

LAS SOBRAS

**LAS 125 MEJORES RECETAS
PARA PREPARARLAS**

POR

de Bernard de Ferrer
G. BERNARD DE FERRER

PAPBLAS-VANIPULABES

Gerrenes, edm. 27

VALENCIA

BIBLIOTECA "EL AMA DE CASA"



**EDITORIAL
MOLINO**

OBRA PUBLICADA EN ESTA MISMA COLECCION

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1.—LOS HUEVOS | 25.—PASTA ITALIANA, HO- |
| 2.—LOS PESCADOS | JALDRES Y PASTELI- |
| 3.—LAS ENSALADAS | LLOS |
| 4.—LOS POLLOS | 26.—NUEVAS RECETAS PARA |
| 5.—LOS HELADOS | PESCADOS Y MARISCOS |
| 6.—LA CAZA | 27.—COMO PREPARAR UNA |
| 7.—LOS DULCES | COMIDA EN 10 MINUTOS |
| 8.—LAS SALSAS | 28.—CONSEJOS A PRINCI- |
| 9.—LOS PLATOS FRIOS | PIANTAS E INEXPERTAS |
| 10.—LAS LEGUMBRES | 29.—COCINA VEGETARIANA Y |
| 11.—LAS SOPAS | DE REGIMEN |
| 12.—LAS PATATAS | 30.—LOS ENTREMESSES |
| 13.—LA CARNE | 31.—COMIDAS DE CAMPO Y |
| 14.—LAS SOBRAS | PARA EXCURSIONISTAS |
| 15.—FRUTAS Y CONSERVAS | 32.—PLATOS REGIONALES |
| 16.—EL ARROZ Y EL BACA- | ESPAÑOL |
| LAO | 33.—BUEY Y TERNERA |
| 17.—LOS POSTRES | 34.—CERDO Y CORDERO |
| 18.—MINUTAS ESCOGIDAS | 35.—COMIDAS DE VIGILIA |
| 19.—NIÑOS Y ENFERMOS | 36.—MERIENDAS ESCOGIDAS |
| 20.—LOS COMBINADOS | 37.—PASTELILLOS, EMPANA- |
| 21.—PLATOS TIPICOS | DAS Y PIZZAS |
| 22.—EMBUTIDOS Y CONDI- | 38.—DIETAS PARA ADELGA- |
| MENTOS VARIADOS | ZAR Y PARA ENGORDAR |
| 23.—ARTE DE COMPRAR Y | 39.—VINOS, LICORES Y EN- |
| CONOCER LOS ALIMEN- | CARCHADOS |
| TOS | 40.—COCINA PARA JOVENCI- |
| 24.—ARTE DE PREPARAR Y | TAS |
| SERVIR LA MESA | 41.—NUEVOS PLATOS DE |
| | HUEVOS |

Es propiedad en lo referente a la presente edición
 Impreso en España — EDITORIA MOLINO — Printed in Spain

Talleres Gráficos Vicente Ferrer, Valencia, 200 :: Barcelona

SUMARIO ALFABETICO

	<u>Recetas</u>	<u>Págs.</u>
SOBRAS DE CARNES ASADAS Y FRITAS		
Albóndigas de arroz	30	21
Albordiguillas	17	15
Alcachofas rellenas	27	19
Asado de ternera	33	22
» de ternera «empapelado»	9	11
Beránjenas rellenas	25	19
Bistecs con salsa blanca	8	11
Bocados «a la reina»	6	10
Calabacines rellenos	24	18
Canalones a la bechamel	2	8
Carne al gratén con coñac o ron	15	14
» con salsa de perejil	7	11
CARNE DEL COCIDO		
Carne del cocido al gratén	53	32
» del cocido «Maitre d'hôtel»	54	32
» del cocido trinchada	52	32
» del puchero en salsa	51	31
» o pollo con salsa india	34	23
» trinchada con huevos	13	13
Carnero con habichuelas	41	26
Cazuelitas de arroz	29	20
Cebollas rellenas	26	19
Cerdo con coles	49	30
» con patatas	50	30

	Recetas	Págs.
Croquetas	3	8
Chuletas de carnero o cordero	42	26
» «sorpresa»	10	12
Espalda de carnero	48	29
Filete de buey a la «Perigueux»	36	24
Fricandó a la diplomática	20	16
Fritada de fricandó	21	17
Macarrones a la italiana	1	7
Pan relleno	5	10
Para calentar las sobras de asados	4	9
Pastel de ternera	37	24
Pastelillos	32	22
Pecho de carnero o cordero	57	33
Pierna de carnero asado	39	25
» de carnero o cordero «Brissac»	40	25
» de carnero con legumbres	45	28
» de carnero rellena	43	27
«Pilafs»	44	27
«Ragú» a la italiana	19	16
Rollos	14	14
Sobras de carne o ave a la bechamel	16	15
» de carne con salsa provenzal	18	16
» de carne de ternera o carnero con salsa pi- cante	46	28
» de solomillo con mantequilla y anchoa	35	23
» de ternera o pierna de carnero a la parrilla y con salsa picante	47	29
Ternera a la marinera	22	17
» a la vinagreta	23	18
» cerdo o carnero asado con salchichas	11	12
» con legumbres	12	13
» del cocido con tocino y patatas	56	33
» fría con salsa verde	38	25
» o buey del cocido a la parrilla	55	33
Tomates rellenos	28	20
Tortillas rellenas	31	21

SOBRAS DE CONEJO, AVES Y CAZA

Conejo con salsa picante	99	52
» con uvas pasas	100	52

	<u>Recetas</u>	<u>Págs.</u>
Faisán en «salmis»	104	53
Liebre y conejo	95	50
» con setas	101	52
» en croquetas	102	53
Muslos de polla india	107	54
Oca con puré de lentejas	106	54
Pastel de ave o caza en «terrines»	97	51
Pato asado con aceitunas	103	53
Perdices asadas	105	54
Pollo o caza en pastelillos «imperiales»	98	51
Sopa de caza	96	50
SOBRAS DIVERSAS		
Caldo de hervir verduras	123	63
Ensalada rusa para sobras de pollo, pescado y le- gumbres	125	64
«Gnocchi» con restos de salsa blanca	122	62
«Pudding» de tallarines	124	63
Restos de tortillas	121	62
SOBRAS DE PESCADO		
Albóndigas de pescado	83	45
Atún	79	43
Bacalao	80	43
Buñuelo de pescado	84	46
Conchas de langosta	94	49
» de pescado	82	44
Espinas de caballa fritas	87	46
Filetes de lenguado a la siciliana	89	47
Mahonesa de filetes de lenguado	88	47
Merluza al gratén	90	48
» a la provenzal	91	48
» con ostras	92	48
Pescado con cebolla al gratén	86	46
» relleno	85	45
Salmón a la parrilla	81	44
Sopa de langosta	93	49
DESPOJOS		
Buñuelos de cabeza de ternera	66	37
Cabeza de ternera al gratén	65	37
» de ternera en croquetas	59	34

	<u>Recetas</u>	<u>Págs.</u>
Higado de ternera	64	36
Lengua de ternera	62	36
Manos de carnero o cordero	63	36
Potaje de cabeza de ternera	58	34
Riñones	60	36
» o higado a la belga	61	36
 EL PAN SECO		
Costra de pan frita	114	58
«Klosses» de pan a la alemana	112	57
Pan a la alemana	108	55
» con miel al horno	110	56
» rallado	111	56
«Pudding» de miga de pan	109	55
Puré de pan	113	57
 PARA APROVECHAR LAS SOBRAS DEL POLLO		
Buñuelo de pollo	71	39
Canapés de pollo con jamón	73	40
Emparedado de pollo	70	39
Pan de pollo trufado	69	39
Pollo con arroz y bechamel	76	41
» con arroz y tomate	75	41
» con guisantes	77	42
» diabólico	72	40
» en blanqueta	78	42
» «mariscal»	68	38
«Ragú» de pollo	67	38
Tortilla de pollo	74	41
 PARA APROVECHAR LAS SOBRAS DE VERDURAS Y PATATAS		
Col con salchichas	120	61
Legumbres hervidas	119	61
Patatas rellenas con sobras de legumbres	116	59
Puré de legumbres	115	59
» de patatas al gratén	117	60
Raviolis de espinacas	118	60



LAS SOBRAS

LAS 125 MEJORES RECETAS
PARA PREPARARLAS

Sobras de carnes asadas y fritas

en albóndigas, conchas, pasteles, etc., de ternera, carnero, cordero, cerdo, buey, así como la receta para aprovecharlas preparando macarrones a la italiana y canalones, etc.

N.º 1

MACARRONES A LA ITALIANA

Se cuecen los macarrones en agua hirviente y salada, se cuecen y se echan en una fuente que vaya al horno,

en cuyo fondo se habrán puesto pedacitos de mantequilla fresca.

Por otra parte se cortan a pedacitos pequeños los trozos de carne sobrante, que se rehogan un momento en la sartén con manteca y un poco de carne de salchichas.

Se vierten esos trozos de carne sobre los macarrones, espolvoreando éstos de queso de Gruyère o Parma rallado y pan rallado, cubriéndolo todo con trocitos de mantequilla y con salsa del asado si sobra.

Se pone la fuente en el horno hasta que se dore.

