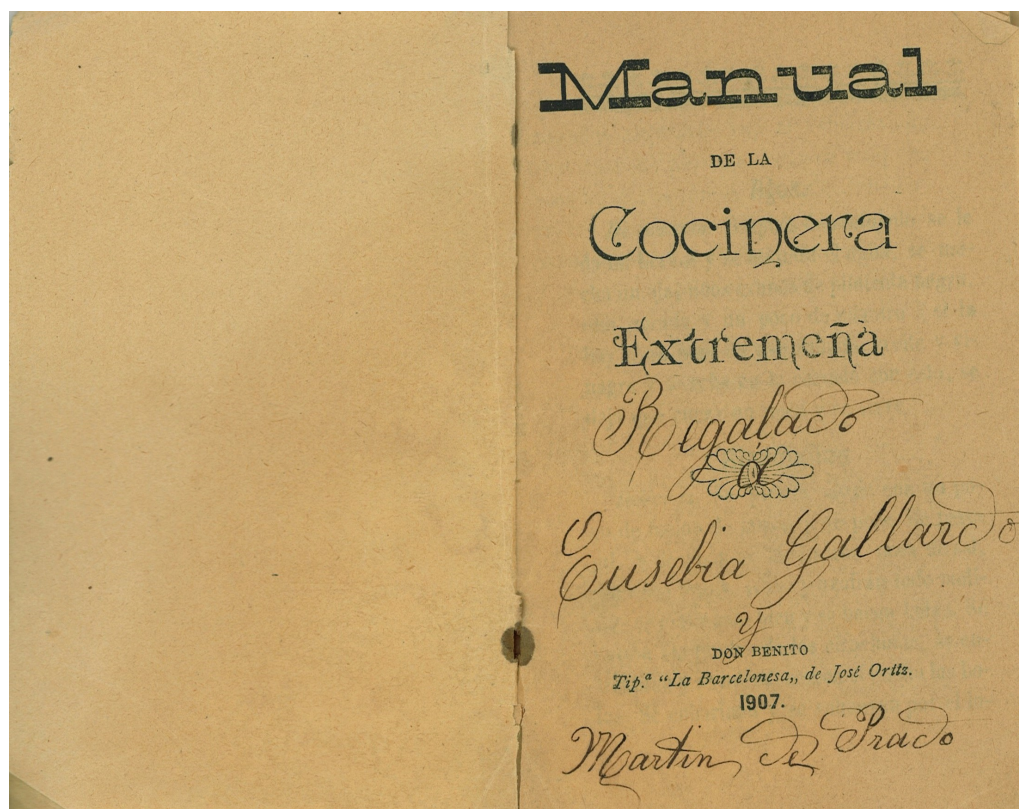
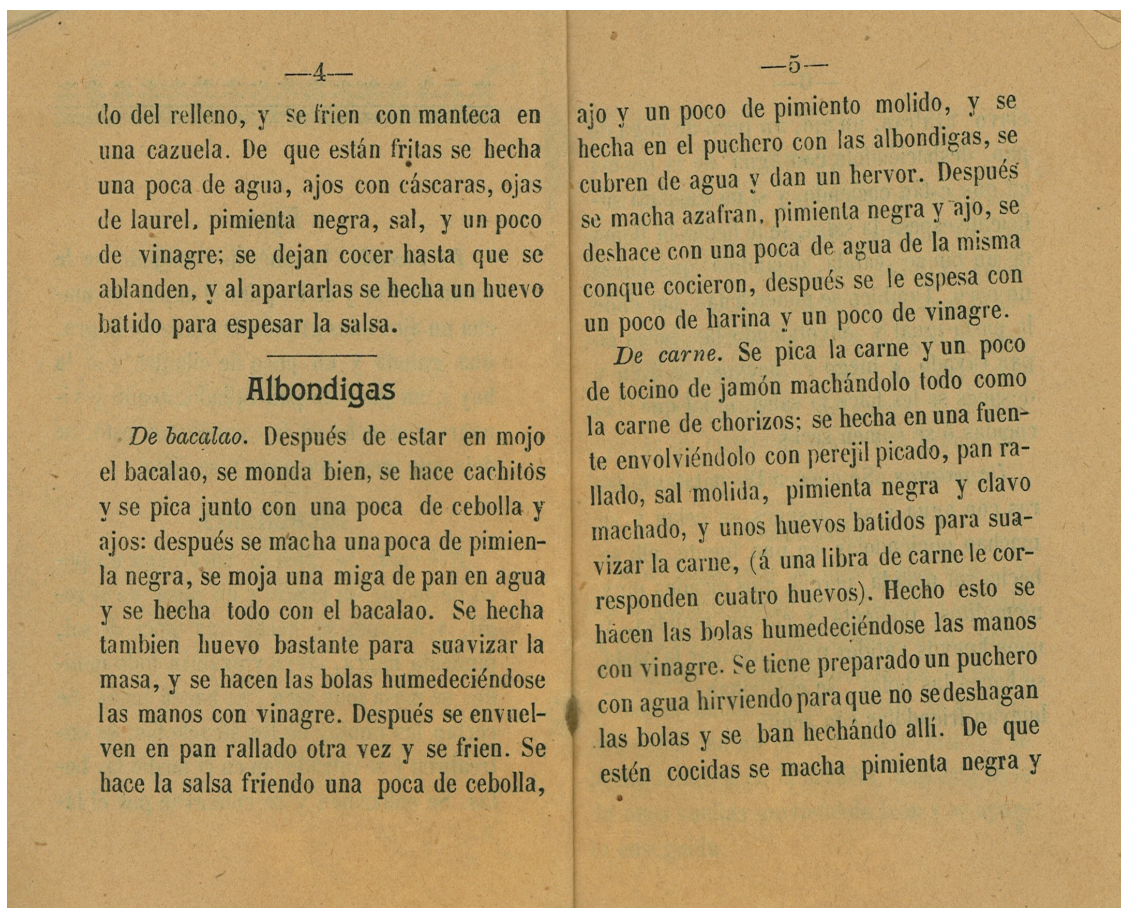
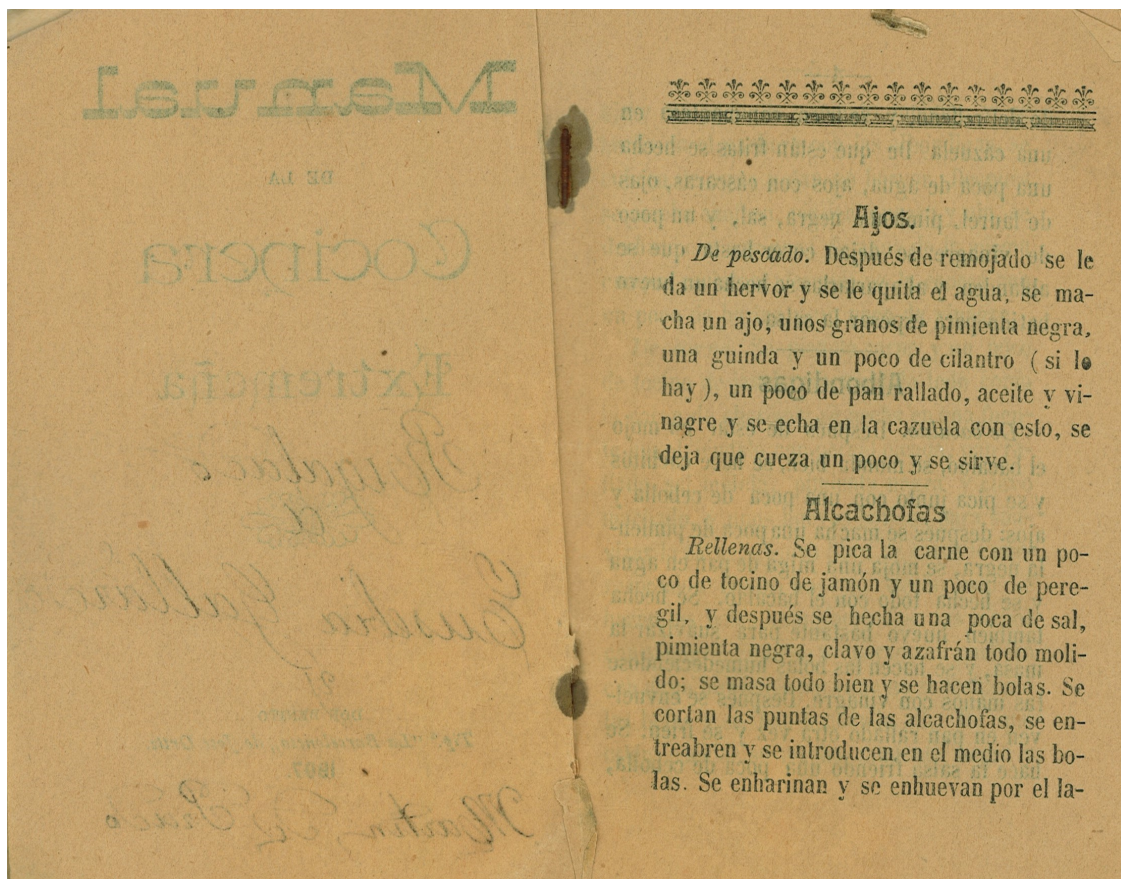


FACSÍMIL: EL TESORO DE LA COCINA POR LA COCINERA EXTREMEÑA (DON BENITO. TIP^a DE J. ORTIZ.— ESPOLÓN 7. 1907)

Por Consejo de Edición





—6—

clavo azafrán, un ajo, un poco de miga de pan, deshaciéndolo con agua de la misma en que están cociendo, y si no quedara suficiente espesa la salsa, se le hecha la llema de un huevo vatida, dejándola que cueza un poco. También se ponen fritas, haciendo la pasta igual y envolviendo las bolas en pan rayado, y luego en huevos, se frien y después se les hace la salsa igual que las cocidas o se comen secas.

