



centro se pone el agua, la sal y el vinagre; se mezclan bien estos ingredientes y poco a poco se va uniendo la harina, procurando no trabajar mucho la masa para que no se ponga correosa.

Formada la masa, se rompe en cinco o seis partes, trabajando cada una de ellas con la palma de la mano, por lo cual queda una masa muy fina. Se juntan los pedazos formando una bola, dejándola reposar media hora.

Pasado dicho tiempo se estira la masa, procurando dejarla del grueso de un centímetro, poniendo en el centro la mantequilla, se envuelve ésta por los cuatro extremos de la masa, procediendo a darle la primera vuelta. Se pasa el rodillo espolvoreado de harina (con cuidado de no romper la masa) hasta hacer una tira alargada, se dobla ésta en tres veces por el lado de enfrente y ya está hecha la vuelta sencilla. En seguida se hace la segunda. Se espolvorea la masa, se coloca ésta en sentido contrario, se aplana de nuevo y se hacen otros tres pliegues, dejándola reposar otros diez minutos.

Pasados éstos se repite la misma operación, dejándola reposar.

Para hacer el volován es preciso estirar la masa una vez reposada de la tercera vuelta, dejándola al grueso de medio centímetro. Se corta con un aro cortapastas formando dos discos iguales, untando de huevo batido los bordes de uno, colocando el otro encima; una vez pegados los bordes se coloca en placa de pastelería, marcando con el canto de un cuchillo unas incisiones alrededor de la pasta, se marca un pequeño disco en el centro de la pasta, que sirve de tapadera; se

pone la placa en la parte baja del horno, que debe estar fuerte; se deja de veinticinco a treinta minutos, procurando no abrir el horno o hacerlo con mucho cuidado.

Una vez cocido se saca del horno, se quita la tapa, se vacía del centro y se rellena.

GUARNICION FRASCATI

Puntas de espárrago (de lata) ...	150 gramos.
Filetes de pechuga de pollo ...	1
Champiñones... ..	125 »
Trufas en lata de	16 aves.
Mantequilla	25 gramos.
Una cucharada de extracto de carne.	

Modo de hacerlo.—Todos los ingredientes una vez cocidos se cortan menudísimos, se saltean los espárragos con la mantequilla, se une todo y se agrega el extracto de carne y el caldo de las trufas.

Se rellena el volován y se pone encima del relleno las trufas picaditas, se tapa y se sirve.

LANGOSTA A LA AMERICANA

Langosta... ..	1	kilo.
Cóñac	1/2	decilitro.
Vino blanco	1/2	»
Mantequilla... ..	75	gramos.
Aceite	1/2	decilitro.
Chalota picada... ..	1	cucharadita.
Estragón y perifollo picado... ..	1	
Puré de tomate	1/2	kilo.
Ajo picadito	1	diente pequeño.
Fumet de pescado concentrado	1/4	kilo.
Sal, pimienta blanca y cayena.		

Modo de hacerlo.—La langosta ha de ser viva; se corta en trozos, comenzando por la

