marquesa de Maintenon- curó a su marido de la embriaguez. El paralítico, para distraerse, en su inmovilidad, dio en beber, y diariamente se embriagaba. maldita la gracia que hacía esto a una dama, desde ya , tan acicalada como madame Scarron. Pero que hacer. Necesario era contemporizar con aquella naturaleza humana en el pobre infirme que a ratos se aburría. Mas ¿para cuándo, la astucia diplomática de la mujer, sino para estos casos supremos?

Madame Scarron sabía cuanto gustaba a su marido la sangría congelada; y queriendo darse cuenta de que era bien servido, la confeccionaba ella misma.

De repente Scarron vio llegar, por una calurosa jornada de Julio, la hora del medio día, sin la espirituosa y refrescante copa que su esposa le presentaba. Esta llegó y se sentó a su lado... pero con las manos vacías.

Scarron la miró, creyendo que algo de extraordinario había acontecido. Nada: su mujer tenía su aire plácido y serio.

El paralítico se atrevió a más, y preguntó por su refresco.

-¡Ah¡ querido amigo, -dijo madame Scarron con voz temblorosa,- anoche en casa de Ninon he oído, en una disertación científica entre dos célebres médicos, algo que ha sido para mi un aviso providencial. Dicen que la aproximación de las sustancias que el vulgo humano llama vino, agua, hielo, azúcar, limón, canela y moscada, forma un todo extraño, que desde que es absorbido, se torna despótico, celoso de toda asimilación de su género, si llega sin circunstancias atenuantes , y destruyendo al fin, no a su contendor, sino al recipiente que los recibe.

Pensad cuantos combates habían de -muy luego- comenzar a torturarlo, antes de su final destrucción, si yo no acudo a impedirlo. De hoy más, he desterrado a ese enfadoso déspota, para dejar libre paso y tranquila residencia a esos otros amables huéspedes que vienen a alegraros.-

Su propia experiencia, o la Lenclos, había enseñado a esta mojigata que el hombre es un espíritu de contradicción ¡Quién sabe! Lo cierto es que, excepto los dos vasos de vino del Rhin, correspondientes a sus comidas, la sangría congelada reinó sola en los dominios de Scarron.

Y vosotras, que leáis este libro, y que tengáis de combatir el terrible enemigo que derrotó la Scarron, le agradeceréis esta receta, y a mí, el habérosla trasmitido:

Se cortarán muy delgadas las cáscaras de seis limones maduros, y se pondrán en infusión por dos horas, en la cantidad de agua correspondiente a tres vasos, junto con trozos de buena canela y el azúcar suficiente para bien endulzar.

Se cuela por tamiz; se baten dos claras de huevo y se le mezclan con un polvo de moscada. Se vierte sobre todo esto una botella de buen vino tinto: borgoña o burdeos, y se hiela con el proceder de costumbre.

Yo, que la Scarron, habría, a tiempo oportuno, atenuado ese rigor; y en invierno, en vez de la heladera, el rico líquido habría ido en la ponchera a dar en el fuego un hervor, y convertido en un exquisito ponche, sobre una bandeja de plata y en copa de medio litro, la habría llevado a mi pobre paralítico para calentar sus enfriados huesos.

HELADO DE CANELA

Pues que las letras se permiten el solaz de bajar a la cocina ¿ por qué no el magisterio cuya misión es también, enseñar lo bueno?

He aquí algo, exquisito al paladar, y fortificante para el estómago.

Dase cocción de una hora, en la cantidad de agua necesaria para el helado, a trozos de buena canela, bien requebrageados. Añádase además una onza de canela molida, encerrada en una bolsita de franela o gasa.

Quitada del fuego, cuélese por un tamiz, azucárese, y al ponerla a congelar, échesele unas gotas de esencia de canela, para aumentar su perfume.

HELADO DE ESPUMA

En los países fríos, así como en los- que el invierno es riguroso -como en Bolivia y el Sur del Perú- se confecciona este delicioso helado, fácil también de obtenerse, durante la estación fría, en toda la provincia de Buenos Aires. Los habitantes de las Estancias pueden darse el placer de saborear diariamente en su almuerzo, el más exquisito de los helados.

