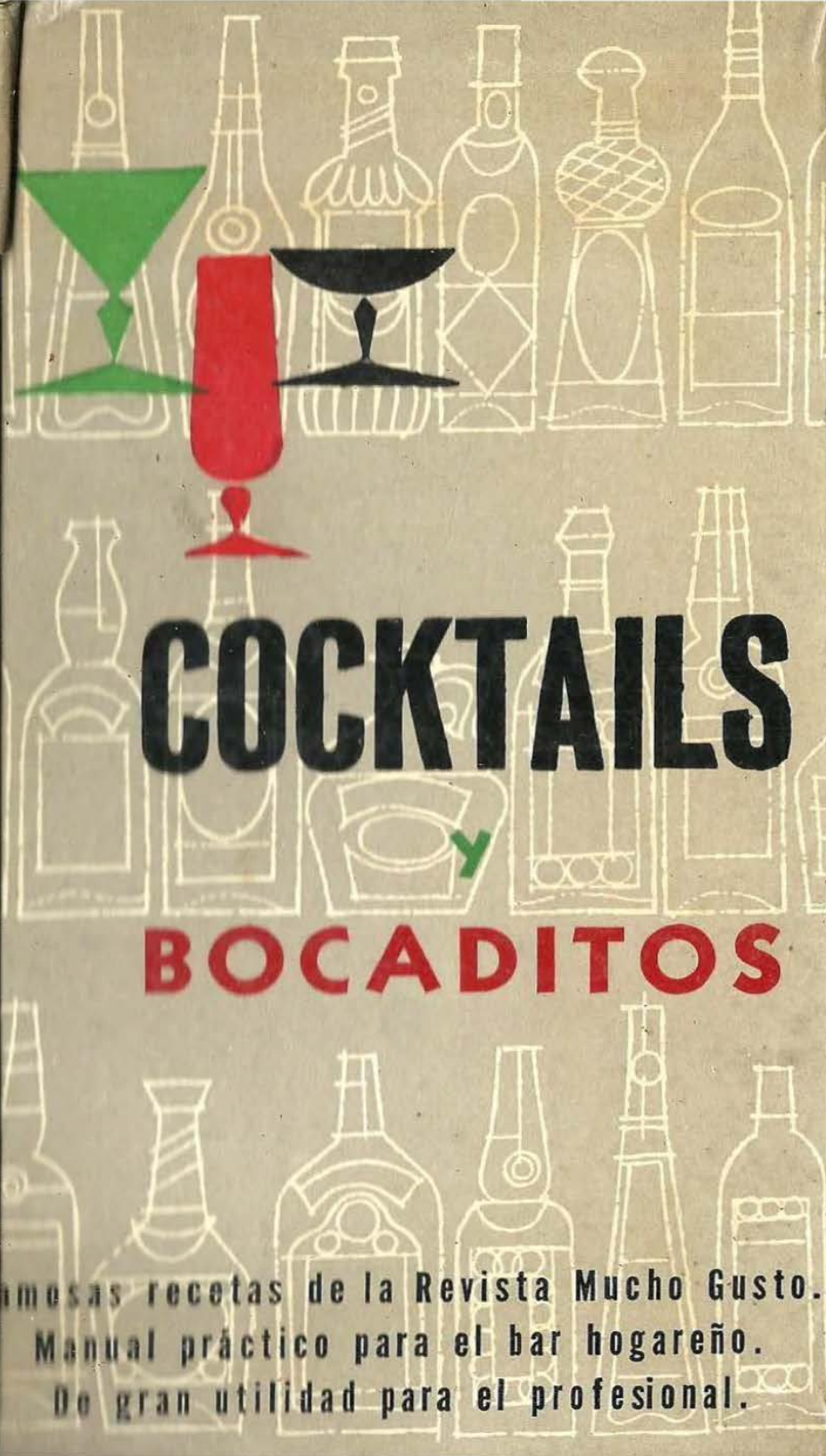

COCKTAILS
Y
BOCADITOS
amosas recetas de la Revista Mucho Gusto.
Manual práctico para el bar hogareño.
De gran utilidad para el profesional.