N.º 2

CANALONES A LA BECHAMEL

Para aprovechar los restos de gallina hervida, pollo asado o hervido, carne de ternera, etc., nada más indicado que los canalones.

Éstos se hierven en agua salada, a la que se añade una cucharada de aceite para que no se pegue la pasta. Con quince o veinte minutos basta. Hervidos y cocidos, aunque no demasiado blandos, los canalones se escurren, se riegan con agua fría y se quitan del colador, uno a uno, con los dedos, extendiéndolos sobre un trapo seco y limpio.

Por otra parte se trinchan finamente los restos que se desea aprovechar, se les añade un seso de cordero, unos higadillos de gallina o pollo, previamente pasados unos minutos por la sartén, un poco de salsa de tomate y unas gotas de coñac.

Se prepara entonces una salsa bechamel con harina, mantequilla y leche, procurando que no sea demasiado espesa. Se echan una o dos cucharadas de ésta sobre el

picadillo para amasarlo y se rellenan los canalones con la mezcla, por partes iguales.

Los canalones se alinean en una fuente, untada de mantequilla, que vaya al horno, se riegan con la bechamel, se espolvorean de queso rallado y se cubren de pedacitos de mantequilla. Se doran en el horno caliente.

N.º 3

CROQUETAS

Se trinchan finamente los restos de carne junto con perejil y sal, agregándoles dos o tres yemas de huevo. Se trabaja la mezcla con un tenedor de madera y se le echa un polvo de pimienta. A continuación se prepara una bechamel espesa que se agrega a la pasta y cuando ésta está fría se divide en partes iguales, dándoles la forma de cilindros algo gruesos y de unos siete u ocho centímetros de largo.

Se pasan las croquetas por clara de huevo y pan rallado y se fríen en aceite caliente, cuidando que se doren por todos lados. Se sacan y escurren y se sirven, adornando la fuente con perejil.

N.º 4

PARA CALENTAR LAS SOBRAS DE ASADOS

Si se desea calentar el trozo entero, se le envuelve en una hoja de papel blanco untado de aceite o manteca y se le pone en el horno que no esté demasiado caliente.

En cambio, si se quiere calentarlos cortados a pedazos,

es preciso ponerlo con su salsa en una cacerola durante unos minutos, evitando la ebullición, que endurece la carne.

N.º 5 **PAN RELLENO**

Se cortan en la miga del pan unos discos de unos diez centímetros de diámetro y cinco de espesor.

Se forma un hueco en el centro de la miga del pan con ayuda de un cuchillo y se fríen los discos en mantequilla hasta que estén dorados. A continuación se rellenan con restos de carne o pescado trinchados, a los que se agrega un poco de salsa bechamel o de tomates.

Se tapan los pastelillos con los trocitos de miga sacados al empezar y fritos en mantequilla y se sirven calientes.

N.º 6 **BOCADOS «A LA REINA»**

Se trinchan los restos de carne de ternera, pollo o caza, agregándoles el mismo volumen de miga de pan mojada en leche, un trozo de mantequilla, yemas de huevo y, finalmente, las claras de huevo batidas en nieve.

Obtenida una pasta homogénea, se forman bolitas pequeñas que se enharinan y hierven en agua durante dos o tres minutos.

Se derrite en una cacerola un buen trozo de mantequilla al que se incorpora una cucharada de harina de la mejor calidad y un huevo entero. En esta salsa, que se moja con un poco de leche, se ponen unas setas, puntas de espárragos o aceitunas deshuesadas. Se deja cocer a

fuego lento por espacio de diez minutos, se agregan huevos duros cortados a trocitos y las bolitas de carne, rellinando con esta mezcla unos pastelillos de pasta que venden en las pastelerías, obteniendo así los «bocados a la reina».

Se ponen en el horno no muy caliente unos segundos antes de servir.

N.º 7

CARNE CON SALSA DE PEREJIL

Se ponen en una cacerola los trozos de carne sobrante y se les agrega caldo, sal, pimienta y una buena cantidad de perejil trinchado muy menudo. Se deja cocer a fuego lento y, en el momento de servirlos, se agregan unas gotas de zumo de limón a la salsa.

N.º 8

BISTECS CON SALSA BLANCA

Se prepara una salsa blanca y, para hacerla picante, se le añade un diente de ajo, un poco de pimienta y seis o siete setas trinchadas. Se cubren los bistecs que sobran con esta salsa y se calientan unos minutos en el horno, sirviéndose con un puré de cebollas adornado de setas pequeñas trinchadas.

N.º 9

ASADO DE TERNERA «EMPAPELADO»

Se trincha un huevo duro con algunas setas, perejil y riñón de ternera, si se tiene. Se añade un huevo crudo

a este relleno, que se sazona con sal y pimienta. Se corta el asado de ternera a trozos delgaditos, extendiendo sobre cada trozo parte del relleno.

Se mojan en aceite unas hojas de papel blanco, en las cuales se envuelven los trozos de carne y se cuecen a la parrilla por ambos lados. Para servirlo, se quitan las hojas de papel.

N.º 10 **CHULETAS «SORPRESA»**

Mezclar pan rallado con mantequilla derretida o una yema de huevo y mojar con esta mezcla los trozos de ternera sobrantes, cortados en forma de chuletas. Practicar un corte en cada trozo con el fin de introducir el extremo de un trozo de costra de pan frita en manteca para imitar el hueso de una chuleta.

Asar las chuletas en las parrillas y servir las con perejil frito.

N.º 11 **TERNERA, CERDO O CARNERO ASADO CON SALCHICHAS**

Se ponen en la sartén con manteca de cerdo unas cuantas salchichas pequeñas. Cuando están cocidas, se retiran y en su grasa se rehogan los trozos de carne asada que sobran, así como algunas lonchas de jamón.

Todo junto se sirve sobre un puré de patatas, poniendo la carne en el medio y las salchichas alrededor.

N.º 12

TERNERA CON LEGUMBRES

Se doran en una cacerola con manteca unos trozos de tocino que se espolvorean de harina y se remueven con la cuchara de madera. Se rocían con caldo o agua, sal y pimienta, y hierbas aromáticas, que se retiran al servirlo, una cebolla, algunas zanahorias, trozos de patatas, nabos, una col cortada en cuatro pedazos y el trozo de carne que se quiere aprovechar.

Al cabo de una hora, cuando las verduras están cocidas, se coloca la carne en el centro de una fuente honda, rodeándola de las legumbres, dispuestas con gusto, según los colores, y rociándolas con la salsa.

N.º 13

CARNE TRINCHADA CON HUEVOS

Se trinchan finamente las sobras de carne, teniendo cuidado de quitarles la piel y la grasa. Se le añade miga de pan y una yema de huevo, se mojan con un poco de caldo y se rocían con pan rallado, poniendo este picadillo en una fuente untada de manteca, que se mete en el horno caliente. Cuando está gratinado, pero no mucho, se saca la fuente del horno y se practican con un tenedor unas pequeñas entradas, de trecho en trecho, alrededor de la fuente, dejando caer en cada una de éstas un huevo. Se vuelve a poner la fuente en el horno y, cuando los huevos están en su punto, se sirve caliente.

N.º 14

ROLLOS

Se cortan los trozos sobrantes de carne asada, sea de la clase que fuere, a rebanaditas más bien delgaditas, extendiendo sobre cada una de ellas un relleno hecho con tocino salado, perejil, unas cuantas cebollitas y miga de pan desmenuzado, todo muy trinchado y sazonado con sal, además de trabado con huevo batido.

Se enrollan las lonchitas de carne y se envuelven en un trozo de jamón cortado muy delgado, poniéndolas a cocer en manteca después de pasarlas por harina. Han de cocerse con fuego moderado, dándoles vueltas con el fin de que se doren por todos lados y se sirven con ensalada o la salsa que más guste.

N.º 15

CARNE AL GRATÉN CON CONAC O RON

Se unta de manteca una fuente que vaya al horno en la cual se ponen los restos de carne cortados a rebanaditas delgadas y adornados de trocitos de mantequilla. Se añaden algunas cebollitas trinchadas con perejil y setas, que darán mejor gusto a la carne. Se sazona con sal y pimienta y se espolvorea de pan rallado. Todo se riega con caldo, con vino blanco o con agua, a la cual se añade una cucharada de ron o de coñac.

Se pone en el horno y se sirve muy caliente en la misma fuente.

SOBRAS DE CARNE O AVE, A LA BECHAMEL

Se pone en una cacerola un buen trozo de mantequilla junto con una cucharada de harina, se remueve sin cesar con una cuchara de madera mientras se derrite la mantequilla, y antes de que adquiera un color moreno, se añade una taza de leche, removiendo siempre hasta que la salsa espese. Se sazona con sal, pimienta y se ponen a calentar unos minutos las sobras; especialmente las de aves, evitando la ebullición. Se aparta la cacerola del fuego y se agrega un trozo de mantequilla. Se remueve nuevamente y todo junto se vierte sobre una fuente.

ALBONDIGUILLAS

Se trincha la carne muy finamente y se le agrega miga de pan mojada en leche, así como un trozo de mantequilla, sal, pimienta, unas yemas de huevo (según la cantidad de carne) y las claras bien batidas.