He aquí la manera de hacerlo: a las cinco de la mañana, llenan de leche hasta la mitad, dos tarros de lata o de zinc, iguales a los que usan los lecheros. Se les envuelve en cueros de carnero muy empapados en agua fuertemente sazonada con salitre, o a falta de éste, sal; y colocados sobre el lomo de un caballo se le hace trotar una legua, y con el mismo trote se le trae de regreso. La leche -que se habrá tenido cuidado de tapar muy bien, ajustando la cubierta del tarro- holgada en su recipiente, se sacude como el mar en borrasca, tornándose como él, espuma, que sube, llenando completamente el vacío del tarro, al mismo tiempo que el hielo, apoderándose de ella acaba por paralizarla. Así, cuando después del trote cotinuado de dos leguas, llega donde se le espera con fuentes hondas, preparadas a recibirle, quitados los tapones, dos cascadas de espuma congelada llenan los recipientes, y sazonadas con azúcar y canela, van a la mesa a deleitar el paladar de los gourmets únicos catadores dignos de estos deliciosos manjares.

Puede también, aún en los países cálidos, obtenerse este rico helado, de la manera siguiente:

En las primeras horas de la mañana, se pone sobre hielo sazonado con salitre, en una fuente honda, de lata o zinc, una cantidad de buena leche, a la que se pueda añadir una taza de crema, y sazonarla con azúcar y canela. Se harán dos manojos de la paja enhiesta que se emplea para las escobas; y con estas dos espátulas se bate la leche

por ambos costados del recipiente. Con esta operación, en diez minutos, la leche se ha tornado espuma, y esta espuma ha llegado a una completa congelación.

HELADO DE PONCHE

Se muelen en el mortero cuatro docenas de almendras, entre las que se introducirán seis amargas.

Se molerá igualmente un coco de Panamá o del Brasil, y a falta de estos, cuatro docenas de cocos del Paraguay.

Al molerlos se les va echando sucesivamente gotas de leche, para impedir que enaceiten.

Ya molidos, se les echa, separadamente, leche caliente, y separados, también, se cuelan en un lienzo ralo, pero fuerte, para presionarlos, a fin de que den todo su jugo, que se aumenta, volviendo a molerlos, y echándoles nuevamente leche caliente, se cuelan otra vez. Se sazona con canela y el azúcar necesario a bien endulzar; se añade una taza de crema natural, y media botella de buen coñac. Se revuelve, y se pone a helar, procurando que la congelación no endurezca el líquido, y le quite su fortaleza.

CHICHA

Esta bebida hecha de maíz, el más alimenticio de los granos, es el sostén de la vida y de la fuerza en el indio de las sierras de Bolivia y del Perú. Con ella se alimenta; con ella se refresca, y con ella también se embriaga algunas veces, para olvidar sus miserias.

Se la confecciona de muchas maneras; pero las únicas usadas por aquellos pueblos serranos, son dos: la chicha primitiva o del Inca, hecha con el maíz fresco, y la chicha de Jora, que se hace con el maíz en germen.

Aquélla, la del Inca, se hace, echando a cocer en bastante agua, la harina de maíz, desgrasándola: es decir, quitándole el aceite del grano, que con la cocción se desprende y sube a la superficie, y tras cada una de estas operaciones, se sacan dos vasos del caldo y se van depositando en una vasija de barro, como también lo es la en que cuece la harina; y se le echan, por las que se le han quitado, dos jarros de agua caliente que se tendrá allí pronta.

Cuando en la prolongada cocción y trasiego del líquido, la harina ha desaparecido del fondo de la olla, se la quita del fuego, se reunen los caldos, y dejándolos enfriar se le pone en una olla o botija de barro, y muy bien tapada, se deja a fermentar.

