AÑO I Madrid, 20 de Noviembre de 1917. NUM. 9

REDACCIÓN: NUNCIO. 3 PRECIO: 50 CÉNTIMOS

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

AÑO I — Madrid, 20 de Noviembre de 1917 — NUM. 9

COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA DE COCINA

SE PUBLICA EL 20 DE CADA MES

Director:
PASCUAL LA ROSA ANGELINA

Redacción y Administración:
Calle del Nuncio, 3.—MADRID

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Madrid y provincias, un año.....	6,00 pesetas.
» » seis meses.....	3,00 »
Extranjero, un año.....	9,00 »
» seis meses.....	4,50 »

Número suelto, 50 céntimos.-Atrasado, una peseta

SUMARIO

Recetas en Cuentos, por *P. La Rosa Angelina*.—Pajas de pichones, Pollastra a la Neva, Vaca de Hamburgo, Huevos a la Martinica, Filetes de cisne a la Victoria. Liebre a la montañesa, por *A. Bermúdez*.—Lenguas a la escarlata, Agujas de ternera, por *J. D.*—Chuletas de pichón, Macarrones a la Napolitana, por *R. P.*—Bocaditos de patata al Salpicón, Pavo relleno, Bacalao a la Pil-Pil, por *Antonio Ruiz*.—Pastel-Papel, Capricho de confitería «La Carroza de los patos», Receta del bizcocho genovesa, El relleno de Almonriz. Gelatina de plátano dulce que figura agua, La receta de los patos de azúcar, por *Julio Villaciervos*.—Pudín frío de Macedonia, de frutas, por *A. M.*— Cocktail Mimosa, Ponche caliente a la Inglesa, Ponche a la Romana, Helado de Castañas.—Fotograbados y Minutas.

CUENTOS DE COCINA

Un sucedido de pasado mañana

—Pobre señora Anita; si tiene que servir el almuerzo a las doce, no va a estar en línea.

—¡Quién sabe! En hora y media puede hacer un almuerzo regular; y si tiene algún plato frío, lo tendrá hecho desde ayer.

—No creo; ella decía que el almuerzo es sencillo.

—¿Y qué entiendes tú por sencillo?

—Pues un plato de huevos, uno de pescado, un salteado y una parrilla.

—¡Ese trabajo no lo puede hacer en hora y media!

—Sí; figúrate que tiene los huevos a la jerusalén.

—¿Cómo son esos huevos?

—Fáciles: unas tarteletas de brioche.

—¿Y si no sabe hacer la brioche?

—¡Ya le daré yo la receta!

—¡Pues si espera a que tú le des la receta, servirá el almuerzo a las doce!

—Puede comprarlas en cualquier establecimiento; las corta, las tapa, las vacía que queden bien hueca, rellena el vacío de un puré de alcachofas que esté bien sazonado, escalfa los huevos que necesite (uno por tarteleta), los recorta bien y los seca con un paño para ponerlos en la tarteleta encima del puré de alcachofas, salseadas con una salsa media glas que tenga un picadillo de trufas y lengua. ¿Ves qué fáciles son?

—¿Y el plato de pescado?

—Pues ése más fácil todavía: unos filetes de merluza del largo y grueso de un dedo, bien sazonados, pasados a la harina; luego, al huevo batido, para empanarlos y freirlos; emplatados en fuente redonda con perejil frito y salsa de tomate en salsera aparte. Puedes dar un salteado de conejo que sea muy tierno con una bordura de arroz blanco, y de parrilla unas chuletas de ternera empapeladas.

—Esas chuletas te van a dar mucho trabajo.

—No lo creas; el trabajo no es mucho: unas chuletas de ternera bien recortadas y aplastadas se ponen en un plato a saltear con un poco de grasa de cerdo para freirlas; cuando estén fritas por los dos lados, se escurre la grasa para echarlas un vaso de vino de Jerez, y, bien tapadas, se dejan reducir; una vez la reducción hecha, sacas las chuletas, le agregas a ese fondo cinco cucharadas de salsa blanca y lo reduces bien; cortas unos champiñones y se los echas; a continuación embadurnas las chuletas con esa salsa; coges un pliego de papel blanco, lo doblas de punta a punta, lo recortas para hacer un corazón, lo

© Biblioteca Nacional de España

engrasadas y colocas la chuleta en el centro; la tapas con el papel y le haces dobleces alrededor para cerrarla; en una parrilla con fuego lento las pones; si no tienes parrilla, mételas en una placa al horno; un cuarto de hora es suficiente para poderlas servir.

—Me parece que con la conversación nos hemos pasado; es más abajo.

—¡A ver si llego tarde!

—Este es; por allí entré yo. ¡Parece que te da miedo!

—Verás qué pronto acabo...

—¿Qué quiere usted?... ¿Para quién es esto? Usted es cocinero... Espere... ¡¡Felipe!! acompaña a éste hasta el saloncito, que el señor le espera en su despacho... Vaya usted con él. ¿Ha entendido? Que éste le acompañará hasta el despacho del señor.

.....

—¿Qué te han dicho?

—Me recibió muy bien.

—¿Cómo os entendíais?

—Chapurreando los dos; es muy cortés y muy fino: se enteró de todo, me dijo las condiciones, le hice la minuta y, al fin, ya estoy dentro.

—Qué minuta le hiciste?

—Aquí la tengo; tuve que explicársela plato por plato, porque parece que es un gran aficionado a la cocina y le gusta comer muy bien; le puse huevos a la tirolesa, truchas a la molinera, despojos de ave a la casera, costilla de vaca a la parrilla con patatas sopladas,

—Las patatas sopladas, si no las sacas bien, te vas a lucir por ser el primer día.