De patatas. Se cuecen las patatas enteras con agua y sal, después se pelan y se machan poniéndolas en una fuente; allí se hecha sal molida, perejil, ajos picados muy menuditos, pimienta y clavos molidos, y unos huevos vatidos para suavizar la pasta se hacen las bolas, se enharinan y se enhueyan friendolas con aceite.

—7—

Arroz

A la catalana. Rehóguese el arroz con aceite, cebolla, ajo picado, perejil y tomate. Cuando esté en punto, se añadirá jamón crudo cortado en cuadritos y algunos pedazos de salchichas, se hecha el agua en proporción conveniente, y antes de estar cocido el arroz, retirese del fuego y dégese reposar un cuarto de hora. Los granos deben quedar sueltos, sin caldo y enteros.

Bacalaos

A la catalana. Se cuece con agua, y sin escurirlo mucho se hecha en la cazuela se frien en aceite unos ajos, cebolla, perejil, tomates y pimienta molido; se hecha en la cazuela donde está el bacalao, se machan unos ajos con un poco de aceite crudo y se hecha también en la cazuela, con esto se le da unas vueltas moviendolo bien y se aparta enseguida.

—8—

Con aceite y vinagre. Después de cocido la y se frien unos ajos picados, unos tomates, medio mimiento verde y un poco de pimienta molido; cuando esté medio frito se echa el bacalao y unas hojas de laurel, en cuanto dé unas vueltas se añade el arroz y se mueve bien; si son dos jicaras de arroz se agregan seis de agua y cuando esté medio cocido se macha el medio pimienta verde que se apartó, un ajo y unos granos de pimienta negra: no se deja de mover hasta que esté en su punto.

Con canela. Se pone que dé un hervor, luego se frie envuelto en harina y huevo; después se pone en la cazuela un poco de aceite y se frien ajos y cebolla muy menudito, se hecha el bacalao y el agua que cueza un poco, se le pone una cucharada de canela, se macha ajo y miga de pan desleído con agua y al apartarlo se hecha un poco de zumo de naranja.

Con arroz. Se parte el bacalao con las manos y se laba con seis ó siete aguas restregandolo bien, se pone aceite en la cazue-

—9—

Carne de Borrego frita con patatas

Se frien unos ajos, sal y hojas de laurel con la carne echa trocitos; de que esté a medio freir, se echan las patatas rajadas y de que todo esté frito, se echa un poco de pimienta molido; luego se le macha unos ajos y la hoja de laurel que estará frita, deshaciéndolo con una poca de agua, y se deja que cueza un poquito con esta salsa.

Con perejil. Se frien en aceite unos ajos

— 10 —

y se apartan: después se echa la carne en trozos pequeños y de que se consuma el agua que suelta, se echa bastante perejil picado, sal y unas hojas de laurel; de que frie un poco, se echa agua hasta que se ponga tierna; después se macha un poco de perejil y los ajos que se apartaron, deshaciéndolo con un poco de agua, se deja que fría hasta que se rose y se sirve con la grasa sola.

De otro modo. Después de lavada se seca bien con un paño se envuelve en harina y perejil y se frie; de que esté dorada se echa vino blanco y de que se consuma, se echa agua hasta que se ablande; se macha un ajo, unos granos de pimienta, una hoja de laurel y se deja que dé un hervor quedando poca salsa.

Carne mechada.

A una maza de carne después de quitarla todo el sebo, se le hacen unas rajitas y allí

— 11 —

se va entrando una pasta que se hace aparte con pimienta negra, clavo, azafrán, sal, perejil, (todo machado) y trocitos de tocino de jamón; después de rellenas las rajitas se pone á cocer en cazuela con agua, una poquita sal y vinagre; de que esté blanda, se macha ajos, pimienta negra, clavo, azafran y una miga de pan ó harina tostada, deshaciéndolo con el agua que está cociendo

Con vino. Se hacen rajas en la carne y se introducen unos cachitos de jamón, sal, y clavos; se pone la carne en una cazuela con manteca, y en cima unas ramitas de perejil y de que esté doradita por los dos lados, se cubre de vino para que se ponga tierna y de que esté casi en la grasa, está buena.

Carne cocida en mojecillo. Se cuece en el cocido y luego se pone en una fuente echa trocitos; se añade sal, pimienta molida, aceite crudo, un poco de vinagre,

— 12 —

y una poca de agua tibia, y se sirve así.

Carne en cazuela. Se pone á cocer la carne echa trozos en una cazuela con cebolla rajada, ajos, sal, perejil y vinagre; luego que va estando blanda, se le echa el aceite crudo que necesite y patatas rajadas de tres picos; de que todo esté blando se machan unos ajos y pimienta negra, deshaciéndolo con la misma agua.

Otra compostura de carne en cazuela con jamón. Se corta la carne en trozos grandecitos, procurando que sea magra, y quitandola todo el sebo que tenga; se le hacen unas cortaduras introduciéndolo en ellas jamón magro; se pone en una cazuela aceite crudo, trocitos de jamón entre magro y gordo, cebolla, ajos, perejil, todo en bastante cantidad y picado muy menudo; y unas hojas de laurel, se echa la carne y se cubre con agua; se deja que cueza hasta que se ablande; después se queda en el aceite para que se ponga doradita, y se

— 13 —

sirve en la grasa sola.

De otra manera. Se pone á freir con ajos, laurel, pimienta negra y unas rajas de limón cuando esté dorada se echa agua hasta que se ablande y se espesa con harina tostada dando un hervor.

Carne de ternera con salsa de almendras

Se pone la carne en trozos grandes en un puchero con manteca, ajos enteros, perejil, laurel y una poquita de sal; se deja que se rehogue con esto y después se añade agua hasta que se ablande; de que esté cocida se macha azafran, capela y almendras ó abellanas muy machadas; se echa una poca de harina ó una miga de pan y se deshace muy bien con el mismo caldo que está cociendo la carne, hasta que quede una salsa bastante espesa y se sirve con esta salsa.

Carne mechada. Se pica perejil, se rajan unos ajos, se macha pimienta negra y se

— 14 —

cortan cachitos de tocino, se hacen en la carne unas rajas, se les introduce cachitos de tocino mojados en la pimienta negra un poco de ajo y perejil, se frie la carne y después se pone en la cazuela con manteca, sal, laurel, bastante cebolla, vino blanco y agua; si no se quiere vino, se echa vinagre.

Tostada. Se le hacen unas rajas á la carne y se pone en las parrillas preparando un plato con la salsa para ir remojando la carne mientras se tuesta; esta salsa se hace machando pimienta negra, clavos, ajos, sal, vinagre, aceite crudo, pimienta molida y una poca de agua; y para servirla se pone la carne con salsa.

En guiso. Se pone la carne en una cazuela con aceite una cabeza de ajos, una cebolla, unas hojas de laurel, un ramito de perejil, sal y unos granos de pimienta negra; se le añade agua y de que esté blanda

— 15 —

se sacan los guisos, se le pone un vaso de vino y de que se consuma, se le adorna con pimientos asados ó huevos cocidos partidos en rajas.

Con vino. Se envuelve la carne en harina y se frie con manteca y de que esté dorada, se pone en un puchero y se echa un vaso de vino blanco, hojas de laurel y canela en rama, unos ajos rajados y sal; se deja cocer hasta que se consuma el vino se le agrega la manteca con que se frió y agua hasta que esté blanda. Esta carne se puede adornar con patatas fritas.

En cazuela de otro modo. Se pone en la cazuela la carne echa trozos con aceite crudo, ajos, cebolla picada, perejil, cáscara de naranja, canela en rama, pimienta negra clavos y un poco de vinagre; se macha un poco de azafran, se cubre con agua y se pone al fuego que cueza hasta que se ablande.

— 16 —

Sesos rebozados. Se cuecen con agua y sal, después se quita el agua y se cortan en trozos pequeños; se envuelven en harina y huevo y se frien en aceite; luego se le hace la salsa del rebozado, ó se les pone azúcar y canela después de fritos, presentándolos á la mesa calentitos.

Chuletas tostadas. Se hacen de costillas de borrego, cortándolas de dos ó tres costillas cada trozo; se untan con manteca por los dos lados después se macha pimienta, clavo, perejil, ajos y sal; untando con esta pasta las costillas; después se envuelven en un papel cada chuleta y se ponen en las parrillas volviéndolas por los dos lados hasta que se rosen; comiéndolas recién quitadas del fuego.