COCKTAILS Y BOCADITOS

AMBA

COCKTAILS *y* BOCADITOS

Selección, compilación y notas
de la mesa de redacción
de la revista Mucho Gusto

COMPAÑIA GENERAL FABRIL EDITORA

BUENOS AIRES

Primera edición: junio de 1959
Segunda edición: julio de 1961

IMPRESO EN LA ARGENTINA
PRINTED IN ARGENTINA

Queda hecho el depósito que previene la ley número 11.723.
© 1961 by COMPAÑÍA GENERAL FABRIL EDITORA, S. A., Bs. Aires.

INTRODUCCION

Este libro está dedicado a las dueñas de casa que anhelan dominar el arte de preparar un cocktail como el mejor recurso práctico para agasajar a las visitas, celebrar un brindis, rendir culto a la amistad.

La formalidad técnica ha cedido paso a la utilidad práctica, de modo que, en lugar de clasificar los cocktails por su categoría — de acuerdo con la nomenclatura universal — hemos preferido agruparlos de acuerdo con la bebida básica que los integra.

Por esa misma razón, hemos dedicado la segunda parte del libro a la preparación de bocaditos salados complementarios. La intención — vedada por quienes consideran que un cocktail debe paladearse solo — contempla nuestra modalidad latina: estamos acostumbrados a saborear la bondad de una mezcla acompañándola con un excelente refuerzo de bocaditos tentadores — "variedades de copetín" — donde están permitidas las más audaces combinaciones.

PRIMERA PARTE

COCKTAILS

GLOSARIO

A continuación describimos los principales ingredientes usados en la preparación de los cocktails y aclaramos expresiones comúnmente usadas en la coctelería.

ALMÍBAR: Jarabe. Sirop. Jarabe hecho con azúcar y agua.

ANÍS O ANISETTE: Licor incoloro, dulce, hecho con semillas de anís.

APRICOT: Licor de damascos.

AQUAVIT: Bebida blanca, seca, hecha comúnmente con centeno y una infusión de alcaravea.

AZÚCAR EN PANCITOS: Azúcar muy refinada, prensada en pequeños pancitos, aproximadamente de 5 gramos cada uno.

AZÚCAR IMPALPABLE: Azúcar en polvo, azúcar flor.

AZÚCAR MOLIDA: Azúcar granulada fina.

BENEDICTINE: Licor dulce francés hecho de brandy, azúcar y varias hierbas aromáticas.

BITTER: Bebida de sabor amargo que se utiliza para modificar el gusto o el aroma de un cocktail. Existen diferentes variedades que se distinguen por su fórmula y graduación alcohólica: An-

gostura, Campari, Fernet, Bitter de naranjas.

CALVADOS: Especie de cognac de sidra (de manzanas).

COBBLER: "Long drink" (trago largo) a base de licor, azúcar, cognac, frutas y menta; se prepara con hielo granizado y se sirve en vaso alto.

COLLIN: "Long drink" (trago largo) compuesto de licor, jugo de limón, azúcar y soda; se sirve con hielo triturado, en vasos que llegan hasta los 450 gramos.

COOLER: "Long drink" (trago largo) a base de licor, ginger ale o soda, jarabe, granadina y fruta; se sirve con hielo triturado en vaso para collins.

CREMA DE MENTA: Pippermint. Licor dulce aromatizado con piperina y varias clases de menta.

CREMA DE CACAO: Licor marrón hecho con granos de cacao.

CREMA DE VAINILLA: Licor dulce con sabor a vainilla.

CRUSTA: Cocktail hecho con cáscara de naranja, maraschino, bitter y jugo de lima, que se prepara con hielo triturado; se sirve en vasos de 120 gramos, previamente escarchados.

CUP: Cocktail liviano a base de vinos y alguna bebida fuerte en dosis moderada; se prepara en una jarra con abundante hielo y mucha fruta de la estación, cortadita.

COMPLETAR: A un cocktail ya servido se agrega la bebida indicada, hasta "completar" o "llenar" la capacidad de la copa.