—¿Por qué no las voy a sacar bien? El año pasado, en el café de A., hacíamos muchas para servir con el chocolate; siempre teníamos la sartén llena de manteca de cerdo; cuando las pedían, iba al saco, cogía las más iguales que no tuvieran tallos, las pelaba muy finitas y las cuadraba; es decir, las cortaba los cuatro canteros; con un cuchillo muy afilado corto las patatas de un solo golpe, muy recto, del grueso de un duro, porque si no están cortadas por igual no se produce la hinchazón; tendré mucho cuidado de no mojarlas, limpiándolas con un paño seco; cuando la grasa esté caliente, no mucho para que no se arrebaten, las echaré una a una, teniendo cuidado de que naden bien en la manteca; si están bien cortadas, al moverlas con la espumadera para darlas vueltas se hinchan ellas solas; las sacas en la pasadera y acercas la grasa al fuego para que se caliente un poco más; las echas de una vez, moviendo la sartén y la espumadera para envolverlas bien en la grasa; una vez bien fritas, escurridas y saladas, se las pondré a la costilla alrededor, que estará asada a la parrilla; de salsa, en una cacerolita, echaré como dos nueces de glas de carne, la pondré a fundir, y poco a poco, moviendo con las varillas, mezclaré 50 gramos de manteca de vacas muy fina, un jugo de limón y un poco de perejil picado; se lo echo por encima a la carne, y lo sirvo muy caliente.

—¿Cualquiera clase de patatas te sirve?

—No; tienen que ser de esas coloradas, que llaman de Holanda.

—Las truchas a la molinera bien poco que hacer te darán.

—Como que no tengo más que limpiarlas bien, echar un buen trozo de manteca de vacas en una sartén, pasar las truchas a la harina y freírlas en la manteca un poco de cebolla picada por encima, y al horno; cuando estén cocidas, las emplato; un jugo de limón en la sartén con lo que haya quedado de manteca y un poco de perejil picado; se lo hecho por encima a las truchas y las sirvo.

—Los huevos es lo que más te va a marear.

—Si tienen cajitas de porcelana, puedes echar el puré de caza en el fondo; un huevo encima, quitándole la mitad de la clara, y al horno; una vez que esté cuajado, salseas con el puré de caza algo más claro, y un costrón de pan frito redondo de tapa.

—Ya no te queda más que los despojos de ave a la casera.

—Escogeré los despojos que sean de pollitos tiernos; en la cacerola pondré manteca de cerdo; después de bien limpios y chamuscados, los rehogaré bien en esa manteca con cebolla bien picada y un poco de jamón; una buena copa de Jerez me servirá para dejarla reducir con los despojos; los mojo con tres o cuatro cacillos de salsa española; si estuviera muy espesa, echaré menos salsa y un cacillo de caldo, dejándolo coder; como guarnición, unas zanahorias sacadas a la cuchara; unas patatas moldeadas, redondas, pequeñas, después de bien blanqueadas, se las echas a cocer con los despojos; un manojo de cebollitas pequeñas, bien peladas con cuidado, blanqueadas, y, después de bien escurridas, pondré en una cacerola un poco de manteca para echar las cebollitas con un poquito de azúcar; las dejo tomar color y las mojo con un poco de caldo, dejándolo reducir para que

© Biblioteca Nacional de España

glaseen; las patatas y las zanahorias ya están cocidas con los despojos. La salsa, bien reducida a glas y bien sazonada; en fuente honda vierto todo y lo coloco bien; las cebollitas, glaseadas, por encima, y lo sirvo.

—Mira por dónde viene Adolfo; nos ha visto; aquí viene.

—Qué tarde entras en la cocina.

—Están solos; no tengo a nadie. Y vosotros, ¿trabajáis?

—Este, sí; yo, no. Ha entrado en una casa por carambola. Debía entrar yo; pero como no soy...

—¿Y has entrado tú?

—Me presenté, nos entendimos y ya tiene la minuta para pasado mañana.

—Tiene gracia.

—¿Adónde vais?

—Vamos a ayudar a la señora Anita, que tiene una comidilla.

—Me parece que dentro de unos días se hace una plaza; ¡yo te avisaré!

—¡Que sea pronto!

—Hasta pasado mañana que nos veamos.

—Adiós, Adolfo.

—¿Adónde van ustedes?

—¿No nos conoce? Subimos por la escalera de servicio.

—Si no les digo eso; les digo que adónde van.

—Vamos a ver a la señora Anita.

—La señora Anita no tiene comida hoy; la han suspendido. Me ha dicho que si quieren pueden subir, y que si no, ya les avisará.

—Gracias por todo, pero no subimos.

—Vámonos a casa; estoy cansado de tanto dar vueltas.

—Señora Josefina, ya no queda más que Fernando por trabajar.

—¿Usted se ha colocado?

—En la plaza que no quisieron a Fernando.

—Fernando es tonto; si fuéramos a hacer caso, ¿con qué viviría yo? Esta máquina me cuesta dos francos cincuenta todas las semanas, y con ella gano dos francos todos los días; mis hijos no tienen padre, y yo guardo fielmente su memoria: a esa lámpara, delante de esa imagen, nunca le falta aceite.

—Tiene razón la señora Josefina.

—¡No tiene razón! Lo que unos hombres hacen allí, otros lo pueden hacer aquí; es cuestión de dinero.

—Tiene razón Fernando, señor Gustavo: es cuestión de dinero; según en las manos donde esté.

—No hablemos de eso.

—Pregúntaselo a Ernesto cuando venga, y verás lo que él te dice.

—Usted trabajará, Fernando; Dios no le olvida.

—¿Cuándo?

—Búsquelo, que algo hay escondido para usted.

—Lo que para mí hay escondido se lo encontrará otro.

—Dejemos esa conversación... ¿Quién es?

—¿Será Ernesto?

—Es muy temprano para él.

—Señor Fernando, un muchacho quiere verle.

—Que pase aquí... ¿qué quieres?

—El señor Justo me manda para que me haga usted una minuta de una comida pequeña, y que mañana, a las diez, se pase usted por allí.

—Ven a mi cuarto. ¿No te ha dicho cómo la quiere?

—De una comida pequeña.

—Le llevarás dos, y así puede escoger.

—¿Sabes para quién es?

—No.

—Le he puesto dos: una sencilla y otra un poco más trabajada; llévaselas... ¡¡Señora Josefina!! Los ratones me han comido estos papeles. ¡Veinte años de trabajo! ¿Será verdad que hay algo escondido para mí?