Fritas. Después de cortadas las chuletas de dos ó tres costillas, se macha la carne con la mano del almirez un poquito después se ponen en una fuente con sal molida,

— 17 —

agua y un poquito de vinagre, teniéndolas un par de horas con esta salsa; enseguida se mudan á otro plato y se les unta bien con perejil, sal y ajos, todo molido; cubriéndolas de aceite; se tienen así otro par de horas y después con el mismo aceite que tienen, se frien un poco y de que se van enfriando se envuelven bien en huevo y pan rayado, y se frien segunda vez para comerlas calientes y sin grasa.

Asadas. Cortadas de tamaño regular y quebrantadas un poco, dispuestas para asarlas, se mojan en manteca se envuelven en un papel, y se ponen en las parrillas á fuego lento.

De carne de cerdo. Se parten unos trozos de carne de cerdo bien magra y se machan un poco con la mano del almirez, á fin de que se queden delgaditas; se prepara en una fuente perejil, ajos y sal todo molido; agua y vinagre, sazónándolo al

— 18 —

paladar y se tienen las chuletas en esta salsa tres ó cuatro horas; ó bien se macha pimienta negra y sal y se rocian por los dos lados teniéndolas el mismo tiempo después se envuelven en pan rayado y huevo y se frien comiéndolas calientes.

Vistec de carne de ternera. Partida la carne en pedacitos delgados, se macha con la mano del almirez, se pone la cazuela con bastante manteca á la lumbre y de que esté caliente, se va colocándo la carne en lechos y entre cada uno se pone cebolla picada muy menuda y sal suficiente, poniendo fuego arriba y debajo.

De cabrito. Se parten pedacitos de carne delgaditos y en una cazuela, se van colocándo capas poniendo entre cada capa un polvito de pimienta negra, ajo, sal y perejil todo molido; se pone la cazuela á la lumbre con manteca y de que esté caliente se colocan las lonjas. Luego se dá

— 19 —

un hervor y se apartan guardándolas en sitio conveniente para que se tomen de la grasa, y media hora antes de comer se pone otra vez á la lumbre con fuego arriba y debajo.

Lomo en salsa morena. Se frie el lomo en una cazuela con manteca, sal, y ajos rajados; de que esté doradito se macha azafrán, los ajos que se frieron, pimienta negra, y una cucharada de arina tostada ó miga de pan deshecho en vinagre, y se da un hervor con esta salsa; si el lomo es de lo que se guarda frito, se le pone enseguida la salsa.

Lomo fresco con arroz. Se pone á freir el lomo (tenga ó no adobo) con aceite, sal, ajos, perejil y cebolla de que esté casi frito, se echa pimienta molido para que tenga color; enseguida el arroz que necesite, y se cubre de agua; de que esté blando, se echa pimienta negra, clavo y

— 20 —

un ajo y queda concluido.

Relleno. Se prepara una poca de carne como para las albondigas; se corta el lomo en lonjas delgadas, y se va poniendo entre cada dos, un poco de picadillo atándolo con un hilo para que no se salga el relleno después se ponen á cocer las lonjas rellenas con caldo del cocido para que se ablanden. Después se frien en manteca ó aceite con bastante perejil, y luego se macha pimienta, clavo, ajo, y harina tostada deshecha en agua, haciendo esta salsa en la cazuela para que cueza un poco.

Lomo con salsa de almendras. Se pone la cazuela con manteca á la lumbre; de que esté bien caliente se echa el lomo en trozos pequeños, se echa pimienta, clavo, azafran, todo molido, y unas hojas de laurel; de que frie un poco se echa zumo de naranja ó de limón, y después un poco de caldo del cocido blanco para que se ablan-

— 21 —

de; de que esté casi consumido se machan almendras peladas, se deshacen con agua y se echa esta salsa en la cazuela para que cueza un poco, y se sazona, apartándolo enseguida.

Con limón. Se pone en una fuente una capa de trozos pequeños de lomo, y se echa sal suficiente y zumo de limón; después otra capa de lomo y mas sal y limón; y así se tiene tres días; después se frie en aceite habiéndole quitado el gusto con una miga de pan mojada en vinagre; después de frito, se echa en una oya cubriéndolo con aceite.

Guiso de lomo. A dos libras de lomo dos jicaras de vino tinto; se parte el lomo en trozos no muy grandes y se pone en una cazuela con agua, sal y el vino; se deja cocer hasta que esté tierno; después se le echa pan rayado perejil, clavos y canela, y se le deja cocer hasta quedar en la grasa.

— 22 —

Cocletas de carne. Se cuece la carne de borrego si es posible ó menudos de gallinas ú otras aves despues se pica muy menudo como para albondigas, con un poco de tocino de jamon si es posible se echan todos los ingredientes de las albondigas, y si hay proporción una poca de leche; de esta pasta se hacen unos bolitos y se empanan, se enhuevan, se frien y se comen calentitos y sin grasa ninguna.

Cocletas de sesos. Despues de cocidos con agua y sal, se deshacen en un plato y se pica perejil y jamón; se hacen las cocletas, se envuelven en huevo y pan rayado y se frien, sirviéndolas calientes.

Cocletas de leche. Para cada huevo se echa una cucharada de arina una gicara de leche azucar á el paladar y una poca de manteca. Se baten primero los huevos que se quieran hacer con el azucar y la manteca luego se echa la leche y despues

— 23 —

la harina cuidando de moverlo siempre para un lado se pone á cocer en la sartén y cuando la masa se despegue es que está buena se echa en una fuente panda y de que está la masa fria se cortan á trocitos se empanan se enhuevan y se buelben á empanar y se frien con fuego suave.

Cocletas de otro modo. Bien picada la carne ya cocida, se le agrega sal molida, ajó rajado, especia correspondiente, un poco de perejil menudito, un miajoneito de pan rayado; estando todo bien mezclado, se le agrega uno ó dos huevos segun la porción se hacen las pastas del tamaño que se quiera, se envuelven en pan rayado y se frien con manteca.

Higado en cachuela. Se frie el higado con unos ajos y una poca de sal de que esté casi frito se echa pimienta molido unas ojas de laurel y una poca de agua de que cueza un poco se macha pimienta

— 24 —

negra clavo un ajo cominos y unas presas del higado para espesar la salsa.

Asado. Después de asado el higado se laba bien se hace trozos pequeños y se echa en un plato con un poco de aceite crudo, pimienta molido, sal vinagre cebolla, guinda, y ajos todo picado; se le da unas vueltas con el guiso, y se deja un rato para que se tome; despues se echa agua caliente y se sazona á el paladar.

Manos de borrego rebozadas. Se cuecen con agua y sal despues se les quitan los huesos que se puedan se envuelven en harina y despues en huevo se frien y se comen secas ó se les pone la salsa del conejo rebozado.

Peladilla frita en blanco. Se frien los trozos en manteca con ajos, sal y laurel de que esten dorados los trozos, se sirven con una poca de grasa

— 25 —

A la francesa. Se pone en las parrillas y de que esté un poco tostada, se pone en una cazuela: ajos, perejil, sal, pimienta negra, hojas de laurel, y manteca; de que dé unas vueltas, se echa la peladilla entera ó en trozos grandes, añadiendo vino blanco y un poco de zumo de limón ó vinagre.

Tostadas. Se tienen enteras un rato en sal y despues se ponen en las parrillas rociándolas con manteca mientras se tostan y se sirven calentitas.

En adobo. Se echa la peladilla en trozos en el adobo que se hace con ajos machados, sal, vinagre, y pimienta molido, y se tiene en él, algunas horas: luego se pone en la cazuela ó sartén aceite ó manteca, y se frien unos ajos rajados. De que esté á medio freir, se echan los trozos de la peladilla, y de que fria un poco se echa un poco de adobo para que se ponga tierna y de que se consuma se deja que se rose y

— 26 —

se sirve en la grasa.

Riñones y sesos con cebolla. Se cuecen los sesos con agua y sal, luego se frien los riñones con ajos y sal, y de que den unas vueltas, se echa cebolla picada y de que esté frito se echan los sesos y un poco de pimienta molido, se les dá unas vueltas y se apartan.

Riñones salteados. Hechos trozos se frien con manteca ó grasa de jamón, y unos ajos rajados; de que estén fritos, se sacan los ajos y se echa una cucharada de harina y se frie un poco; se echa vino y cuece un rato, y después se añade caldo del cocido; de que dá un hervor, se machan los ajos que se apartaron, un poco de perejil fresco, se deja cocer quedando poca salsa y sazónándolo de sal.

Riñones. Después de picados se echan en la cazuela, se pone manteca, ajos rajados, perejil, cebolla, laurel, especias,

— 27 —

azafrán, y vino blanco; y se les deja cocer hasta que se consuma el vino, y enseguida se apartan.

Ensartados. Se cortan los riñones en ruedas que no sean muy gruesas, y se les pone sal, pimienta negra molida, y zumo de limón ó vinagre; se dejan en este aderezo un par de horas; se parten unas ruedas de tocino de jamón delgadas, y se van ensartando en un husillo una rueda de riñón, y otra de tocino, se ponen á tostar á fuego suave y se sirven calientes.

Manos de borrego estofadas. Se cuecen con agua y sal y un poco de vinagre; de que estén blandas, se les quita el agua y los huesos que se puedan; se frie cebolla, ajos y pimienta molido; se echan con las manos en un puchero y enseguida se macha pimienta negra, clavo, un ajo y una miga de pan deshaciéndolo con agua; y con esta salsa cuece un poco.