CURAÇAO: Licor hecho a base de cáscaras secas de naranjas verdes.

COINTREAU: Licor francés incoloro, con una fórmula a base de brandy y naranja.

CHARTREUSE: Licor preparado por los monjes Cartujos. Su fórmula, secreta, se presenta en dos variedades: amarillo o verde.

CHERRY: Licor de cerezas.

DAISY: Cocktail hecho a base de licor, frambuesas, jugo de limón, soda, fruta y hielo picado; se sirve en vaso para high-ball.

EGG NOG: Cocktail sustancioso a base de licor, huevo, leche, azúcar, nuez moscada y hielo triturado.

FIX: "Long drink" (trago largo) hecho a base de licor, limón, azúcar, agua, fruta y hielo granizado, que se sirve en vaso para highball.

FLIP: "Short drink" (trago corto) muy nutritivo, hecho a base de licor o vino, azúcar, huevo, nuez moscada y hielo picado; se sirve en vasos de 120 gramos.

GIN: Bebida blanca que se obtiene por destilación de granos triturados.

GOLPE: "Dash". Cantidad de bebida que sale al agitar una botella con tapón gotero o tapón medidor. Un golpe equivale a 10 gotas o 1 gramo.

GRANADINA: Jarabe de color rojo, hecho con granadas.

HIELO PICADO O TRITURADO: Hielo reducido a trozos pequeños.

HIELO GRANIZADO: Hielo pulverizado o reducido a granitos.

HIGH-BALL: "Long drink" (trago largo) a base de licor, ginger ale, soda o agua y cubitos de hielo; se sirve en vasos altos de 240 a 300 gramos.

HORCHATA: Jarabe aromático preparado con una emulsión de almendras.

JARABE: Almíbar.

KIRSCH: Licor incoloro, destilado de cerezas.

KUMMEL: Licor generalmente destilado de granos, perfumado con cilantro y semillas de alcaravea.

LICOR AMARILLO: Imitación del chartreuse amarillo.

LICOR VERDE: Imitación del chartreuse verde.

LIMA: Variedad de cítrico similar al limón. Puede reemplazarse por éste o por jugo de kinotos.

MACHACAR: Pisar. Pilar.

MEDIDA: Vasito utilizado para medir, equivalente a 30 gramos.

PONCHE: Cocktail hecho a base de vino o leche, según la receta, y servido en tacitas especiales. Hay variedades frías y calientes.

RHUM: Bebida obtenida por la destilación de melaza fermentada.

SANGAREE: "Long drink" (trago largo) hecho a base de vino, rodajas de limón, azúcar, frutas y nuez moscada; se sirve en vaso para collins.

SIDRA: Jugo de manzanas fermentado y gaseoso.

SODA: Gaseosa.

SLING: "Long drink" (trago largo) a base de licor, jugo de frutas y bebida fuerte, servido con hielo triturado en vaso para collins.

SMASH: "Long drink" (trago largo) hecho con licor, terrón de azúcar, menta y fruta; se sirve con cubitos de hielo en vaso de 240 a 300 gramos.

SOUR: "Long drink" (trago largo) hecho con licor, jugo de limón, azúcar, soda y fruta; se sirve con hielo triturado en vaso de 150 a 200 gramos.

TODDY: Cocktail largo, a base de licor, rodaja de limón, clavo de olor y agua fría o caliente.

TOM AND JERRY: Cocktail sustancioso hecho a base de licor, huevo batido, agua o leche caliente; se sirve en tacitas o picheles especiales.

TOMATE: Jitomate.

TRIPLE SECO: Licor similar al curaçao, pero de color blanco.

VERMOUTH ITALIANO: Vermouth dulce, tipo Torino.

VERMOUTH FRANCÉS: Vermouth seco.

WHISKY: Bebida obtenida por la destilación de una papilla fermentada de granos de cereales, total o parcialmente malteados (centeno, trigo, maíz, cebada).