Pascual La Rosa Angelina.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

PAJAS DE PICHONES

Tres pichones bien limpios y chamuscados los pondrá en una cacerola, con una guarnición de cebollas, zanahorias cortadas, hoja de laurel, especies y ajo; una vez todo esto bien rehogado, lo moja con un vaso de vino de Jerez, dejándolo que reduzca; una vez la reducción hecha, lo moja con caldo, no mucho, dejándolo hasta la completa cocción de los pi-

© Biblioteca Nacional de España

chones; una vez cocidos, los saca para trincharlos en cuatro; en una cacerola hace usted un ron bien cocido para mojarlo con el fondo de los pichones, que lo habrá usted pasado por un pico y desgrasado; en un plato, a saltear, echará usted una copa de Jerez y una nuez de glas para reducir su salsa; una vez la reducción hecha, la pasa por una muselina en una cacerola.

En una fuente de esmalte honda coloca sus pichones cortados en cuatro y salsea con la salsa que ha preparado, habiéndole echado cuatro cucharadas de Volsethire Sauce; pica usted cuatro huevos duros con perejil y se los echa por encima; moja con agua los bordes de la fuente y la tapa con pasta de hojaldre, y, recortando al borde de la fuente toda la pasta que sobresalga, le pondrá usted una cinta de un dedo de ancha encima de la tapa; dórela con huevo batido y métala en el horno; cuando tenga un bonito color dorado y el hojaldre esté cocido, sírvalo en fuente larga sobre servilleta.

POLLASTRA A LA NEVA

Una "poularde", como nosotros los cocineros llamamos a unos capones cebados que vienen de Francia, tan finos y tan tiernos, que son muy estimados, no obstante su muy elevado precio; si no encontrara usted "poulardes", puede reemplazarlos por pavipollos; es la falsificación que más se aproxima a la realidad.

Chamusca usted su pollastra rápidamente para que la piel no la afecte; después la limpia con cuidado, sacándole la molleja, el hígado y la grasa por un costado para que al bridar el muslo tape el agujero que halla usted hecho; pele las patas con agua hirviendo, córtele los dedos y déle un golpe seco en el muslo para romper el hueso; a la terminación del muslo, donde empieza la pata, corte la piel para sacar todo el hueso; la achica cortando la pata al medio para meterla en el muslo; brídela con bramante, frótela con limón para que blanquee, corte unas capas de tocino muy finas y grandes para cubrir la pechuga y átelas para que no se caigan.

En una cacerola hace usted un fondo en esta forma: después de bien fondeada con cebolla, zanahoria, laurel y dos clavos, una pata de ternera blanqueada y un trozo de babilla de ternera con una cabeza de ajo, échele una buena copa de Jerez y déjelo reducir al fuego; la reducción hecha, mójelo con caldo, dejando que se cueza la pata y la babilla; una vez cocido, pase el fondo en una cacerola. La pollastra, que tiene usted envuelta en el tocino, la pone en una cacerola, llamada barquilla, a bresear; en el interior pone usted una rejilla que esté alta para que su pollastra cueza al vapor; echa usted el fondo que tiene hecho, la tapa lo más herméticamente posible y póngala al fuego a cocer, y a continuación al horno; una hora próximamente es el tiempo necesario. Saque usted la pollastra de la cacerola y déjela enfriar; una vez fría, límpiela del tocino y el bramante; a continuación la trincha en esta forma: da un corte en el centro de la pechuga para sacarla en dos mitades iguales, dejando los muñones de las alas adheridos al caparazón; con unas tijeras recorta usted todos los huesos en forma que las patas, sin despegar del caparazón, y los muñones hagan una caja, para rellenarla con esta farsa: un hígado de ganso al natural, machacado al mortero con una nuez de manteca de vacas, que, bien sazonado, lo pasa por el tamiz de seda, recogiéndolo en una cacerola. Con el fondo de la pollastra habrá hecho usted una salsa muy ligera, reduciéndola en un plato a saltear con espátula, agregándole poco a poco una copa de nata; pásela a la estamiña en una cacerola; póngala a enfriar; trabájela con una cuchara de tiempo en tiempo para que no forme capa; eche usted tres cucharadas de esta salsa en el puré de hígado de ganso que ha pasado, y lo tiene en la cacerola; mézclelo bien, y a continuación levante dos copas de nata para mezclárselas al puré de hígado de ganso; esta operación hecha, rellene la "poularde" con ello, dándole la forma como si no le faltara nada, dejándolo en un sitio fresco una hora con objeto de que se solidifique; mientras tanto, trinche las dos alas oblicuamente, recortándolas muy bien para colocarlas en la pollastra que tiene usted rellena, dándole la misma forma que tenían, lo más exacta posible, incrustándolas un poco para que no se escurran. Con la salsa que tiene usted hecha salsee la pechuga teda por igual; una capa de salsa muy fina; si su salsa se hubiere quedado muy dura, caliéntela al bañomaría.

Decore su pollastra con trufas a elección de usted; tendrá hecho un poco de aspic; unas cuantas cucharadas pone al calor en una cacerolita; cuando esté líquido, pero lo menos caliente posible, con un pincel mojado en ese aspic pinta usted toda la pollastra, dejándola

© Biblioteca Nacional de España

secar y haciendo esta operación tres o cuatro veces; en fuente larga la emplata usted sobre un tampón como para los filetes de cisne a la Victoria, que encontrará en este cuaderno; también puede emplatarla sobre la fuente con aspic picado y costrones de ese mismo aspic alrededor.

VACA DE HAMBURGO

Con una punta de cadera de vaca que no tenga mucha flor sigue usted el mismo procedimiento que el de las lenguas a la escarlata, picada y restregada con sal fina y sal nitro; a continuación la pone en un barreño bien cubierta de sal; quince días es suficiente; al cabo de ese tiempo la pone a remojo, a desalar, veinticuatro horas; una vez desalada, la introduce usted lardones de tocino, la ata con bramante, y en una cacerola con legumbres cortadas, zanahorias, cebollas, cabeza de ajo, especies y clavo, la pone a cocer un vaso de vino blanco y un caldo claro que la cubra; una vez cocida, la saca para glasearla en otra cacerola con un vaso de vino de Jerez y una media de glas, bañándola continuamente; una vez glaseada, sírvala usted con repollo bien cocido, y el resto de la vaca puede servirlo frío con gelatina y una ensalada.