— 28 —

Rebozadas en leche. Se cuece con agua sal y vinagre; de que estén blandas se les quita el hueso de la canilla y se hace de cada mano dos trozos se enharinan, se enhuevan y se frien en aceite; luego se ponen en una cazuela cubierta de leche cocida y el azúcar que necesite; se pone fuego debajo y se deja que se quede la leche casi cuajada procurando que el fuego sea suave para que no se pegue.

Rubos de borregos estofados. Se asan un poco para quitarles la lana, luego se escaldan en agua hirviendo para quitarles el gusto y se quedan blancos; se ponen á estofar pero sin pimienta, machándoles de que estén blandos, azafran, pimienta negra, clavo, y una miga de pan para espesar la salsa.

Con caldo del cocido La misma operación para limpiarlos. Se ponen á estofar con la cebolla, los ajos, perejil, ojas de laurel,

— 29 —

todo medio frito) y en vez de agua, se pone caldo del cocido blanco y además el aceite que sirvió para freir los ingredientes y luego que estén blandos se les macha lo mismo que los anteriores.

Encebollados. Se frien en la cazuela unos ajos pelados, se echan los rabos y se les dan unas vueltas; se les pica bastante cebolla y se frien con ella, se echa agua, laurel, sal, y perejil; y de que estén blandos se machan unos clavos y una pringada mojada con un poquito de vinagre.

Chanfaina de hígado y asadura. Se frie todo crudo con ajos, sal y hojas de laurel. De que esté frito, se echa un poco de pimienta molido, se macha un ajo y se deshace con agua. Si la asadura es de macho, se cuece antes con agua y sal, y después, se frie. También se añaden patatas para aumentar (si se quiere) hechándolas cuando esté la patata á medio freir.

— 30 —

Borrego con salsa. Se frien unos ajos en aceite para quitarle el gusto; después se echa el borrego hecho trozos y se deja que fría un poco; luego se macha una guinda cocida, ajos y un poco de hígado; esta pasta se echa en la sartén y se deja que fría un poco moviéndolo mucho para que no se pegue; si tiene poco color se echa pimienta molida y después agua y se cuece hasta que se ablande, y se queda con poca salsa.

Al sequillo. Se frie como el anterior pero al machar la guinda y los ajos no se echa hígado y si pimienta molida y de que fría bien con esta pasta se echa agua y de que esté blando se deja en la grasa para que se rose y se sirve.

En cazuela. Se machan ajos, azafrán, clavos y sal; se deslie con agua y se echa en una cazuela un poco de vinagre y hojas de laurel; enseguida se echa el borrego

— 31 —

hecho trozos, el aceite ó manteca que necesita, se cubre de agua y cuece hasta que se ablande; después se deja en la grasa para que se rose y antes de apartarlo se echa zumo de naranja ó de limón.

Lengua de borrego ó de cerdo mechada

Después de limpia se hace una abertura á lo largo de la lengua, quedando casi hueca por dentro, pero sin quitarle carne ninguna; este hueco se reyna con una pasta hecha con yemas de huevos cocidas y machadas con perejil, ajos, clavos, azafrán y pan rayado; después se frien en manteca sin enharinarlas, y luego se echan en una cazuela cubriéndolas con caldo del cocido blanco; se ablandan con esto y después se macha azafrán clavo, un ajo y una poca de harina tostada para espesar la salsa y un poco de vinagre.

Conejo en escabeche. Se cuece el conejo entero ó en trozos grandes con agua sal

— 32 —

ajos enteros laurel especias enteras y perejil; después que esté blando, se saca se enharina, se enhueva y se frie en aceite se pone en una fuente y se echa el caldo que coció y un poco de aceite de lo que sirvió para freirlo sazónándolo de sal y vinagre esto se come caliente y también dan los trozos un hervor con este caldo si se quiere.

Rebozados. Se cuece con agua sal y vinagre; después se enharina se enhuevan y se frien en aceite los trozos; luego se pone en un puchero y se macha pimienta negra clavo, azafrán, ajos, una miga de pan mojada en vinagre y un poco de aceite; todo esto se macha bien y se deshace con agua echándolo en el puchero con un poco de vinagre; de que cuece un poco con esta salsa, se sazona de sal; el aceite debe ser de lo que sirvió para freirlo.

— 33 —

En blanco. Se pone á estofar con los ingredientes del estofado pero sin pimienta molida; y de que esté blando, se macha pimienta negra, clavo, azafrán, y un ajo, deshaciéndolo con agua; y con esta salsa cuece un poco.

A la Bayonesa. Se frie el conejo hecho trozos grandes en una cazuela, y de que esté á medio freir, se añade cebolla rajada perejil, y hojas de laurel; de que dé unas vueltas y esté frita la cebolla, se añade agua, y de que esté blando el conejo, se guisa con especias y una miga de pan.

A la Valenciana. Se pone á freir en pedazos, y de que dé unas vueltas y esté á medio freir, se añade cebolla sal, pimienta verde y tomates (no mucho) de que esté bien dorado, se macha perejil, especias, y una cucharada de harina tostada se deshace con un poco de vinagre y cuece un poco con esta salsa.

— 34 —

Conejo. Se pone aceite en la sartén y se frie unos ajos se sacan y se frie el conejo con una poquita de cebolla y una hoja de laurel de que esté frito se echa caldo del cocido y de que esté blando se guisa con el higado y si no le tiene con una pringada ó harina tostada y un poquito de perejil.

Con vino. Se frie el conejo con grasa de jamón y sal, y se echa en un puchero; y en la misma grasa se frien cebollas muy picadas y se echa esto en el puchero donde está el conejo, se echa también hojas de laurel, y una poca de canela en rama, se machan bastantes ajos, pimienta negra, clavo, y azafrán, se le echa un vaso de vino blanco, y se cubre el puchero con un papel de estraza dejándolo cocer hasta que se ponga blando.

Con salsa de aveyana. Se frie el conejo con grasa de jamón y unos ajos con cá-

— 35 —

ra; se sacan los ajos y se añade agua hasta que esté blando, después se macha sal, los ajos que se sacaron, pimienta negra, azafrán y unas aveyanas.

En cazuela. Se frie el conejo con manteca, aceite y ajos picados y se deja que se dore se echa agua hasta que esté blando se echa pimienta negra molida y sal, antes que esté blando y canela molida antes de apartarlo.

En salsa. Se pone en un puchero á cocer el conejo con cebolla, ajos, laurel, perejil, pimienta negra, clavo, y azafrán, todo entero, de que esté blando se sacan las presas y se cuela el caldo se enharinan enhuevan las presas y se frien con aceite, se ponen en la cazuela y se echa la salsa se deja que dé un hervor, se aparta y se echa una yema batida con un poco de vinagre y se mueve con la cazuela.

— 36 —

Liebre en gniso. Se hacen trozos la liebre y se mojan en vino blanco y se frien con manteca y cebolla, y de que esté á medio freir, se echa en un puchero con la manteca, ajos machados, sal, especias enteras, y se añade vino blanco en vez de agua; se tapa la boca del puchero con un papel mojado, y se deja cocer hasta que se ablande añadiendo canela en rama.

En cazuela. Se pone en la cazuela un poco de aceite, unos ajos rajados, hojas de laurel, y después se echa la liebre y se frie un poco; después se le cubre de agua y de que cuece un poco, se le guisa con unos ajos, bastante perejil, unos granos de especias, y antes de consumirse el agua, se le echa un poco de zumo de limón ó vinagre.

Compuesta. Se pica y se tiene en agua poco tiempo; se pone en una cazuela manteca y ajos, y de que estén fritos se apar-

— 37 —

tan, y se echa la liebre y frie hasta que quede en la grasa se machan los higados con pimienta negra y los ajos que frieron y un poco de pan rayado: esto se deshace con una poca de agua y se echa á la liebre que cuece hasta que esté trabada la salsa.

Pollos fritos. Después de limpios se colocan enteros en una cazuela con manteca sal, pimienta negra, clavo y canela, cuando estén tiernos se les echa tomate frito y da unas vueltas con esto y se sirven.

Con salsa de pimientos. Se pone en una cazuela una capa de trozos del pollo y otra de pimientos asados, pimienta negra, azafrán, y ajos, todo molido, se echa aceite, y sal, y se deja que se ablande y se rose después, y se sirve.

Relleno. Se frie en manteca el relleno que consiste en los menudos del ave como son la molleja, el higado, el corazón, y si se quiere las tripas, y un poco de jamón,

— 38 —

todo bien picado con perejil y cebolla; luego que esté frito, se rellena el pollo se cosen las aberturas, y se pone en cazuela con manteca, perejil sal y pimienta negra molida, y de que esté tierno se añade una cucharada de harina tostada para espesar la salsa, y un poco de vinagre.

Tostados. Se escogen pequeños y se ponen enteros en una cazuela con cebolla rajada, perejil, ajos enteros, sal, pimienta negra molida, hojas de laurel, manteca ó aceite y una poca de agua; se deja cocer hasta que estén blando, después se rosan y se dejan con la salsa.