Se divide la pasta en partes iguales, dándoles la forma de bolitas, que se enharinan, se bañan en huevo batido, se pasan por el pan rallado, y se fríen en aceite caliente.

Si se trata de restos de pollo o pescado blanco, se forman bolitas muy pequeñas (como una nuez) y se emplean para «vol-au-vent» o sopas muy finas, hirviéndolas en agua salada en vez de freírlas.

N.º 18

SOBRAS DE CARNE CON SALSA PROVENZAL

Se trinchan finamente unas cebollas, unos dientes de ajo y unas setas. Todo junto se pone en una cacerola con una cucharada de aceite de buena calidad, se rehoga, se rocía de harina, se moja con caldo y con vino blanco y se sazona con sal, pimienta y un ramillete de hierbas aromáticas, que se sacará en el momento de servirlo.

Se deja que dé un hervor, se desengrasa la salsa y se le agregan los trozos de carne de ternera, de buey o de carnero, sirviendo en cuanto estén calientes.

N.º 19

«RAGÚ» A LA ITALIANA

Se agregan a una cantidad de arroz hervido con caldo del cocido las sobras de carne de cordero o de ternera cortadas a trocitos, unas alcachofas cortadas en cuatro trozos o en ocho según su tamaño, pimienta encarnada, clavo, una cebolla, dos o tres tomates pelados y de los que se habrán quitado las semillas. Se sazona con sal y pimienta, así como azafrán, y se deja cocer a fuego lento durante una hora y media, removiendo de vez en cuando y agregando caldo según sea necesario.

N.º 20

FRICANDÓ A LA DIPLOMÁTICA

Después de cortar el fricandó frío a lonjitas, se untan éstas de salsa bechamel, se dejan enfriar y, cuando

la salsa ofrece alguna consistencia, se pasan por pan rallado, por yema de huevo batida y nuevamente por pan rallado.

Se fríen en aceite caliente y se sirven con perejil frito.

N.º 21

FRITADA DE FRICANDÓ

Se corta el fricandó frío como en la receta anterior y se coloca en un plato con un adobo hecho con sal, pimienta, perejil y setas trinchadas, aceite y zumo de limón.

Se prepara una pasta de freír y se pasan por ella los pedazos de fricandó, friéndolos en aceite caliente. Se colocan luego de fritos sobre unas parrillas para escurrirlos y se sirven sobre una servilleta con adorno de perejil frito. Aparte se sirve una salsa de tomates.

N.º 22

TERNERA A LA MARINERA

Se cortan a trocitos las sobras de ternera del cocido o del asado frío.

Por otra parte se rehogan en una sartén con manteca una docena de cebollitas rociadas con una cucharadita de azúcar. Cuando tienen un bonito color dorado, se cuecen y se ponen en una cacerola con una docena de setas frescas, un ramillete de perejil y un poco de tocino salado previamente cortado a dados y sofrito. Se añade un poco de vino tinto a la carne y se deja cocer lentamente un cuarto de hora.

Se sirve en una fuente honda, adornada con trocitos de pan frito en aceite.

N.º 23

TERNERA A LA VINAGRETA

Se corta a lonchitas delgadas el trozo de ternera que sobre y se le deja macerar una hora en un adobo preparado como sigue :

Se mezcla en un plato una cucharadita de mostaza con aceite y vinagre en cantidad suficiente para empar la carne. Se añade sal, pimienta, un poco de perifollo trinchado y la misma cantidad de perejil. Se deja durante media hora antes de servir la carne fría en esta «vinagreta».

Si gusta, pueden añadirse algunas cebollitas trinchadas con un diente de ajo.

N.º 24

CALABACINES RELLENOS

Trínchense finamente las sobras de carne con cebolla y perejil, agregando miga de pan mojada en leche, un huevo duro y un trozo de mantequilla. Móndense los calabacines y pónganse a hervir en agua salada. A los cinco minutos se sacan y enjugan con un trapo limpio, practicándosele un hoyo en la parte inferior y rellenándolos con el picadillo preparado.

Colóquense los calabacines en una fuente untada de manteca, junto con algunas zanahorias y cebolla cortada a rodajitas. Cúbranse de caldo, espolvoréense de perejil picado y pónganse en el horno.

N.º 25
BERENJENAS RELLENAS

Escoged unas berenjenas más bien pequeñas y cortadlas en dos a lo largo. Extraed la parte carnosa del interior, que trincharéis junto con cebolla, setas, perejil, miga de pan y sobras de carne, trabando este relleno con una o más yemas de huevo. Rellenad la cavidad practicada en las berenjenas con esta pasta, que sazonaréis con sal y pimienta. Rociad con pan rallado y aceite y poned en el horno caliente.

N.º 26
CEBOLLAS RELLENAS

Se mondan las cebollas y se las vacía practicando un agujero en la parte inferior. Se rellenan entonces con un picadillo de carne y se colocan en una fuente que vaya al horno.

Se pica finamente la cebolla vaciada y se la dora en una sartén con manteca y un poco de harina. Se moja con caldo y se echa esta salsa sobre las cebollas rellenas, poniendo la fuente en el horno.

Es recomendable rociar de cuando en cuando las cebollas con la salsa o con caldo.

Se sirven calientes cuando están en su punto.

N.º 27
ALCACHOFAS RELLENAS

Se cortan por la mitad las alcachofas hervidas y frías y se las vacía en el interior, preparando un relleno con

sobras de carne, de pollo, de jamón, etc., mezclado con miga de pan mojada en caldo, ajo y perejil trinchado.

Este relleno se sazona con sal y pimienta, se traba con una yema de huevo y se introduce en la cavidad practicada en cada trozo de alcachofa. Se reúnen las mitades de éstas, se atan con hilo, se ponen en una fuente con aceite y se cuece a fuego lento.

N.º 28

TOMATES RELLENOS

Se trinchán finamente las sobras de carne o de pollo junto con perejil, cebollitas, setas y ajos. Se añade miga de pan mojada en caldo, y con esta mezcla se rellenan unos tomates grandes y bien maduros que se cortan por la mitad en sentido horizontal, vaciándolos de su pulpa. Se sazonan con sal y pimienta y se agrega un pedacito de mantequilla en cada mitad. Se echa un poco de caldo en una fuente que vaya al horno, se colocan los tomates en ésta y se espolvorean de queso rallado, cociéndose en el horno no muy caliente.

N.º 29

CAZUELITAS DE ARROZ

Se cuece el arroz con el doble de su volumen de agua. Cuando está muy cocido, se le remueve con una cuchara de madera hasta que forme una especie de crema.

Se llenan con esta crema unas cazuelitas de barro (contando una por persona), que se doran en el horno. Luego se practica en el centro de la crema un hoyo. El arroz que se quitará servirá para formar la tapadera,

mientras se llenará la cavidad con una mezcla de pollo, legumbres, ternera, guisantes, zanahorias nuevas y puntas de espárragos, trabado todo con yema de huevo.

Las cazuelitas vuelven a ponerse en el horno unos momentos, antes de servirse.

N.º 30

ALBÓNDIGAS DE ARROZ

Se cuece bastante rato un poco de arroz, con sal, agua y un poco de aceite. Se le añade queso rallado, se retira del fuego y se deja enfriar.

Se trinchán las sobras de carne asada o de pollo, se les agrega una yema de huevo y se forman unas albondiguillas, que se envuelven en arroz y se pasan por clara de huevo, luego por pan rallado, friéndose hasta que se doren.

N.º 31

TORTILLAS RELLENAS

Se trinchán los restos de carne con un trocito de tocino salado y un diente de ajo, se sazonan con sal y pimienta y se cuecen con un poquito de caldo durante un cuarto de hora. Mientras, se baten cuatro huevos junto con cuatro cucharadas de harina y se hacen cuatro tortillas pequeñas que se cubren con el relleno y se enrollan, colocándose en una fuente que vaya al horno, rociándolas con jugo de carne, sal y pimienta y dejándolas cocer unos diez minutos en el horno no muy caliente.

N.º 22
PASTELILLOS

Con 250 gramos de harina, una yema de huevo y un vaso de agua, se hace una pasta homogénea, dejándola reposar una hora. Se extiende esta pasta, con la cual se llenan unos pequeños moldes especiales para pastelillos que se habrán previamente untado de mantequilla. En el interior se pone harina o legumbres. A continuación se prepara un disco de pasta del tamaño de la boca de los pequeños moldes y se coloca encima a manera de tapadera, cuidando de ajustarlo bien en los bordes del pastelillo metido en el molde para que forme una caja completamente cerrada.

Se cuecen en el horno y, cuando están cocidos, se retiran los pastelillos de los moldes, se les quita la tapadera, se retira la harina o las legumbres y se llena el hueco con sobras de carne de ternera o de pollo cortadas muy finamente. Estas sobras se ponen por capas, alternándolas con trozos de jamón en dulce que tenga bastante grasa. Se agrega un trocito de mantequilla y una cucharada de salsa sobrante del asado o jugo de carne de buena calidad. Se sazona con sal y pimienta y se cuece en el horno, a fuego moderado.

N.º 23
ASADO DE TERNERA

Se cortan las sobras del asado de ternera a lonchitas delgadas y se rehogan en una cacerola con manteca o aceite hasta que se doren.

Se sirven en una fuente, rodeándolas de huevos fritos, alternados con rodajas de limón y de rebanaditas de pan frito, rociándolo todo con perejil finamente trinchado.

