

**Instituto Nacional de Cultura
Centro Nacional de Información Cultural**

*Recetario de la casa
del Dr. Luis E. Valcárcel
(platos del Cuzco, La Paz, Moquegua
y Puno de principios del siglo XX)*



Instituto Nacional de Cultura
Centro Nacional de Información Cultural

*Recetario de la casa del
Dr. Luis E. Valcárcel
(platos del Cuzco, La Paz, Moquegua y Puno,
de principios del siglo XX)*

Material especial – disco compacto (CD)

Lima, Perú
2006

Instituto Nacional de Cultura
Centro Nacional de Información Cultural
Lima, Perú

Hecho el Depósito Legal: N° 2006-11900

Director: César Coloma Porcari
Transcripción y edición: Luis Alberto Meneses Hermoza

Recetario de la casa del Dr. Luis E. Valcárcel

(platos del Cuzco, La Paz, Moquegua y Puno
de principios del siglo XX)

Este es el trigésimo segundo documento de trabajo que edita el Centro Nacional de Información Cultural, llamado actualmente Fondo Bibliográfico de la Cultura Peruana, y se titula *Recetario de la casa del Dr. Luis E. Valcárcel (platos del Cuzco, La Paz, Moquegua y Puno, de principios del siglo XX)*.

En el Perú, lamentablemente, es muy difícil encontrar recetarios de cocina de los primeros años del siglo XX, por ello es que hemos transcrito éste, que perteneció a la casa del Dr. Luis E. Valcárcel, registrado por su esposa, doña Martha Santos de Valcárcel, alrededor del año 1910, en la ciudad del Cuzco, conteniendo algunas recetas agregadas en años posteriores.

En el texto se encuentran una gran cantidad de recetas de platos tradicionales cuzqueños y también de Puno, La Paz y algunos de la Argentina, demostrando el gran intercambio comercial y cultural que existía entre el Río de la Plata y el Cuzco, primero con la arriería y posteriormente por la extensa vía férrea que conectaba Mollendo con Arequipa, Puno y el Cuzco, por un lado, y de Puno, vía el lago Titicaca, con La Paz, Oruro, Salta, el Tucumán y Buenos Aires.

Además se consigna la receta del famoso *alfajor de Penco* (nombre indígena de la ciudad de la Concepción de Chile), típico de Moquegua (de donde provenía la familia del Dr. Valcárcel), además de los platos de moda, podría decirse, internacionales.

El Dr. Valcárcel vivió con su señora e hijos en la ciudad del Cuzco, muchos años, estableciéndose en Lima luego de la caída del régimen de don Augusto B. Leguía.

Cada una de las recetas contenidas en esta obra merece un estudio profundo, a fin de determinar su origen y a qué lugar, con precisión, corresponden.

Además, merece rescatarse muchas de ellas, por haber sido, lamentablemente, olvidadas, por el implacable paso del tiempo.

La obra consta de una serie de hojas manuscritas, en muy mal estado, que al parecer, pertenecieron a un solo cuaderno.

En la transcripción, realizada por don Luis Alberto Meneses Hermoza, se ha respetado, minuciosamente, la ortografía original. El digitado inicial del manuscrito fue realizado por doña Teresa Bazán Ramírez.

Se debe tener en cuenta que, dado el valor del Dr. Luis E. Valcárcel en la historia peruana del siglo XX, es muy importante sacar a luz un elemento de la vida

cotidiana del mismo, que demuestra la gran cantidad de platos, muy elaborados, dulces y salados, y de sabores diversos, que se preparaban en las casas cuzqueñas, tanto para la vida diaria como para las grandes ocasiones.

Algunos cuzqueñismos han sido empleados al escribir estas recetas, y eso le acrecienta su importancia.

Hacemos votos para que los estudiantes de cocina peruana se interesen en estas recetas que ya tienen un siglo de escritas, las estudien, las preparen y las difundan, como un ejemplo del reconocimiento del gran valor de nuestra culinaria tradicional.

César Coloma Porcari

Lima, agosto del 2006

Tamal en mediano

Se baten 17 claras de huevos con tres yemas hasta que este bien espeso, se le echa una libra de azúcar, por separado se prepara 2 libras de harina de maíz blanco, con una libra de manteca, se frota hasta que esté bien suave, enseguida se mezcla con el huevo batido, se le pone una copa de Italia; mesclado todo este, se pone en una fuente i por encima se pasa con yema de huevo i azúcar con mas pasas, canela, almendra y clavo. Después de toda esta operación, se envía al horno.

“Tamal Imperial”

A una libra de almidón de papas i ½ de almidón de trigo molido i sernido, se pone una libra de manteca i se soba bien, enseguida se baten 17 yemas, con solo 3 claras, i cuando este bien batido, se le pone libra i 2 onzas de azúcar; ésto se incorpora bien, enseguida se mezcla con la masa, echándole 2 copitas de licor. Se pone en la budinera, se espolvorea con canela i se pone al horno.

Torta Blanca

Se baten como para suspiros 12 claras, se derrite ½ libra de mantequilla, se deja acentar la sal, se pesa ½ libra de azúcar, se le echa la mantequilla i se frota con el azúcar hasta que se ponga blanco i espumoso, se mezcla esto con las claras batidas i se le va poniendo poco á poco, ½ libra de harina de Chile; cuando se ha mesclado todo, se añade una copa de cañazo, se vuelve á mezclar todo, se echa á la Budinera engrasada de ante mano i al horno.

Torta de canela

A 12 yemas bien batidas, con 2 claras, se pone una libra de azúcar i estando bien blanco i espeso, se le pone 2 onzas de almidón de trigo i un vaso de vino blanco, á esto se agrega un poco de canela, enseguida, estando bien todo se pone á la fuente, espolvoreando con bastante canela, poniendo inmediatamente al horno.

Torta mora (ver página 21)

Para una libra i ½ de harina de Chile, se pone una libra de mantequilla (que mandará el Dr. Cano) derretida; se bate la masa hasta que esté bien blanco, después se mezcla, i se bate á parte la yema de 19 huevos; con una libra i 2 onzas de azúcar en otra fuente separada se baten 16 claras. Estos dos batidos se mezclarán antes de poner á la masa con una copa de Italia i 2 cucharillas de “royal” i bien sobado se pone al horno.

Torta morena

Cuando esten batidas 15 yemas se pone una libra de azúcar, á esto se agrega media libra de almendra tostada i molida, una taza de natas, una caja de biscochuelos los molidos juntamente que la almendra, se mezcla todo bien i se pone al mediano con pasas, canela i todo lo que guste U., señora, i al horno.

Torta Italiana

Se batiran 18 yemas con una libra de azúcar, por separado las claras; y mientras se van batiendo los huevos, se soba bien en una fuente 1 libra de la mejor harina de trigo con otra de mantequilla derretida, a ésta masa se pone una tasita de licor de caña, enseguida se echan los huevos batidos sobando bastante se pone al horno en la misma forma que las demás tortas, enseguidilla se come.

Torta de Viscochos

Tres viscochuelos, una libra de azúcar molida, se ponen 6 huevos bien batidos, 4 onzas de mantequilla, una tasita de leche, 4 onzas de almendras molidas. Se bate bien, bien todo ésto y se pone en una fuente para poner al horno, para servir inmediatamente después del último plato de comida.

Budín de Manzanas

Se baten 10 claras i 6 yemas con una libra de azucar molida hasta que esten bien espeso i blanco i enseguida se le pone una tacita de licor poco á poco; despues se le pone regular cantidad de viscocho desmenuzado i al último 10 ó 12 manzanas cosinadas i bien molidas; despues de mesclar todo esto, se espolvorea con canela i se echa al mediano junto con manteca, i despues al horno.

Budín de arrós

Se mide el arros la cantidad que uno guste en un vaso, se lava i se hace secar, en seguida, se pone en una olla limpia, por su puesto; i se le echa leche, tambien medido en el mismo vaso, al doble del arros i se hace rebentar como el arros con leche con su azucar molida, esto á de estar seco sin caldo; mientras rebienta el arros se bate para 4 vasos de arros, 15 yemas de huevo bien batido i espeso, esto que debe tener azucar, se le echa la mitad á la fuente en que se pondrá al horno i si el arros rebentado todo ello bien igual; espolvoreando con azucar en seguida se echa todo el resto del huevo batido i por encima se le echa azucar, canela, almendras, nuez i cocos picados i despues al horno.

Tamalitos

A una libra de almidón de papas, entra una libra de manteca blanca, otra de azucar bien molida i sernida, ocho huevos: cuatro con claras i cuatro sin ella i una taza de aguardiente ó uva, se soba, primero el almidón con la manteca, en seguida, se le van poniendo los huevos uno a uno, cuanto el anterior esté bien sobado, se le echa el azucar; esta masa se soba unos cinco minutos, i para poner a las hojas se le pone el licor poco á poco, mientras se hace el tamal, se prepara la olla en que debe cocinarse, de modo que, acabadas de ponerse en las hojas se pasa inmediatamente á la olla ya hirviendo; el agua de esta masa tambien se hace en mediano.

Tamales Especiales

Cuando se hayan pelado la cantidad de maiz blanco que una guste, se le quitan las cabecitas y despues de lavar se muele en un batan hasta que esté bien menudo, ésto se pesa en tres partes iguales, es decir que se igualan las tres cantidades en una balanza y con la 3ª parte se pesa la manteca igualita a la masa, a ésto se pondrán 8 ó 9 huevos (según la cantidad de la harina) bien batidos; un poco de licor, sal, y frotada la masa se prepara el aderezo conveniente y se hacen los tamalitos en hojas de maiz, pasandolos a la cacerola preparada de antemano. Se ponen pasas a los tamales. Es de advertir que esto tambien se hace con azúcar.

Buñuelos ¡colosales!

Se cuaja la leche fresca, se cierne el suero y el queso que queda, (no muy seco) con algo de suero, se pone en la fuente en que se debe frotar; a ésto se le pone poquito a poquito harina de Chile, lo que sea necesario para que resulte la masa suelta, se vá frotando ambas cosas; mientras se baten tres huevos ó 4. 1º las claras y se agregan a éste batido las yemas, echando a la masa el batido, lo que se frota bien..... bien..... a lo que se pone una copa de licor. Cuando la masa se desprenda de la fuente, se deja madurar un poco, en seguidilla se extiende con una botella y se corta con cuchillo ó moldes (segun el gusto de la muchacha que haga estos simpáticos “puñuelitos”). Después de todo ésto se prepara la sartén con harta manteca friendolos hasta que se doren bien. Se comen con miel y....

Buñuelos de camote

Cómprese ó hágase obsequiar una cantidad regular de camotes, se cocinan en agua, se muelen bien se le pone harina de trigo (fino) lo necesario, después se pone algunos huevos, las yemas no mas, batidas; éstos condimentos se frotaran y después se hacen rosquetes y se fríen en manteca, sirbiéndolos con miel ó almíbar. Tambien se llaman Picarones estos buñuelitos ¡eh! exquisitos! ¡che!

Tortitas de Morón

Se hace una masa de cantidades iguales, de harina de trigo y maíz blanco, así como manteca, es decir una libra de cada cosa; se hacen bolitas señalando con la tapa de una botella y se ponen al horno con polvo de azúcar y canela, encima = Los papeles deben ser muy dobles.

“Chumbequitos”

Una libra de almendras peladas y bien molidas se mezcla con 2 libras y media de azúcar bien blanca en polvo, media onza de canela molida y unas ralladuras de corteza de limón ó naranja. Después de formar una masa compacta, se hacen pastillas de dos onzas más ó menos cada una. Nota = de esto se hace la orchata desliendo una pastilla en agua y se cuele.

Maicillos

Se baten 28 huevos con 2 libras de azúcar, estando listo el batido se incorpora con toda la harina necesaria (de maíz blanco) para hacer una masa manuable y se le pone una libra de manteca y una tasa de aguardiente, luego se soba la masa bien, en seguida se hacen las figuras que una guste aun que sean pajaritos, peces, florecillas; poniendo en papeles dobles al horno.