En salsa de tomates. Se hace trozos y se echan en un puchero con un poco de perejil, y ajos y cebolla frita, tomates asados hechos trozos; se rehogan un poco y después se añade agua cuecen hasta que se ablande y se macha pimienta negra ajos y una miga de pan deshaciéndolo con un

— 39 —

poco de vinagre.

Tostados á la Valenciana. Se ponen enteros ó en trozos grandes en una cazuela, se echa cebolla rajada, ajos, perejil, sal, vinagre, y hojas de laurel, y se cubre de agua; se deja cocer hasta que esté blando; luego se echa el aceite que necesite, y se deja que se rose y un poco antes de apartarlo se macha pimienta negra, y unos ajos, deshaciéndolo con agua y se deja en la grasa.

Con tomate. Se frie el pollo con aceite, ajos, y sal, de que esté frito se echa el tomate bien pelado y se deja que se fria bien y se sirve con la grasa sola.

En pepitoria. Se derrite en una sartén un poco de tocino de jamón hecho cachitos y de que estén derretidos se sacan y se echa el pollo ajos rajados, laurel, y sal; después de un poco tostado se echa en una cazuela ó puchero con caldo del cocido,

— 40 —

una poca de agua, y un poco de perejil, de que esté cocido y un poco antes de servirlo á la mesa, se bafe una yema de huevo con un poco de vinagre sin dejarlo que cueza.

Entero. Se pone á cocer con tocino de jamón cebolla, perejil, ajos laurel, cáscara de naranja, azafrán machado, unos ajos crudos, pimienta negra, clavo, y cuando esté blando, se dora en manteca ó tocino de jamón.

De otro modo. Se frien unos ajos en manteca y despues de fritos se sacan, y se echa el pollo, y de que esté dorado se echa una jicara de vinagre y una poquita de agua; se le deja cocer hasta que esté blando, después se machan los ajos que se frieron, perejil fresco, azafrán, clavo y pimienta negra, y se espesa la salsa con piñones, almendras ó aveyanas.

— 41 —

Pollo. Se dora con aceite y después de dorado se pone en un puchero con aceite de lo frito se pica cebolla menuda, y un poco de perejil, una hoja de laurel, un poco de vinagre, y se tapa con un papel de estraza y un puchero encima y si no se ablanda con el vinagre se le añade caldo del cocido y se le deja cocer con fuego lento.

En blanco. Se echan unos ajos en manteca, de que estén fritos se echa el pollo, unas pasas y hojas de laurel, se le deja freir un poco y se añade agua dejándole cocer hasta que esté blando y al apartarle se le echa una yema de huevo batida con vinagre y se mueve para que no se cuaje.

Con huevos cocidos. Se pone en una cazuela mitad de aceite y mitad de manteca, y se frien con ello unos ajos, se echa el pollo partido en trozos y se deja que se

— 42 —

dore con unas hojas de laurel, se añade agua hasta que se ponga blando, se tienen cocidos unos huevos y las yemas se machan deshaciéndolas con la misma salsa y las claras se ponen picadas.

Guisado de pollos. Después de bien limpios se parten en trozos ó se dejan enteros y se rehogan en una cazuela donde habrá preparada manteca, cebolla frita, perejil, pimienta negra, clavo, y canela, después se echa vino blanco y se deja cocer á fuego lento; se asan los higados y se machan con un ajo, se deslie con el mismo caldo, y se deja que dé un hervor.

Gallina.

En pepitoria. Se hace trozos la Gallina y se echa en un puchero se frien unos cachitos de tocino si puede ser de jamón con unos ajos con cáscara y se echa tambien en el puchero: se macha clavo, pimienta negra, azafrán y canela; se echa perejil,

— 43 —

hojas de laurel y una poca de sal y se deja rehogar con todo esto; después se añade agua hasta que esté blanda y antes de apartarla se echa yema de huevos batidas segun la cantidad que haya de gallina y se deja con poca salsa.

Tostada. Se echa en una cazuela manteca ó aceite; perejil, ajos, cebolla, sal, hojas de laurel especias enteras, despues la gallina entera ó en trozos grandes con una poca de agua, y de que esté blanda, se queda en la grasa si la gallina es dura se cuece antes.

Estofada. Se pone en una cazuela hecha trozos grande; se echa ajos sin pelar, cebolla picada gorda, hojas de laurel, perejil, sal, y una gicara de aceite, otra de vinagre, y se pone á rehogar; despues se echa agua y de que esté blanda se macha azafrán y se deshace con agua, espesando la salsa con harina tostada ó miga de pan.

— 44 —

Tostada despues de cocida. Después de cocida en cocido blanco, se pone en una cazuela con manteca, se macha enseguida azafrán, y unos ajos disueltos con vinagre se le echa por cima y se va dorando con esta salsa hasta que quede bien doradita.

En escabeche. Se cuece con agua, sal, vinagre, ajos, laurel, y perejil, de que esté blanda se sacan los trozos, se enharinan, se enhuevan, y se frien en aceite ó manteca; después se les echa la salsa del rebozado ó se les pone en una fuente y se hace el escabeche machando azafrán, pimienta negra, ajos, sal, se hace el caldo que se quiera sazonándolo de vinagre.

En cazuela. Se pone en la cazuela con ajos, sal, hojas de laurel y manteca, y se deja que se rose; despues se echa agua para que se ponga blanda, y antes que se aparte, se echa una yema de huevo batida con vinagre.

— 45 —

Rellena. Se pica jamón y carne de cabrito ó cerdo con perejil y ajos, y se frie; de que esté frio, se echan huevos batidos para suavizar el picado de que esté bien unido todo se reyna la gallina y se cose la avertura se pone en una cazuela con mitad de aceite y mitad de manteca ajos, laurel, perejil, especias enteras, de que esté doradita se añade agua para que se ponga tierna y se queda en la salsa.

En pepitoria. Se hace trozos la gallina y se pone á escurrir; despues se frie en aceite hasta que se dore, se echa en el puchero con perejil, especias enteras, azafran laurel, sal, y un poco de vinagre; se frien unos cachitos de tocino de jamón y se echan y se cubre de agua se pone á cocer y de que esté blanda se asa el higado y una cabeza de ajos, se machan y se echan para espesar la salsa.

Gallina de otro modo. Se dá unas vueltas

— 46 —

á la gallina con manteca y hojas de laurel: después se pasa á un puchero, y se le pone una cucharada de vinagre, un poco de perejil, unas pimientas negras, y la sal, se deja cocer hasta que se ponga blanda, y al servirla se espesa la salsa con un huevo batido.

Rellena. Sacado el menudillo, y bien picado; se mezcla con un poco de jamón, perejil, ajos, un mijaoncito de pan rallado además un huevo ó dos, segun la porción del relleno, especia correspondiente molida todo lo cual echo una masa es el relleno.

En ajo de pollo. Se pone á cocer con una poca de pringue, ó un poco de tocino asi que está cocida se le macha un poco de azafrán, dos ó tres ajos desleidos con una miga de pan y hierve un poco y se aparta.

En pepitoria. Se refrie con una poca de manteca hecha pedazos la gallina, asi que

— 47 —

está frita se echa en el puchero, y se refrie en una porción de ajos, y cebolla, y se echan con la gallina se le macha azafrán, y demas especias, se le pica bastante perejil, y un poquito del higado machado, y asi que está cocida se le vate una llema de huevo con un poquito de vinagre, y se le echa sin que hierva mas.

Pichón.

En pepitoria. Se frie una pringada, ajos y hojas de laurel, luego se saca esto y en el mismo aceite se echan los pichones enteros; de que estén rosados se cubren de agua para que se ablanden después se macha pimienta negra, clavo, azafrán, los ajos, el aurel, y la pringada que se aparta, deshaciéndola con la misma agua que está cociendo quedando poquita salsa.

Con almendras. Se frien unos ajos para quitar el gusto á el aceite y se tiran; alli se rosan los pichones enteros con sal, y

— 48 —

luego se les cubre de agua para que se pongan tiernos se machan almendras, azafrán, clavos y arina tostada para espesar la salsa.

Tostados. Se echa en una cazuela una poca de manteca y de que esté bien caliente se echan los pichones enteros y una cucharada de arina desleida en vinagre y sal, se pone fuego arriba y debajo y se les deja freir hasta que se rosen; luego se echa caldo del cocido blanco ó vino blanco con lo que se deja cocer hasta que se pongan tiernos y se disminuye la mitad de la salsa.

En blanco. Se pone en una cazuela manteca y ajos rajados, y de que estén fritos, se echan los pichones y unas hojas de laurel, se doran en la manteca y después se echa un poco de agua para que se ablanden, y al servirlos se les echa una yema batida con vinagre.

— 49 —

Perdiz.

A la Catalana. Se frien en manteca unos ajos, y unos cachitos de jamón; después de casi fritos los ajos, se deshacen con la cuchara; se echa la perdiz entera pero abierta, cubriendola de agua y después de cocida se echa una cucharada de harina tostada y un poco de vinagre.

En salvia. Se pone en un puchero la perdiz cruda, y para cada una, se echará una cabeza de ajos, una hoja de laurel, unas hojas de salvia, sal y especias enteras, una jicara de aceite, y otra de vinagre; se llena el puchero de agua que quede como escabeche y se pone á cocer: de que estén blandas se apartan y se comen frias.