HUEVOS A LA MARTINICA

Pone usted a cocer unas patatas para hacer un puré duro; échele dos yemas de huevo y un poco de manteca; todo esto bien trabajado y sazonado, lo echa en una manga con boquilla rizada para hacer una bordura en platitos muy pequeños; en el hueco rompe usted un huevo, metiéndolo al horno a escalfar; una vez escalfado, salsea con una salsa de tomate muy ligera, pero bien reducida, en fuente redonda sobre servilleta; sírvalos usted.

FILETES DE CISNE A LA VICTORIA

Si no encontrara usted cisnes, puede operar con dos patos, no perdiendo nada de su bondad, por ser la carne del cisne de poco mérito; la rareza de este palmípedo le hace que en la cocina tenga algún mérito.

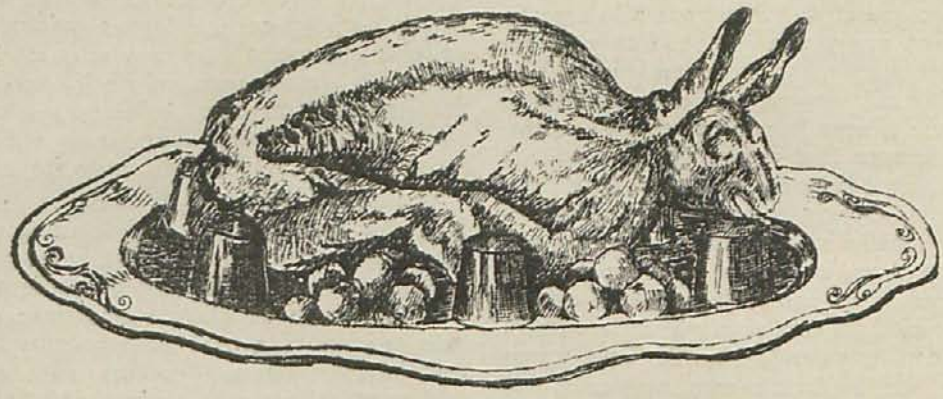
El procedimiento es el mismo para los patos: después de bien limpios interior y exteriormente, bien chamuscados, cortadas las patas, el cuello y las alas, los pone usted en una marinada con orégano, cebolla, zanahorias, laurel y especies, todo esto mojado con un decilitro de coñac, dejando los patos en esa marinada seis horas; al cabo de ese tiempo los saca para limpiarlos y bridarlos (atarlos) para que estén bien formados; en una cacerola pone usted un poco de manteca de cerdo dejándolos que rehoguen muy despacio, echándoles una copa de Jerez; tapa la cacerola y la mete al horno treinta y cinco minutos si los patos son tiernos (si son ruaneses, el plato será exquisito); los saca de la cacerola para ponerlos a enfriar; una vez fríos, los trincha usted en esta forma: las dos patas; la pechuga en tiras largas, quitándoles el pellejo; una media glas muy reducida y bien limpia le servirá para cubrir los trozos del pato, que los irá usted colocando sobre una placa untada con una lágrima de aceite, poniéndolos a enfriar en sitio muy fresco.

El molde en escayola de la figura del cisne lo tendrá bien atado, mojándolo en agua templada; en una cacerola habrá usted fundido tres cuartos de kilo de sebo de cordero, y en otra un cuarto de kilo de estearina; mezcla todo eso y lo pasa por un paño muy limpio, trabajándolo con una cuchara para que no esté muy caliente; a continuación lo vierte por el agujero hasta que se llene el molde, vaciándolo en seguida, y vuelve usted a repetir la operación de llenarlo y vaciarlo dos o tres veces más hasta darle el espesor conveniente para su consistencia, dejándolo enfriar; una vez frío, desate el molde, quite los pedazos y ante su vista aparecerán el cuerpo, las alas y la cabeza del cisne; con un cuchillo recorta usted las rebabas del molde para dejarlo por igual; del mismo sebo, en un paño mojado hace un tampón para ponerlo en una fuente redonda; lo talla para hacerle el dibujo que más le agrade; si no supiera usted tallar, entonces puede poner un vaso de agua en una cacerola al fuego, y cuando esté hirviendo le echa crema de arroz para hacer una papilla espesa; la vierte en una manga con boquilla rizada y hace unas rosas blancas alrededor del tampón, dejando espacio para poner entremedias otra rosa de color carmín; coloca usted su cisne encima del tampón bien sujeto; en el hueco que queda entre las alas coloca las patas y los filetes que tiene salseados en forma que no se escurran; unos costrones de aspic alrededor, y picadas por encima tres ateletes de trufas y aspic, y ya está este plato terminado en forma sencilla; su gusto artístico y la experiencia le enseñarán a terminarlo mejor.

© Biblioteca Nacional de España

LIEBRE A LA MONTAÑESA

Se coge una liebre joven y, después de bien limpia, se echa entera en un adobo hecho en la forma siguiente: en un mortero se machacan unos ajos y un poco de orégano, sal, pimienta, aceite y vinagre, en proporción para que con un poco de agua cubra la liebre, la cual se tiene doce horas macerando; después de dicha operación se coge la liebre y se brida, pero en forma tal que resulte como está



en el grabado o sea que las manos, después de vueltas, parezcan las orejas de la liebre; se brida bien para que no pierda la forma.

En una placa de asar se mete al horno con un fondo de legumbres, teniendo especial cuidado en darla un color dorado para que resulte muy vistosa; se coloca en una fuente, guarneciéndola con moldes de arroz a la marinera y patatas asadas redondas, sirviéndola muy caliente, resultando un plato de monte muy agradable.

A. Bermúdez.

Presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España.

LENGUAS A LA ESCARLATA

Tenemos varios procederes para salar las lenguas, pero cualquier otro tiene tantos o más inconvenientes que éste, con la agravante de ser más complicados.