Suspiros!

Para cada cinco claras se pone una libra de azúcar si posible molida, (un poquito de agua de azar) teñido con airampo, y el zumo de dos limones ágricos. Esto se bate mucho y se pone al horno en cajitas de papel. Cuando se hayan dorado se sacan y se ponen a la boca...

Maria Carlota Rusa

La persona que guste hacer esta crema, hará de la siguiente manera: después de haber pesado una libra de azúcar, se batiran 16 yemas de huevos con el azúcar hasta que esté bien espeso. Se hace hervir 4 tasas de leche con un poco de vainilla, se incorpora con el huevo batido ésta leche sernida y un tantico fría, en seguida se hace desleir 15 tiras de colapez en cuatro cucharas de agua caliente, todo esto se pone en un tamíz, cuando se haya cortado como la gelatina y se pone a un molde ó fuente para que conjele para el día siguiente.

Viscochos de maíz

Se batirán 20 yemas con una libra de azúcar, hasta que esté casi blanco y en éste estado se condimenta con 2 libras de harina de maíz blanco y una libra de manteca blanca. Se distribuye sobre el papel en las figuritas que una quiera y se pone al horno, espolvoreando con azúcar molida y canela por encima. También se pone un poco de aguardiente a la masa.

Viscochos de Chocolate

Cojanse 6 huevos frescos, separense las claras y batanse hasta que este seco, a este batido agreguense las seis yemas, batiendolos bastante; añadanse 12 onzas de azúcar en polvo, 7 de harina fina y media libra de chocolate molido y cernido, bátase bien por un cuarto de hora, póngase en papeles al horno...

Viscocho de nata

A tres huevos batidos claras y yemas, se echa una tasa de nata y azúcar lo necesario, después de mezclar bien, se pondrá una cucharilla de polvo real, 2 tasas de harina de Chile, mezclando bien se echa a una budinera ó fuente pasando inmediatamente al horno.

Viscochos Andaluces

Se batiran tres claras de huevo y cuando esté seco se le van poniendo las tres yemas, lo que se continúa batiendo bien, se agrega media libra de azúcar molida, se incorpora, luego se echa una tasa de nata (sin leche), una cucharilla de cremor y media cucharilla de bicarbonato de soda, a lo que se pone poco a poco media libra de harina de Chile. Después, de mezclado todo, se echará a una budinera huntada con mantequilla y se coloca al hornillo; esto es un postre muy rico, y mas cuando!....

Viscochitos de Snta” Martha

Después de hacer almibar de una libra de azúcar, se cuele, volviendo a hacer hervir hasta que tome punto de pluma; en seguida se añade 12 onzas de manteca, cuando se haya enfriado un poco el almibar, se le echa harina de maíz blanco, de modo que se haga una masa suelta, en ese estado se le ponen tres ó cuatro huevos enteros, se soba muy bien la masa, y se hacen unos rosquetitos que se ponen al horno sacandolos y poniendo por encima azúcar en polvo, se vuelve al horno para que se doren, comiendolos en seguida.

Viscochos de Mantequilla

Para 2 libras de harina de trigo se pone media de mantequilla fresca, media de azúcar molida, 8 yemas de huevo y un poco de agua. Se soba todo ésto hasta que esté en consistencia regular; de esta masa, se forman los viscochos y puestos en cajas de papel se manda al horno.

Viscotela, ó Vicotela

Batanse 20 claras y estando bien batido se pondrá las 20 yemas con una libra de azúcar, se le pone 1 libra y media de almidon de papas cernido, y un poco de licor, lo que se pone en los papeles y enseguida al horno.

Alfajor de Penco (ver página 18)

Se baten 50 huevos, (solamente las yemas) y estando bien batidas las yemas se pone harina floreada sean tres ó más libras, hasta que se haga una masa como para panes, a ésto se pone cinco onzas (de mantequilla) ó manteca lo que se soba bien hasta que se desprenda de las manos, en seguida se extiende con el bolillo, cortando en la forma mas conveniente, colocandolos en seguidilla en latas para poner al hornillo. Después de cocinada se pone los dulces y se baña con almibar batido.

Rosquetes fritos

A diez yemas batidas se pondrá harina de Chile, una cuchara de manteca derretida y algo fria, y una copita de licor; de todo lo cual se hacen los rosquetitos se frien en manteca y se bañan en almibar.

Yemitas

Se baten 100 yemas de huevos frescos con 6 onzas de azúcar y estando ya suficientemente batido se agrega tres libras de harina fina, y 6 onzas de manteca libia, ésto se soba mucho, hasta que se ponga la masa suave; se harán los rosquetitos pequeñitos, haciéndolos hervir en agua, lo que se pone al horno en latas. También se pone un poco de sal a la masa.

Alfajor de Chancaca

Cuando se haya preparado la miel, se saca del fuego en regular punto, se le echa clavo de olor, canela un poquitin de culandro tostado, almendra, viscochos, nueces, cocos, cáscara de naranja, ajonjolí y anís todo bien molido se mezcla, cuando la masa este fría se corta en pedazos.

¡Rompe-dientes franceses!

Para 1 libra de harina de trigo y una libra y media de azúcar, ocho claras de huevos, una libra de almendras picadas, el azucar se pone separando en dos cantidades, jugo de limón, antes de poner las claras se bate un poco para hacer la mezcla de la masa; se extiende con un bolillo y se pone en latas, pasando por encima con yemas batidas, se hornean y al tiempo de hornear se corta en tajadas. Se comen calientes, para que se rompan los dientes.

Galletas Romanas

Se baten 15 yemas, con seis onzas de azúcar, estando seco el batido se pone harina fina lo necesario, se añade tres onzas de mantequilla, un poco de italia, carbonato de amoniaco derretido en agua de azahar; una vez mezclado todo ésto se frota bastante la masa. Se corta con moldes ó cuchillo para poner al horno en latas.

Galletas Blancas

A doce claras bien batidas se pone cinco onzas de azúcar, tres de mantequilla, media onza de amoniaco, lo que se mezcla con la mejor harina de trigo, así como un poco de agua de azahar. Se corta con moldes poniéndolos al horno.

Galletas de pura yema

Se baten 10 yemas de huevo bien espeso; se pesa ½ libra de harina de Chile a lo que se pone media taza de agua hervida con amoniaco, 2 onzas de mantequilla y 4 de azúcar molida. Todo lo cual se soba bien, poniendo en seguida el huevo batido, una copa de licor y otra de agua de azahar. Se espolvorea las latas con un poquitin de harina, y se pone con una cucharilla en pequeños trozos, a cada galletita se pone una pasa, enviandolos al horno.

Las Pacheñitas

Tres libras de harina de trigo, una tasa de agua de azahar, 1 onza de bicarbonato, cuatro tasas de leche, media libra de mantequilla y 10 onzas de azúcar. Todos estos ingredientes se frotan mucho hasta que esté disuelta la masa, en seguida se pone ocho yemas bien batidas, mas seis claras tambien batidas. Se sobará bastante y se extiende con el bolillo para poner al horno, despues de cortadas las formas convenientes.

Galletas Cuzqueñas

Se pesan tres libras de harina de Chile ni mas, ni menos de las cuales se separa un poco para hacer las galletas. A ésta harina se pone media libra de mantequilla buena y fresca, (derretida) siete cucharillas llenas de royal; se hace frotar bien, bien, solo la harina mantequilla y el royal mientras tanto se baten 16 yemas con una libra de azúcar blanca, y por separado 12 claras. Cuando los batidos esten espesísimos, se mezclan en una fuente lo que se incorpora bien. A la masa se pondrá, media tasa de agua de azahar, ú hojas de naranja herbida; después se echa el huevo batido frotando mucho la masa; en seguida se reúne la masa a un lado de la fuente se deja madurar (ó fermentar) en el sol, haciendo las galletas despues de un corto momento, con moldes, para poner en seguida al horno en latas; es de advertir que el horno no debe estar muy frío ni caliente.

Galletas de París

A 3 libras y ½ de harina de Chile se añade 1 libra y ½ de azúcar molida, 1 litro de manteca, 6 claras bien batidas y 6 yemas en la misma forma, el sumo de tres limones, una copa de aguardiente un poquito de sal, una nuez moscada rallada, una onza de amoniaco. Todo esto se mezcla bien y despues de frotar hasta que se endurezca la masa, se hace una bola y se guarda hasta el día siguiente en que se extiende con el bolillo despues de frotar, y se corta con moldes para poner al horno en seguida se comen....

Galletas Limeñas

Una libra de harina, otra de almidón de papas, cuatro onzas de mantequilla, ocho onzas de azúcar, 8 limones rayados, una tasa de leche, un poco de agua de azahar, una cucharilla de amoniaco; que esté la masa suave y bien sobada, se corta con moldes y al horno.

Galletas de cerbeza

Pesense 3 libras de harina, 8 onzas de mantequilla, batanse 6 yemas y 10 claras; 12 tasas de leche 2 copitas de agua de azahar, 2 cucharitas de royal ó amoniaco y una libra de azúcar. Frótese bien todo esto y háganse las galletas poniéndolas al horno.

Galletas Alemanas (ver página 22)

A 25 huevos claras y yemas se ponen 2 libras de azúcar 1 libra de manteca 1 onza de bicarbonato una copa de agua de azahar, canela molida y harina lo que sea necesario.

Besitos

Se baten 10 huevos de los que se separan cuatro claras, por separado se baten las claras con 10 onzas de azúcar; 2 cuartos de amoniaco, una copa de coñac, id. otra de agua de azahar, se añade harina finísima lo que se crea necesaria; todo esto se frota bastante, en seguida se extiende con una botella ó bolillo se hacen las galletas en forma de besitos ¡eh! enviandolos al horno....

Galletas de “Chinicara”

Ernestina batirá nueve huevos, poniendole media libra de azúcar, por separado se manda frotar con Carmela, una libra y media de harina de chile, con 5 onzas de manteca. Cuando ya el huevo esté seco y espeso agregará mis Ernestina una copa de buen italia batiendo bastante; esto se echa a la masa para sobar bien; aumentando media tasa de leche, una cucharilla de royal. Que siga frotando Carmencita hasta que se ponga suave la masa, aumentando harina. Extienda, Ernestina con el bolillo y corte con los moldes, poniendolas al horno.... para que se las coma Martha y Arturo.

Buñuelos de San Juan

A una libra i 2 onzas de harina se le pone una taza de borra i un poco de agua de azahar la que se hace hervir con cáscara de naranja con canela i clavo, se le pone, también un poco de sal i se prepara la levadura i después de lo necesario se hace la masa; batiendo 30 huevos, sacando de los 3, 4 yemas. Se le pone una copa de resacado, una taza de leche, la libra de harina, se soba la masa i se deja madurar 7 ú 8 horas i se frien en manteca, los bollos i se le pone miel por encima; se toma con un trinche i cuidadosamente, se pone á la boca, de donde deberá pasar al estomago i de ahí....

Pastel de mantequilla

Se pesa una libra i ½ de la mejor harina floreada, de esta se toma la mitad y se le pone siete yemas, un poco de aguardiente, agua tibia lo que sea necesario, con un poquitin de sal, y se bate al medio de la harina, estando ya bien se hace la masa y se extiende bien delgada la masa con el bolillo, se pone la mantequilla caliente con una pluma de (gallo ó gallina) ésta operación se hace ocho ó 10 veces hasta cuando le convenga a la que haga. En seguida se corta con cuchillo caliente ó con moldes y se envía al horno en latas. Si se quiere se pondrá al centro de cada pastelito crema de leche ó manjar blanco y después de que saquen del horno se echa encima canela y azúcar molida.