N.º 34

CARNE O POLLO CON SALSA INDIA

Se diluye una cucharada de harina en manteca, agregándole sal, azafrán y pimienta. A continuación se rocía con una cantidad razonable de caldo del cocido, dejándolo hervir durante diez minutos. Se espolvorea la salsa con nuez moscada rallada y se la echa en una salsera, que se sirve a la mesa junto con sobras de carne de cerdo y ternera o pollo calentado en el caldo.

N.º 35

**SOBRAS DE SOLOMILLO CON MANTEQUILLA
Y ANCHOA**

Se echa la anchoa en agua hirviente, se le quita la espina, se la enjuga y machaca en el mortero con un pedazo de mantequilla. La pasta obtenida se coloca en el centro de una fuente, rodeándola con la carne cortada a trozos.

Se calienta durante unos diez minutos al baño maría.

N.º 36

FILETE DE BUEY A LA «PÉRIGUEUX»

Se trincha finamente una trufa gruesa, algunas setas, perejil, cebollitas y un diente de ajo. Todo junto se cuece en una cacerola, a fuego lento, con aceite, rociándolo con una cucharada de harina y removiendo la mezcla con una cuchara de madera.

Al cabo de unos minutos se añade un vasito de vino de Madera, sal y un poco de pimienta.

Los restos del filete se cortan a lonchitas y se ponen en la salsa, procurando que se calienten sin hervir.

Se vierten en una fuente, sirviéndose caliente.

N.º 37

PASTEL DE TERNERA

Se trincha muy finamente la ternera asada o que quede del cocido, se le añade sal, pimienta y miga de pan mojada en caldo o leche, así como dos o tres claras de huevo batidas en nieve. Se pone la pasta obtenida en una forma untada con manteca, añadiendo una hoja de laurel y tomillo, que deberán quitarse al servirse.

Se pone a cocer a fuego lento y se sirve en una fuente alargada, con cuidado, para que el pastel conserve su forma, rodeándolo de salsa de tomates o de patatas fritas.

N.º 38

TERNERA FRÍA CON SALSA VERDE

Se cortan los trozos de carne de ternera a lonchitas que se disponen en una fuente larga, rodeándolos de una corona de berros. Entre éstos y la carne se coloca una hilera de anchoas, gambas y pedazos de huevos duros.

Se sirve este plato con una salsa hecha con aceite, vinagre, sal, pimienta y perejil trinchado muy finamente.

N.º 39

PIERNA DE CARNERO ASADA

Se prepara una salsa, dorando una cebolla trinchada muy fina, añadiéndole harina y caldo o agua hasta formar una mezcla espesita que ha de hervir un momento, sazonándola con sal, pimienta y agregándole unos pepinillos en vinagre, cortados a rebanaditas.

N.º 40

PIERNA DE CARNERO O CORDERO «BRISSAC»

Hecha la salsa, se echan en la misma, calentándolas sin que hiervan, las sobras de la pierna asada, cortadas a lonchitas delgadas. Se sirven en el acto.

Se corta la carne a lonchitas que se doran en una cacerola con un poco de manteca. Se añade sal, pimienta, perejil y ajo picado, media cucharadita de harina, un vasito de vino blanco y otro de agua.

Se cubre la cacerola, dejando que todo junto cueza durante tres cuartos de hora. Se añade entonces una cucharada de aceite de buena calidad, se deja cocer otros veinte minutos y se sirve.

N.º 41

CARNERO CON HABICHUELAS

Se hace un puré con lo que sobra de habichuelas, formando con éste una capa en una fuente alargada y colocando encima la carne, y se cubre con otra capa de puré, sobre el cual se disponen trocitos de mantequilla. Se rocía con un poquito de agua o caldo y se cuece en el horno durante un cuarto de hora aproximadamente.

Para ello se emplea una fuente que vaya al horno y tal cual se saca a la mesa cuando esté bien dorado.

N.º 42

CHULETAS DE CARNERO O CORDERO

Para volver a calentar las chuletas de carnero o cordero, se pasan por mantequilla derretida y luego por pan rallado al que se ha mezclado queso de Gruyère rallado, untándolas finalmente con huevo batido.

Por segunda vez se pasan las chuletas por pan y queso y mantequilla derretida. Se asan a las parrillas y se sirven con lechuga o con puré de legumbres.

PIERNA DE CARNERO RELLENA

Se arranca la carne que sobra alrededor del hueso de la pierna de carnero o cordero y se la trincha finamente con igual cantidad de carne de cerdo o salchichas, añadiendo perejil, una o dos cebollitas y uno o dos dientes de ajo. Se sazona con sal y pimienta y se amasa con una o dos yemas de huevo, según la cantidad de carne que haya.

A continuación, se envuelve el hueso con esta pasta, procurando imitar su forma primitiva y con el fin de que la conserve, y se la unta con pan rallado mojado en clara de huevo.

Se coloca la pierna así rebozada en una fuente que vaya al horno, con trocitos de mantequilla y un poco de agua o de caldo. Se rodea con patatitas mondadas y cortadas en dos trozos y se cuece a fuego vivo cosa de media hora o algo más, si la pierna es muy voluminosa.

«PILAFS»

Se trincha la carne de cordero con perejil, sazonándola con sal y pimienta.

Por otra parte se cuece un puñado de fideos en caldo y se les agrega a la carne. Luego se toman unas hermosas hojas de parra que se echan en agua hirviente y sobre cada una se pone una cucharada de este relleno, enrollando las hojas de manera que se forme con ellas una especie de salchichas que se atan con hilo. Se cuecen los «pilafs» en una cacerola con caldo y se sirven, quitándoles el hilo.

N.º 45

PIERNA DE CARNERO CON LEGUMBRES

Se corta lo que sobra de la pierna, procurando arrancarla del hueso en un solo pedazo. Hecho esto, se la enrolla y se la mecha. Se la dora en manteca, rociándola con un poco de harina y, cuando tiene un bonito color dorado, se le agrega una copita de coñac.

Se deja cocer durante una hora, y cuando está a medio cocer, se le añaden nabos, zanahorias, patatas y cebollas. Las zanahorias y los nabos han de echarse un cuarto de hora antes que las patatas.

La carne se sirve rodeada de las legumbres.

N.º 46

SOBRAS DE CARNE DE TERNERA O CARNERO CON SALSA PICANTE

Se derrite un trozo de manteca o mantequilla en la cacerola, se rocía con una cucharada de harina y se deja que adquiera un color moreno. Se moja con agua hirviente y un vasito de vinagre, añadiendo pimienta, algunas cebollitas y perejil trinchado, así como un ramillete de hierbas aromáticas, que se sacan antes de servir.

Se deja cocer la salsa a fuego lento, removiendo con la cuchara de madera. Cortada a pedazos la carne sobrante, se la echa en la salsa, evitando que ésta hierva. Se agregan unos pepinillos cortados a rebanaditas, se coloca la carne en una fuente, se cubre con la salsa y se sirve.

N.º 47

**SOBRAS DE TERNERA O PIERNA DE CARNERO
A LA PARRILLA Y CON SALSA PICANTE**

Se corta el trozo de ternera o de pierna de carnero a pedacitos, que se asan por ambos lados en la parrilla.

Separadamente se trincha estragón, perejil, cebollitas, pepinillos y unos dientes de ajo. Todo esto se mezcla con mostaza, se añade aceite, vinagre, sal y pimienta y se sirve en una salsera, acompañando la carne a las parrillas.

N.º 48

ESPALDA DE CARNERO

Se doran unas cebollas en manteca o aceite, rociándoles de cuando en cuando con caldo y dejando que vayan cociéndose perfectamente. Se añade entonces un trozo de manteca, una cucharada de harina y caldo del cocido, removiendo con una cuchara de madera sobre el fuego.

Se espesa la salsa con miga de pan desmenuzada y, cortando a pedazos la espalda de carnero, éstos se echan en la salsa, de manera que queden cubiertos. Se espolvorean con pan rallado y se meten en el horno por espacio de media hora.

N.º 49
CERDO CON COLES

Se unta con manteca una fuente honda que vaya al horno y se cubre el fondo con unas hojas de col hervidas en agua salada.

Encima se colocan los trozos de carne de cerdo, que se cubren con cebolla cortada a rebanadas, sazonándolo con sal y pimienta. Se añaden unos pedacitos de mantequilla, rociándolo con caldo.

Se cuece en el horno muy caliente.

N.º 50
CERDO CON PATATAS

Se cortan los restos de carne a trocitos pequeños. Por otra parte se bate un huevo con perejil, añadiéndole una cebollita trinchada muy menuda, sal y pimienta. Los trocitos de carne se pasan por el huevo, luego por pan rallado y nuevamente por huevo y se fríen en aceite caliente.

Se sirven en una fuente redonda, formando pirámide y rodeados de patatas fritas, ramitas de perejil y ruedas de limón.

Carne del cocido

En este grupo están comprendidas unas recetas para aprovechar las sobras de carne del cocido, sea de ternera, de buey o de cordero

N.º 51

CARNE DEL PUCHERO EN SALSA

Se pelan dos o tres cebollas que se cortan a rebanaditas y se doran en la sartén con aceite hasta que tomen un buen color. Se añade entonces una cucharada de harina, se remueve, se moja con caldo del cocido, se añade sal, pimienta, un vasito de vino blanco y se deja que dé un hervor.

