

un poco de i



PARA POSTRE

Un postre bien sencillo, pero agradable de ver y... de comer. Una manzana bien roja y escogida, a la que habréis frotado previamente hasta sacarle el brillo, y a su lado un trocito de queso, recortado de una manera graciosa.

UN BUDIN

Un budín exquisito de carne. Picad un pequeño trozo de carne de vaca (150 ó 200 gramos). Ablandad en un poco de caldo cortezas de pan, castañas y especias. Removéd bien y verted en un molde de hacer suflés. Coced en el horno durante treinta minutos y a fuego lento. Volcad y servid muy caliente.

PASTAS

Como extraordinario para un domingo o día de fiesta. Haced gotear la leche agria sobre una servilleta blanca bien limpia. Añadid harina hasta conseguir una pasta un poco espesa. Con el borde más fino de un vaso recortad redondeles y ponédlos al fuego, espolvoreándolos de azúcar o de sal. Servid muy calientes.

EL APIO

El apio, que es tan barato, no es siempre, sin embargo, una verdura muy popular. Probad a hacer una ensalada con el apio y con manzanas, que se habrán pelado y recortado de manera que parezcan patatas.

UNA INFUSION

¿Queréis una infusión agradable y buena para el carácter? Coced durante diez minutos las peladuras de las manzanas, a razón de unos 20 gramos por cada taza. Azucarad y aromatizad con un chorrito de agua de azahar.

PATATAS A LA MODA ORIENTAL

Rebozad en un poco de grasa una cebolla picada, un poco de ajo, un poco de limón. Verted agua en cantidades suficientes para cubrir casi por completo las patatas. Añadid a la salsa un kilo y medio de patatas peladas y cortadas en rodajas, saladlas ligeramente y dejad cocer. Salpicad de un poco de perejil y rociad de jugo de limón.

NUEVA RECETA PARA LAS PATATAS

Haced freír en un poco de grasa un kilo de patatas cocidas con un poco de cebolla. Espolvoreadlas de pimienta y sal. Deshaced una cucharadita de mostaza y un poco de huevo picado, dos cucharadas de perejil en una taza de leche. Echad esta salsa sobre las patatas y dejad hervir durante algún tiempo.

PATATAS CON PUERROS

Cortad en pequeños trozos cuatro puerros cuidadosamente lavados. Rebozadlos con una cebolla picada en un poco de grasa. Espolvoread con un poco de harina, añadid medio litro de agua y medio litro de leche, salad y añadid pimienta. Añadid un kilo y medio de patatas crudas cuidadosamente lavadas, peladas y cortadas en redondeles y dejadlas cocer hasta que estén blandas.

BUDIN INDIO

Budín indio, de mucho alimento, económico y nutritivo. Desleíd lentamente al agua hirviendo cinco tazas de leche, una cucharada de grasa, una taza de maíz, la tercera parte de una taza de miel, media cucharadita de canela, un cuarto de cucharadita de pepitas de girasol y una taza de pasas de Corinto. Metedlo todo en un molde de hacer suflés y cocedlo durante veinte minutos. Poned a enfriar.

SOPA EXQUISITA

Receta de sopa para cuatro personas. En dos litros de agua salada hervid una mano de ternera. Cuando la carne esté blanda recortadla en pequeños trozos. Coced aparte 200 gramos de una legumbre: garbanzos, habas, etc. Mezclad dos cucharadas de harina en dos de grasa y añadid poco a poco esta mezcla al caldo. Dejadlo hervir todo durante quince minutos. Verted un vaso de vino de Madera y juntad la carne y la legumbre.

SUFLE DE CARNE

Para cuatro personas. Picad muy fino 300 gramos de carne gorda y cocida y mezcladla a cuatro patatas cocidas aplastadas, un huevo, algunas anchoas y un ajo picado, sal, pimienta y cuatro cucharadas de leche. Añadid a esto cien gramos de arroz cocido y medio paquete de levadura. Metedlo todo en un molde untado de grasa y espolvoread de harina. Preparad una salsa de alcaparras. Humedeced el suflé con unas cucharadas de esta salsa y dejadlo gratinar veinte minutos al horno. El resto de la salsa servidlo aparte.

PLATO DE PESCADO

Para cuatro personas. Quitad cuidadosamente las espinas de cualquier pescado ordinario: rape, pescadilla, etcétera. Cortadlo en rajas, saladlas ligeramente, mojadlas en jugo de limón, espolvoread con harina y freídlas. Coced aparte un manojo de apio cuidadosamente pelado y seis patatas. Cortadlo todo en pedazos. Añadid al pescado un poco de pimienta y una taza grande de leche agria. después las patatas y el apio, mientras esté todo bien caliente. Espolvoread de perejil picado. Una cantidad equivalente a dos cucharaditas.

SUFLE DE ARROZ

Coced 400 gramos de arroz con una salsa de tomates y algunos champiñones. Dejad que se enfríe un poco y mezcladlo con un poco de apio bien picado y cocido, cuatro cucharadas de leche, un huevo y medio paquete de levadura. Colocad en el fondo de una fuente de suflé unas lonchas de jamón cocido y terminad de rellenar con el arroz. Cuando el arroz haya tomado un buen color vaciad el molde y cubrid de salsa de tomate.

MANZANAS

Dicen que el emperador Adriano fué el inventor de esta manera de comer las manzanas. Aunque de la exactitud histórica no respondemos, sí lo hacemos de la receta. Haced una pasta con 150 gramos de harina, una cucharadita de aceite, la cuarta parte de un vaso de agua fría; extended la pasta hasta conseguir que tenga unos 2 mm. de espesor y cortad tantos cuadrillos como manzanas tengáis. Coced al horno durante veinticinco minutos las frutas, cómodamente instaladas sobre los cuadrillos de pasta.