Pastel de 100 hojas

A una libra de harina de Chile, se echa una taza de agua hervida con un poquito de amoniaco y otro tanto de sal; [...] yemas bien batidas con dos ó tres cucharas de azúcar, se frota bien esta masa se le añade 2 onzas de manteca, una copa de licor (algo fuerte) ¡eh! Se pone al sol por un rato y después de que madure se extiende con un bolillo y se pasa con mantequilla tibia, se vuelve que extender y se hace la misma operación 10 veces, cortando con cuchillo para poner la salsa preparada de antemano, friéndolos en manteca.

Pastel Moderno

Prepárese la misma masa de tallarines, agregando tan solo un pedacito de mantequilla que se hará derretir, es decir segun la cantidad de harina que se quiera poner; cuatro cucharillas de [...] royal, y ocho de azúcar. Después de frotar muy bien la masa se extiende con una botella ó bolillo algo delgada la masa pasando por dos veces ó tres, con mantequilla tibia se dobla la masa y se corta con cuchillo en la forma que se quiera; se freirá en bastante manteca, echando por encima azúcar molida. Pastelitos hechos por la artista R. C. H.

Pastelitos Españoles

Una libra de harina de Chile, ocho yemas batidas, una cucharilla llena de royal una cuchara de azúcar, tres cucharillas de manteca media de sal y una tasa de leche— Se incorpora una parte de

la harina con todo lo anterior y se soba mucho, aumentando el resto de la harina poco a poco, hasta que la masa resulte buena; luego se extiende hasta que esté delgada, se le pasa con manteca caliente, se repite esto mismo ocho ó diez veces y en última que también debe ser delgada se corta en pedacitos convenientes, y se frien en manteca bien caliente, echándoles azúcar con canelita molida; para luego comerlos....

Pastel Puneño

Se pesan 2 libras de harina de Chile, una libra se separa, lo que se pone sobre la mesa añadiendo 8 yemas de huevos sin batir, mezclando con la harina, a esto se pone 2 copitas de agua y dos de licor, todo esto se frota bien, bien, bien, hasta que esté la masa suave, mezclandola con la libra de harina que se separó, esto se extiende [...] con el bolillo y se pone al medio de la masa una [...] de mantequilla la “Joya”, lo que se vuelve a extender [...] hace esta operación por cuatro veces, después se corta en la forma, que la persona que hace, guste, y se pone al horno.

Dulce de mistura

Ya pelados los durasnos y descocados, se ponen en agua haciéndolos hervir; que no esten muy duros, ni muy cocidos, esto se pesa una libra de durasno y otra de azúcar con poca cantidad de agua, sea dos ó tres tasas; se deja tomar el punto. A esto se añadirá una libra de piña en la misma forma y otra de azúcar y las frutas que se quiera agregar a la tal mistura.

Crema de Naranjas

Se hace almibar de 2 libras de azúcar en punto bajo, a este almibar se le pone 2 onzas de almidón de trigo, desleido en agua, esto se hace hervir hasta que os parezca regular, se deja enfriar en el mismo perol; mientras tanto se exprime seis naranjas dulces y se hace hervir en el perol con el almibar y el almidon, hasta que esté bien espeso. En seguida se baten 12 yemas, se echa un baso de vino blanco dulce al huevo bien batido; esto mezclado se echa al perol, se bate muchísimo, calentando por dos veces, como el turrón; sacando del fogón cuando esté como crema, se sirve en una fuente ó en conchitas expolvoreando con canela....

“Agua que no has de beber”

Se pone en la ponchera una botella de buen italia, media libra de azúcar en polvo, el zumo de cinco limones un poquito de nuez moscada y otro poco de canela molida. Se bate en tanto que se vá echando poco a poco la cantidad de agua hervida que se vea conveniente y se toma en basitos o posillos. Si se gusta puede añadirse unos cuatro huevos batidos.

Jalea de nísperos

Después de lavados los nísperos se les quitan las colitas poniendolos en agua para hacer hervir, cuando ya haya hervido un poco se escurre el agua en un depósito limpio, y los nísperos se pelan, haciéndolos hervir en la misma agua, hasta que el caldo esté bien espeso, se cierne esta agua; se mide en una botella de litro, advirtiendole que a cada botella de esta agua se pone una libra de azúcar blanca; en seguida se hace tomar el punto alto, en un perol y estando en buen estado se saca, añadiéndole el zumo de un limón.

Crema de leche

Se miden 3 tasas de leche y se hace hervir con canela y vainilla y media libra de azúcar, todo bien hervido se cierne y se separa una tasa para desleir ocho ó nueve tiras de talco poniendo al resto ocho yemas de huevo bien batido; lo que se vuelve a hacer hervir un poco, al último se echará el talco desleido y un poco frío se sirve con almibar, en lo que guste la Srta. ó Sra. que haga esta crema.

“Cocada”

Para 100 cocos bien pelados y molidos, se prepara el almibar de dos libras de azúcar, hasta que esté en punto de caramelo, se pone el coco molido y se hace hervir hasta que os parezca bien y se corta con cuchillo poniendo en una fuente.

Helado de Crema de leche

Se pone a hervir tres tasas regulares, de leche y ocho onzas de nata con 12 onzas de azúcar, mas la raspadura de la corteza de limón, moviendo continuamente, hasta que empiese a engrosar, se aparta del fuego y se pasa por un tamíz sobre un depósito y se deja enfriar, para echar a la heladera y se conjele. En seguida se sirve en las conchitas ó basitos a la concurrencia que deberá estar esperando con ansias....

“Diana”

Se adereza el agua caliente con buen pisco y azúcar, se separa del fuego para echarle las almendras molidas y cernidas que debe ser de regular cantidad; después se toma....

“Rompe – dientes”

Una libra y ½ de azúcar molida, 2 libras de harina de trigo 1 libra de almendras molidas. Se prepara para poner a la masa 12 claras, se mezcla con la harina y el azúcar, 8 onzas de almidón molido y cernido, lo que se soba bien, bien, se extiende la masa del ancho y grueso de cuatro dedos y se corta en rebanadas delgadas como de medio dedo para poner en latas, tambien se pondrá las almendras por encima bañando con claras de huevo batido y al horno.

Ponche Aldeano

Se exprimen cinco ó mas naranjas, mas dos limones, se pasa por un tamíz, se agrega a ésto vino dulce unas tres copas, azúcar lo suficiente, canela hervida en agua, huevos batidos tres á cuatro, batiendo mucho se echa agua hervida lo necesario, tambien se pone italia ó cocñae – Se bebe en basitos.

“Conserva de Peros”

Los peros (ó peras) bien límpios y sin pelar se cubren con azúcar blanca, sin agua y se hacen hervir a fuego lento, conservandolos hasta cuando guste U. señorita mía...

“Ideal”

Cinco hojas de talco se deshacen en una tasita de agua hervida, cuando esto se haya enfriado, se le echa una clara de huevo fresco y se bate mucho, agregándole a pocos media libra de azúcar; cuando se haya endurecido se le echa el jugo de un limón. Se bate un poco mas se sirve en una dulcera y se adorna con viscochuelos.

Huevo molle (ver página 17)

De una libra de azúcar se hace almibar en un punto subido, se deja enfriar un poco, luego se echan 16 yemas batidas, cuidando de mover mucho para evitar se cocinen los huevos. Cuando está hecha la mezcla se vuelve a poner al fuego hasta darle el punto conveniente.- Yemitas: “El huevo molle” subido de punto se vacía sobre una mesa ó tabla mojada, al día siguiente se corta en trocitos redondos y se echan en un baño de caramelo....

“Empanadas Puneñas”

Se baten 50 yemas y 40 claras en la misma fuente en que tiene que prepararse la masa, se añade la harina que sea necesaria; (de la mejor harina posible) 2 libras de manteca, 2 tasas de borra cernida y espesa, 2 de agua tibia y 2 de chicha, una copa de aguardiente, un poco de sal y cuatro cucharillas de royal. Todo ésto se frota bien, se pone la masa al sol hasta que fermente, haciendo inmediatamente las empanadas; con la siguiente salsa: A dos cucharadas de manteca, se pican 10 ó 12 cebollas, tres quesitos frescos. Antes de poner el queso, se echan unos 8 ajés molidos, (colorados) un poco de sal, poniendo el queso picado así como bastante aceituna. Esta salsa se pondrá con una cuchara al centro de cada empanadita.

Nueces a la Moderna

De 6 tasas de leche, se separan tres; cuando está hirviendo se le pone 3 libras de azúcar de libra en libra, esperando que se disuelva y hierva muy bien cada libra. En seguida se disuelve en un

poco de leche 2 cucharadas de harina de Chile y se mezcla con las otras 3 tasas de leche a lo que está hirviendo y se hace tomar punto, y cuando está en punto de manjar blanco, se echan 100 nueces peladas y molidas, a lo que se agrega ocho yemas batidas; se hace dar un hervor y se saca, sin dejar de mover ni un momento, para que no forme corteza, hasta que se enfríe un poco. Después se hacen las nueces, es decir se les dá forma de nuez, sacando en los moldes; se revuelcan en canela molida y cernida, cuando se sacan las tapitas se unen con goma disuelta....

Ponche Venus

Se prepara té mas ó menos fuerte ó ligero y se le echa el azúcar cuando está aun caliente, añadiendole el jugo de dos, cuatro ó media docena de limones, segun la cantidad de ponche que se desee hacer. Cuando ya está proximo a su hervor, se echa una dosis mas o menos fuerte de italia o de cualquier licor agradable, aun cuando sea vino, segun el gusto de los que lo hayan de tomar.

Caramelos de Chocolate

Se hace hervir un litro de leche, 1 libra de azúcar, otra de chocolate y un pedacito de canela ó bainilla, hasta que tome el punto conveniente a la persona que haga, mejor resulta en punto subido; se vacía en una mesa de mármol ó tabla mojada y después de que se enfríen un poco se cortan los caramelos.

¡Crema de piña!

Hágase almibar de 1 libra de azúcar en un baso de zumo de piña con un pedacito de vainilla y una rajita de canela. Cuando esté frío el almibar se mezcla con 12 yemas bien batidas y una copa de aguardiente (italia) ésto se echa al molde que está con caramelos y se cocina en baño de María. Se hace el caramelo, poniendo azúcar al fuego en un cucharón ó en el molde en que debe hacerse la crema, hasta que se queme el azúcar. Se procurará que el azúcar cubra todo el interior del molde.

Flan

Se miden tres tasas de leche que se hace hervir con vainilla y canela, se batiran nueve yemas (a cada tasa entra tres yemas) Después de hacer hervir la leche con azúcar poniendole lo necesario y se ciernen poniéndole el huevo batido; ésto se incorpora bien y se echa a las tasas ó moldes, pasando el interior con azúcar quemada. En seguida se pone al baño de María que se prepara ántes. Para que se cocine rápido se pone brazas de fuego en una lata encima del molde; se deja enfriar y después se echa del molde para comer....

Capirusas

De la misma masa de tallarin se corta con una copa; poniendo al centro de cada pastelito la salsa siguiente: Píquense bastantes cebollas, perejil y una cabecita de ajo, bien menudo, ají colorado molido y un trozo de manteca, se echan estas cosas a una cacerola y se saca del fuego después de que se haya cocinado bien. A cada pastel se pone esta salsa, tapando con otro pastelito, en seguida se hace hervir en una olla ó perolito hasta que se cocine, después se le escurre el agua bien seco, componiendo una fuente con estas capirucitas con bastante queso rayado, para servir inmediatamente. Tambien se pone mantequilla por pedacitos ya a la fuente.

“Crema de Almendras”

Se muelen 6 almendras dulces y 2 amargas, desleyendolas en una tasa de leche, añadiendo una cuchara de agua de flor de naranja, dos onzas de azúcar y yemas de huevo, todo lo cual se pone a cocer moviendo mucho se pasa por un cernidor y se deja enfriar en una fuente, espolvoreando canela molida.