En blanco. Se ponen en un puchero entera, y se echa para cada perdiz una jicara de aceite, otra de vinagre si no es muy fuerte, unos ajos sin pelar, una poca

— 50 —

de cebolla rajada, unas hojas de laurel, y unos granos de pimienta negra enteros; se deja rehogar con esto, y después se echa agua hasta que se ablande y se deja con poca salsa; al servir la se le quitan los granos de pimienta negra y el laurel.

En salmón. Se pone manteca en una cazuela; se frien unos ajos y se apartan luego se frie la perdiz con los menudos la cabeza [el primer alón y unas hojas de laurel; de que esté dorado se le echa una copa de vino blanco cuando se ha consumiendo se añade caldo del cocido y se deja cocer hasta que esté blanda después se machan los ajos fritos una poca de pimienta negra, los menudos la cabeza y el primer alón y se espesa el caldo con esto cociendo un rato. Se frien unas pringadas se colocan en la fuente y se les ba echando salsa por cima para que se remogen y al tiempo de servir las se acaba de echar

— 51 —

la salsa y las perdices encima de las pringadas.

En salsa. Después de limpia se untan con manteca y se sobreasan en las parrillas; luego se ponen en una cazuela con perejil, pimienta negra, sal, aceite crudo, hojas de laurel, rajas de limón ó naranja, ajos machados, y se cubren de caldo, y cuando estén cocidas se apartan y por cada perdiz se echa una yema batida.

Con vino. Se frien unos cachitos de tocino y en la grasa se frie la perdiz; se echa en el puchero con los chicharrones del tocino que se frió, y una poca de manteca se machan unos ajos y un poco de azafrán y se deslien con una poca de agua se echa en la perdiz y también una oja de laurel, perejil, sal, y un basito de vino blanco; se cubre el puchero con un papel de estraza y se pone un puchero encima y se pone á cocer hasta que se ablande.

— 52 —

Gigote.

Se pica la carne con jamón y verdura, se cuece con el caldo del cocido; después se pone á enfriar; después de frio se le hecha huevos suficientes y se le pone á cuajar

Estofado de carne

Se parte la carne en pedazos de un tamaño regular; se ponen á rehogar en una cazuela con manteca ó aceite; después se echa en vez de caldo vino blanco, cebolla, ajos, hojas de laurel, pimienta negra, la sal correspondiente, y se pone á cocer hasta que se consuma la mayor parte del caldo, pero cuidando que no se quede seco.

Cebollas rellenas.

Se pica carne magra con especias molidas, pan rayado, piñones ó almendras, perejil picado, y una poca de sal de masa; esta pasta con huevos batidos en la pro-

— 53 —

porción de ocho huevos por libra de carne y se frie; preparada así esta masa se quitan á las cebollas los cascos interiores con la punta de un cuchillo, y se rellenan con esta pasta; se ponen las cebollas ya rellenas en una cazuela con caldo del cocido sustancioso y cuando estén cocidas se echa salsa de almendras, y un poco de zumo de limón.

Solomillo con almendras.

Se pone manteca en una cazuela, se frien unos ajos y se sacan y se echa el solomillo y de que esté dorado, se echa vino blanco y cuando se haya consumido se añade agua, de que esté blando se machan ajos, perejil, azafrán y almendras, se echa en la cazuela y se deja que cueza un rato.

Con naranja. Se pone manteca en una cazuela, se echa el solomillo, unos ajos, un poco de perejil y laurel; el perejil y los

— 54 —

ajos se sacan de que estén fritos y se echa zumo de naranja; cuando se consuma, se echa caldo del cocido y una poca de agua si es duro y se deja con poca salsa.

Con pasas. Se pone manteca en una cazuela y de que esté bien caliente se echan ajos muy picados y una hoja de laurel; se echa el solomillo y unas pasas y de que dé unas vueltas se eubre de vino blanco; de que se consuma el vino si no está blando, se añade agua y de que se ablande se machan ajos, peregil, azafrán y almendras ó avellanas; se deshace con agua y se echa donde está el solomillo.

Patatas en Albondigas.

Se mondan las patatas después de cocidas y se machan en el almirez y se mezclan con yema de huevo y azúcar en la proporción de seis yemas y un cuarterón de azúcar para una libra de patatas; bien

— 55 —

mezclado, se añade una poca de canela molida, se hacen las albondigas, se frien y envuelven en azúcar y canela.

Estofadas. Se mondan las patatas y se ponen en una cazuela hechas rajadas con manteca, sal, pimienta negra, peregil, cebolla picada, y una poca de harina, se les echa caldo del cocido (ó de vigilia si están con aceite) un baso de vino, y se las deja con poca salsa.

En blanco. Se pone en la cazuela ó sartén manteca y ajos rajados y de que estén fritos se echan las patatas y unas hojas de laurel y se las dá unas vueltas hasta que se tomen bien de la manteca; después se echa agua y se las deja cocer hasta que se ablanden, y al servir las se las pone una yema de huevo batida con vinagre.

Con peregil. Se pone en un puchero manteca y de que está bien caliente, se

— 56 —

echa bastante peregil y una poca de cebolla todo picado muy menudo y en cuanto dé unas vueltas se echan las patatas y se deja rehogar hasta que se fría el peregil y la cebolla; después se echa agua y se dejan cocer hasta que estén blandas, espesando la salsa con una yema batida con vinagre.

Sopas de ranas

Se pone en una cazuela aceite ó manteca, se frien ajos y cebollas y se echan las ranas y de que se les dá unas vueltas se echa un poco de pimienta molida dulce y enseguida el arroz suficiente y se les dá unas vueltas; después se añade el agua que necesite y se guisa con clavos y azafrán; si se quiere poner pimientos y tomates se frie con los ajos y la cebolla.

De tortilla. Se hace una tortilla de huevo solo muy batido de la cantidad que se quiera; se macha un ajo, un poco de aza-

— 57 —

frán y clavo, y la tortilla que se á hecho; después de bien machado todo, se echa una poca de agua y se bate bien para que se deshaga, y se va echando agua hasta hacer el caldo que necesite sazonándolo de sal; se tiene preparada la sopa en una cazuela, se echa el caldo y se pone á cocer con fuego lento arriba y abajo para que se cueza y no se queme.

Marinade de pollo.

Se parte el pollo en pedazos y se pone a freir con aceite á fuego lento, y cuando esté dorado se añade jugo de limón, cebollitas cortadas en ruedas, laurel, peregil, solomillo y se tiene un rato á la lumbre para que el pollo se impregne bien y enseguida se van sacando los trozos y se rebanan en huevo y pan rayado; se frien otra vez en aceite fuerte, y de que están dorados se ponen en una fuente que se cubra con peregil.

— 58 —

Pimientos rellenos.

Se pica la carne como para albóndigas con bastante tocino si puede ser de jamón, unos ajos, perejil y una poquita de cebolla, se macha sal y pimienta negra, se le echa y se pone á freir en una sartén ó cazuela sin poner mas grasa que la que suelte el jamón que tiene picado. Cuando está frito se tienen batidos los huevos que se necesiten segun la cantidad y se echan apartando la cazuela y se mueve bien para que se cuagen los huevos. Se tienen asados y limpios los pimientos, se abren y se introduce una cucharada del relleno, se envuelven en harina y huevo y se frien. Despues se ponen en una cazuela se cubren de agua y unas hojas de laurel, se les echa un poco de aceite con que se frieron con los asientos que este tenga y se deja cocer bastante y al apartarlos, se les echa un poco de azafrán y perejil.

— 59 —

Huevos rellenos.

Se ponen á cocer los huevos y de que están duros, se les quita la cáscara y se parten por el medio á la larga y se les saca las yemas y con ellas una miga de pan mojada en leche ó en caldo del cocido blanco, sal, pimienta negra, perejil picado y un pedazo de manteca ó tocino de jamón, todo bien mezclado se hace una pasta y con ella se rellenan los huecos de las yemas se envuelven en harina, despues en huevo y se frien se echan en un puchero y se macha pimienta negra, ajo, azafrán, y una pringada, se deslie con el agua que necesite para cubrirlos y se ponen á cocer un poco.

Huevos chocolateros.

Para doce yemas un cuarterón de azúcar y una jicara de agua se baten las yemas en un cazo con un molinillo luego se

— 60 —

echa el azúcar se mueve se echa el agua á gotitas sin dejar de mover, se pone á fuego lento, y de que se ve el suelo del cazo conforme se mueve están buenos.

Molés. Se hace un almivar con una libra de azúcar y cuartillo y medio de agua se mojan en el unos cuantos vizcochos los suficientes para cubrir el fondo de una fuente; se baten mucho en un perol hasta que estén duros dos docenas de yemas de huevos, y se les va mezclando poco á poco el almivar ya frio sin dejar de batirlos. Se pone todo á fuego lento sin dejar de moverlo con un molinillo, y cuando va á empezar á hervir se apartan sino se cortan. Si no estuviera bastante espesos los huevos se pueden volver á poner al fuego despues que estén un poco frios para que se espesen mas retirándolos antes de hevir se bierten sobre los vizcochos y se sirven frios.

— 61 —

Emparedados de jamón.