Esta bebida es en extremo agradable en sus primeras horas de fermento. Después, perdiendo su dulzor natural, adquiere las propiedades embriagantes de un fortísimo alcohol. Mas, aun así, si se endulza con azúcar o chancaca, es deliciosa, y motivo de embriaguez para los más sobrios.

CHICHA DE JORA

Esta chicha, de propiedades más refrescantes que la anterior, se hace de la manera siguiente:

Se echa a remojar maíz amarillo; la cantidad que se necesite, en una vasija de barro de la capacidad suficiente a ésta. Al cabo de tres días, se derrama el agua y se vacía el maíz en una canasta para que escurra bien. Hecho esto, se pone a germinar en vasijas abiertas y en tiestos de ollas rotas; sobre paja y cubriendo la superficie con hojas de col o de grandes malezas.

Si el tiempo es frío, esta germinación necesita quince días; si es caloroso bastan ocho.

Al cabo de este tiempo, se saca el maíz, ya brotado y se le extiende al sol, sobre lienzos, para que seque, volviéndolo, de un lado a otro. El maíz, ya germinado, se llama jora, la que se muele, pulverizándola en el mortero, o si es gran cantidad, en el molino.

Esta harina se deslíe en el agua suficiente a formar con ella un caldo claro, y se pone a remojar por dos horas. Cuando esta infusión se ha puesto clara, apártese un vaso.

En seguida, hágase hervir toda la infusión en una grande vasija de barro, a buen luego por espacio de tres horas; y caliente, pásese por una coladera bien tupida, exprimiendo con fuerza, para que se desprenda el zumo del bagazo, y se deja enfriar el líquido.

El que se apartó en la infusión, se echa en el fondo de la tinaja o botija de barro, para servir de base al ya colado, que se pone allí a fermentar, añadiéndole un vaso de borra de chicha fermentada, que le sirva de levadura.

Tápese la boca del recipiente con un lienzo doblado en cuatro, y atado fuertemente con una cuerda en el cuello de ésta. Cúbrese el cántaro con una manta de lana por espacio de tres días, al cabo de los cuales, se encuentra al destapar el cántaro, una bebida deliciosa.

CHICHA DE GARBANZOS

¿Qué tierra no es de garbanzos? En todo el mundo, por la munificencia divina, crece y madura este benéfico y sabroso grano, que se transforma en guisos, pastas, harina, y hasta en una exquisita bebida tan refrescante como nutritiva, que ofrezco a este libro como uno de los mejores dones con que lo han favorecido.

Hela aquí:

Bien lavados los garbanzos, se remoja en agua fría durante 24 horas. Después, escurriendo el agua del remojo, se muelen en batán o mortero, muy bien molidos, y se ponen a cocer con bastante agua, a fuego vivo, durante tres horas. En seguida se cuela en una tela rala y fuerte, presionando para extraer lo grueso del jugo. El bagazo resultante se vuelve a moler, y mezclándole jugo del ya colado, se pasa de nuevo por la coladera, y reuniéndolo al resto, se pone en una vasija de tierra a fermentar, endulzándolo con chancaca molida y echando con ella una docena de porotos morados crudos, y otros tantos clavos de especia.

El fermento a debido punto, se hace en cinco días en verano, y en ocho en invierno.

CHICHA MORADA

Desgranado el maíz morado, se le pone a cocer junto con sus maslos en una cantidad regular de agua, con guindas, cáscaras de piña o ananá, y dos limones cortados en trozos.

Se deja cocer hasta que el maíz reviente y se abra como una flor. Entonces se retira del fuego, y se cuela en una gasa rala. Se deja enfriar; se adereza con azúcar, trozos de canela, clavos de especia enteros, rebanadas de piña y dos o tres docenas de cerezas. Se le pone a fermentar en vasijas de cristal o de barro, durante tres días. Al cabo de este tiempo, esta confección se ha tornado la bebida más exquisita de las de su especie.

Se sirve añadiéndole un nuevo sazonamiento de azúcar y canela.

Cual si hubiera querido cumplirse en mí la promesa de exaltación a los humildes, hame tocado por suerte casual, que en este libro donde resplandecen tan distinguidos nombres, figure el mío pobre y oscuro.