Crema asada

Se hace hervir 2 tasas regulares de leche y otro tanto de nata, 4 onzas de azúcar, tres claras de huevo batido y una cucharada de azúcar quemada, y reducido a la mitad se pasa por un tamíz y se deja enfriar.

Gelatina (ver página 29)

A una cantidad suficiente ó conveniente de patas peladas, sean de vaca ó carnero se echa agua lo que se hace hervir mucho hasta el extremo de que el caldo se conjele como crema a esta sustancia despues de sacar las patas, se ponen las cosas siguientes, es decir según la cantidad de caldo: Vino cualquiera que sea, azúcar lo necesario, naranjas ó limones exprimidos y cernidos, huevos claras y quemadas batidas, canela y clavo de olor molidos. Cuando haya hervido todo ésto se quema un poco de azúcar y se echa al depósito en que hierve todo eso y se pasa por un tamíz a las copas ó fuente dejando enfriarse. En seguida se sirve.

Piña Holandesa

Tómese una ó dos ó mas piñas maduras, pélese bien, córtese en pedazos redondos y mientras tanto hagase almibar en punto bajo de una pequeña porción de azúcar y cuando haya hervido bien échese la piña, sacando a una fuente, tambien se espolvorea con canela molida.

Crema de Café

Se hace pasar un poco de café, en el mismo café ó en agua se derrite talco, (para dos tasas de café una tira de talco) Se bate unas tres yemas por separado y la clara tambien, a esto se pone azúcar lo necesario, se mezcla todo en una fuente y se bate poniendo en copas.

Crema de frutillas (ver página 22)

De una cantidad regular de frutillas, despues de lavarlas y quitarles los rabitos, se estruja en un plato con azúcar, se cierne el jugo a lo que se añade azúcar. En seguida se deslíe en agua hirviendo talco, lo que se crea necesario; se baten huevos las claras y yemas por separado; se deslíe un poquitín de airampito para teñir. Se mezclan todos estos ingredientes y se echa a una fuente ó se pone en copas de champagne De la misma manera se hacen las demas cremas de la fruta que una quiera ejemplo: de naranjas, plátanos, limones, chirimoyas, piñas, tumbos, etc.,...

Turrón

Hecho el almibar de 2 libras de azúcar (bien clarificado) y estando en punto de caramelo se hace enfriar un poco, mientras se baten 10 claras de huevo bien seco, en seguida se le echa al almibar batiendo sin dejar un momentito, hasta que se incorpore, se vuelve a calentar, para seguir batiendo, esta cuestión se hace por dos ó tres veces, después se pone a la fuente y se adorna con confites. Tambien se añadirá al almibar el zumo de uno ó 2 limones bien ágricos.

Chimbos

Se baten 25 yemas hasta que esté espeso, esto se echa a las cajitas de papel, que se prepara antes y se pone al horno hasta que se doren. En seguida se prepara almibar de 2 libras de azúcar y estando espeso se vacía a la fuente, encima se ponen los chimbos, sacando con cuidado de las cajítas. A cada chimbo se pone una rajita de almendra, canela y un clavito de olor. Nota: el almibar debe estar frío.

Huevos a la nieve

Se hace hervir un litro de leche con doce (12) onzas de azúcar i una rajita de canela; teniendo la leche a fuego lento, se vá echando una a una, cucharadas de doce (12) claras batidas. Despues de un ligero hervor, se sacan las claras i se van acomodando en una fuente. La leche se mezcla despues con las doce (12) yemas bien batidas, i ésta crema se echa sobre las claras, enseguida se puede servir i tomar como postre.

Maná

Se hace almíbar de tres libras de azúcar i se pone al fuego con un pequeño camote cocido i pasado por el colador; un rato despues se echa cuatro onzas de almendras peladas i bien molidas. Se le dá punto i se separa del fuego, para echarle uno, por uno, cuatro yemas bien batidas, cuidando de mover constantemente para que no se mescle sin cosinarce. Se le agrega ajonjolí tostado, canela, vainilla i clavo en polvo que se deslíe en una copa de vino dulce. Se pone otra vez al fuego hasta que tome punto; entonces se retira del fuego y se bate con fuerza hasta que se ponga amarillo i duro, despues de todo ésto se sirve en una dulcera i se le pone encima canela en polvo.

Huevo molle

De una libra de azucar, se hace almíbar bien suvida de punto; se hace enfriar un poco i luego se le echa uno tras otro dieziseis yemas batidas moviendo siempre. Cuando está echa la mescla se vuelve a poner al fuego hasta darle el punto conbeniente segun el gusto de cada persona.

Natillas

Con poco agua se hace almíbar de doce moldes de chancaca, luego se mescla con dos litros de leche a la que se le pone média cucharadita de bicarbonato de soda, i se sierne, moviendo insesantemente, a fuego vivo hasta que se desprenda del fondo del peról i se le echa un puñado de nuses tostadas i peladas.

Merengués

Con dos libras de azúcar blanca i de lo mejor se prepara almíbar espesa. Cuando está fría, se mescla con (15) quince claras de huevo fresco i media libra de azucar en polvo. Agreguesele un poco de sumo de limón ágrío i polvo de canela i en seguida echese por cucharillas en latas i mande poner a horno templado, no templado como una guitarra, sino tivio, tampoco tibio como el agua, pues ni frio ni ¡caliente! ¿comprende?

Papilla

En almibar de tres libras de azúcar, se echa 1 libra de camote cocido i colado y unas rajadas de canela; cuando principia a tomar punto, se retira del fuego y se le echa hilo a hilo, 6 yemas bien batidas, poniendo nuevamente al fuego cuidando de mover siempre para evitar que se queme. Cuando está de punto se le echa una copa de vino dulce con 4 granos de clavo en polvo.

Buñuelos

Se hace zango con un litro de leche, una libra de harina de maíz blanco, un poquito de anís y azúcar. El zango despues de un poco frío, se bate con 12 huevos que se le va echando poco a poco, hasta que todo bien unido; esta masa se frie, echandole por cucharadas, en la manteca caliente. Despues de fritos se echan en almibar ó si se prefiere, se rellena con crema ó manjar blanco abriendole un huequesito que se cubre con la misma masa.

Crema “Segesta”

Así se llama una preparación que vende la casa Lomellini– ésta crema se hace de la manera siguiente: El contenido de una cajita se echa a medio litro justo, de leche hirviendo, teniendo cuidado de mover constantemente con una cuchara. Se hace hervir por unos 5 minutos y después se cuela por un tamíz a una fuente ó copitas de crema para poner a la mesa y en seguida....

Dulce de uvas

Sean blancas ó negras, se les quita con mucho cuidado la cáscara; dejándoles los tallos ó ramas. Se hace almibar de azúcar bien blanca, de la cantidad que una quiera, y cuando esté el almibar en punto bajo, se echan las uvas al perolito, hasta que tomen punto, ésto se pone en una fuente elegante.

Alfajor de Penco

Para 16 yemas bien batidas se echan 2 cascarones de manteca tibia y 2 de anisado, se agrega la harina que sea necesaria para que la masa no quede dura, se soba mucho con la mano; se extiende y corta del tamaño que uno quiera, se hornean y llenan con miel preparada con cocos.

Naransagú

A una cantidad regular de sagú se echa agua para remojar antes de hacer éste dulce que debe ser con alguna anticipación por ejemplo 3 horas antes. Se esprimen 6 u ocho ó más naranjas, se pasa por un tamíz; a lo que se echa azúcar lo que se crea necesario– Se hace hervir y cuando está hirviendo se echa poco á poco el sagú, hasta que conjele y se echa a una fuente.

Budín a la minuta

1º Se tajan en rebanadas varias cajas de bizcochuelo, las cuales se mojan en leche con azúcar. 2º Se baten varias yemas de huevos con otro poco de azúcar i una copita de licor de uva. 3º Se prepara la fuente con un poco la mantequilla, en la que se ponen las rebanadas de bizcochuelo, canela i los huevos batidos, enseguida se coloca al fuego lento i encima una lata con brasas:

Y despues.... se come.

Besos

4 huevos

8 onzas de mantequilla

8 onzas de azúcar, molida como polvo

8 onzas de harina de trigo

8 onzas de harina de maiz blanco

2 cucharillas de royal:

Bátase bien el azúcar con la mantequilla, cuando esté espeso y blanco se le echan los huevos sin batir; se incorpora con cuchara de madera; luego se le pone las dos clases de harina con el royal y se mezcla todo con la cuchara. Si la masa estuviese muy suelta se aumentará un poco de harina, después se hacen bolitas pequeñas un poco aplastadas, y se ponen en latas al horno algo fuerte. Después de cocidas, se unen cada dos bolitas con almibar ó cualquier dulce.

Nota- Es mejor derretir ligeramente la mantequilla para batir con el azúcar.

Panqueque –Español–

Se batirán por ejemplo tres huevos, primero las claras i después las yemas se echaran a las claras ya bien batidas– en seguida se pone un poquito de harina de Chile canela molida i azúcar lo necesario para endulzar; ésto se echa a la sarten en que debe haber manteca caliente i se frie hasta que se dore, en seguida se escurre la manteca i se le echa azúcar encima del panqueque e inmediatamente cognac o licor fino lo que se enciende con fósforo y se sirbe inmediatamente aun, ardiendo en los platitos.

Lady Carnot Torta Moca

Para 7 cajas de viscochuelo de á 20 c 1 libra de mantequilla se lava bien para que no tenga sal se derrite en baño de maria; se pone en una sopera y se le echa una libra de asu cernida, se vate con una cuchara de palo mucho hasta que se vuelva una crema otra persona vatira los huebos 8 yemas y 4 claras separadamente hasta que esten bien blanco. Se mezcla las yemas con la clara a pocos, en seguida se echa a la mantequilla que debe estar blanco de tan batida con el azucar; después se va echando una tacita de esencia de café a poquitos. Se rebana el viscochuelo en forma redonde, se acomoda en una budinera redonda; estaran molidas i tostaditas ½ libra de almendras dulces, la mitad molidas i la otra mitad partidas en 4; luego se pone en la budinera una capa de viscochuelo, otra de crema y un poquito de almendras molidas i así sucesivamente y al último se cubre con un cuchillo completamente la torta, con la crema se le clavetea con las almendras en rajitas en todo el contorno i se derrama la molida tambien. En seguida se come i....

Nota: Esta torta sale mui buena cuando los huevos están batidos i la mantequilla con el azúcar.

Ponche a la romana

Se echan en una vasija 3 yemas de huevo, que esten frescas- 75 gramos de azucar en polvo, el zumo de un limón, 3 cucharadas de agua caliente y 3 de marasquino o de ron, se bate hasta que se deshaga del todo, al fuego, moviendo hasta que forme una espuma espesa; sirviendolo en copas de champaña. Puede servirse caliente. Este ponche se usa después del pavo para que el estómago quede desengrasado para recibir los demás postres.

Bizcocho de Saboya

Se baten 9 yemas, hasta que estén espesas y cinco claras bien batidas; se mezclan los batidos, agregando 6 onzas de almidón de trigo molido y cernido, mas 4 onzas de azúcar pulverizada. Se vacía la masa a una lata ó fuente poniendo a horno caliente. Al sacarlo se puede volver a espolvorear con azúcar y ajonjolí tostado.

Panqueque Bonarense

Se baten las yemas y las claras separadamente dejando éstas en punto de merengue, después se reunen, incorporando muy bien, a ésto se agrega una cucharadita de harina de trigo por cada huevo, i una cucharada de leche por cada porción de harina. Bien batido se vierte en la sartén que debe estar con manteca caliente, se dá vueltas hasta que se dore por ambos lados. Para servirlos se rellenan con mermelada de fresas, albaricoques ó según el gusto de la persona que los haga o bien se sirve con miel. Para cada panqueque un huevo que es la ración por persona.