Se cortan unos trozos de jamón entre magro y gordo que no sean muy gruesos y del mismo tamaño se cortan unas pringadas que se pasan por agua salada y se pone un trozo de jamón entre dos pringadas y se atan con un hilo para que no se desunen; se envuelven en huevo bien batido y se frien en fuego suave sirviéndolos secos y muy calientes.

Ranas con salsa de almendras.

Se frien las ranas con harina y huevo, y en el mismo aceite despues de quitarle los asientos que tuviese se frien unas almendras peladas y se sacan despues se frien unos ajos y unas hojas de laurel y una cucharada de harina y de que esté tostada se echa sobre las ranas que estarán en una cazuela ó puchero y se las dá unas vueltas; con ello se macha un poco de azafrán, los

— 62 —

ajos y el laurel que se ha frito y después las almendras todo muy machado se deshace con una poquita de agua se echa en las ranas, se sazona de sal y da con esto un hervor sirviéndolas con poca salsa.

Costrada.

Se pesan los huevos que se quieran hacer y por ellos se pesan las mismas cantidades de manteca, azúcar, harina y almendras; se vate la manteca con la mano bastante hasta que esté muy blanca; se baten los huevos por separado y se echan en la manteca; después la azúcar, la harina y las almendras peladas y hechas cachitos, y se bate todo junto hasta que quede bien mezclado; se unta una cazuela con manteca, se echa el batido y se pone á cocer con fuego lento arriba y abajo; se conocerá que está cálida cuando se entre una aguja y salga seca.

— 63 —

Cazuela de almendra real.

Para una libra de almendras, libra y media de azúcar y ocho huevos después de molidas las almendras se baten los huevos como para tortilla, se mezclan bien con las almendras y el azúcar se unta la cazuela con manteca, se echa el batido y se entra en el horno.

Torta real.

A una libra de azúcar doce huevos cuando esté batido del pan de vízcocho, se tiene una libra de almendras muy bien molidas y se echan en el baño; se menea todo muy bien y se echa en una cazuela que estará untada con manteca y se entra en el horno hasta que se cueza.

Buñuelos de moneda.

Para doce huevos se echan en la sartén seis jicaras de agua y seis de aceite, una

— 64 —

poquita de sal, y un poco de azafrán que se deshace en el agua antes de medir las jicaras; se pone en la lumbre y antes de que empiece á hervir se miden doce jicaras de harina de castilla en un baño y se les echa en la sartén poco á poco sin dejar de moverlo y se deja que fria un poco; se aparta antes que se pegue en la sartén y se echa en el baño para que se enfríe: entre tanto se baten los huevos y de que está fria la masa se van echando y se vuelve á batir todo junto hasta que quede la masa muy suave: se tiene preparada la moneda y se van echando en la sartén friéndolas con fuego muy lento y después se enmielan.

Manjar real.

Para un cuarterón de pechuga de gallina muy picado y machado otro de almendras peladas y machadas: otro de pan ra-

— 65 —

yado y tostado. Se ponen al fuego tres cuarterones de azúcar con agua y cuece hasta que tenga algo de punto. En esta almibar se echa la gallina que tiene que estar cocida; después las almendras; luego el pan y todo se mueve con un cucharón de madera, hasta que esté trabado.

Guiríache.

Se pone en un cazo partes iguales de azúcar y almendras peladas y hechas cachitos; se pone el cazo á la lumbre y se mueve y de que está derretido y tostado, se echa en una tabla que estará untada de aceite y se hacen pedacitos.

Guajado de tocino de jamón

Para tres cuarterones de tocino de jamón otros tres de azúcar, una libra de almendras y doce huevos; se macha el tocino con la mitad de la azúcar; y la otra mitad con las almendras, y se junta con los hue-

— 66 —

vos que estarán batidos echando canela molida por cima y se cuece como los demás cuajados.

Empanadas

Se pone en un baño tres cuarterones de manteca y se bate mucho, se echa media libra de azúcar y se bate; también se echa una taza de grasa de jamón, y medio cuartillo de agua hirviendo con una poca de sal se va echando harina blanca ó de Castilla hasta que quede la masa blandita trabajándola mucho, y antes de entrarlas en el horno se las dá por cima con clara de huevo muy batida con una poquita de azúcar.

Empanadillas de aceite.

Para tres libras de harina de Castilla, una libra de aceite; se pone á calentar el aceite y se frie un poco de pan mojado en vinagre, ó una poca de cáscara de naranja

— 67 —

para quitarle el gusto; se tiene la harina en un baño, y se echa el aceite hirviendo, y se van mojando las manos en agua caliente con una poca de sal, y amasando la harina hasta que se ponga la masa flexible y suave para poderlas tender: se tiene preparado el relleno que se quicra poner, sea de patata, calabaza, ó almendras, se hacen las empanadillas, y se frien con fuego suave para que no se arrebatan, y después de fritas se envuelven en azúcar y canela.

Empanadillas de manteca.

Para una libra de manteca dos tazas de las de café pequeñas de agua hirviendo, y un granito de sal, y un poquito de aguardiente; después de un batido regular, se va echando harina de Castilla hasta quedar una masa suave que no se pegue al tabletero al tenderlas, se rellenan y se frien como las de aceite.

— 68 —

Rosquillas de yema.

Para diez y seis yemas de huevos, media libra de azúcar molida; de que esté bien batida se echa un vaso pequeño de aguardiente, y una libra de aceite, y se vuelve á batir; de que esté el batido bien espeso se va echando la harina que no tiene cantidad fija y suele llevarse libra y media ó poco más; se queda la masa muy blanda, y se desprende del baño con un poco de aceite que se aparta; de la libra se hacen las rosquillas y se colocan en latas que estarán untadas con aceite y al sacarlas del horno se envuelven en azúcar molida y tamizadas.

Huesillo.

Para siete huevos, media libra de azúcar un poco de aguardiente, un poco de anís molido, una poquita de sal, y medio cascarón de aceite para cada huevo: se

— 69 —

baten los huevos solos, bien batidos; se echa el azúcar y se sigue batiendo hasta que quede como para el pan de vizcocho; se echa el aceite que estará frito con un poco de pan mojado en vinagre y ya frío para que no se cuaje el huevo, el aguardiente y el anís y se bate hasta que se una todo bien y se va echando harina de Castilla quedando la masa muy blanda; tan blanda, que para poderlos hacer tiene que untarse las manos con aceite, (suele llevarse libra y media de harina poco más ó menos) para hacerlos se coge una poquita de masa y se va estirando y redondeando y se frien con fuego suave comiéndolos secos.

Suspiros.

Para doce jicaras de harina de Castilla ocho jicaras de agua y cuatro de aceite, un poco de azafrán molido, y una poquita de sal, se pone á hervir todo esto menos

— 70 —

la harina, y de que esté ya hirviendo se va echando la harina y se deja freir hasta que se vé que se pega en la sartén, se echa en un baño y se deja enfriar: entretanto se baten los huevos que no tienen cantidad fija pero suele llevarse diez y seis y después de bien batidos se van echando en la masa ya fria, y se trabaja mucho para que se una todo bien y se queda la masa bastante blanda: se pone la sartén á la lumbre con aceite y se van echando á cucharadas, introduciéndola la cuchara antes en el aceite para que se desprenda con facilidad, y se frien con fuego lento sin dejar de golpearlos para que crezcan, y después se enmielan ó se envuelven en aluibar ó azúcar.

Mantecados.

Se derrite la manteca en la sartén y antes que se caliente mucho, se miden las jicaras que se quieran hacer y se echan en

— 71 —

un baño, y se miden por la misma jicara la mitad de las que se hayan medido de manteca, de agua fria de modo que resulte doble cantidad de manteca que de agua; y se echan también en el baño con una poca de sal, bastante cantidad de canela molida, y se mueve muy bien con un cucharón de madera para que se mezcle todo bien se há echando harina de Castilla y amasándolo bien hasta que quede una masa suave para poderla tender sobre una tabla con una caña ó tenedor de madera, se cortan con un cuchillo ó con una estrella para que salgan mas bonitos de la forma que más gusten y se frien con fuego suave después de frios se envuelven en azúcar y canela.

Mangos.

Se pone en una sartén una taza de vino, otra de agua y otra de aceite; una poca de sal y un poco de azafrán machado y des-

— 72 —

leido con el agua antes de medir la taza: de que esté hirviendo, se echa en la harina si puede ser blanca, que estará en un baño procurando tener que añadir harina más bien que liquido; se va amasando bien hasta quedar una masa suave y se tiende en pedacitos largos; se unen los extremos quedando hueco el medio, y se frien con fuego vivo y después se enmielan.

Magdalena.

Se echa en un baño una libra de azúcar, otra de huevos, otra de aceite ó manteca y otra de harina, todo esto se bate muy bien hasta que dé su punto.

Perrunillas

A libra y media de manteca se echa una libra de azúcar y seis yemas de huevos, de que esté todo esto bien batido se va echando la harina que necesite para hacer la

— 73 —

masa procurando que esta no quede muy dura ni muy blanda se echa también un poco de aguardiente, canela y esencia de limón.

Perrunillas abizcochadas

Para una libra de manteca una de azúcar, otra de harina de Castilla y 12 huevos enteros; se trabaja bien la manteca con el azúcar y después se echan los huevos que se baten por separado las claras de las yemas bien batidas y la harina; y de que está todo bien unido se echa la masa á cucharadas en cajoncitos, de papel blanco y se cuecen en el horno.

