

Almondigas con salsa.
½ kilo carne molida, 3 huevos, pan remo-
jado, sal, pimienta, nuez moscada, perejil.
ajo, queso parmesano rallado.
Se condimenta todo y se hace las almón-
digas, despues de frotar muy bien la masa
se frien en manteca muy caliente y se fo-
nen a la salsa.

1 cucharada de harina, una de azucar, una
taza de jugo de tomate, dos cucharaditas de
salsa inglesa, una cucharadita de sal y un
poquito de pimienta. Se hace hervir incorpo-
randole las almóndigas fritas. Se sirve
con la misma salsa y se acompañan con
papas cortadas en cuadradas, doradas
en grasa.

Tarta de canela

6 onzas de harina, 3 huevos, 6 onzas de azucar
molida, ½ vaso de vino tinto, ½ vaso de leche,
3 onzas de mantquilla 1 cucharada de canela
molida, 20 clavos de olor molidos, 1 cucharilla
de royal. Se baten las claras a punto de

Almondigas con salsa.

½ kilo carne molida, 3 huevos pan remo-
jado, sal, pimienta, nuez moscada, perejil.
ajo, queso parmesano rallado.

Se condimenta todo y se hace las almón-
digas, despues de frotar muy bien la masa
se frien en manteca muy caliente y se po-
ne a la salsa.

1 cucharada de harina una de azucar, una
taza de jugo de tomate, dos cucharaditas de
salsa inglesa, una cucharadita de sal y un
poquito de pimienta. Se hace hervir incorpo-
randole las almóndigas fritas. Se sirve
con la misma salsa y se acompañan con
papas cortadas en cuadrados, doradas
en grasa.

Tarta de canela

6 onzas de harina, 3 huevos, 6 onzas de azucar
molida, ½ vaso de vino tinto, ½ vaso de leche,
3 onzas de mantquilla 1 cucharada de canela
molida, 20 clavos de olor molidos, 1 cucharilla
de Royal. Se baten las claras a punto de

nieve, separado las yemas, luego ningrediente por ningrediente se vá poniendo y batiendo por $\frac{1}{2}$ hora, luego se mezcla las claras batidas, se pone en budinera emantecada, y se rocía por enama con pasas, ajonjolí y gragea, luego se manda al horno

Salsa Bechamcha

Harina, cucharada; maicena 1 cucharada; caldo de pollo. $\frac{3}{4}$ de taza; leche, o crema suelta, $\frac{3}{4}$ de taza; 1 yema de huevo; sal y pimienta al gusto; mantequilla 2 cucharadas

Se funde la mantequilla, se agrega la harina y antes de que tome color se pone la maicena, procurando que no se haga grumos. Se añade inmediatamente el caldo y se deja un minuto deshaciendo muy bien la mezcla a que quede tersa. Se le pone la leche. Se mueve constantemente hasta que espese. Se saca y se mezcla la yema de huevo, sal y pimienta. Se vuelve a poner al fuego en momento más. Esta salsa

nieve, separado las yemas, luego ningrediente por ningrediente se vá poniendo y batiendo por $\frac{1}{2}$ hora, luego se mezcla las claras batidas, se pone en budinera emantecado, y se rocía por enama con pasas, ajonjolí y gragea, luego se manda al horno.

Salsa bechamcha

Harina, cucharada; maicena 1 cucharada; caldo de pollo. $\frac{3}{4}$ de taza; leche, o crema suelta, $\frac{3}{4}$ de taza; 1 yema de huevo; sal y pimienta al gusto; mantequilla 2 cucharadas
Se funde la mantequilla, se agrega la harina y antes de que tome calor se pone la maicena, procurando que no se haga grumos. Se añade inmediatamente el caldo y se deja un minuto deshaciendo muy bien la mezcla a que puede tersa. Se le pone la leche. Se mueve constantemente hasta que espese. Se saca y se mezcla la yema de huevo, sal y pimienta. Se vuelve a poner al fuego en momento más. Esta salsa sirve para platos de gallinas.