



Cuando rompe el hervor se retira del fuego y se pasa por un colador chino.

Se quita la naranja del interior del pato, se trincha éste, se coloca en fuente calentada.

Se adorna con rajitas finas de naranja y se sirve, enviando la salsa aparte en salsaera.

GUISANTES A LA ESCOCESA

Guisantes desgranados	1 kilo.
Nabos... ..	2
Zanahorias	2
Cebolla	1
Tocino inglés (bacon)	100 gramos.
Lechuga	1
Mantequilla... ..	125 »
Jamón curado	75 »
Harina	25 »
Sal y pimienta	25 »

Modo de hacerlo.—Póngase en una cacerola la mitad de la mantequilla y el tocino cortado en trocitos, agréguese la cebolla picadita; fríase a fuego lento para que pueda dorarse un poco y luego se añade el jamón, nabos y zanahorias, cortado todo en cuadradillos, y la lechuga picada. Incorpórense también los guisantes y rehóguense unos minutos, adiciónese medio litro de agua, sazónese de sal y pimienta (con cuidado por la sal que puedan aportar el tocino y el jamón) y se deja cocer hora y media a fuego muy lento.

Cinco minutos antes de servir se liga la salsa con la harina amasada con el resto de la mantequilla.

Sírvase.

HELADO DE PIÑA

Zumo de piña... ..	1/4 litro.
Jarabe a 20 grados... ..	1/2 »
Guindas confitadas	75 gramos.
Sandía confitada	75 »
Corteza de naranja	100 »
Kirsch... ..	1 copa.
Claros en merengues	3

Modo de hacerlo.—Se hace el jarabe con 200 gramos de azúcar y medio litro de agua. Cuando se ha obtenido el medio litro de jarabe se retira del fuego, se incorpora el zumo de piña y se deja en fusión hasta que quede frío. Se cuele entonces por el chino en la máquina de hilar y se hiela. Casi helado se agrega el merengue hecho con las tres claras batidas a punto de nieve. Con una cucharada de azúcar glas se vuelve a helar.

Cuando está en su punto el helado se incorporan las frutas a la heladora para que se mezclen, y se sirve en copas.

Puede acompañarse de pastas finas.

TARTA RUSA

Claras de huevos	4
Almendra molida	150 gramos.
Azúcar glas	150 »
Maizena... ..	15 »
Almedras fileteadas	100 »
Crema manteca para el relleno (yemas)	4
Azúcar	100 »
Mantequilla... ..	150 »
Maizena	5 »
Leche	1/2 litro.

Modo de hacer el bizcocho.—Se montan las claras a punto de nieve y a mitad de montar se añade una cucharadita de azúcar glas.

Una vez las claras a punto de merengue