Cuando la cebolla está cocida, se añaden los trozos de carne del cocido que sobran del mediodía o de la víspera, cortados a trocitos o lonchitas y se deja que cuezan un rato con el fin de que la carne tome el gusto de la cebolla y la salsa se reduzca. Se sirve con mostaza o añadiendo a la salsa un poquitín de vinagre.

N.º 52

CARNE DEL COCIDO TRINCHADA

Se quitan las pieles, los huesos y la grasa de la carne del puchero y se la trincha muy fina junto con dos cebollitas, un diente de ajo y una ramita de perejil.

Hecho esto, se rehoga la carne picada en una cacerola con aceite o manteca y una pequeña cantidad de carne de salchichas, sal y pimienta. Cuando se dora levemente, se le añade una cucharadita de harina, se moja con caldo y se sirve sobre unas rebanaditas de pan frito.

N.º 53

CARNE DEL COCIDO AL GRATEN

Se doran en la sartén unas lonchitas de tocino muy delgadas, adornándose con ellas una fuente que vaya al horno. Se les echa pan rallado y perejil, ajo y cebolla trinchados, sal y pimienta.

Se cubren con la carne sobrante cortada a rebanaditas, se espolvorea otra vez de perejil, ajos y cebolla trinchados, sal y pimienta, se le echa pan rallado y se moja con un poquitín de caldo.

Se deja la fuente unos diez minutos sobre el fuego y, antes de servir, se gratina en el horno caliente.

N.º 54

CARNE DEL COCIDO «MAITRE D'HOTEL»

Córtese la carne fría a lonchitas y póngase a calentar con dos o tres cucharadas de caldo. A continuación

póngase a escurrir y sírvase con un trocito de mantequilla al que se agrega perejil trinchado, sal, pimienta y zumo de limón, trabajándolo un momento con el tenedor.

N.º 55

TERNERA O BUEY DEL COCIDO A LA PARRILLA

Se espolvorea de sal y pimienta la carne sobrante, cortada a lonchitas, se asa a la parrilla por ambos lados y se sirve, rociada con unas gotas de vinagre y acompañada de un trocito de mantequilla.

N.º 56

TERNERA DEL COCIDO CON TOCINO Y PATATAS

Se rehogan 100 gramos de tocino salado cortado a trozos, se mojan con agua o caldo y se les añaden unas patatas cortadas a trozos, sal, pimienta y una hoja de laurel. Se tapa la cacerola y se deja que cuezan. Cuando las patatas están en su punto, se añade la carne sobrante cortada a lonchitas, se deja que se caliente y se sirve.

N.º 57

PECHO DE CARNERO O CORDERO

El pecho de carnero que ha hervido con el cocido se unta de aceite, espolvoreándose de sal, pimienta, perejillo y cebollitas trinchadas. Se cuece entonces a la parrilla por ambos lados y se sirve con una salsa de tomate o picante.

Despojos

*para aprovechar lenguas, hígado, manos y cabeza
de ternera y cordero*

N.º 58

POTAJE DE CABEZA DE TERNERA

Se cortan los trozos de cabeza bastante chiquitines y se rehogan con manteca y trocitos de jamón, añadiendo caldo en cantidad suficiente y dejándolos cocer una hora y media. Antes de servir, se añaden una cucharada de jugo de carne, un vasito de Madera y el zumo de un limón, así como una yema de huevo batida por persona.

N.º 59

CABEZA DE TERNERA EN CROQUETAS

Se trincha bien menudo lo que sobre de la cabeza de ternera y se rehoga a fuego moderado en una cacerola que contenga una cucharada de aceite o manteca. Se añade una cucharada de harina, se remueve, añadiendo luego un par de cucharadas de caldo con el fin de obtener una pasta bastante espesa, a la que se incorpora sal, pimienta y una yema de huevo.

Se forman entonces las croquetas, se las pasa por una taza que contenga harina, luego por huevo batido y finalmente por pan rallado. Se fríen en aceite muy caliente y se sirven espolvoreadas de sal fina.

N.º 60 **RIÑONES**

Las sobras de riñones de ternera o cerdo pueden aprovecharse para preparar una sabrosa tortilla o para rellenar setas.

Con este fin se les quita el tallo a las setas, se las monda y se las dispone en una fuente con la parte cóncava vuelta hacia arriba. A continuación se las traslada a una cacerola o sartén, rehogándolas con un poco de mantequilla derretida o aceite, a fuego moderado.

Hecho esto se trincan los restos de riñones junto con los tallos de las setas y perejil y se cuecen unos instantes en manteca. Apartándose del fuego, se les agrega miga de pan mojada con leche. Se rellena con esta mezcla la concavidad de las setas, se cubren éstas con un pedacito de mantequilla y se las rocía con pan rallado o queso, también rallado. Se cuecen un cuarto de hora, rociándolas de vez en cuando con caldo o agua.

N.º 61 **RIÑONES O HÍGADO A LA BELGA**

Se trincan las sobras de riñones o hígado de ternera y se les añade tres veces su volumen de miga de pan mojada con leche. Se agregan tres huevos enteros a esta mezcla, que se perfuma con corteza de limón rallada. Se

sazona con sal y un poco de azúcar y se mete en un molde untado con manteca, poniéndolo a cocer en el horno no muy caliente por espacio de tres cuartos de hora.

Sírvase en seguida.

N.º 62

LENGUA DE TERNERA

Para calentar la lengua de ternera, fresca o salada, se la corta a lonchitas, disponiéndola en forma de corona en una fuente untada con manteca. Se laazona con sal, pimienta y hierbas aromáticas, cubriéndola de caldo y espolvoreándola de pan rallado.

Se cuece un momento en el horno

N.º 63

MANOS DE CARNERO O CORDERO

Se mondan unas setas, que se saltean con manteca, añadiéndoles cebolla, tomillo y perejil.

Separando la carne de los huesos, se coloca en una fuente untada con manteca o mantequilla junto con las setas, se espolvorea de pan rallado, se cubre con trocitos de mantequilla y con queso rallado, poniéndose en el horno por espacio de veinte minutos.

N.º 64

HIGADO DE TERNERA

El hígado de ternera cocido en la cacerola es mejor cuanto más cuece. Sin embargo, para variar su presenta-

ción, se le corta a rebanaditas, que se pasan por aceite o clara de huevo, y a continuación por pan rallado, friéndose en la sartén o asándose en la parrilla.

Se sirven con salsa de tomates o salsa picante.

N.º 65

CABEZA DE TERNERA AL GRATÉN

Se unta de manteca una fuente, se la adorna con unos trocitos de tocino salado, aceitunas, tomillo y perifollo, llenándola con los trozos de cabeza sobrantes, cortados muy pequeñitos. Se rocían con agua o caldo, se espolvorean con pan rallado y se ponen al horno.

N.º 66

BUNUELOS DE CABEZA DE TERNERA

Se corta la cabeza a trozos no muy grandes, se dejan macerar unas horas en aceite, vinagre, sal y pimienta y a continuación se pasan por una pasta de freír, procediendo como para cualquier clase de buñuelos.

Para aprovechar las sobras del pollo

*emparedados, «ragú», buñuelos, «canapés», tortilla,
en blanqueta, etc.*

N.º 67

POLLO «MARISCAL»

Se rehogan en aceite dos o tres cebollas finamente trinchadas. Cuando están bien doradas, se les añade una cucharada de harina y se deja que se vayan friendo unos minutos hasta que todo tenga un bonito color dorado. Se agrega entonces un poco de caldo o de agua, a la que se añade una cucharada de extracto de carne.

Ha de hervir esta salsa unos minutos y a continuación se le agregan los trozos de pollo, que han de calentarse sin llegar a la ebullición. El ragú se vierte sobre una fuente, rodeándose de pedacitos de pan frito.

N.º 68

«RAGÚ» DE POLLO

Se prepara una salsa de tomates, calentando en la misma el pollo cortado a trozos.

Se agregan algunas setas frescas rehogadas con manteca y se sirve en una fuente adornada con pedacitos de pan frito con mantequilla.

N.º 69

PAN DE POLLO TRUFADO

Se trinchia la carne de pollo, pasándola por el tamiz. Se sazona con sal, pimienta, dos huevos y una gruesa trufa bien trinchada y se moja con caldo ; pero procurando que la pasta no quede demasiado clara.

Con esta pasta se llena un molde untado de manteca, procurando que se adhiera circularmente, de manera que deje sitio en el centro para la introducción de unas trufas o setas, salteadas en la sartén.

Se cuece el pan al baño maría. Cuando se sirve, volcado sobre una fuente, se le cubre con una salsa cualquiera.

N.º 70

EMPAREDADO DE POLLO

Se corta el pollo a lonchitas; que se espolvorean de sal y se colocan éstas sobre rebanaditas delgadas de pan untado con mantequilla y cubiertas de otra rebanadita igualmente untada.

Se acostumbra agregar al pollo un poco de lengua o jamón y berros.