Dos o tres lenguas a la escarlata las pica con un tenedor muy bien picadas; en un kilo de sal fina se echan veinte céntimos de sal nitro en polvo; restriegue usted las lenguas en la sal por todos los lados muy fuerte para que penetre por los agujeros que ha hecho usted; cuando se queden muy blandas, ya las tiene en condiciones para ponerlas en un barreño cubiertas de sal; ocho días son suficientes para que tomen la sal, sacándolas al cabo de ese tiempo para ponerlas a remojo veinticuatro horas. Se cuecen y se pelan para que haga usted el uso que crea más conveniente, pudiendo ponerlas a glasear en una cacerola con una media glas y servirlas con un puré de espinacas. Puede también envolverlas en hojas de tocino muy finas para que no se sequen, meterlas en tripas bien atadas y pintarlas de carmín, y, poniéndolas a secar, se conservan y tienen bonita presentación.

AGUJAS DE TERNERA

Doce moldes acanalados; si no los tuviera usted, puede hacerlos en tarteletas; serán más pequeños y redondos, pero el resultado es el mismo, siempre que no sean para el comercio, en cuyo caso es imprescindible que sean los moldes largos, de 10 a 12 centímetros, como es uso corriente.

Engrasa usted ligeramente sus moldes para forrarlos de pasta de hojaldre; una vez forrados, los rellena de ternera asada y picada, a la que agregará dos huevos para hacer una pasta. Bien sazonado y mezclado el fondo donde han cocido los moldes con la ternera rellena, moja los bordes y los cubre con la misma pasta, pero que sea un poco más gorda; corta usted la pasta alrededor del molde, lo dora con un pincel mojado en huevo batido y lo mete al horno; cuando tienen un color dorado los retira y los saca del horno para servirlos calientes.

Nota.—Si quiere usted que tengan mejor vista, con un cortapasta a canalones corta unas tapas, las estira hasta que tengan el tamaño de un molde y las coloca encima de la pasta con que ha cubierto los moldes, las dora y con la punta de un cuchillo las raya, o hace usted unas hojas y las mete al horno; esa tapa

© Biblioteca Nacional de España

A. Bermúdez

Presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España

Brigada del "Café Oriental" de San Sebastián.

© Biblioteca Nacional de España

subirá porque es de hojaldre, y entonces tendrá doble vista por ser más grande.

J. D.

CHULETAS DE PICHON

A seis pichones bien limpios interior y exteriormente cortará usted las alas por las junturas del cuerpo, y las patas a la mitad; a continuación corta los pichones en dos, quitándoles los huesos de los lados del estómago, así como los del interior de las patas; a continuación mete el dedo entre la piel y la pata, haciendo un agujero en la piel para dar salida a la pata por la parte interior del pichón.

Los coloca en un plato a saltear con manteca de cerdo y les da un golpe de fuego por los dos lados para ponerlos en prensa y que se enfríen; una vez fríos, los recorta usted para darles, con las menos pérdidas posibles, la forma de una chuleta; la parte interior de esa chuleta la rellena de una salsa cruda de ave; en miga de pan rallado yy huevo batido la empanará usted para asarla a la parrilla, vertiendo por encima manteca fundida para que no esté demasiado seca y se queme; en fuente redonda las coloca en corona, y en el centro guisantes frescos bien cocidos y salteados con manteca de vacas; en una salsera aparte mande usted una salsa Madera.

MACARRONES A LA NAPOLITANA

Un cuarto de kilo de cebolla picada se pone a rehogar con un decilitro de aceite fino; una vez la cebolla bien dorada, se pasa por un pico o tamiz; a ese puré de cebolla le añade usted un bote de tomate en pasta, dejándolo cocer; a continuación pica usted 100 gramos de tocino muy picado, agregándoselo al tomate que tiene sobre el fuego.

Medio kilo de macarrones de Italia, cocidos en mucha agua con un poco de sal; una vez que estén cocidos se escurren bien; tendrá usted bastante cantidad de queso rallado de Parma si no lo hubiera manchego, teniendo especial cuidado que no esté rancio; operará usted en la siguiente forma: en una fuente, capa de queso, capa de macarrones y capa de tomate; capa de queso, capa de macarrones y capa de tomate, y así sucesivamente hasta que se termine, cubriendo los macarrones con tomate y queso; se ponen en el centro cincuenta gramos de manteca y se mete en el horno a gratinar; una vez bien gratinado, se sirve bien caliente.

R. P.

BOCADITOS DE PATATA AL SALPICON

Kilo y medio de patatas lavadas y peladas las corta usted a gajos para cocerlas con agua y sal; una vez cocidas, las escurre, poniéndolas a secar al horno. Las pasa por el tamiz fino de crin encima de una servilleta bien limpia; una vez pasadas, las recoge para echarlas en una cacerola, trabajándolas para que estén bien compactas; écheles una raspadura de nuez moscada, dos huevos enteros y un poquito de manteca de vacas, mezclando bien todo esto para ponerlo a enfriar sobre una placa bien limpia.

Eche usted sobre una mesa un polvito de harina, y con una cuchara coja de la pasta de patata como si fuera para hacer croquetas; hace una bola y a continuación la aplasta; hágalas del tamaño de un duro y de altas tres centímetros; páselas al huevo batido para empanarlas con miga de pan rallado; en una de las caras, con un cortapastas redondo, lo introduce no mucho para marcarle la tapa; prepare una sartén con manteca de cerdo caliente para freirlas, y, una vez que tienen un bonito color dorado, las escurre encima de un paño bien limpio; levante usted las tapas hacia el interior para rellenarlo de un salpicón que habrá usted hecho de trufas, lengua, pechuga de pollo y champiñones a cuadraditos, ligados con una salsa española al Madera fuerte y bien reducida; las cierra con su misma tapa y sírvalas en fuente redonda con servilleta sobre un costrón de pan rallado y frito.