Budín de manzana

Elíjanse manzanas grandes, pélense y póngase a cocer con bastante azúcar y hágase una compota, reduciendo el agua para que no sobre mucho almíbar. Pásese viscochuelo por la máquina y mezclese con la compota, añadanse 2 yemas de huevo batidas y una sola clara batida a punto de merengue. Huntense la fuente con manteca y viértase la masa y cocínese en horno ó baño de maría.

Gallina almendrada

Se hace hervir muy bien la gallina, se parte en pedazos i se pone al horno solo para que se dore un poco. Se sirve con la salsa siguiente:

Se remojan unos cuantos panes en leche y cuando estan bien suavizados se machucan muy bien, quitando la corteza y se ponen al fuego en un poco de leche para que espesen un tanto; se agrega medio vaso de vino soterno, un cuarto de libra de almendras peladas y molidas, más un trozo de mantequilla. Se deja hervir hasta que se forme una masa en conjunto. En cada plato se sirve una ó dos presas de gallina, enteramente cubierto con dicha salsa.

Vainitas saltadas

Si son al natural hay que cocerlas primero en agua con sal. Se les quita todos los filos que contiene mucha fibra. Se párten en pedazos pequeños, se mezclan con petitpois y pedacitos de papa sancochada, lo cual se frie en mantequilla.

Coliflor a la Italiana

Se guisa la coliflor, después de cocida y separados los tronquitos. Se prepara una salsa con manteca, p... sin moler y queso rallado. Se remoja en ésta salsa la coliflor y se hacen bolas, que ...brir... la misma salsa, agregandoles manteca, se espolvorea con pan tostado i molido, i queso rallado. lo que se pone al horno hasta que se dore un poco.

Lomito de vaca a la criolla

Se proporcionan unos lomitos, de carne tierna y gorda. Se cortan de tamaño regular i siguiendo las libras de la carne. Cuando la manteca en la sartén esté bien caliente, se echan los lomitos volteando después de un momento, cuidando esté cocido, pero no tostado. La salsa de perejil se prepara, moliendo bien este adereso con limón, sal, aceite y mantequilla. Al servir los lomitos, sobre cada pedazo se pone un poco de dicha salsa y además mantequilla.

Mayonesa de salmón

Se prepara el salmón más fresco, con sal, pimienta, vinagre aceite. La salsamayonesa se prepara de la manera siguiente: se baten las yemas de los huevos necesarios [...] la cantidad del salmón, hasta que espesen un poco; en seguida se comienza a echar hilo a hilo un poco de aceite de olivo muy fino. Cuando se vá clarificando la mezcla, se agrega vinagre ó limón, sal [...] molido poniendo la sal al último.

Ñoques Argentinos

Se cocina papas; una vez cocidas y peladas, se las amasa con un poco de harina de Chile. Se estira la masa a lo largo y se corta esta masa en trozos pequeños en forma de daditos, se hace hervir agua con sal en una olla, y una vez hervida se echan en ella los daditos, que se hace hervir nuevamente. Se escurre el agua, echando la salsa siguiente a las papas en otro depósito: Un rehogado de salsa de tomate con manteca, cebollas y bastante perejil picado, se agrega queso rallado y trocitos de carne cocida y picada; se le echa una taza de agua y dos de caldo; todo se mezcla y queda hecho el plato, poniendo por encima rebanadas de huevo duro y espolvoreado de queso rallado.

Canelones

Se deslíen cuatro ó cinco cucharas de harina fina en un poco de leche, se baten con tres ó dos huevos y un poco de azúcar, ó sal. Si resulta muy espeso se agrega leche hasta que resulte una masa suave, como para panqueque Se echa en la sartén un poco de manteca y cuando está caliente, se vierte toda la masa, se cuece de ambos lados, dándola vuelta, se corta en cuatro, dándole forma de cartucho que se rellena con un picadillo de ave herv... [...] con salsa espesa, se pasa por huevo batido [...] y viscocho molido, dorando en manteca caliente. Pueden también servirse sin freír; en éste caso se coloca el relleno al centro de la torta y se arrollan para servirlos, calientes.

Cabeza de cordero en ensalada

Se cuece una cabeza de cordero en agua y sal. Se separa toda la carne, sesos y lengua, dejando enfriar. Después se corta bien menudo, todo; agregando papas cocidas, tomates, pimientos, cebollas cocidas, remojadas con sal, aceite y vinagre; se adorna con huevos duros y aceitunas. El caldo se guarda para la sopa de la cena.

Camarones a la milanesa

Este plato se prepara de la manera siguiente: Teniendo cuidado de añadir todas las cosas que se anotan aquí, para que salga bien. 20 camarones de tamaño regular, diez ó quince papas amarillas, un cuarto de quilo de queso parmesano cuatros trozos de queso fresco, aceite, ají amarillo y dos panes. La manera de hacer es como sigue: Se cocinan los camarones; se pelan y separan las colitas. Se muelen las cabezas y cáscaras, añadiendo un poco de leche. Esto se cuele en gasa, y formará como una [...] espesa y muy olorosa. Luego se [...] necesitarán unos 15 o 20 ajíes amarillos molidos...

Galletas Luisa

25 huevos enteros se baten con 2 libras de azúcar hasta que estén blancos; a esto se le pone media libra de manteca y se sigue batiendo, enseguida se le pone una copa de Whisky y el jugo de 3 limones y una onza de amoníaco y la harina necesaria para formar una pasta regular. (Martorell)

Membrillo

Hágase hervir los membrillos partidos por mitad; una vez cocidos, se rallan, separando las semillas. Se toma una taza de la pasta y otra de azúcar y se vierten en una olla, removiendo con presteza, sobre fuego vivo. Se toma el punto como en manjarblanco. Con el caldo del membrillo se humedece el molde en el cual se pone el dulce durante un día. Después se deja sobre papel

impermeable, en una mesa [...] que se seque por completo. Se guarda envuelto en el mis... [...] espolvoreado de azúcar.

Zapallo

Se corta el zapallo a cuadraditos; durante una noche se [...] en una vasija con agua en la que se ha sumergido una muñequita de cal; al siguiente día, se lava el zapallo y se agrega azúcar en la proporción de una mitad. Se pone a fuego lento.

No es nada

De medio Kilo de azúcar blanca se hace almibar; cuando está en punto suficiente se le agrega medio quilo de nueces peladas y molidas; se deja puesto a fuego lento, para que no se pegue al perol, se moverá mucho, cuando ya se vé el fondo del perol se retira del fuego, echándole 8 ó 9 yemas bien batidas. Se vuelve a hacer dar un hervor y se sirve en una fuente.

Flan de café

14 yemas-14 onzas de azúcar, tres tasas de leche, una tacita de esencia de café- el jugo de 2 limones de regular tamaño. Después de con... todo ésto muy bien, se pondrá en una [...] depósito con azúcar quemada en baño de María, y después de que haya hervido bien, se pondrá al horno, si no hubiese horno en brazas. Para el caramelo se pondrá [...] onzas de azúcar a quemar. También se agregará [...] batidas a las yemas_

Torta Lori

8 yemas se baten mucho con 5 cucharas de azúcar hasta que ésta se pierda bien. Se agregaran 14 onzas de harina y una tasa y media de leche (de las de té) 7 onzas de mantequilla derritida, poco a poco. 2 puñados de coco rallado, una copita de Whisky ó coñac. 2 cucharaditas de royal y media cucharadita o la cuarta partecita de nuez moscada molida. Todo ésto se mezcla bien y en una fuente huntada con mantequilla se manda al horno. Cuando se haya cocido, se parte en dos o mas partes con mucho cuidado, rellenando con dulce de piña ó manjar blanco, encima de la torta se pone un baño de claras bien batidas con azúcar y el jugo de dos limones, es decir como para suspiros se baten, y se bañará con éso; derramandole encima coco rallado.

Chantilly

Se baten natas frescas, y cuando están un poco endurecidas se le agrega unas claras bien batidas, en punto de merengue continuando el batido hasta que se halle compacta, se endulza con azúcar molida, se hace helados imperiales y se toman con ésta crema, poniendo en medio de las copas de Champaña y cubriendo todo con otro poco de helados; se puede agregar encima de los helados, almendras, y nueces peladas, tostadas y molidas.

Merengues a la Chantilly

Se baten perfectamente seis claras, mezclando con 250 gramos de azúcar pulverizada, se ponen al horno sobre una hoja de papel y en lata; cuando se sacan del horno se abren y se rellenan con la crema chantilly, que ya está explicada y se vuelven a tapar para ponerlos ligeramente al horno. Se pueden hacer formas caprichosas con estos merengues, que constituyen al mismo tiempo que un adorno de todo gusto, un bocado exquisito.

Torta mora

Cantidades: Harina una libra

mantequilla 14 onzas (muélase bien el azúcar)

Azúcar una libra (Lávese la mantequilla)

Huevos 14- Se baten la mantequilla derritida con el azúcar, hasta que esté como una crema, allí se agregan los huevos batidos separadamente, primero las claras y después las yemas, se continúa batiendo, y añadiendo poco a poco la harina, al último se pondra una o más cucharillas de royal. Cuando todo se haya mezclado se hunta con mantequilla una budinera y se manda al

horno caliente. Se puede poner canela, almendras peladitas y anís o ajonjolí.

Nota.- (inmediatamente de poner a la fuente se pone al horno)

Receta dada por Sra. María de Paredes.

Crema de frutillas

150 o 200 frutillas_

Una libra de azúcar_

7 u 8 huevos

10 tiras de colapéz si son delgadas síno, 8 ó 7 es decir casi una onza de colapéz

Un pedazo de vainilla si huviese_

Se batirán las claras bien secas, agregandole el azúcar, y cuando está bien batido, se agregarán las yemas- batiendo mucho. A la misma fuente en que se van batiendo los huevos, se va echando hilo a hilo el jugo de las frutillas estrujadas y cernidas. Se habrá remojado y disuelto bien la colapéz en casi una tasa de agua, agregando allí mismo el airampo. La colapéz se echa al último y bien caliente si se hubiese enfriado se calentará bien, pero que no hierva. Si se quiere poner vainilla se hará hervir en la tasa de agua en que se ha de desleir la colapéz. Inmediatamente se pone en las copas.

Pan de España

Cantidades – Huevos 8 –

Media libra harina –

Media libra azúcar

Una cucharilla de Royal

Un limón raspado – (la corteza)

Se baten las claras mui bien, hasta que esten en punto de merengue – a esto se pone el azúcar y se continúa batiendo mui bien, a ésto se agrega las yemas batidas por separado – hasta que estén blancas y espumosas. Después se pondrá la harina y después de incorporar bien se manda al horno con el royal y el limón en una fuente huntada de mantequilla.

Galletas alemanas

(Recetas dada por Sra. La Torre en Pro-Cultura.)

Harina 17 onzas

Mantequilla 10 onzas

Azúcar 10 onzas –

Huevos – 5.

Canela molida 2 cucharitas –(pura)

Limonos 2 – la corteza bien rallada.

Royal 2 cucharitas.

Se batirá en una fuente la mantequilla con el azúcar molida- Agregando la harina poco a poco, así como los huevos uno a uno sin batir; a esto se pondrá la canela y la corleza de limón, molido y cernido. El royal se pone a la harina. Se forman las galletas y en latas se pone al horno.

Helados

1 litro leche cruda, 3 yemas, 7 onzas de azúcar, almidón de trigo una cucharada, goma tragacanto molida una cucharadita, una rajita de vainilla; haciendo hervir la leche con vainilla.

Se prepara de la siguiente manera: El almidón se disuelve en un poco de leche fría, a ésto se echa el azúcar y las tres yemas un poco batidas, poniendo la goma disuelta en una copita de agua. En seguida se cuela en una gasita, poniendo a hervir en una cacerola moviendo mucho, hasta que espese un poco como una crema suelta, y se deja enfriar moviendo para que no forme nata.