EQUIVALENCIA DE MEDIDAS

En coctelería suelen emplearse medidas totalmente distintas a las utilizadas en la cocina. Tales como las denominadas "golpe", y "medida".

Para facilitar la preparación de las fórmulas de este libro, a continuación ofrecemos una tabla de equivalencias en gramos, gotas y cucharaditas.

Medida mínima .	1 gota	
1 golpe	10 gotas	1 gramo
1 medida	1 cucharadita	5 gramos
5 golpes	8 cucharaditas	30 gramos
1 vaso	4 medidas ...	120 gramos
1 taza	8 medidas ...	240 gramos

LA CRISTALERIA

Cada tipo de cocktail debe servirse en una copa apropiada a su volumen. Para esto debe calcularse que el hielo se disolverá al mezclar las bebidas (aproximadamente 10 gramos) o que la mezcla deba servirse sin colar, con hielo granizado o en cubitos.

COPAS COMUNES: Como este libro está dedicado al "bar casero" y no al mostrador profesional, nos limitaremos a indicar las principales características que deben reunir las copas para servir cocktails comunes y "short drinks" (tragos cortos). Considerando que los cocktails comunes contienen de 60 a 75 gramos de bebidas, más una disolución de hielo equivalente a 10 gramos de agua como máximo, se elegirán copas que oscilen entre los 80 y 120 gramos de capacidad. Es importante recordar que las copas nunca deberán llenarse hasta el borde para no malograr su presentación.

Las copas deben ser de vidrio grueso y estar provistas de pie, para evitar que el calor de las manos o del ambiente altere la temperatura de la mezcla.

VASOS ESPECIALES: Ciertos cocktails de gran volumen, llamados "long drinks" (tragos largos) necesitan servirse en vasos de mayor capacidad, pues comúnmente — además de las bebidas espirituosas que llevan — se complementan con trozos de hielo, guarniciones, o se completan con soda, agua u otros elementos.

Dichos vasos también deben ser gruesos, y con una capacidad media que oscile entre los 200 y los 240 gramos y una capacidad máxima que llegue hasta los 480 gramos.

Hay dos tipos fundamentales de vasos para "long-drinks": los "old-fashioned" y los vasos para "high-ball" destinados a bebidas similares a los cocktails homónimos.

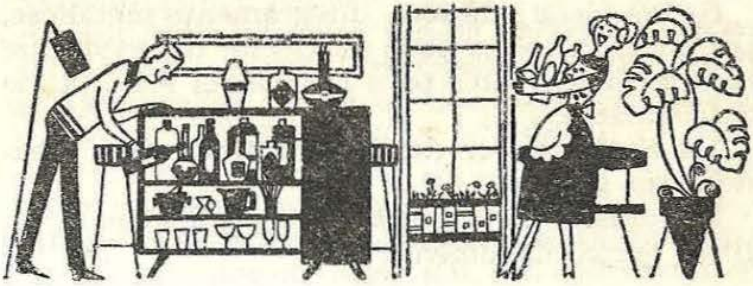
Los vasos para "old fashioned" tienen la forma de un cono invertido truncado, de base gruesa. Tienen una capacidad de 120 a 180 gramos.

Los vasos para "high-ball" son cilíndricos, altos, y su capacidad oscila desde los 120 ó 150 gramos hasta los 480. Generalmente la medida menor se emplea para sours (90 a 150 gramos); la medida mediana para "high-balls" (180 a 270 gramos); y la medida mayor para collins (de 300 gramos en adelante). La primera medida de estos vasos se emplea también para servir jugos de fruta o de tomate.

Por último, mencionaremos *las tacitas para "ponches"* — de vidrio o porcelana — indicadísimas para servir los cocktails del mismo nombre que se preparan en un amplio bol o pon-

chera que hace juego con las tacitas mencionadas.

Cuando las mezclas se sirven en vasos grandes, como casi siempre exigen gran cantidad de hielo, conviene utilizar platitos u otra base a fin de proteger las mesas de la "transpiración" del cocktail.