TECTI

Esta chicha es muy buscada y saboreada con delicia, a causa del aderezo que lleva. En el Cuzco es donde mejor la confeccionan, y es como vamos a explicar.

Se hace cocer en una arroba de agua una libra de arroz, una libra de maní tostado, una libra de nueces, cuatro onzas de almendras dulces; todo bien limpio y molido, agregándole un puñado de maíz tostado y un manojito de hinojo.

Cuando ha cocido lo suficiente se pasa por la coladera, y se pone a fermentar, sazonado con azúcar, canela, clavo, y hojas de naranjo. Tres días de fermento bastan para producir una bebida deliciosa, que figura en nuestras mesas, entre los más preciados vinos.

EL CAFE

(manera de confeccionarlo)

Media hora antes de servir el café, ya puesto entre el primero y segundo tamiz, se le echan tres cucharadas de agua fría, destinadas a humedecerlo y preparar el perfume a la segunda emisión de agua hirviente, que lo desvirtúa cayendo sobre el polvo seco.

En seguida, se vierte el agua caliente, despacio, y en tres emisiones, para dar lugar a la exhalación del perfume.

Esta es la manera de servirlo; pero el café necesita, más que ninguna otra bebida, cuidados exquisitos.

Su torrefacción vigilada con el mayor esmero, está hecha, desde que, el grano tostado, se ha cubierto de su aceite natural. Inmediatamente se le vacía sobre un paño, se le extiende y cubre con otro, hasta que haya enfriado. Entonces se le guarda en un frasco de cristal tapado. Si se quiere tomarlo con todo su perfume, se le muele sólo a la hora de confeccionarlo de la manera ya indicada.

EL CHOCOLATE

(su preparación)

En todo el mundo es conocido y saboreado con delicia, este alimento de suyo tan rico y sustancioso. No sólo tiene aficionados, sino fanáticos, que no comprenden la vida sin el chocolate. Y lo toman como desayuno, como almuerzo y como cena.

De las mil y una manera de confeccionarlo, la empleada en nuestro convento, ha dado a esta bebida un mérito tradicional.

Hela aquí:

Se pone una onza de chocolate previamente rallado, en cada taza, y se la llena con el agua o leche en que éste haya de hacerse. Se vacía en la chocolatera, y se pone al fuego, removiendo sin cesar con el batidor para mezclarlo.

Cuando comience a hervir, se quita del fuego; se bate durante dos minutos, y se le vuelve al fuego, batiendo, y removiéndolo siempre.

Cuando con el segundo hervor haya subido hasta el borde del recipiente, se le quita del fuego otra vez; se le bate durante otros dos minutos y se le vuelve al fuego aún. Y cuando, subiendo aún, de el tercer hervor, se le quita del fuego, se bate y se sirve, si posible es en tazas parecidas a nuestras jícaras que le conservan el calor y la cremosa espuma.

EL MATE

Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida, y no recorra ya los salones de nuestra alta vida en docenas de lujosos recipientes colocados en mancerinas de plata, siempre, el mate, es y será el favorito en los retretes, recámaras y dormitorios.

Entre las poblaciones de la Pampa, el mate es casi, un culto. Aquellos hombres barbudos y graves lo sorben con una solemnidad parecida a la adoración. Y, cosa extraña, entre los refinados pasionistas del mate, nadie como ellos, sabe confeccionarlo. Dan a la yerba, en su infusión con el agua hirviente, un perfume exquisito, que una vez probado se echa de menos.

Hablando de esto a un viejo gaucho, vecino de mi Estancia: -¡Claro!- respondió. -Si es la cebadura de Artigas. Diz que este caudillo nunca tomó mate sino cebado por sus mismas manos. A mí, me es ya imposible cebarlo, por la parálisis que sufro en los dedos; pero daré a Vd. la sencilla manera de hacerlo:

Hiérvase el agua con tres hervores en una pava de barro o fierro esmaltado. En el mate ya cebado con la yerba sola, y al dar el agua el primer hervor, se echan, al través de la bombilla, dos cucharadas de agua fría. Se presiona sin revolver, y se deja humedecer la yerba, a fin de que la acción del agua fría le arranque su aroma.

