

parten a lo largo, se sacan las yemas aplastándolas y mezclándolas con mantequilla y las anchoas ya molidas, con lo cual se les rellena nuevamente y se decora con una laminita de trufa. Sólo se emplea la mitad de las yemas, pues la otra mitad se mezcla con mantequilla y mostaza y sirve para rellenar los rollitos que se harán partiendo en dos una lonja fina de jamón. Una vez helada la capa de gelatina transparente, se van colocando los huevos con la parte decorada contra la gelatina, intercalando los rollitos de jamón, aceitunas, rajitas o redondelitas de pimentón. Se vierte encima un poco de la gelatina oscura y se pone nuevamente al hielo; cuando ya esté cuajado se agrega el resto del líquido hasta llenar el molde. Poco antes de servirlo se vacía en una fuente y se procede a rellenar el centro del molde con el paté, el cual antes de haberlo batido con un tenedor para que quede diáfano y se le ha echado un poquito de Salsa inglesa, pimienta en polvo, y 2 cucharaditas de Oporto. En caso de usar paté de foie-gras muy fino no es necesario aderezarlo, se le pone únicamente el Oporto. Se colocan encima las pequeñas láminas de trufa.

VOL-AU-VENT A LA MARGUERY:

Una corvina grande, 1 docena de camarones, 1 cebolla, 1 zanahoria, apio, poro, perejil, poleo fresco, 2 hojas de laurel, 2 lonjas de jamón, pimienta entera, jugo "Maggy" o sustancia de carne, una cucharada de Jerez o Vino blanco, 1/4 de litro de crema fresca y la Maizena suficiente para hacer una crema mala.

Se calienta el agua donde va a cocer el pescado, se le echa la zanahoria, el apio, poro, laurel, sal y pimienta. Una vez cocido pero sin que se haya deshecho se le pone aparte. Se pica muy finamente un poco de cebolla, lo mismo que el jamón y se frien ambas cosas en mantequilla. Una vez listo se vierte encima el caldo de pescado, agregando el perejil y el poleo y se hace dar un hervor. Entonces se cuele y se le pone nuevamente al fuego, agregando la Maizena diluida para espesarlo. Se baten las 2 yemas en una vasija, se vierte encima el caldo caliente moviendo continuamente para que ligue, luego se agrega la sustancia o el jugo "Maggy", la crema fresca y el Jerez. Esto se une con el pescado, se deja reposar y se procede a rellenar el vol-au-vent, el que se adorna con las colas de camarón previamente cocidas. Se habrá tenido cuidado de tener caliente el "Vol-au-Vent" antes de rellenarlo.

PASTA DE HOJALDRE:

300 grs. de harina, 300 grs. de manteca, 1/2 vaso de agua con sal.

LE DINDON MIRACULEUX D'ESCOFFIER: (Pavo deshuesado y relleno).

1 pavo, 1 copita de coñac, 100 grs. de mantequilla, 350 grs. de carne de ternera molida, 350 grs. de carne de chanco molido, 200 grs. de jamón molido, sal, pimienta blanca, jugo de limón, una cucharada de cebolla picada, miga de pan francés remojado en leche, una manzana pelada y cortada en rebanadas finas, 5 huevos, 1/2 kilo de castañas cocidas, picadas, y condimentadas con sal, pimienta y azúcar.

Se deshuesa el pavo, sacándole solamente el hueso de la pechuga, se le unta con el jugo de limón, se agrega la sal y el coñac, preferiblemente la vispera. Se frie la cebolla en mantequilla, se agregan las carnes, se vierten los huevos enteros, el jamón, el pan remojado, la manzana y las castañas y se revuelve bien. Se rellena con esto el pavo y se le cose, dándole buena forma. Se le pone un poco de mantequilla, harina y algo de caldo o agua y se lleva al horno fuerte. Se le hace dorar batiéndolo con su propio jugo.

PURÉE DES TROPIQUES:

1 kilo de camotes, 1/4 de mantequilla, sal, pimienta, 2 claras de huevos batidos a la nieve, 1 copa de vino dulce. Se hace un puré fino, se le bate con la mantequilla, sal y pimienta, luego se agrega el vino, y al último las claras. Debe quedar esponjoso.

SALADE LORD WELLINGTON:

12 zanahorias grandes y tiernas, una taza de aceite, 2 cajitas de pasas, un huevo, 1/4 de nueces picadas, 1/2 cucharadita de mostaza en polvo, jugo de limón, un taza de apio blanco picado muy fino, 1/2 cucharadita de azúcar, una escarola para el adorno.

Se ralla finamente la zanahoria en el rallador especial, teniendo cuidado que no salga zumo.

Se hace una mayonesa con los elementos arriba indicados, y se adereza con ella las zanahorias ralladas, agregando el apio picado, las nueces y las pasas.

GATEAU A LA MOSCOWA: (Budín Ruso)

1/4 de galletas de soda, 3/4 de paquete de mantequilla derretida, 1-1/2 quesitos frescos (Tiendecita Blanca o LL.UU.) 1 y 3/4 de taza de azúcar (si se quiere se puede añadir un poco más) 4 huevos, 3 cucharadas al ras de harina sin preparar, luquete de un limón, jugo de un limón, 1/2 taza de almendras peladas y rayadas, 1 cucharadita de vainilla, 1/4 de litro de crema fresca, 1/8 de crema chantilly, 6 cerezas confitadas, una pizca de sal.

Se muelen las galletas y se les mezclan con la mantequilla derretida. Se engrasa un molde sin huevo y se le forra con esta masa (dejando un poco para taparlo) aplastando o pegando con los dedos. Se bate bien el queso, se agrega sal al gusto, luego el azúcar y las yemas batidas, la harina, el jugo y el luquete del limón y la vainilla. Se bate todo bien, se agrega la crema fresca y las claras batidas a la nieve. Una vez esto bien unido se procede a rellenar el molde, el cual se cubre con la galleta molida dejada aparte a manera de tapa. Se pone al horno suave, una hora, luego se abre el horno y se le deja adentro media hora más con la puerta del horno abierta enseguida se pone a la refrigeradora y se desmolda para servirlo, adornándolo (encima) con el Chantilly y las cerezas. En hielo puede durar 2 a 3 días.