

y un vaso de agua. Retírese la sartén del fuego para
hecharle la sal y aumentarle cuando salga muy
clara, un poco de manteguilla manoseada con almi-
don y cuando sea muy espesa un poco de aguado,
y al tiempo de servirla se le puede poner, dos yemas
de huevo y unas gotas de vinagre

Salsa con aji

Póngase en u-
na sartén un buen vaso
de vinagre con tomillo, lau-
rel y una cabeza de ajo, a-
greguese pimienta, y deje
se reducir á dos terce-
ras partes, añádase caldo
de carnero, pásese al
sedaso y póngase á
la mesa.

y un vaso de agua, Retírese la sartén de fuego para
hecharle la sal y aumentarle cuando salga muy
claro, un poco de manteguilla manoseada con almi-
don y cuando sea muy espesa un poco de aguado,
y al tiempo de servirla se le puede poner, dos yemas
de huevo y unas gotas de vinagre

Salsa con aji

Póngase en u-
na sartén un buen vaso
de vinagre de tomillo, lau-
rel y una cabeza de ajo, a-
greguese pimienta y deje
se reducir á dos terce-
ras partes, añádase caldo
de canero, pásese al
sedaso y póngase á
la mesa.