N.º 71

BUÑUELO DE POLLO

Se limpian los trozos sobrantes de pollo de nervios, pieles y huesos y se machacan, pasándolos por el tamiz. Se les añaden tres cucharadas bien llenas de salsa be-

chamel muy espesa, tres yemas de huevo crudas, sal y pimienta, así como un pedacito de mantequilla. Todo junto se remueve un rato y se agregan entonces tres claras de huevo batidas, colocando la mezcla en una fuente que vaya al horno.

Se dora en el horno bastante caliente.

N.º 72

POLLO DIABÓLICO

Es un plato inglés, muy delicado.

Se pone en un plato una cucharada de pimienta de Cayena, la misma cantidad de mostaza en polvo y un pellizco de harina. Se mezcla todo con aceite, formando una pasta con la hoja de un cuchillo; se sazona con sal, se agrega una yema de huevo y se unta el pollo con esta pasta diabólica.

Cuando los trozos de pollo quedan bien dorados por ambos lados, en la parrilla, se ponen en una fuente caliente, sirviéndose con algunas gotas de salsa inglesa.

N.º 73

CANAPÉS DE POLLO CON JAMÓN

Se llaman «canapés» unas lonchitas de pan de dos dedos de grueso untadas con mantequilla y sobre las cuales se colocan varios comestibles, tales como anchoas, caviar, jamón, etc.

Se preparan también con pollo, que en tal caso se trincha finamente y se extiende sobre el pan untado de mantequilla, evitando ponerlo en los bordes, que se ador-

nan con jamón o lengua. Esos «canapés» sirven de entremeses en almuerzos, comidas, etc.

N.º 74

TORTILLA DE POLLO

Se trincha el pollo muy menudo, después de quitarle la piel y los nervios; se prepara una tortilla ordinaria y, cuando está a punto de enrollarse, se la cubre con este picadillo, que se sazona con sal.

N.º 75

POLLO CON ARROZ Y TOMATE

Se cuecen con manteca o aceite tres o cuatro tomates pelados y pasados por el tamiz. Se diluye este puré en caldo, agregando el arroz. Se corta el pollo a trozos y se cuece todo junto con especias.

Cuando el arroz está en su punto, se le coloca en el centro de una fuente, coronándolo con los trozos de pollo y rodeándolo con huevos fritos y alcachofas fritas también.

N.º 76

POLLO CON ARROZ Y BECHAMEL

Se cuecen ciento cincuenta gramos de arroz con caldo hasta que quede en su punto. Se procura que el arroz absorba todo el caldo y se extiende la mitad del mismo en una fuente untada de manteca. Encima se colocan los trozos de pollo (o gallina) que sobren, cortados finamen-

te o trinchados, se riega con una salsa bechamel espesa y se cubre con otra capa de arroz, poniéndolo al horno un momento y sirviéndose muy caliente.

N.º 77

POLLO CON GUISANTES

Se corta a pedazos un trozo de tocino salado y se le dora con manteca en una cacerola. Cuando ha adquirido un bonito color dorado, se le rocía con una cucharadita de harina, se añaden los guisantes, una cebolla y un poco de agua.

Cuando todo ha cocido un cuarto de hora, se agregan los pedazos de pollo y, a los diez minutos, se aparta y sirve, espolvoreándolo con perejil finamente trinchado.

N.º 78

POLLO EN BLANQUETA

Se prepara una salsa deshaciendo una cucharada sopera de harina con un trozo de mantequilla y añadiéndole un vaso de agua, sal, pimienta, perejil, tomillo y laurel.

Esta salsa cocerá un momento con media docena de cebollitas peladas y 100 gramos de champiñones o setas, cortados a trozos.

Se le añaden luego los trozos de pollo sobrantes dejándolos que se calienten durante un cuarto de hora. Se disponen entonces en una fuente, se echa una yema de huevo en la salsa y, antes de verterla sobre el pollo, el zumo de medio limón.

Sobras de pescado

Algunas recetas para aprovecharlas en conchas, gratinándolas al horno, con salsas diversas, etc.

N.º 79

ATÚN

Las sobras de atún preparado a la cacerola, a las parrillas o hervido, resultan sabrosas con lechuga y salsa mahonesa.

También pueden prepararse en croquetas, friendo cebolla, a la que se añade harina, leche, o caldo hasta formar una pasta espesa, a la que se incorpora el atún desmenuzado. Se preparan entonces las croquetas, que se enharinan, se bañan en huevo batido y se pasan por pan rallado, friéndolas en aceite muy caliente.

N.º 80

BACALAO

Con las sobras de bacalao frito o hervido se preparan buñuelos de la manera siguiente :

Se les quitan pieles y espinas y desmenuzan fina-

mente. Por otra parte se trincha una ramita de perejil, se fríe cebolla en la sartén, se le añade una cucharada de harina y se remueve, mojándolo con leche o caldo y dejando que dé un hervor. Se agrega el perejil, una yema de huevo, el bacalao desmenuzado y se procura que la pasta quede espesita, dejándola enfriar en una fuente o un plato hondo.

Así que está fría, se forman con ella buñuelitos o bolitas que se pasan por harina, huevo y pan rallado, friéndolos en aceite muy caliente. Sírvese con lechuga, berros o unos tomates aliñados.

N.º 81

SALMÓN A LA PARRILLA

Se cortan los restos de salmón a trozos no muy delgados y se untan con aceite, asándolos a la parrilla. Se sirven con una salsa blanca o de tomates, a la cual se pueden añadir trozos de setas o de pan frito.

N.º 82

CONCHAS DE PESCADO

Se cortan las sobras de pescado o langosta a trozos cuadraditos y se calientan en una salsa bechamel, agregándoles trocitos de setas.

Con esta pasta se rellenan unas conchas de gran tamaño, que se espolvorean de queso rallado y pan rallado, cubriéndolas con un trozo de mantequilla y poniéndolas a cocer un momento en el horno hasta que se doren.

N.º 83

ALBÓNDIGAS DE PESCADO

Se separa la pulpa del pescado de las espinas y se aplasta con el tenedor junto con miga de pan mojada en leche ; se añade perejil, setas trinchadas finamente y huevos duros, formando unas albondiguillas que se pasan por huevo crudo.

Por otra parte se deshace una cucharada de harina con un trozo de mantequilla y un poco de caldo, añadiendo unas alcachofitas, sal, pimienta, clavo y una hoja de laurel. Se deja cocer media hora y se agregan entonces las albóndigas, dejándolas que den un hervor, después de lo cual se sirven muy calientes.

N.º 84

BUNUELO DE PESCADO

Los restos de pescado blanco se preparan en «soufflé» de la manera siguiente : Se desmenuzan los trozos de pescado, quitándoles las espinas y machacándolos con el tenedor. A continuación se les agrega tres cucharadas de salsa bechamel, sal, pimienta y cuatro claras de huevo muy batidas. Se coloca la mezcla en un molde untado de manteca, se espolvorea de pan rallado y se cuece durante tres cuartos de hora en el horno caliente.

N.º 85

PESCADO RELLENO

Con las sobras de pescados grandes, como el rodaballo, la carpa, etc., puede formarse otro más pequeño.

Se trincha la pulpa del pescado junto con miga de pan y unas setas, mojándolo con vino de Madera.

Se toma entonces una fuente que vaya al horno, se unta con mantequilla y se dispone en el fondo la cabeza y la cola del pescado, dejando un espacio, que se cierra con dos trozos de pan, de manera que guarde la verdadera forma del pescado. En el centro se coloca el relleno ya preparado, untándolo con yema de huevo. A continuación y con la punta de un cuchillo se practican unos pequeños cortes que simulan las escamas.

Todo se riega con vino de Madera y se pone un momento en el horno muy caliente.

N.º 36

PESCADO CON CEBOLLA AL GRATÉN

Se ponen en una cacerola unas cebollas cortadas a rebanaditas, junto con un poco de agua y un trozo de mantequilla, sal y pimienta. Se cuecen y cuando han hervido bastante, se pasan por el tamiz, obteniendo un puré.

Por otra parte se limpian de espinas y pieles los restos de pescado, sin desmenuzarlos demasiado, y se unta con mantequilla una fuente que vaya al horno, cubriendo el fondo con una capa de puré de cebollas, luego con el pescado. Todo se espolvorea de pan rallado y queso rallado también, se cubre con trocitos de mantequilla y se rocía con unas gotas de leche, poniéndose en el horno durante veinte minutos hasta que quede gratinado.

N.º 37

ESPINAS DE CABALLA FRITAS

Cuando se comen caballas hervidas o fritas, antes de servir las es preciso siempre quitarles la espina dorsal que se guarda para otra comida.

En efecto, esta espina resulta extraordinariamente sabrosa. Se sazona con sal y pimienta y se moja con unas gotas de aceite, asándose en las parrillas a fuego vivo. Unos minutos bastan para la cocción y se sirve en el acto con mantequilla a la «maitre d'hôtel» (es decir, a la que se han agregado perejil finamente trinchado y unas gotas de zumo de limón).

N.º 88

MAHONESA DE FILETES DE LENGUADO

Aunque ya se hayan presentado a la mesa, los filetes de lenguado pueden servirse nuevamente aderezados con mahonesa.

Después de lavar los filetes para desembarazarlos de la salsa adherida, se meten en un recipiente con sal, pimienta, aceite, vinagre y perifollo trinchado. Se dejan en remojo una hora o dos y a continuación se disponen en corona o pirámide sobre unas hojas de lechuga. Se cubren con salsa mahonesa y se rodean de trozos de huevos duros. La mahonesa se adorna con anchoas, pimientos asados, pepinillos, etc.

