

MINUTA DE NAVIDAD

PRIMERA MINUTA

CONSOME REAL

Jamón curado	125	gramos.
Huevos cocidos	3	piezas.
Caldo del consomé	1 1/2	litros.
Una pechuga de ave.		

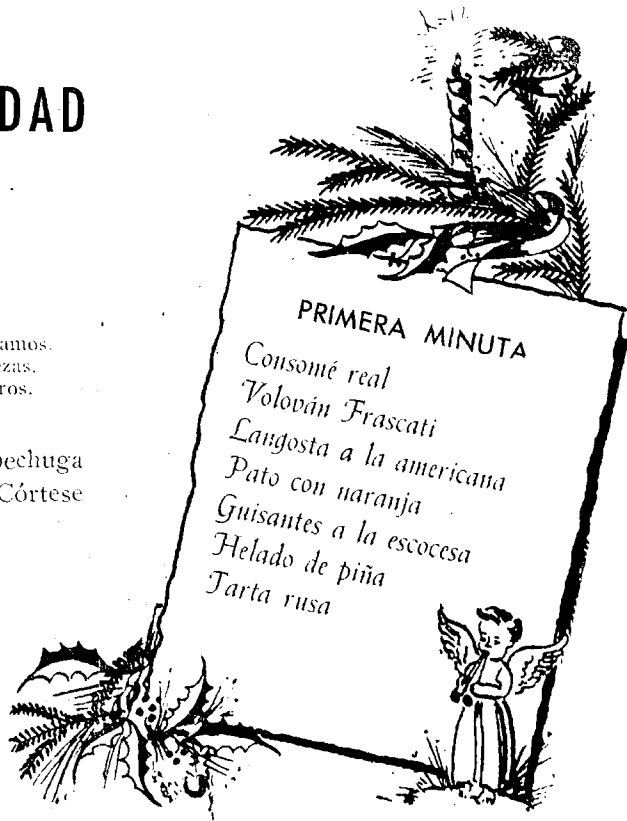
Modo de hacerlo.—Téngase una pechuga de ave asada o cocida en el caldo. Córtese en tiritas, así como el jamón. Píquense los huevos y póngase todo en la sopera. Añádase el caldo hirviendo y una copa de Jerez. Sirvase con unos costroncitos de pan.

CONSOME

Para obtener litro y medio de consomé:

Carne magra de vaca	1	kilo.
Huesos de ternera	2	piezas.
Manos de ternera	1	pieza.
Menudos de ave	1	"
Zanahorias	3	piezas.
Puerros	3	"
Agua	2 1/2	litros.
Perejil, sal.		

Modo de hacerlo.— Se pica muy menuda la carne y el despojo de ave; los huevos y la mano se parten en trozos y las verduras se cortan en pedazos. Se pone todo junto en un puchero y se añade dos y medio litros de agua fría y un poco de sal, y se pone a fuego lento hasta que rompe el hervor. Entonces se echa un vasito de agua fría, porque parando el hervor sube mejor la espuma. Se



quita ésta cuidadosamente, y una vez bien espumado se deja cocer lentamente durante tres horas para obtener un litro y medio de consomé. Desgrásese, pasándolo por servilleta mojada, y emplécese.

VOLOVAN FRASCATI

(Hojaldre)

Harina fuerte	200	gramos.
Harina corriente	50	"
Mantequilla	200	"
Agua	1 1/2	litros.
Sal	5	gramos.
Vinagre fuerte	1	cucharada.

Modo de hacerlo.—Se pone la harina sobre el mármol y se forma un círculo y en el