Cuando el agua de la pava haya dado los tres hervores, se extrae del mate el agua fría que haya quedado después de humedecer la yerba; y a esto se procede, ladeando con cuidado el mate, y presionándolo del otro lado con la bombilla. Se le pone el azúcar, y tras éste se le echa con calma el agua caliente. Al servirlo, se mueve la bombilla en torno pero sin levantarla.

Trascribo, cual me dictó su receta el viejo gaucho: con sus mismas meticulosas explicaciones, quizá necesarias para confeccionar ese delicioso mate.

MARRASQUINO DE LECHE

Este licor cuya base principal es la leche, encierra así en sus ingredientes, como en la manera de confeccionarlos, cualidades confortantes. Es un agradable aperitivo para los convalecientes, y un poderoso regenerador de los estómagos débiles.

Tiene otra ventaja aun: nada tan sencillo como su confección. Hela aquí:

Alcohol..... 1500 gramos

Agua destilada..... 1000 "

Leche..... 500 "

Azúcar blanca..... 1500 "

Vainilla..... 8 "

Macías..... 2 "

Clavos de olor..... 4 "

Corteza de limón raspada 1,50 "

Alcanfor..... 0,50 centígramos:

Almendras amargas núm. 30.

Se mezclan todos estos ingredientes; se ponen en infusión en vasija de cristal o porcelana, durante ocho días y se filtra.

EL SAHUMERIO DE LIMA

(o la manera de dar a la ropa, como a las habitaciones, un perfume delicioso y permanente)

Los goces del olfato en nada ceden a los del paladar. Un rico perfume deleita más que un exquisito manjar. A éste se le saborea con gusto; al otro le aspiráis con arrobamiento, levantados al cielo los ojos, como en un éxtasis de amor.

Tal es el que envío para cerrar con un sello de aroma la última página de este libro:

EL SAHUMERIO

Una libra de estoraque en bruto; una onza de ambar; una íd. de cáscaras de palillo; una íd. de cáscaras de naranjita de Quito; media onza de canela; un adarme de almizcle; uno íd. de romero; uno íd. de alucema; media onza de azúcar.

Todo esto, molido separadamente, y pulverizado, se amasa con agua de Lavanda ambareada.

Después de incorporado todo y vuelto una pasta, se le encierra en una vasija de cristal o porcelana, y bien tapada, se la deja adobarse y secar.

después se pulveriza y se guarda en frascos de cristal o porcelana muy bien tapados para impedir la exhalación del perfume.

EXTRACTO

A una botella de aguardiente de uva de 27 grados, se le mezcla una íd. de agua de Lavanda, extrayendo, previamente, de la primera el aguardiente que deje sitio para llenarla con la de Lavanda. Se le agrega: pulverizados, un adarme de ambar y uno íd. de almizcle. Se sacude bien, para producir la mezcla, se deja asentar y se trasiega.

MIXTURA

Se cortan, separándolas de vástago y tallo, diamelas, heliotropos, violetas, cedrón, óleofragans, brocamelias manzanilla, aromas, diosmas, alelí amarillo, malva de olor, jazmines y hojas de rosa de Jericó. Se acomodan estas flores en una canastilla de mimbres o de paja de tejido ralo, a fin de que le penetre la atmósfera. Se rocían estas flores con el extracto ya descrito.

A esta mezcla de flores se le llama, mixtura.

Se cuelga, la canastilla que las contiene, a media altura bajo el sahumador, (secador) y puestas encima: primero las piezas de ropa interior; después los vestidos y últimamente las ropas de cama, sábanas y trazadas; se introduce bajo el sahumador el sahumerio, cuyo humo sube al través de la canastilla de mixtura, arranca a esta sus variados perfumes, e impregna con ellos las ropas que cubren el sahumador, de manera persistente al agua, al aire y al tiempo.

Freeditorial