Nota.—Este plato es uno de los muchos fritos que tenemos en cocina; podemos también emplearlo como guarnición, y entonces la tapa hágala más grande, para rellenarlos de una crema de espinacas que sobresalgan de los bocaditos, colocados alrededor de un solomillo mechado con otra guarnición, que bien pudieran ser tomates rellenos y champiñones también rellenos y gratinados. Con la patata que ha sacado de los bocaditos puede hacer croquetas para agregárselas a esa guarnición; el gusto con que coloque usted esas guarniciones puede acreditarle de inteligente.

PAVO RELLENO

A un pavito que no sea duro, bien pelado y bien limpio interior y exteriormente, chamuscado para quemarle toda la pelusilla, le hace usted una incisión en las patas con un cuchillo para sacarle los tendones; córtele las patas y el cuello, dejando el pellejo largo; un

© Biblioteca Nacional de España

kilo de magro de cerdo, picado como para hacer salchicha, lo echa en un plato de saltear con grasa de cerdo para que se rehogue, bien sazonado de sal y especies; cuando esté bien rehogado, le echa una copa de coñac y prén-dale fuego para retirarlo.

Pondrá usted a cocer con caldo y un trozo de apio un kilo de castañas peladas y mondadas; una vez cocidas, échelas bien escurridas en la farsa que está usted rehogando en el plato a saltear; mézclelo bien al fuego y póngalo a enfriar todo; cuando esté frío, rellene el pavo por la pechuga, cosiendo todas las aberturas para que la farsa no se salga; rellene igualmente la piel del pescuezo y brídelo de bonita forma; cúbralo con hojas de tocino bien atadas para que no se caigan, poniéndolo a asar a fuego lento; si no es muy grande, con hora y cuarto es suficiente. Una vez asado, desbrídelo para trincharlo, colocando los trozos alrededor de la farsa y un ramillete de berros en cada punta del plato, su jugo por encima y el resto en salsera aparte.

BACALAO A LA PIL-PIL

Es indispensable que este guiso sea confeccionado en cazuela.

Medio kilo de bacalao gordo del mejor que se encuentre en el mercado se pone a remojo treinta y cuatro horas; se escama la piel, poniéndolo sobre el fuego con agua fría; cuando esté próximo a hervir se escurre para quitarle las espinas; una vez las espinas quitadas, se coloca en la cazuela con la piel para arriba y se le echa un poco del agua donde ha cocido; la cazuela y el bacalao se mantienen hirviendo; a continuación, en una sartén echa usted bastante cantidad de aceite, y, para quemar el mismo, unos cuantos dientes de ajo, pero teniendo cuidado de que éstos no se pongan negros; cuando el aceite esté muy fuerte y los ajos de color dorado, viértaselos por encima al bacalao que tiene usted en la cazuela, sirviéndolo inmediatamente a la mesa para caracterizar el pil-pil de la cocción de este guiso de los chacolís de Bilbao.

Antonio Ruiz.

PASTEL-PAPEL

Esta clase de pastel se sirve mucho con el te en Inglaterra; no obstante su bondad exquisita, es bastante inferior a las mantecadas de Astorga.

Ingredientes: medio kilo de harina, 250 gramos de azúcar en polvo, 75 gramos de manteca de vacas, 4 huevos, 10 gramos de granos de carvin, una taza de leche, 50 gramos de cedra picada muy fina, pizquita de sal, un vasito de ron o de cognac y un polvito de baking-pawdez (levadura).

Hace usted de su manteca una pomada, de blanda; a continuación agréguela el azúcar y los huevos, esto bien mezclado, le echa la harina, el carvin, la cidra; la mezcla tiene que operarse gradualmente, para que no haga granos; a continuación, la leche y el ron, en último término a la levadura. Prepare usted unas tarteletas engrasadas y forradas de papel; eche la pasta en ellas para cocerlas en un horno fuerte; una vez cocidas, sáquelas de las tarteletas para servirlas frías.

CAPRICHO DE CONFITERIA. "LA CARROZA DE LOS PATOS"

Este capricho de confitería es uno de los trabajos más artísticos que se conocen; el obrero que lo ejecute, por las varias fórmulas de que se componen, todas a cual más exquisitas, le hacen figurar irremisiblemente entre los grandes artistas.

Se prepara una bandeja de metal ovalada, con servilleta o papel calado, para poner sobre ella un bizcocho genovesa, relleno de almonriz y emborrachado con jarabe de piña, cubierto con un poco de yema extendida con espátula, y luego bañado con un fondan viso verde bajo, para que pueda trasparentarse al través de una gelatina de dulce figurando agua.

RECETA DEL BIZCOCHO GENOVESA

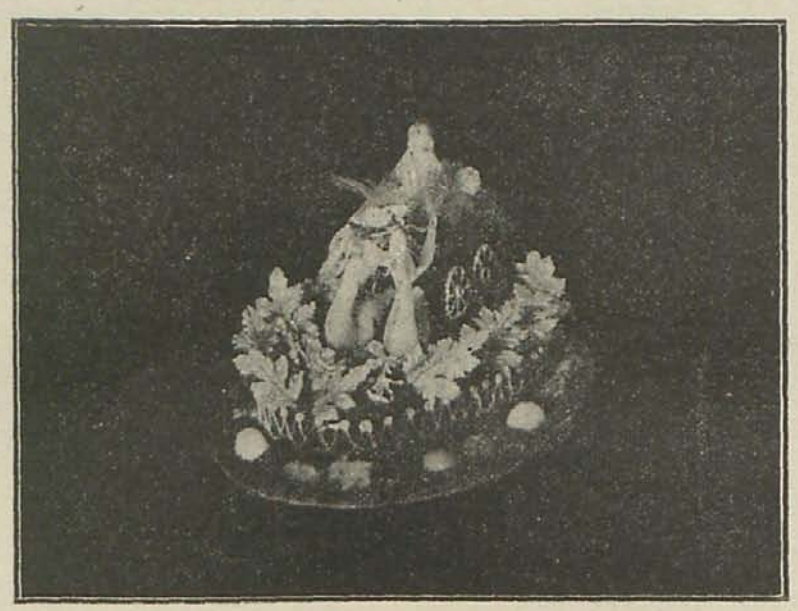
Póngase en un perol mediano medio kilo de mazapán bien molido y téngase preparado en otro recipiente 13 huevos enteros y 12 yemas bien desclaradas. Vaya usted echando poco a poco de esos huevos en el mazapán para disolverlo completamente, agregándole todos los huevos; bátalo con varillas para levantarlo y para que le sea a usted más fácil ponga el perol sobre agua caliente un poco de tiempo; una vez bien levantado y frío, con una espátula se le mezcla 400 gramos de harina, mitad floja y la otra mitad de almidón; una vez esto bien mezclado, mezcle también 100 gramos de mantequilla fina liquida en un molde que sea capaz para contener todo lo batido, lo unta de mantequilla, y empolvado con harina, echa usted su batido para ponerlo a cocer en un horno regular de fuerte y que esté regular de flama, necesitando tres cuartos de hora para su cocción; una vez la cocción hecha, vuelque usted su molde sobre la mesa para sacarlo y dejar que se