N.º 89

FILETES DE LENGUADO A LA SICILIANA

Los filetes se levantan, se secan con un trapo limpio, se pasan por pan rallado, por huevo batido y nuevamente por el pan rallado, friéndose en aceite caliente.

Se sirven con una salsa de tomates pasada por el tamiz y en la que se habrá dejado hervir una hoja de laurel y un poco de tomillo para darle mayor gusto.

N.º 90
MERLUZA AL GRATÉN

Se dividen las sobras de merluza frita a pedacitos que se colocan en una fuente que vaya al horno, junto con champiñones hervidos durante cinco minutos y cortados a trocitos.

Aparte, se prepara una bechamel, con la cual se rocía el pescado, espolvoreándolo todo de pan rallado, que se cubre con trocitos de mantequilla, poniendo la fuente en el horno caliente durante veinte minutos para gratinarlo.

Si no queda bastante pescado para llenar una fuente, se usan unas conchas que se llenan hasta la mitad con la preparación indicada más arriba, poniéndose unos diez minutos en el horno.

N.º 91
MERLUZA A LA PROVENZAL

Con las sobras de merluza hervida o frita puede prepararse un plato sabroso.

Se corta la merluza a trocitos y se calienta a fuego moderado, añadiendo aceite, sin dejar de remover y gota a gota.

Se termina agregando trufa finamente trinchada.

N.º 92
MERLUZA CON OSTRAS

Los restos de merluza fresca pueden prepararse con ostras.

Se blanquean dos docenas de ostras en su jugo, se cue-
lan y se echan en una salsa bechamel espesita.

Se agrega la merluza, a pedazos, y se sirve en una
fuente alargada, adornada con trocitos de pan frito.

N.º 93

SOPA DE LANGOSTA

Se pone en el mortero la carne de la langosta y se ma-
chaca un buen rato, añadiéndole dos o tres cucharadas de
arroz cocido previamente, así como un trozo de miga de
pan duro empapada de caldo.

Se moja con una tacita de caldo y se pasa por el ta-
miz. Se calienta al baño maría sin dejar que hierva y se
añade al último momento una cucharada de jugo de car-
ne y un buen trozo de mantequilla.

Se sirve con trocitos de pan frito.

N.º 94

CONCHAS DE LANGOSTA

Se trinchán las sobras de langosta, que se mezclan con
una salsa bechamel.

Se llenan unas conchas con esta mezcla, se espolvo-
rean de pan rallado, queso rallado y se adornan con un
pedacito de mantequilla de vaca, poniéndose en el horno
durante siete u ocho minutos.

Sobras de conejo, aves y caza

para aprovechar restos de conejo, liebre, pato, faisán, perdices, oca, etc.

N.º 95

LIEBRE Y CONEJO

Se deshuesan las sobras, que se cortan a lonchitas y se ponen en un plato con tres cucharadas de aceite y una de vinagre, una cebolla cortada a rebanadas, tomillo, laurel, perejil y clavo, dejándolas en este adobo unas dos o tres horas.

Se prepara una salsa con miga de pan, perejil trinchado, sal y pimienta, diluyendo un huevo o dos para que la salsa sea bastante líquida. Se echan las lonchas de liebre o conejo en la salsa y, después de haberlas untado bien, se envuelven en una hoja de col, se asan a fuego lento y se sirven con pan frito.

N.º 96

SOPA DE CAZA

Se deshuesan los pedazos sobrantes de caza, que se cuecen con un vaso de vino de Madera en una cacerola herméticamente cubierta. Se agregan dos cebollas, clavo y otras hierbas aromáticas.

Cuando todo ha cocido cosa de una hora, se llena la cacerola con caldo límpido y se deja cocer otra hora a fuego lento. Después se filtra el caldo con una servilleta.

Generalmente, se sirve con pedacitos de pan frito.

PASTEL DE AVE O CAZA EN «TERRINE»

Cuando sobra pollo o caza, puede prepararse un sabroso pastel del modo siguiente: Se cortan las sobras a trocitos y, separadamente, se trincha la misma cantidad de tocino salado, que se rehoga en la sartén. Se mezcla luego con el picado y se le agrega perejil picado, un huevo crudo, un poco de aguardiente, sal y pimienta. Se cubre el fondo de una «terriner» (molde algo hondo de tierra) de tiras de tocino, después de untarla con manteca, se cubre con una hoja de laurel y tomillo. Se cuece a fuego lento, en el horno o al baño maría, por espacio de una hora. Se deja enfriar y se come al día siguiente o a los dos días, que es cuando resulta mejor.

POLLO O CAZA EN PASTELILLOS «IMPERIALES»

Se prepara una pasta con yemas de huevo, harina y agua y se extiende hasta que queda fina.

Por otra parte se trinchan las sobras de pollo, perdices o faisán, junto con unas setas y trufas, amasándolas con huevos y un poco de harina y sazonándolas con sal y pimienta.

Hecho esto, se divide el relleno en partes iguales, un puñadito para cada una y se envuelven en trocitos de pasta como los raviolis. Es preciso unir bien los bordes de la pasta con el tenedor para que no salga el relleno. Se fríen los pastelillos en aceite caliente hasta que se doren.

N.º 99

CONEJO CON SALSA PICANTE

Se calientan los trozos de conejo en las parrillas y se sirven con una salsa preparada como sigue :

Se echan en una cacerola tres cucharaditas de vinagre junto con perejil y ajos trinchados, sal y pimienta y un trocito de mantequilla. Se pone la cacerola a fuego lento, dejando que se derrita la mantequilla, se añade un poco de cebolla dorada, una cucharada de harina, se remueve con la cuchara de madera y se riega con caldo, dejando que hierva un poco y reduzca la salsa, sirviéndola después de agregarle tres o cuatro pepinillos cortados a rebanaditas.

N.º 100

CONEJO CON UVAS PASAS

Mojad y deshaced miga de pan en caldo, añadidles unas cuantas uvas pasas y dos o tres ruedas de limón sin corteza, sal y pimienta.

Echad en esta salsa los trozos sobrantes de conejo y calentadlos a fuego lento.

También se pueden emplear uvas frescas, en cuyo caso se suprime el limón.

N.º 101

LIEBRE CON SETAS

Se corta la carne de liebre asada (preferentemente los muslos) a lonchitas delgadas y tan anchas como sea posible y se doran con mantequilla y algunas setas cortadas a pedacitos.

Se añade entonces una cucharadita de harina, perejil y ajo trinchados y medio vaso de vino blanco. Se deja que dé un hervor, se rocía con zumo de limón y se sirve.

N.º 102
LIEBRE EN CROQUETAS

Se quitan los huesos y las pieles de los trozos de liebre, que se trinchán con miga de pan mojada en caldo, perejil y ajo. Se añade una pequeña cantidad de carne de cerdo trinchada y se rehoga todo junto con manteca, sal y pimienta. Cuando la pasta está fría, se le agrega una yema de huevo y se la divide en rollos cilíndricos de 8 centímetros aproximadamente de largo por 4 ó 5 de diámetro. Se enharinan y pasan por pan rallado, dorándolos en aceite muy caliente.

N.º 103
PATO ASADO CON ACEITUNAS

Se cortan los trozos de pato a pedazos muy pequeños, que se ponen en una cacerola con mantequilla, cebollas, sal, pimienta y una hoja de laurel. Se deja que cueza bien y por otra parte se diluye una cucharada de harina en vino blanco o en caldo. Se deja cocer a fuego lento unos diez minutos y se añaden unas aceitunas deshuesadas, así como la harina diluída.

Se sirve a los pocos minutos con rebanaditas de pan frito.

N.º 104
FAISÁN EN «SALMIS»

Se cortan a pedazos las sobras de faisán. Se machaca el hígado en una cacerola con un vaso de vino blanco y otro de caldo, dos dientes de ajo, sal y pimienta. Todo junto ha de hervir durante un cuarto de hora, se pasa

por el tamiz y se agregan los trozos de faisán para que se calienten sin llegar a hervir, sirviéndose con pedacitos de pan fritos en manteca.

N.º 105

PERDICES ASADAS

Se cortan a pedazos, se colocan en una fuente, alternándolos con trozos de huevos duros y se cubren con salsa mahonesa.

También pueden prepararse en ensalada, machacando el hígado en el mortero, añadiéndole aceite, sal, pimienta, una cucharada de vinagre, perejil y ajos trinchados, pepinillos cortados a rebanaditas y champiñones hervidos en agua salada. Se colocan los trozos de perdices en una fuente, cubriéndolos con esta salsa.

N.º 106

OCA CON PURÉ DE LENTEJAS

Se cortan las sobras de la oca a trozos, que se calientan en las parrillas, y se sirven sobre un puré de lentejas muy espeso.

N.º 107

MUSLOS DE POLLÁ INDIA

Si sobran muslos de polla india se prepara una salsa con sal, pimienta, aceite y mostaza, mojando en ella los muslos, que se pasan luego por pan rallado y se asan un rato a fuego lento, sirviéndolos calientes.