Crema de cocoa para los helados

Una tasa de leche, tres cucharaditas de cocoa, azúcar al paladar, prefiriendo que quede bien dulce, una cucharadita de almidon de trigo, se mezcla y todo eso se hace hervir; poniendole

nueces tostadas y machucadas encima de la crema. Una vez que está listo el helado se sumerge al servir en la crema fría de chocolate.

Biscocho Valenciano

Se baten 6 yemas y 6 claras éstas se baten con media libra de azúcar, una tasa regular de harina un poco de polvo de cáscara de naranja, otro poco de canela cernida, se mezcla todo y se vacía en la budinera para enviar al horno.

Budincillo

Se endulza la leche al gusto, se echan dos viscochuelos, una cucharada de mantequilla, 3 o 4 yemas batidas un poquito de canela molida, unos 2 o tres clavitos molidos, nueces y almendras picada y unas pasas; a la budinera se le hunta con mantequilla y se manda al horno tapando con un papel; se añadirá también coñag ó Italia.

Arroz Francés

Se hace cocer en una botella de leche media libra de buen arróz y unos pedacitos de mantequilla, cuando esté bien cocido se mezcla con un viscochuelo de a 10°. desmenuado, un poquito de agua de azahar, 8 yemas y 4 claras bien batidas, y ½ libra de azúcar, se vacía en la budinera untada de mantequilla y se pone al horno.

Ante de leche

Se hace hervir 8 tasas de leche y cuando haya hervido bien se agrega 1 y ½ libras de azúcar moviendo sin cesar, hasta que espese bien a esto se añadirá 2 onzas de mantequilla y la cáscara raspada de un limón, cuando esté en punto que será cuando se vea el fondo de la olla ó perol, se quita del fuego y se agrega 6 huevos bien batidos, se pone nuevamente al fuego a que dé un hervor, es decir casi nada; se pone viscochuelo en rebanadas en una fuente encima un poco de esta pasta, otra capa de viscochuelo y otra de la pasta hasta que se terminen ambas cosas; se espolvorea, azúcar, canela ajonjolí.

Alfajor Moqueguano

Se baten mucho 13 yemas de huevo, se agregan 3 cucharas de manteca derritida una copita llena de aguardiente, y la harina de trigo necesaria para que se forme una masa no muy dura, se soba muchísimo, se forman las hojas con el bolillo del tamaño que se quiera, se hornean cuidando de que no se queme. Para el relleno se amortajan 20 cocos, 20 nueces y unas 10 almendras, se mezcla todo con un poco de dulce de cidra ó limón rallado se pone al fuego haciendole dar un hervor con un poco de almibar, este es el relleno que se pone al medio de las hojas, bañando por encima con miel.

Receta de mi abuela María Letty

Helado Viscuit

12 tasas de leche, 12 huevos – Vainilla una media cucharita Custard.

Se baten las yemas ligeramente y se echan a la leche juntamente que la vainilla, calentando la leche, cuando esté caliente se pondra azucar 2 libras haciendo hervir con todo ésto, cuando haya hervido ligeramente se le echa el jugo de frutas (duraznos) y se hace helar en la heladera preparada de antemano. Cuando estan los helados, se pica los duraznos y se adorna con éso las copas.

Receta de Sra. María de Paredes.

Entrada de paltas

Una palta para dos personas- Tres cucharas de nata fresca, sal y pimienta al paladar. Rabanitos picados en forma de flor y perejil- Tres huevos duros.

Se bate la nata con leche un poco para que no esté muy seca; se estrujan las paltas y se pone a la nata mezclando bien. Se muele el perejil con los huevos duros- o picar menudito. Se adereza con la sal y pimienta molida la nata. Se pone tambien sal a las paltas que deben quedar peladas y

partidas en dos. Con la crema de ñata con algunas paltas, ya preparada se rellena y se baña por encima adornando con el huevo y perejil picados. Después se adornará con la gelatina siguiente: Una tasa de buen caldo- preferible de gallina. Dos hojas de colapéz. El caldo se clarifica con una clara de huevo batiendo allí mismo, hasta ponerlo espumoso se pone a hervir agregándole unas gotas de limón y un poquito de pimienta molida. Se cuele y se disuelve la colapéz en el mismo caldo- poniéndole carmín o airampo rojo. Con ésto, se adornará los platitos de paltas, tajando en daditos.

Tapado a la antigua

Carne como para bisté, manteca, papas, cebollas, tomates, ajos, sal, pimienta molida, perejil aji entero, romero. Todo ésto se pone en rebanadas en una olla, pasando a cocer así sin agua a fuego lento, hasta que se cocine bien. Se servirá caliente.

Pesto a la Liguriana

Fideos de cinta ó dedalitos,

Aceite fino

nueces

queso fresco,

Queso parmesano

Albahaca

Clavo de olor

Verduras, apio, col navo, zanahorias alberjas, ajos, sal y pimienta molidos.

(Receta dada por el Sr. Andrés Lindreo en Procultura.

Todo ésto molido, haciendo hervir primeramente el navo, la zanahorias y alberjitas, se condimenta con los fideos y sale rico, aderezando con mantequilla y queso rallado.

Bombas de carne

Un pan francés remojado, en leche, dos huevos cuatro onzas de mantequilla, un poquito de pimienta blanca molida. Todo ésto estará molido en máquina, sal al paladar- esto se prepara de una libra de carne- Salsa para esta carne perejil molido, mostasa, sal y mantequilla al cálculo, esto se come con puré, o se pone a la carne asada, o tambien a este mismo plato de carne. Se formara las botitas, en una tasa japonesa, con viscocho molido, friendo en mantequilla; y cuando se hayan dorado se les hecha agua, en la misma sartén dejando hervir hasta que se cocinen, cuando se cocen, se separa la carne a una fuente y en ese jugo se prepara la salsa ya indica.

Ají de repollo

Se consigue un buen repollo, se pica como tallarines y se cuece en agua con sal, se escurre el agua y se guarda hasta preparar la salsa y todo lo que se necesite.

Se muele bien ají amarillo tostado con palillo y un poquito de pimienta, así como una cabeza de ajo tostado tambien, este ají molido se hace sudar en la olla con un buen trozo de manteca. La salsa hágase así: bastantes cebollas, tomates rocotos uno ó dos, orégano, huacatay, perejil un poco de todo ésto bien picado, una cabeza grande de ajo, y a un poquitito de pimienta molida se echará todo ésto a la manteca ya cocida con el ají; en seguida se le echará un platito de natas, un quesito o dos fresco bien picado y pan remojado en leche ó agua. A ésto se puede poner camarones, ó pescado, ó bacalao hervido para que salga mejor.

Mazapanes de almendra

Se remojan una libra de almendras buenas en agua fría, se descascara, se laba y se muele en batán sin gota de agua hasta que esté bien menudo; esta masa se coloca con un perolito, allí mismo se pone una libra y ocho onzas de azúcar y 12 claras sin batir, se mueve todo a que junte bien y se pone al fuego dejando hervir hasta que suba algo el punto, sin dejar de mover ni un momentito, por que síno se quema; se saca y se va poniendo con una cucharita en los pedacitos de obleas, se le clavetea con rajitas de almendras, mandando al horno en latas.

Mazapanes de coco

Se pesa 1 libra de coco rallado, 2 libras de azúcar, poniendo 14 claras siguiendo el mismo procedimiento de los anteriores – si la masa es algo seca se agregará un poquito de leche.

Empanadas Salteñas

Una libra de harina, tres yemas, una tasa de leche y una cucharita de sal ésto se hace una masa, es decir poniendo las yemas sin batir a la harina y en seguida la leche y sal y una buena cantidad de manteca- se extiende con el bolillo y se corta con un platato, es decir así redondos como el plato.

La salsa se hace así:

Una libra de pulpa de chanco, se muele en máquina, poniendo a dorar con manteca, a ésto se pone bastantes cebollas picadas un poco de ají amarillo ó colorado o sea palillo muy poco, sal, pimienta molida un poquito, perejil picado con un poco de orégano- y bastante ajo picado, se dora todo esto y se saca a una fuente agregando tres huevos duros picados y aceitunas picadas ó pasas se acomoda en cada empanada y se manda al horno, comiendolas calientes.

Salsa para ñoques y tallarines

Se muele bastante carne de vaca o chanco, se pica bastante cebolla, ajo, perejil y un poquito de orégano, unas cinco zanahorias, todo ésto se pasa por máquina.

Se dorará ésto en bastante manteca con salsa de tomate (“pomodoro” lejítimo) ó en su defecto con palillo- a éste se pondrá tambien albahaca ó laurel. Cuando todo esté bien servido se pone un vaso de bino y sal- en seguida se acomoda con tallarines ya hechos y hervidos, con trozos de mantequilla y bastante queso parmesano rayado, ésta misma salsa se prepara para los ñoques, si se gusta, se pondrá aceituna.

(Incompleto N° 1)

[...] debe ser con tapa, en segui_

[...] olla grande, a hervir;

[...] separado y lo mismo que

[...] que a cada tasa grande de

[...] se pon... 4 huevos claras y yemas; que después de haberlas batido bien seco se mezclan ambos batidos. Se dirrite un pedazo regular de mantequilla y a los huevos batidos se le echa la mantequilla tívía, se incorpora bien, a ésto se pone la leche poco a poco; que debe estar hervida i enfriada de antemano- Todo ésto se mezcla y se pone en molde ó depósito donde se hará, se tapa bien y pasa al perol en que debe estar hirviendo el agua- mejor dicho se pone en baño de “María” dejando hervir 2 horas.

Panza al horno

Cocinada la panza de borrego, se muele mui bien, con unas cuantas papas sancochadas y un poquito de sal, esto se soba con un poco de mantequilla, cinco o seis huevos hasta que esté bien, para poner a una fuente untada con manteca se añadirá natas en regular cantidad, para poner al horno con bastante queso rallado.

“Tallarines”

Se prepara la masa seg... [...]

así, para 1 libra de harina [...]

vos claras y yemas, se b... [...]

se echa a la harina, se agrega [...]

se frota muy bien y estando seca la masa se extiende con el bolillo bien delgado y se corta lo más angosto posible para que resulten finitos; en seguida se echa a la olla que debe estar hirviendo el agua, cuando se haya cocinado el tallarín se escurre todito el agua. Después se preparan las cosas que deben entrar al centro de los tallarines, es decir se pone una fuente, se echa se echa un poco de tallarín poniendole pedacitos de mantequilla encima de ésto se pone el aderezo hecho antes de lo que mas agrade, sean camarones, pichones, deshechos, ó salmón; con

ají colorado molido, bastante cebolla picada y perejil; tapando con otra cantidad de tallarin; cuando se hace sin carne, se pone bastante queso rayado, aceitunas, y huevos pasados encima; para servir en la mesa.

Salsa blanca!

Se mezclan un trozo de manteca y un poco de harina, añadiendo la sal y agua suficiente se pondrá al fuego moviendo de continuo; y cuando adquiriera la suficiente consistencia se añade zumo de limón y vinagre en poquito de nuez moscada. Cuando se necesite esta misma salsa hecha de antemano, se deslie la harina ó almidón de patatas en agua y despues de anadir sal, pimienta y nuez de especias, se hace hervir todo moviendo sin cesar, retirandolo luego del fuego para exponerlo a un calor templado y al momento de emplear se añadirá la manteca con unas gotas de vinagre ó zumo de limón.

Salsa a la provenzala

Echense a dos ó mas yemas de huevo una cucharada de zumo de limón, pimienta en polvo y ajo picado. Se sasona y se pone a fuego muy lento moviendo continuamente y añadiendo a demas un poco de aceite.

Menú para un almuerzo

1º Mayonesa de gallina, lechuga, coliflor, zanahoria i aceituna huevos duros

Sopa de huevo con timbal- espesado con pan molido [...]

