



## Minuta

Precio: 125 pesetas

- Bacardi Cocktail
- \* Ox-Tail Soup
- Jerez Daysack
- \* Langosta Infernal
- Arroz Pilaff
- \* Pavo-pollo Rim-Boni-Bin
- Patatas doradas
- Pimientos al foie-gras
- \* Bomba Imperial
- Friandises diversas
- Macedonia de frutas al Kirsch
- \* Moka
- \* Generoso Cándide
- Blanco Paternina, Reserva 1920
- Clarete Paternina, Reserva 1920
- Pomery & Greno
- \* Chartréuse
- Maño
- Cointreau
- \* Cigarros Romeo y Julieta



Al llegar los días de Navidad, las amas de casa han de exprimir un poco el cerebro y la hucha para presentar en la mesa comidas que se salgan de lo corriente.

Ahora, afortunadamente, en el mercado se encuentra de todo. Bastará únicamente, si no queréis desvelar vuestro presupuesto, que os privéis algunas tardes de vuestras salidas (que siempre resultan bastante caras) y que lo que ahorréis por ello os lo gastéis en comprar buenas viandas para esos días.

Unas cartulinas con la minuta que vais a presentar será una nota simpática, que elogiarán vuestros comensales.

Juan Castellá nos envía tres menús de distinto valor monetario, con el fin de que podáis elegir de acuerdo con vuestras disponibilidades.

### BACARDI COCKTAIL

Se prepara con un vaso grande: un poco de azúcar molida, medio limón exprimido si es jugoso, el resto de ron Bacardi, unas gotas de Bitter.

Sírvase con copa de cocktail. Es siempre preferible preguntar, si que lo ha de consumir, si le gusta el cocktail seco o dulce, para calcular el azúcar que se ha de echar.

### OX-TAIL SOUP

Póngase en una cacerola un poco de aceite y legumbres variadas, añadiendo unos trozos de cola de ternera o vaca. Flaméese todo con coñac de buena marca. Córtense unos tomates, que, mojados con caldo, se dejarán cocer durante dos horas, pasándose luego por una servilleta, y uniéndose todo esto a unos nabos, zanahorias y puerros que estarán cortados de antemano a diente de ajo, cociéndose en el mismo caldo para servirlo todo junto.

### LANGOSTA INFERNAL

Prepárese una cacerola con aceite caliente. Pártase la langosta en crudo quemándola con coñac y dejándola quince minutos de cocción, añadiéndole media botella de Diamante, manteca y cayena. Pásese la salsa. Cuando se coloque la langosta en la fuente se servirá ardiendo con la salsa aparte.

También puede servirse con un canapé de 17 centímetros de ancho y 10 centímetros de alto, en el que se hará una forma de cazuela para que quepa una taza llena de coñac bien caliente y encendido en la cocina, para que al servirlo se eche a cada comensal sobre la langosta una cucharada de coñac ardiendo.

### ARROZ PILAFF

Prepárese con un poco de cebolla y ajo y mójese con caldo blanco hasta que esté en su punto.