COMO EQUIPAR EL BAR CASERO

Aparte de la cristalería apropiada para servir los cocktails más comunes, todo bar debe estar provisto de una serie de utensilios indispensables para medir, mezclar y trabajar los diferentes ingredientes; o bien de presentarlos en forma adecuada.

He aquí una pequeña lista:

ELEMENTOS INDISPENSABLES

COCTELERA: Se emplea para cocktails batidos aunque también puede usarse como recipiente mezclador. Tiene forma romboidal, alargada, y está provista de una tapa hermética.

Las hay de diversos materiales. Las más aconsejables son las cocteleras de vidrio de paredes gruesas, provistas de tapas de metal.

No conviene que sean íntegramente metálicas, porque el metal es buen conductor del calor que crea inconvenientes para obtener el máximo de enfriamiento.

La abertura por donde se introduce el hielo debe ser grande.

El tamaño corriente tiene capacidad para un litro, aproximadamente.

VASO MEZCLADOR: Se emplea para preparar cocktails mezclados.

De capacidad similar a la de una coctelera común, estos vasos poseen el borde provisto de un pico para poder verter la bebida en las copas. Se complementan con una cucharilla de mango largo para revolver.

COLADOR: Se utiliza para colar jugos de cítricos y, especialmente, para colar el cocktail antes de servirse. Por regla general ningún *cocktail común* se sirve con hielo. Una vez preparado, debe colarse en los vasos adecuados. De aquí la necesidad de contar con un coladorcito apropiado para cumplir con tal necesidad.

La operación se exceptúa cuando se trata de bebidas largas que se sirven con hielo granizado o cubos grandes. Pero en tales casos los cocktails deben acompañarse con pajillas para sorber.

EXPRIMIDOR PARA FRUTAS CÍTRICAS: Puede utilizarse cualquier modelo. Hay muchas fórmulas que incluyen entre sus componentes jugos de lima, naranja o limón. Si bien en muchos casos se pueden adquirir envasados, un exprimidor común permitirá utilizar con éxito el jugo de frutas frescas.

SACACORCHOS Y ABRIDOR DE BOTELLAS: Son elementos indispensables. En el comercio existen numerosos modelos. El modelo más práctico es el sacacorchos múltiple, que sirve indistintamente para cualquier tipo de envase.

TAPONES MEDIDORES: Estos tapones, adaptables a diferentes botellas, son similares a los que traen algunos envases de bitter, gin, etc. Resultan muy importantes en la preparación de los cocktails, ya que la cantidad de bebida capaz de salir por dicha tapa al inclinar la botella, es lo que se conoce en la jerga de la coctelería con el nombre de "golpe" ("dash").

MEDIDA O VASITO MEDIDOR PARA COCKTAILS: Consiste en una especie de copita o vasito de metal o vidrio, cuya capacidad en gramos corresponde a lo que, en las recetas para cocktails, se indica con el nombre de "medida". Una medida de gin, u otro ingrediente, equivale aproximadamente a 30 gramos, ½ medida a 15 gramos, etc.

CUCHARILLA DE MANGO LARGO: Resulta muy útil para revolver los ingredientes de los cocktails mezclados.

CUCHARITAS CHICAS: Se precisan para dosificar determinados ingredientes.

PEQUEÑO PISÓN DE VIDRIO O DE MADERA: Muy útil para machacar los terroncitos de azúcar u hojitas de menta que se utilizan en algunos cocktails.

ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS

GRANIZADORA DE HIELO: Permite granizar el hielo con la máxima eficacia y con el mínimo de tiempo.

PALITAS PARA REFRESCO: Utiles para acompañar los cocktails que se sirven con hielo granizado o picado y frutas en trocitos.

PORTA-VASOS O APOYA-VASOS: Conviene tener diferentes juegos, de distintos tamaños y materiales. Aislan el cocktail del calor de las manos y protegen las mesas.

BANDEJAS: Conviene tener un juego de 3 piezas: para cocktails individuales, para 4 copas y para 8.

BALDECITO PARA HIELO: Debe estar provisto de las pinzas correspondientes para servir los cubitos.

CUCHILLITO AFILADO: Indispensable para cortar frutas, corteza de cítricos, etc.