Gallina trufada en salsa prieta- pimientos morrones

Tamal en hojas con salsa de carne chanco

Lomito, con salsa de perejil, mantequilla y mostasa francesa, unas zanahorias apanadas y fritas en cada plato encima del lomito una-

Pastel de choclos

Cuando se quiere hacer estos pasteles se rayan los choclos frescos, ó sino huviesen se muele el maíz pelado con un poco de leche y sal. Se baten los huevos que se crean necesarios, claras i yemas, mezclando en seguida con la harina molida; se pone queso picado y se frien los pasteles echando con una cuchara a la sartén que debe estar con manteca ya tibia. Esta misma masa se pone al horno, con la diferencia de que se añade un poco de manteca y se frota, si se gusta se pone un aderezo de cebollas picadas con ají colorado i mucho queso.

“Patatas a la Huancaína”

Despues de haber hecho la siguiente salsa: hágase moler unos 20 ajés amarillas quitándoles la pepita ó semilla y despues de lavarlos bien; con tres ó cuatro cabezas de cebollas grandes, dos de ajo tostado, un poco de maní tambien tostado, queso fresco, unas habitas tostaditas y sal un poquitín. Todos estos aparatos molidos se disuelven con una tasa de leche y aceite un par ó mas de cucharadas: Se pelan las papas bien cocinadas (las más grandes) poniendolas al ajiaco, para servir...

Modo de hacer Jamón

Se cortará la pierna de un chanco con su cuero, (que no sea muy gordo) Punzará con un tenedor bastante, poniendole mucha sal; en seguida pasará la pierna a un depósito con agua, se agrega otro poco de sal, por el tiempo de unos cuatro días, sacará en seguida para poner en prensa por dos días, después se pone al humo por 15- 20 ó 30 días- Se hará hervir bien en un perolito con un poquito de arrayán y romero- canelita y clavo de olor. Se quita el cuero se echa canela bien molida, azúcar en polvo y vino, pasando a una sartén para que se dore y se cocine con más rapidéz. ¡Listo!

Salchicha

Se muele carne de chanco con un poco de carne de vaca, hasta que esté bien menudo, se le quita las hebras de los nervios que quedan, se pone grasa de chanco lo necesario; ají colorado

molido, especias, pimienta, vinagre, limón, sal y ajos. Todo ésto se rellena en tripas de chanchó ó borrego. Se frien en manteca para comerlos con arrós seco- Se pueden conservar cuatro ó cinco días.

Enrollado de chanchito

En primer lugar se prepara el agua en un perol para pelar el chanchito; después de que se haya pelado muy bien el chanchó que debe ser tierno, se parte en dos, se deshuesa con una navaja teniendo cuidado de no cortar el cuero. A ésto, se echa sal y vinagre, se dobla ó envuelve ésto por un par de horas; mientras tanto se prepara las cosas siguientes para rellenar. Almendras dulces, cocos, nueces, especias, ajo y cebollas, poco y bien picadito, una que otra pasa- Se muele todo ésto, menos las pasas para poner al cuero deshuesado. Después de coser con un hilo de algodón ó hilo delgado se pone al agua hirviendo, inmediatamente; con un poco de sal.

Adobo

Se corta la carne de chanchó en pedazos pequeños, con hueso, (no la pulpa) -del lomo es mejor- poniendo a una olla límpia la cantidad que uno quiera, con cebollas picadas a lo largo, ají colorado molido, sal ajos, especias, vinagre y unos dos vasos de chicha. Esto se guarda por dos días, al cabo de los cuales se hacen hervir en el mismo caldo, se frien en manteca y se echa al aderezo de ají colorado con bastante cebolla- Se sirbe con patatas fritas ó cocinadas.

Ají de choclo:

Se rallará el choclo, en seguida se hace un aderezo de ají colorado con manteca, cebollas picadas a lo largo, perejil i sal, cuando está cocinado se pone el choclo rayado echándole papas cocidas enteras, un poco de leche y queso fresco.

Patatas rellenas

Cocidas i mondadas éstas, se las corta un poco de la coronilla, ahuecándolas con el mango de una cuchara. Rellenarlas con queso rayado mezclado con una tercera parte de pan, tambien rayado un poco de pimienta. Cubrirlas con el pedazo que [...]

(Incompleto N° 2)

[...] ...ca una masa- cuando se va haciendo moler, se pondrá, un poco de nueces y cocos así como sal y leche una tasa.

Cuando todo está bien molido se frotará en una fuente, con un trozo de mantequilla derritida, algo así como una cuarta libra, 6 huevos bien batidos claras y yemas, agregando bastante queso bien rallado. Después de frotar todos hasta que se condimente perfectamente, se unta con mantequilla una fuente y se echa allí, poniendole encima dos yemas de huevo y queso rallado, poniendo al horno hasta el momento de servir.

Pancitos (incompleto)

2 libras de harina Milne- Media libra de mantequilla- 8 huevos claras i yemas, 4 cucharitas bien llenas de royal, 3 cucharillas de azúcar, 2 de sal [...]

Mius de Verduras – (para 12 personas)

Se cocina aparte cada versa – zanahoria, coliflor, beteraba y unas hojas de la parte blanca del repollo, y juntas lechugas y acelgas. Se pica menudito el repollo; se taja en redondelas muy delgadas las zanahorias y beterabas; se pasa por la máquina de moler carne las lechugas y las acelgas (Si no hay máquina, se muele bien). Se endurece unos tres o cuatro huevos, se pica menudito la clara, y la yema se estruja bastante. Todo ya listo, en distintos platos, se procede a formar el Mius. Se tiene lista de antemano la preparación siguiente: se remoja cuatro o cinco panes, en leche; éstos se muelen con unas cuatro onzas de almendras, agregando un platito de natas, a fin de que quede una masa rala. Se unta con manteca el fondo de una fuente; se acomodan primero las zanahorias; enseguida se le pone una capa de la masa rala del pan, despues una capa del coliflor y repollo, y encima unos tres huevos batidos ligeramente con un

poco de sal; otra capa de beterrabas, encima la masa del pan, otra de las acelgas y la lechuga; otra del pan; encima, otra vez, las zanahorias mezcladas con el blanco del huevo picado y la yema de idem, más perejil picado en poco; encima, se pone tres huevos batidos y galleta molida; y enseguida, al horno. En cada capa se debe poner pedacitos de mantequilla y sazonar con sal y pimienta y una narigadita de nuez moscada bien molida.- Las versas se cocinan con sal y una raja de cebolla. Al servir se le pone perejil picado muy menudito.

(Receta de la Sra. Maria de Paredes.)

Bacalao en salsa de anguila

Se pondrá a remojar una libra de bacalao a las 6 de la tarde del día anterior, cambiando el agua al día siguiente dos o tres veces. Se pone a cortar en una mesa a cuadrillos iguales pasando a una olla de fierro aporcelanado, y en ella se pone agua en cantidad calculada. Se hace dar dos hervores; se escurre el agua y se guarda si no está salada. Se pone en la misma mesa o tabla harina de Chile y cada cuadrillo o dadito de bacalao ya hervido se apana en harina y después en huevo (antes se habrá batido seis huevos, claras y yemas juntas). Se frien en aceite, volteando con frecuencia para evitar que se quemen. Enseguida, se pone en una cacerolita aceite con un poco de ajos pelados para que se frían hasta que estén cristalinos, se quitan los ajos del aceite y se deja enfriar, y cuando ya está tibio se le echa dos cucharadas de harina de Chile, poniendo a todo un condimento conveniente. Se picará y echará el perejil como aserrín. Se mueve todo; se acomodan los trocitos de bacalao en una olla o cacerola en la que se echa dos tacitas del agua en que hirvió el bacalao, y encima el condimento de aceite con harina y perejil. Después se hace dar un hervor, y así bien caliente se sirve.

Aji de espinacas

La quinua tierna se hace hervir y de la masa se forman bolitas que se frien en manteca después de arrebosarlas en harina con huevo. Se pican papas, habas y otras versas; todo lo cual se pone en caldo con aderezo de cebollas.

Galletas de maíz

Ingredientes:

Tres libras de harina de maíz blanco

Una libra de harina de trigo - 1ª

Diez y seis huevos

Una libra de mantequilla

Cuatro cucharaditas de royal

Dos cucharadas de esencia de vainilla o de agua de azahar

Una libra de azúcar molida

El azúcar se bate con la mantequilla (sin sal) hasta que esté blanco y espumoso; la harina que se mezcló con el royal se va poniendo poco a poco al batido anterior. Los huevos se baten separadamente; poniendo la yema bien batida a la masa, después las claras batidas en punto de merengue; cuando todo está bien sobado, se pondrá la esencia; se deja reposar unos 10 minutos extendiendo la masa algo gruesita y cortando como galletas en los moldes para mandar al horno templado en latas.

(Incompleto N° 3)

[...] rebanan biscochuelo y se pone en una fuente enseguida se le da una rociada con almibar, encima el [...] rallado, otra capa de lo mismo, [...] por consiguiente la siguiente [...] sucesivamente hasta llegar a hacer una torre de Eiffel: después se baten las yemas que uno quiera y se mezclan después de bien batidas con el almibar; se hace dar un ligero hervor sin ser muy lijera y se baña la torta poniéndole encima otra capa de coco rallado.

Vizcochuelo en Lima

6 huevos claras y yemas batidas separadamente- cuarto Kilo de azúcar molida y cuarto Kilo de chuño inglés (mandioca) – El huevo se batirá con el azúcar en seguida se pondrá el chuño poco

a poco y una copita llena de Pisco o cognac – en una fuente huntada de mantequilla al horno – encima ajonjolí.

Gelatina

Para 1 paq. gelatina Royal – media taza de agua caliente y dos cucharadas de azúcar por caja. – Un tarro de leche gloria (si es posible helada)

Se bate la leche con el azúcar 5 minutos hasta que crezca, luego en la media taza de agua hirviendo se le echa el paquete royal, a esto se le va echando la leche batiendo- luego se coloca en moldes.

Para darle más sabor se le pueden agregar frutas antes de colocarlos en los moldes, para eso la fruta se pone con azúcar un rato antes. Se pueden echar fresas, manzana, albaricoques, etc.

Pasta para pastel de manzana

Para cada taza de harina, dos cucharadas colmadas de manteca, agua con un poco de sal (salada).

Se pone la harina sobre el tablero y la manteca y con un cuchillo se va cortando hasta que se una, luego se la añade poco a poco el agua hasta que forme una masa suave, se sigue uniendo con la punta de los dedos sin amasar.

Luego se echa harina en el tablero y rodillo se extiende la masa lo más delgada, se enrolla se se echa en el molde, luego se pica con un tenedor para que al cocinarse no se levante.

Otra pasta más consistente

Para ½ kilo harina ¼ kilo manteca (siempre la mitad de manteca) agua con sal

4 yemas de huevo

Se procede como la anterior, esta masa si se puede amasar con las manos, es más consistente y puede sacarse del molde.

Relleno pastel de acelgas

Dos cucharadas harina – Un trozo mantequilla – sal – leche – Acelgas.

Se pone al fuego la harina con la mantequilla, se bate para que no se quemé enseguida se le va agregando la leche con agua para que afloje la masa y se ponga suave, cuando esta cocida se baja y se le echa queso parmesano.

Esta salsa se le echa a las acelgas previamente cocidas y bien escurridas se condimenta con sal, puede echarsele más queso y mantequilla.

La salsa blanca sirve también para el pescado, para que salga más sabrosa se le puede agregar al bajarla dos yemas de huevo y el parmesano – esto se se echa al pescado, enseguida se baten las claras a punto nieve y se echa sobre la salsa y como adorno se pueden poner los huevos duros en forma de conejitos.

Conejitos de huevo duro

Un poro se deshoja y con una tijera se cortan en forma de orejas. A los huevos se les quita un pedacito del lomo para formar el rabito del conejo. En la parte más angosta del huevo se hace una incisión horizontal para formar la boca y allí se le coloca un pedacito de tomate o zanahoría en forma de lengua. Dos clavos de olor forman los ojos del conejo y en la parte superior de la cabeza se le hacen dos incisiones oblicuas para poner allí las orejas formadas de las hojas del poro.- Luego el pedacito que se quito se le pega en la parte de la cola.

