



Cena de Nochebuena

Para facilitar la tarea de nuestras lectoras damos a continuación un tipo de menú, con los precios de sus ingredientes, para comida de Nochebuena. Se sobrentiende que el plato de carne es a escoger.

SOPAS DE ALMENDRAS



Almendras, 500 gramos 8,50 pesetas; arroz, 150 gramos 0,15 pesetas; leche, un litro y medio 0,75 pesetas. Total: 9,40 pesetas.

Se remojan las almendras en agua hirviendo para poderles quitar bien la piel. Mientras tanto, se pone a cocer el arroz.

Una vez peladas las almendras se pasan por la maquinilla o se majan en el mortero e igualmente el arroz.

Toda la mezcla así obtenida, se traslada a una cazuela en la que se pondrá a hervir un poco con la leche y luego se pasa por un colador a otra cazuela en donde se le añadirá 50 gramos de mantequilla y sal al gusto.

Se preparan en la sopera rebanadas muy finas de pan francés y sobre ellas se verterá la sopa que debe servirse caliente.

BESUGO AL HORNO



1 Besugo, 1 kilo 5,00 pesetas; limón, uno 0,20; cebolla, una pequeña 0,10; pimienta, 0,05; perejil, 0,05; mantequilla, 50 gramos 0,50; aceite, 100 gramos 0,30; pan rallado, una cucharada; caldo o agua, dos cucharadas. Total: 6,20 pesetas.

Se limpia bien de escamas el besugo y se le marcan 5 aberturas a cada lado.

Se pica bien fina la cebolla y la mitad del perejil. En las hendiduras del pescado se van poniendo por partes iguales, la cebolla, el perejil, pan rallado y la pimienta. Se corta en trozos la mantequilla y se coloca uno en cada abertura del pescado; se le agrega sal y, por último, se baña con el jugo del limón, el aceite y el caldo o agua.

Se pone a la lumbre o al horno, procurando bañarlo en su salsa, de vez en cuando.

Para servirlo, se adorna con hojas de lechuga y con aceitunas.

CORDERO ASADO



Pierna de cordero, un kilo 6 ó 7 pesetas; aceite, 100 gramos 0,30; manteca de cerdo, 50 gramos 0,30; vinagre de vino blanco, 0,15; pimienta, 0,10; ajos, una cabeza 0,10. Total: 6,95, ó 7,95 pesetas.

Se pelan los dientes de ajo y se machacan con sal y con ello se unta la pierna de cordero, que previamente se habrá limpiado. Después se le espolvorea y se baña con el aceite y el vinagre, añadiendo la manteca y todo se pone al horno, procurando de vez en cuando volverlo a bañar en ésta salsa.

Una vez cocido se deja que tome color dorándose en la grasa.

Se puede servir de diferentes maneras; acompañado de espárragos a la vinagreta resulta muy acertado.

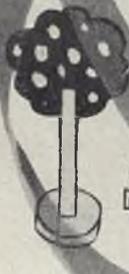
POLLO ASADO



Pollo, uno 8 a 9 pesetas; bizcocho, 100 gramos 1,00; piñones, 0,50; lomo molido, 120 gramos 1,00; aceitunas, 0,25; cebolla, una pequeña 0,10; perejil, unas ramitas; vino blanco, una copa 0,25. Total: 11,40 ó 12,40 pesetas.

Después de bien descañonado el pollo procurando no romperle la piel, se le vacía completamente y se apartan y limpian sus menudillos para que luego sirvan para el relleno. Estos, se pican y juntan con todo lo comprado para rellenar, o sea, el bizcocho cortado en trozos, los piñones, el lomo molido, las aceitunas deshuesadas, la cebolla y el perejil, todo muy finamente picado.

Se rellena el pollo y antes de coserlo, se empapa el relleno con vino blanco; se cose, se unta con la manteca y se le espolvorea con la sal y pimienta. Se mete al horno y se le baña de vez en cuando con su propio jugo hasta que tome el color dorado.



R.V.