© Biblioteca Nacional de España

enfríe el bizcocho; una vez frío, con un cuchillo que corte bien se monda toda la parte tostada; se corta al medio para rellenarlo de almonriz.

La receta de los Patos de azúcar

Los patos son de azúcar vaciada, blancos; la receta es la siguiente: póngase en una cacerola dos kilos de azúcar a disolver con un poco



Capricho de Confitería "La Carroza de los Patos" por *Julio Villaciervos*.

EL RELLENO DE ALMONRIZ

Levántese un cuartillo de claras frescas, a punto de merengue, váyase añadiendo, una vez levantadas, 400 gramos de azúcar blanquilla, poco a poco; una vez mezclado todo el azúcar, se prepara en una cacerola un kilo de almendras molidas, mezclando en pequeñas partidas el merengue con las almendras; se le agrega un poco de vainilla como aroma, y ya tenemos el relleno del bizcocho genovesa.

La capa de yema cuajada fina que ha de cubrir un poco el bizcocho, véase la forma en el número 6 de esta Revista, 20 de Agosto del corriente, y allí podrá usted ver la receta íntegra.

Gelatina de plátano dulce que figura agua

Póngase en una cacerola un kilo y medio de azúcar, disuélvase al fuego con un poco de agua; 20 gramos de cola china disuelta con un poco de agua, al calor se le agrega al jarabe, dejándolo cocer y espumándolo bien, cuando en el pasajarabes le dé 30 grados, lo pasa usted por un tamiz en una fuente ovalada de poco fondo, aromatizándola con esencia de plátano; póngalo al fresco para que se cuaje.

de agua, y después de espumarla y pasarla por tamiz, póngase al fuego a que tome punto llamado hebra fuerte; cuando tenga ese punto se retira; en seguida prepare los moldes de patos, que lo mismo pueden ser de metal que de escayola, siendo preferibles los de escayola; se tienen en agua los moldes una hora antes de emplearlos, y ya preparados, se trabaja el azúcar con una espátula en caliente; en seguida de sacar el perol del fuego, se sigue trabajando, restregando la espátula sobre el perol hasta que se empanice o blanquee, y cuando ya esté algo espeso, con un cacillo de pico se va echando por el agujero del molde un hilito, hasta que se llene; una vez lleno, se deja enfriar nada más que templado; se descompone el molde y se sacan con cuidado los patos; si los moldes fueran de metal, en vez de mojarlos úntese de aceite común muy bien extendido.

El cerco que figura el pilón es de cocante, lo mismo que la carroza, la rueda y la lanza; la receta de este cocante la tiene el lector explicada detalladamente en el núm. 6 de esta Revista, página 12.

Ya tenemos todas las piezas preparadas; va-

© Biblioteca Nacional de España

mos a proceder a montar la carroza de la siguiente forma:

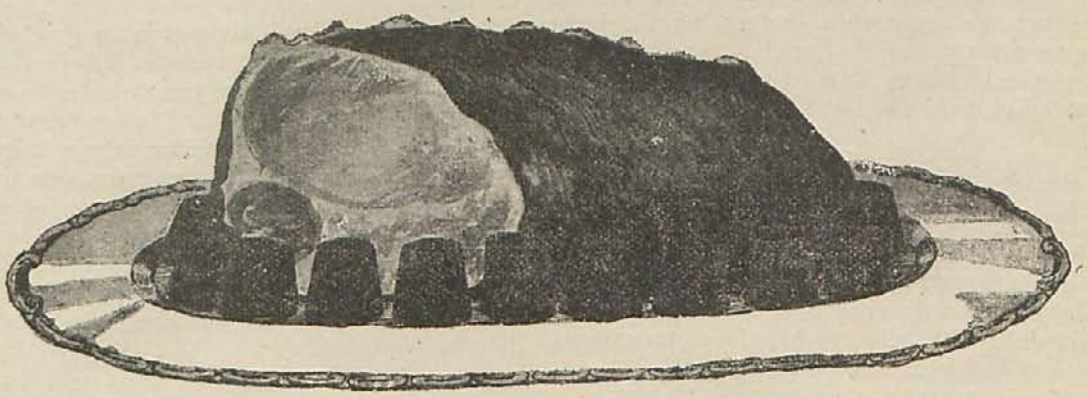
Póngase sobre la bandeja ovalada, primero, el bizcocho genovesa, recortado del tamaño de la bandeja, cortado transversal por el centro, emborráchele con jarabe de piña, y se le echa una capa de pasta de almonriz, que tenemos preparada, cubriéndola con la otra mitad del bizcocho que, una vez cubierta, también la emborrachará usted una vez bien igualadas; la unta usted toda ella con la espátula de la yema cuajada fina, que la tendrá usted hecha; a continuación la baña con el fondan viso verde; una vez bañada, coloca usted un cerco alrededor de su bizcocho, de cocante; este cerco lo pega usted a la bandeja con un poco de caramelo, luego corta usted en dos la gelatina que puso usted en la fuente ovalada para colocarlo sobre la tarta, procurando que el cerco se eleve dos dedos sobre la gelatina; ya tenemos el pilón con el agua; del cocante que le quede tiene usted que hacer un tubo del diámetro de siete centímetros de luz, y de alto la altura de su tarta, con objeto de que la carroza vaya apoyada en él, a cuyo efecto lo introducirá en el bizcocho, pegándolo con el caramelo a la bandeja; una vez sujeto sobre él, se pega la caja de la carroza; a los lados, las ruedas; delante, la lanza con los patos a los costados, que se sostienen sólo con introducirlos un poco en la gelatina; a continuación decora usted la carroza, las ruedas, adorna el pilón como sea más de su gusto, y el borde bandeja con huevos hilados y frutas.