Los conejitos se sirven sobre una fuente de lechugas, se pone mayonesa luego los conejitos se adorna con lechugas entre cada conejo.

Mayonesa de harina

1 taza de harina

1 trozo de manteca o mantequilla (1 cucharadita al ras)

2 tazas de agua

½ taza de aceite

2 yemas de huevo

sal – jugo de limón y mostaza.

Se pone al fuego la manteca o mantequilla y la harina, se mueve un ratito para que se una y se va aflojando con la taza de agua hasta que quede como engrudo, una vez cocida se saca – Aparte en un recipiente se pone el aceite y las yemas enteras, el jugo de limón, la mostaza y la sal a gusto, esto se mueve bien y se le va echando poco a poco la masa anterior batiendo hasta que se una bien.

Crema de guindones

Ingredientes:

2 claros de huevos

6 cucharadas de azúcar

1 cucharada de jugo limón

1/8 cucharadita sal

1-1/2 tazas de puree de guindones. albarcoques, ó las dos cosas juntas

Preparación:

Se baten los claros como para hacer merengue. Se le agregue el azúcar gradualmente. Unir la sal, el jugo limón, y el puree mezclando poco a poco con el huevo. Poner en un molde a baño María y al horno por 45 minutos, El horno a 3 los primeros 15 minutos y después a 1. Se sirve con crema chantilly y nueces picadas.

Índice general

Presentación	5
Tamal en mediano	7
“Tamal Imperial”	7
Torta Blanca	7
Torta de canela	7
Torta mora	7
Torta morena	7
Torta Italiana	7
Torta de Viscochos	7
Budín de Manzanas	8
Budín de arrós	8
Tamalitos	8
Tamales Especiales	8
Buñuelos ¡colosales!	8
Buñuelos de camote	8
Tortitas de Morón	9
“Chumbequitos”	9
Maicillos	9
Suspiros!	9
Maria Carlota Rusa	9
Viscochos de maíz	9
Viscochos de Chocolate	9
Viscocho de nata	9
Viscochos Andaluces	9
Viscochitos de Snta” Martha	10
Viscochos de Mantequilla	10
Viscotela, ó Vicotela	10
Alfajor de Penco	10
Rosquetes fritos	10
Yemitas	10
Alfajor de Chancaca	10
¡Rompe-dientes franceses!	10
Galletas Romanas	10
Galletas Blancas	11
Galletas de pura yema	11
Las Paceñitas	11
Galletas Cuzqueñas	11
Galletas de París	11
Galletas Limeñas	11
Galletas de cerbeza	11
Galletas Alemanas	11
Besitos	12
Galletas de “Chinicara”	12
Buñuelos de San Juan	12
Pastel de mantequilla	12
Pastel de 100 hojas	12

Pastel Moderno	12
Pastelitos Españoles	12
Pastel Puneño	13
Dulce de mistura	13
Crema de Naranjas	13
“Agua que no has de beber”	13
Jalea de nísperos	13
Crema de leche	13
“Cocada”	13
Helado de Crema de leche	14
“Diana”	14
“Rompe – dientes”	14
Ponche Aldeano	14
“Conserva de Peros”	14
“Ideal”	14
Huevo molle	14
“Empanadas Puneñas”	14
Nueces a la Moderna	14
Ponche Venus	15
Caramelos de Chocolate	15
¡Crema de piña!	15
Flan	15
Capirusas	15
“Crema de Almendras”	15
Crema asada	16
Gelatina	16
Piña Holandesa	16
Crema de Café	16
Crema de frutillas	16
Turrón	16
Chimbos	16
Huevos a la nieve	16
Maná	17
Huevo molle	17
Natillas	17
Merengúes	17
Papilla	17
Buñuelos	17
Crema “Segesta”	17
Dulce de uvas	17
Alfajor de Penco	18
Naransagú	18
Budín a la minuta	18
Besos	18
Panqueque –Español–	18
Lady Carnot Torta Moca	18
Ponche a la romana	19
Bizcocho de Saboya	19
Panqueque Bonarense	19

Budín de manzana	19
Gallina almendrada	19
Vainitas saltadas	19
Coliflor a la Italiana	19
Lomito de vaca a la criolla	19
Mayonesa de salmón	20
Ñoques Argentinos	20
Canelones	20
Cabeza de cordero en ensalada	20
Camarones a la milanese	20
Galletas Luisa	20
Membrillo	20
Zapallo	21
No es nada	21
Flan de café	21
Torta Lori	21
Chantilly	21
Merengues a la Chantilly	21
Torta mora	21
Crema de frutillas	22
Pan de España	22
Galletas alemanas	22
Helados	22
Crema de cocoa para los helados	22
Biscocho Valenciano	23
Budincillo	23
Arroz Francés	23
Ante de leche	23
Alfajor Moqueguano	23
Helado Viscuit	23
Entrada de paltas	23
Tapado a la antigua	24
Pesto a la Liguriana	24
Bombas de carne	24
Ají de repollo	24
Mazapanes de almendra	24
Mazapanes de coco	25
Empanadas Salteñas	25
Salsa para ñoques y tallarines (Incompleto N° 1)	25
Panza al horno	25
“Tallarines”	25
Salsa blanca!	26
Salsa a la provenzala	26
Menú para un almuerzo	26
Pastel de choclos	26
“Patatas a la Huancaina”	26
Modo de hacer Jamón	26
Salchicha	26

Enrollado de chanchito	27
Adobo	27
Ají de choclo	27
Patatas rellenas	27
(Incompleto N° 2)	27
Pancitos (incompleto)	27
Mius de Verduras	27
Bacalao en salsa de anguila	28
Aji de espinacas	28
Galletas de maíz	28
(Incompleto N° 3)	28
Vizcochuelo en Lima	28
Gelatina	29
Pasta para pastel de manzana	29
Otra pasta más consistente	29
Relleno pastel de acelgas	29
Conejitos de huevo duro	29
Mayonesa de harina	29
Crema de guindones	30

Índice alfabético

- Adobo, p. 27
“Agua que no has de beber”, p. 13
Ají de choclo, p. 27
Aji de espinacas, p. 28
Ají de repollo, p. 24
Alfajor de Chancaca, p. 10
Alfajor de Penco, pp. 10, 18
Alfajor Moqueguano, p. 23
Ante de leche, p. 23
Arroz Francés, p. 23
- Bacalao en salsa de anguila, p. 28
Besitos, p. 12
Besos, p. 18
Biscocho Valenciano, p. 23
Bizcocho de Saboya, p. 19
Bombas de carne, p. 24
Budín a la minuta, p. 18
Budín de arrós, p. 8
Budín de manzana, p. 19
Budín de Manzanas, p. 8
Budincillo, p. 23
Buñuelos, p. 17
Buñuelos ¡colosales!, p. 8
Buñuelos de camote, p. 8
Buñuelos de San Juan, p. 12
- Cabeza de cordero en ensalada, p. 20
Camarones a la milanesa, p. 20
Canelones, p. 20
Capiusas, p. 15
Caramelos de Chocolate, p. 15
Chantilly, p. 21
Chimbos, p. 16
“Chumbequitos”, p. 9
“Cocada”, p. 13
Coliflor a la Italiana, p. 19
Conejitos de huevo duro, p. 29
“Conserva de Peros”, p. 14
Crema asada, p. 16
“Crema de Almendras”, p. 15
Crema de Café, p. 16
Crema de cocoa para los helados, p. 22
Crema de frutillas, pp. 16, 22
Crema de guindones, p. 30
Crema de leche, p. 13
Crema de Naranjas, p. 13
¡Crema de piña!, p. 15
- Crema “Segesta”, p. 17
“Diana”, p. 14
Dulce de mistura, p. 13
Dulce de uvas, p. 17
“Empanadas, p. 14
Empanadas Salteñas, p. 25
Enrollado de chanchito, p. 27
Entrada de paltas, p. 23
- Flan, p. 15
Flan de café, p. 21
- Galletas Alemanas, pp. 11, 22
Galletas Blancas, p. 11
Galletas Cuzqueñas, p. 11
Galletas de cerbeza, p. 11
Galletas de “Chinicara”, p. 12
Galletas de maíz, p. 28
Galletas de París, p. 11
Galletas de pura yema, p. 11
Galletas Limeñas, p. 11
Galletas Luisa, p. 20
Galletas Romanas, p. 10
Gallina almendrada, p. 19
Gelatina, pp. 16, 29
- Helado de Crema de leche, p. 14
Helado Viscuit, p. 23
Helados, p. 22
Huevo molle, pp. 14, 17
Huevos a la nieve, p. 16
- “Ideal”, p. 14
(Incompleto N° 1), p. 25
(Incompleto N° 2), p. 27
(Incompleto N° 3), p. 28
- Jalea de nísperos, p. 13
Jamón, Modo de hacer, p. 26
- Las Paceñitas, p. 11
Lomito de vaca a la criolla, p. 19
- Maicillos, p. 9
Maná, p. 17
Maria Carlota Rusa, p. 9

Mayonesa de harina, p. 29
 Mayonesa de salmón, p. 20
 Mazapanes de almendra, p. 24
 Mazapanes de coco, p. 25
 Membrillo, p. 20
 Menú para un almuerzo, p. 26
 Merengúes, p. 17
 Merengues a la Chantilly, p. 21
 Mius de Verduras, p. 27

Naransagú, p. 18
 Natillas, p. 17
 No es nada, p. 21
 Nueces, p. 14

Ñoques Argentinos, p. 20

Pan de España, p. 22
 Pancitos (incompleto), p. 27
 Panqueque Bonarense, p. 19
 Panqueque –Español–, p. 18
 Panza al horno, p. 25
 Papilla, p. 17
 Pasta más consistente, Otra, p. 29
 Pasta para pastel de manzana, p. 29
 Pastel de choclos, p. 26
 Pastel de 100 hojas, p. 12
 Pastel de mantequilla, p. 12
 Pastel Moderno, p. 12
 Pastel Puneño, p. 13
 Pastelitos Españoles, p. 12
 “Patatas a la Huancaina”, p. 26
 Patatas rellenas, p. 27
 Pesto a la Liguriana, p. 24
 Piña Holandesa, p. 16
 Ponche a la romana, p. 19
 Ponche Aldeano, p. 14
 Ponche Venus, p. 15

Relleno pastel de acelgas, p. 29
 “Rompe-dientes”, p. 14
 ¡Rompe-dientes franceses!, p. 10
 Rosquetes fritos, p. 10

Salchicha, p. 26
 Salsa a la provenzala, p. 26
 Salsa blanca!, p. 26
 Salsa para ñoques y tallarines, p. 25

Suspiros!, p. 9

“Tallarines”, p. 25
 Tamal en mediano, p. 7
 “Tamal Imperial”, p. 7
 Tamales Especiales, p. 8
 Tamalitos, p. 8
 Tapado a la antigua, p. 24
 Torta Blanca, p. 7
 Torta de canela, p. 7
 Torta de Viscochos, p. 7
 Torta Italiana, p. 7
 Torta Lori, p. 21
 Torta Moca, Lady Carnot, p. 18
 Torta mora, pp. 7, 21
 Torta morena, p. 7
 Tortitas de Morón, p. 9
 Turrón, p. 16

Vainitas saltadas, p. 19
 Viscochitos de Snta” Martha, p. 10
 Viscocho de nata, p. 9
 Viscochos Andaluces, p. 9
 Viscochos de Chocolate, p. 9
 Viscochos de maíz, p. 9
 Viscochos de Mantequilla, p. 10
 Viscotela, ó Vicotela, p. 10
 Vizcochuelo en Lima, p. 28

Yemitas, p. 10

Zapallo, p. 21