El pan seco

*Algunas indicaciones para aprovechar el pan
de la víspera*

N.º 108

PAN A LA ALEMANA

Se cortan trozos de pan (dándoles una forma ovalada) que tengan un centímetro y medio de grueso. Se practica un hueco en el medio, a un lado, en cada trozo, se fríen en mantequilla, se escurren y se llena el hueco con crema a la vainilla. Hecho esto, se espolvorea de azúcar y se deja enfriar.

Se sirve con una mermelada de cerezas, fresas o ciruelas.

N.º 109

«PUDDING» DE MIGA DE PAN

Otro plato sabroso se prepara aprovechando pan seco del modo siguiente :

Después de pasar la miga de pan por el tamiz de hierro, se pone en una vasija con leche dejándola en remojo por espacio de media hora. Se le agregan entonces dos huevos batidos y dos yemas, un poco de azúcar y un aroma cualquiera.

Se unta con mantequilla un molde redondo, se llena con la mezcla indicada y se pone a cocer al baño maría durante hora y media. Se vuelca el «pudding» sobre un plato y se le rocía con una confitura cualquiera, siendo exquisito con mermelada de albaricoques.

N.º 110

PAN CON MIEL AL HORNO

Se ponen unas rebanadas de pan en un plato con leche, después de rociarlas con zumo de limón. Cuando el pan está bien chupado, se coloca formando capas en un molde untado con mantequilla, poniendo un poco de miel entre dos capas, así como algunos trocitos de mantequilla.

Se cuece en el horno no muy caliente.

N.º 111

PAN RALLADO

Cuando sobra pan, puede rallarse, siendo en esta forma muy útil para gratinar platos, espesar salsas, etc.

Hay dos especies de pan rallado: el blanco y el moreneo, haciéndose el primero con la miga y el segundo con la corteza. Es, pues, preciso separar ambas clases antes de que el pan esté demasiado seco. Hecha esta operación, se seca el pan en el horno y se machaca por separado en el mortero, pasándose luego por el tamiz de hierro.

Se adopta la calidad blanca para chuletas, manos de cerdo, etc., mientras la morena sirve para gratinar macarrones, pescados al horno, etc.

N.º 112

«KLOSSES» DE PAN A LA ALEMANA

Se moja en leche caliente durante veinte minutos la miga de un pan demasiado seco para poder ser comido en la mesa, se escurre, exprimiendo todo el líquido que contiene y se pone en una cacerola con la cuarta parte de su volumen de mantequilla. Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y se seca sobre el fuego, removiendo con una cuchara de madera.

Se aparta la cacerola del fuego y se añaden gradualmente a la pasta dos o tres huevos enteros.

Con ayuda de dos cucharas se modelan las «klosses» en forma de bolitas que se cuecen en agua salada o mejor todavía al vapor.

Cuando las «klosses» están cocidas, se escurren y se colocan en forma de corona en una fuente, bañándose con mantequilla derretida o cualquier salsa que más guste.

N.º 113

PURÉ DE PAN

Se corta o desmenuza el pan seco y se ponen los trozos en una cacerola. Se la riega con agua y se sazona con sal, pimienta y un poco de azúcar.

Se deja el pan en remojo durante veinte minutos y a continuación se pone en una cacerola al fuego, removiéndolo con una cuchara de madera hasta su ebullición. Se agregan 30 ó 40 gramos de mantequilla y se deja cocer a fuego moderado durante una hora.

Después de este tiempo el puré está cocido y puede

servirse ; pero en el último momento es preciso agregarle un pedazo de mantequilla fresca y dos o tres yemas de huevo.

N.º 444

COSTRA DE PAN FRITA

Para acompañar los purés de legumbres tales como puré de guisantes, de habas, de judías, etc., se acostumbra freír trocitos de pan de la víspera o de más días, cortándolos a pedacitos cuadrados y friéndolos en la sartén con aceite caliente, después de espolvorearlos de sal.

Para aprovechar las sobras de verduras y patatas

N.º 115

PURÉ DE LEGUMBRES

Cuando sobran verduras tales como zanahorias, coliflor, alcachofas, nabos, apio, se cortan todas a pedazos y se pasan por el tamiz.

Se les añade una cucharada de harina desleída en un poco de mantequilla, se ponen al fuego y, antes de que el puré tome color, se le agrega leche y se deja cocer unos diez minutos, sin dejar de remover.

Se agregan unos huevos batidos, sal y pimienta, se unta con manteca un molde, que se espolvorea de pan rallado, se le llena con el puré y se deja cocer media hora al horno o al baño maría antes de servir.

N.º 116

PATATAS RELLENAS CON SOBRAS DE LEGUMBRES

Se toman unas cuantas patatas gruesas, se lavan, se secan y se cuecen en el horno.

Por otra parte se cortan las sobras de verduras a trocitos, se deshace una cucharada de harina en mantequilla y se le agrega leche, dejando que esta salsa dé un hervor y añadiéndole las verduras.

Cuando las patatas están cocidas, se abre un hoyo bastante profundo en cada una de ellas y se llenan con las verduras revueltas en salsa.

Se sirve muy caliente.

N.º 117

PURÉ DE PATATAS AL GRATEN

El puré de patatas se calienta difícilmente en una cacerola. Es preferible colocarla en forma de pirámide sobre un plato de porcelana untado de mantequilla, y con la hoja de un cuchillo trazar sobre los lados unas líneas diagonales, formando surcos.

Se rocía el puré con un poco de mantequilla derretida, luego con queso rallado y se pone en el horno caliente, girando el plato de vez en cuando para obtener un calor uniforme.

N.º 118

RAVIOLIS DE ESPINACAS

Se prepara una pasta con harina, huevo y agua, se extiende y se deja reposar un cuarto de hora.

Se toman las espinacas que sobran de la víspera, se les agrega un poco de conserva de carne o de jamón trinchado y se les divide a montoncitos del tamaño de una nuez que se colocan sobre la pasta a igual distancia unos de otros.

Se bañan los intersticios con un pincel untado de huevo batido y se cubre la pasta con otro pedazo igual al primero. Se oprime la pasta entre los montoncitos de espinacas para que adhiera y se cortan los raviolis en for-

ma cuadrada o de media luna, echándolos en agua salada e hirviendo y dejándolos cocer durante dos o tres minutos. A continuación se escurren y se ponen en una fuente, rociándolos de queso rallado y de salsa de tomate. Se sirven muy calientes.

N.º 119

LEGUMBRES HERVIDAS

Se cortan las distintas legumbres a trocitos y se rehogan en una cacerola con mantequilla.

Por otra parte se prepara un puré de patatas, de guisantes o habas y se le extiende en una fuente, cubriéndolo con las legumbres rehogadas

N.º 120

COL CON SALCHICHAS

Se fríen unas cuantas salchichas en la sartén, se retiran, se trincha la col sobrante, se la espolvorea de harina y se le da unas vueltas en la sartén, sirviéndola en seguida, cubierta de las salchichas.

Sobras diversas

Consejos para aprovecharlas

N.º 121

RESTOS DE TORTILLAS

Se cortan rebanaditas de pan, quitándoles la costra. Sobre cada una se coloca un trozo de tortilla y se rocía con mantequilla derretida y queso rallado, dorándolas en el horno.

Se colocan entonces en el fondo de una sopera, echando encima una sopa de cebolla o que contenga bastante grasa.

N.º 122

«GNOCCHI» CON RESTOS DE SALSA BLANCA

Se añade a la sal un huevo y una cucharada de queso rallado diluído en un poco de leche. Se mezcla todo junto y con la pasta obtenida se forman unas bolitas del tamaño de una nuez que se echan en una salsa o en una sopa, después de freírlas en aceite o grasa.

CALDO DE HERVIR VERDURAS

Con el caldo de hervir espinacas, col y patata, guisantes, coliflor, etc., se preparan sabrosas sopas de pan escaldadas o purés de guisantes, calentando ese caldo y empleándolo en vez de agua clara, siempre que no se haya echado a perder (si es de la víspera), lo cual se comprueba volviéndolo a hervir y probándolo.

Con lo que sobra del caldo hecho la víspera se preparan unos excelentes arroces, fideos a la cazuela, croquetas, etc. Se guardan, pues, esas aguas y caldos, hirviéndolos nuevamente por la noche para conservarlos mejor.

«PUDDING» DE TALLARINES

Se añaden a las sobras de tallarines algunas yemas de huevo y se llena con ellas un molde untado de manteca. Se cuece a fuego lento, se retira y se deja enfriar, sacando el «pudding» del molde. Se pasa entonces por yema de huevo y se vuelve a poner en el horno para dorarlo.

Se abre una honda cavidad en el centro del «pudding», rehogando los tallarines sacados con mantequilla y jamón trinchado. A continuación vuelve a llenarse el «pudding» y se sirve.

**ENSALADA RUSA PARA SOBRAS DE POLLO,
PESCADO Y LEGUMBRES**

Se trinchán una o dos cebollitas, perifollo y ajo, diluyéndolos con una yema de huevo fresco y se les agrega gota a gota aceite puro, sin cesar de remover con la cuchara de madera hasta que la salsa quede espesa, añadiéndole entonces un poco de vinagre y sal.

Se cortan a trocitos los restos de pollo, legumbres o pescado. Todo junto se echa en una ensaladera, agregando anchoas, gambas y un poco de mostaza si se quiere.