La carroza es de cocante; si no tiene usted moldes aparentes puede usted hacerla con una salsera de esas de dos picos; las ruedas y la lanza también son de cocante, que por su sencillez no creo sea necesario explicar, pues si alguna duda tuviere el lector o lectora de esta receta, el grabado le dará una idea perfecta.

Coloque usted en el coche un muñeco, que ha de llevar las cintas de seda que sirven de bridas a los patos; el interior de la carroza lo llena usted de bombones, dulces y caramelos; procure este trabajo preservarlo de la humedad.

Julio Villaciervos.

NOTA.—COCINA ARTISTICA Y CASERA se congratula de hacer la segunda presentación de este gran maestro y notable artista de la repostería española; queremos llevar el convencimiento a nuestros lectores que acaso sean los confiteros españoles los mejores obreros que trabajan el azúcar.



Roast-beef

(La receta en el número próximo)

PUDIN FRIO DE MACEDONIA DE FRUTAS

Trabajará usted en un barreño 12 yemas de huevos bien desclaradas con 500 gramos de azúcar; una vez bien trabajada, levanta las claras y se las agrega; a continuación mezcla usted 150 gramos de fécula y 150 gramos de harina, mezclará todo eso muy bien, para echarlo en una placa que esté forrada de papel de hilo para ponerlo a cocer al horno; una vez

© Biblioteca Nacional de España

cocido, la saca y la desnuda para quitarla el papel.

En un molde de los llamados a Charlota, bien engrasado, cubre usted el fondo de ese molde con una placa redonda de ese bizcocho, las paredes las guarnece con tiras del mismo bizcocho cortadas de dos centímetros de ancho y la altura del molde (esas tiras puede usted cortarlas a cuadros y colocarlas unas encima de otras), cuatro cucharadas de albaricoque muy reducidas para ligar unas frutas secas cortadas a cuadritos, naranja, limoncillo, albaricoque, cedra, ciruela y batata, todo esto muy bien mezclado con la pasta de albaricoque, se lo echará en el centro del molde.

Con cuatro decilitros de leche cocida, 100 gramos de azúcar, ocho yemas, polvo de vainilla y media cucharada de fécula de arroz, todo esto muy bien mezclado y pasado por un pico, lo va usted echando poco a poco en el molde que tiene usted preparado en forma que el bizcocho se empape bien y que las frutas queden cubiertas con esta crema, para ponerlo a cocer al bañomaría, una hora y cuarto es suficiente, pero teniendo mucho cuidado no hierva; una vez cocido, lo saca, para dejarlo bien enfriar y servirlo bien frío con una guarnición de bizcochos alrededor y un trozo de batata en el centro.

A. M.

COCKTAIL MIMOSA

Un poco de nieve machacada fina en la kotelera, un vasito de ron, cucharadita de café de azúcar, unas gotas de limón, un huevo entero, un poco de nuez moscada raspada, una hoja de hierbabuena, trabajado vigorosamente en la kotelera, pasarlo por pasadera al momento de servir en el vaso.

PONCHE CALIENTE A LA INGLESA

Cuarto de litro de ron, cuarto de litro de cognac, 80 gramos de azúcar, la cáscara de un limón muy fina, una barra de canela, cuatro clavos de especies; ponga usted todo al fuego, cuando esté casi para hervir agréguele medio litro de una infusión de te muy fuerte; sírvalo muy caliente, con unas ruedas de naranja quitadas las pipas.

PONCHE A LA ROMANA

Este ponche es uno de los más predilectos en las grandes comidas; la receta es la siguiente: medio litro de jarabe a 20 grados, raspe usted la corteza de un limón y de una naranja con un pedazo de azúcar de pilón, para ponerla en infusión con el jarabe; cuando esté frío, agréguele una botella de champagne, un vaso de ron y el jugo de tres limones y de tres naranjas; pase usted todo ese líquido bien mezclado por una muselina, carga usted su sorbetera de nieve y sal, echando el líquido para helarlo; cuando empiece a tomar consistencia, mezcle tres claras de huevo hechas merengue; este ponche no tiene que tener una excesiva consistencia. Se sirve en copas después del asado.

HELADO DE CASTAÑAS

Un litro de crema inglesa en esta forma: ocho yemas de huevo, 300 gramos de azúcar, tres cuartos de litro de leche; trabaje usted bien los huevos y el azúcar, a continuación le echará usted la leche hirviendo; póngalo al fuego, y al preciso momento de romper a hervir, retírelo, para ponerlo a enfriar en una cacerola.

Medio kilo de castañas mondadas y peladas, cocidas en leche con un poco de azúcar y vainilla; páselas al tamiz para echarlas en la crema, trabájela usted bien, vuélvala a pasar por la estamiña con dos espátulas; recoja toda la crema para echarla en la sorbetera, que tiene usted cargada de nieve y sal; una vez helada, en fuente redonda y servilleta, monte usted este helado en forma de roca; entremedias de las capas del helado pone un poco de albaricoque y unas cuantas guindas maceradas en Kirch.

OBSERVACIONES

En el número anterior a este, en la página 10, segunda columna, en la quinta línea, donde dice: "Ya tenemos la yema cuajada y el huevo", esa es la continuación de la receta de las exquisitas yemas de San Leandro, que se encuentra en la página 12, primera y segunda columna.

Rogamos a nuestros lectores perdonen el caso de esas cuartillas que involuntariamente no están en su sitio, ofreciendo que no volverá a ocurrir.

Imp. GRAFICA EXCELSIOR, Campomanes, 6.—MADRID

© Biblioteca Nacional de España