Galletas

En un baño, se echa medio cuarto de harina, en el harina se hace un hoyo, se echa una poca de sal, medio cuartillo de leche, una chiquita de agua, tres huevos, una poca de esencia de limón, una libra

— 74 —

de azúcar y un poco de bicarbonato mónico, después se masan bien y se extiende la masa en una mesa con un rodillo, que quede la masa muy finita y con el molde se van cortando se ponen en latas y se llevan al horno.

Caramelos

Se echa el azúcar y el agua en un cazo y se pone á cocer; de que esté cocido se va limpiando con un paño la espuma de alrededor del cazo; de que vaya subiendo se echa un poco de vinagre; de que tenga el punto se aparta y se echa una poca de esencia de limón ó de lo que se quiera; se tiene preparada una piedra de mármol dada con un poco de aceite y se echan y con un cuchillo se parten y después se envuelven en los papeles.

Pestiños de aceite.

Se echan en una olla dos tazas de aceite

— 75 —

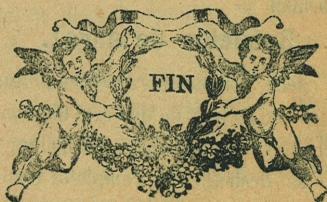
y cuatro de agua, se macha en la almirez una poca de sal, un poco de azafrán y unos granos de anís, se deslie con el mismo caldo de la olla y allí se echan unas hojas de laurel se pone la olla en la lumbre y cuando esté cocido se echa en un baño donde se tendrá harina de Castilla, se masa bien y se le agrega la harina que necesite y un poco de aguardiente se tiene la masa en el baño por espacio de 12 ó 14 horas, pasado este tiempo se forman los pestiños se frien en aceite y se pasan por la miel.

Buñuelos de arroz.

Se cuece primero el arroz con agua y después con leche y de que esté bien cocido se aplasta con una cuchara de madera hasta que se deshaga por completo: entonces se añaden cuatro yemas de huevos dos onzas de manteca de vaca, y dos cucharadas de agua de azafrán, se mezcla todo esto

— 76 —

bien dejándolo enfriar media hora antes de servir los buñuelos se unta con aceite frito una hoja de papel blanco, se ponen sobre el hierro doce bolas del arroz del grueso de una nuez pequeña, y se echan así con el papel á freir en aceite un poco fuerte, Cuando los buñuelos se despeguen del papel se saca este y se dejan que acaben de freirse hasta que estén bien dorados se espolvorean de azúcar y se sirven.



INDICE

	Págs.		Págs.
Ajo de pescado...	3	Carne de borrego	
Alcachofas relle-		de otro modo..	10
nas.....	3	id. mechada.....	10
Albóndigas de		id. con vino.....	11
bacalao.....	4	id. cocida en	
id. de carne.....	5	mojecillo.....	11
id. de patatas...	6	id. en cazuela..	12
Arroz á la cata-		id. en cazuela	
lana.....	7	con jamón.....	12
Bacalao á la cata-		id. de otra ma-	
lana.....	7	nera.....	13
id. con aceite y		Carne de ternera	
vinagre.....	8	con salsa de al-	
id. con canela..	8	mendras.....	13
id. con arroz....	8	id. mechada.....	13
Carne de borrego		id. tostada.....	14
frita con pata-		id. en guiso.....	14
tas.....	9	id. con vino.....	15
id. con perejil.	9	id. en cazuela..	15

-78-		-79-	
Págs.	Págs.	Págs.	Págs.
Sesos rebozados..... 16	Peladilla frita en blanco..... 24	Lengua de borrego	Pollos tostados á la valenciana 39
Chuletas tostadas... 16	id. á la francesa 25	o de cerdo me- chada..... 31	id. con tomate. 39
id. fritas 16	id. tostada..... 25	Conejo en escabe- che..... 31	id. en pepitoria 39
id. asadas..... 17	id. en adobo... 25	id. rebozado... 32	id. entero..... 40
id. de carne de cerdo..... 17	Riñones y sesos con cebolla..... 26	id. en blanco... 33	id. de otro modo 40
Bisték de carne de ternera..... 18	id. salteados... 26	id. á la bayonesa. 33	id. dorado..... 41
id. de cabrito... 18	id. solos..... 26	id. á la valenciana 33	id. en blanco... 41
Lomo en salsa mo- rena..... 19	id. ensartados. 27	id. frito..... 34	id. con huevos cocidos..... 41
id. fresco con arroz..... 19	Manos de borrego estofadas... 27	id. con vino..... 34	Guisado de pollos... 42
id. relleno..... 20	id. rebozadas en leche..... 28	id. con salsa de avellana... 34	Gallina en pepitoria 42
id. con salsa de almendras. 20	Rabos de boregos estofados... 28	id. en cazuela..... 35	id. tostada..... 43
id. con limón	id. con caldo del cocido..... 28	Liebre en guiso..... 36	id. Estofada... 43
Guiso de lomo..... 21	id. encebollados 29	id. en cazuela... 36	id. tostada des- pués de cocida 44
Croquetas de carne. 22	id. al sequillo... 30	id. compuesta. 36	id. en escabeche 44
id. de seso..... 22	id. en cazuela... 30	Pollos fritos..... 37	id. en cazuela. 44
id. de leche..... 22	Chanfaina de hígado y asadura... 29	id. con salsa de pimientos... 37	id. rellena..... 45
id. de otro modo 23	Borrego con salsa... 30	id. rellenos..... 37	id. en pepitoria 45
Higado en cazuela 23	id. al sequillo... 30	id. tostados..... 38	id. de otro modo 45
id. asado..... 24	id. en cazuela. 30	id. en salsa de tomates..... 38	id. rellena..... 46
Manos de borrego rebozadas. 24			id. en ajo de pollo..... 46
			id. en pepitoria 46

-80-		FE DE ERRATAS			
Págs.	Págs.	Página	Línea	Dice	Léase
Pichón en pepitoria 47	Huevos rellenos..... 59	3	16	hecha	echa
id. con almendra 47	id. chocolate- ros..... 59	4	2	"	"
id. tostado..... 48	id. Molés..... 60	4	6	"	"
id. en blanco... 48	Emparedados de ja- món 61	4	16	"	"
Perdiz à la catalana 49	Ranas con salsa de almendras. 61	4	16	"	"
id. en salvia..... 49	Costrada 62	5	2	"	"
id. en blanco.... 49	Cazuela de almen- dra real.... 63	5	10	"	"
id. en salmín... 50	Torta real 63	5	20	han	van
id. con vino..... 51	Buñuelos de mone- da 63	6	4	hecha	echa
id. en salsa..... 51	Manjar real..... 64	6	14	"	"
Jigote de carne..... 52	Guirlache..... 65	7	5	"	"
Estofado de carne... 52	Cuajado de tocino de jamón. 65	7	14	"	"
Cebollas rellenas... 52	Empanadas 66	7	16	"	"
Solomillo con al- mendras..... 53	Empanadillas de aceite 66	7	18	"	"
id. con naranja. 53	id. de manteca 67	8	3	"	"
id. con pasas..... 54	Rosquillas de yema 68	8	13	"	"
Patatas en albóndi- gas..... 54	Huesillo 68	8	16	"	"
id. estofadas... 55	Suspiros..... 69	9	2	mimiento	pimiento
id. en blanco... 55	Mantecados..... 70	11	20	echa	hecha
id. con perejil. 55		12	1.	tivia	tibia
Sopas de ranas..... 56		12	3	echa	hecha
id. de tortilla... 56		17	17	vien	bien
Marinade de pollo... 57		19	10	arina	harina
Pimientos rellenos. 58		23	6	buelben	vuelven
		23	7	suabe	suave
		28	21	oias	hojas

<i>Página</i>	<i>Línea</i>	<i>Dice</i>	<i>Lease</i>
41	17	cuaje	cuaje
45	6	avertura	abertura
47	4	vastante	bastante
50	12	ba	va
50	19	ba	va
50	20	remogen	remojen
52	1.	Gigote	Jigote
53	7	hecha	echa
55	9	baso	vaso
58	11	cuagen	cuajen
60	20	bierten	vierten
71	8	ba	va
8	19	laba	lava
13	14	abellanas	avellanas
15	15	echa	hecha
17	9	rayado	rallado
18	5	rayado	rallado
21	19	rayado	rallado
22	1.	Cocletas	Croquetas
22	15	rayado	rallado
62	11	vate	bate
63	12	vizecho	bizecho
23	12	rayado	rallado
23	15	rayado	rallado
24	4	laba	lava
31	10	reyena	rellena
31	13	rayado	rallado
34	20	aveyana	avellana
35	5	aveyana	avellana
37	4	rayado	rallado
40	21	aveyana	avellana
43	16	gicara	jicara
45	5	reyena	rellena
47	6	vate	bate
51	6	peregil	perejil
52	19	rayado	rallado
52	20	peregil	perejil
53	17	peregil	perejil
53	21	peregil	perejil

NOTA: El original de éste documento es propiedad de José Antonio Gutiérrez Ortiz, quien amablemente lo cedió para su digitalización.