ESTRUCTURA DE UN COCKTAIL

Un cocktail no es una mezcla de bebidas alcohólicas hecha al azar, sino una preparación donde todos sus componentes deben guardar entre sí un equilibrio armónico y estable.

La preparación correcta de un cocktail supone tres elementos fundamentales:

a) Una bebida base (que le dará el sabor dominante).

b) Una bebida modificadora (para suavizar o aromatizar la bebida base).

c) Ingredientes adicionales (destinados a mejorar el sabor o la presentación).

Cualquiera de estos componentes tiene que ser de óptima calidad, ya que una sola bebida mala, por ínfima que sea su proporción, es suficiente para hacer fracasar la mejor fórmula.

a) *La bebida base* constituye el ingrediente fundamental de un cocktail y siempre abarca

más del 50 % de su volumen total. Recordemos por ejemplo, la fórmula de un MARTINI DULCE, que lleva 2 medidas de gin, 1 medida de vermouth dulce y 1 gota de bitter. En este caso concreto, la bebida base es el gin, que ocupa las 2/3 partes del volumen total del cocktail. El agente modificador es el vermouth dulce, agregado para suavizar a aquél; y el elemento adicional — en este caso aromatizante — es la gota de bitter.

En este libro hemos clasificado a los distintos cocktails atendiendo a la bebida básica de cada uno. Así, los agrupamos en cocktails a base de GIN, de WHISKY, de CHAMPAGNE, de COGNAC, de RHUM y de JEREZ.

Por lo general los cocktails se preparan a base de una sola bebida espirituosa; en tales casos resulta fácil clasificarlos. Pero a veces se admite la combinación de dos bebidas bases que armonizan entre sí (dos clases distintas de whisky; o rhum blanco y rhum dorado; gin y rhum blanco; gin y cognac).

Y hay quienes suelen mezclar mayor número de bebidas básicas; esto no es aconsejable; se precisa ser gran conocedor de la coctelería para no anular con una bebida el aroma o las características de las otras.

b) *El agente modificador* puede estar representado por una sola bebida o por una dosificacación pequeña de distintas bebidas que armonicen entre sí. Como su nombre lo indica, estos elementos complementan la bebida base modificándola en algunos de sus aspectos, pero sin anularla; pueden suavizarla, endulzarla o aromatizarla. Pero en ningún momento deben ocul-

tar sus cualidades. Si se nos permite una comparación concreta, diríamos que el agente modificador es algo así como el maquillaje para la belleza femenina; su virtud esencial es disimular defectos o subrayar virtudes, pero de ninguna manera taparlas en forma antiestética.

Por ejemplo: el cocktail de gin debe tener siempre sabor a gin; y el cocktail de whisky sabor a whisky, aun cuando posean otros elementos que den bouquet distinto a cada fórmula. Entre los principales agentes modificadores podemos citar los vinos aromáticos (vinos quinados, vinos generosos, vermouths, bitters), jugos de frutas y elementos edulcorantes o suavizantes (azúcar, crema de leche, claras o yemas de huevos, etc.).

Repetimos una vez más que lo importante es dosificar inteligentemente cualquiera de los agentes modificadores elegidos, a fin de no perturbar la proporción de la bebida base o la calidad de la mezcla. Por otro lado, cuando se utilizan elèmentos suavizantes o edulcorantes hay que tener mucho cuidado de no transformar el cocktail en un tónico. Lo más adecuado es emplear para cada base las siguientes proporciones como máximo: clara de huevo, ½; crema espesa, 1 cucharada; azúcar, 1 cucharadita.

c) *Los ingredientes adicionales,* destinados a mejorar el aroma o coloración del cocktail, deben medirse exclusivamente por gotitas. Recuérdese que con su adición no se trata de modificar la base — para eso están el o los agentes modificadores —; se agregan simplemente para reforzar un sabor o una coloración.

Esto no quita que el mismo ingrediente utili-

zado como aromatizador de una fórmula se emplee —en mayor proporción— como modificante de otra. Lo importante es que, en cada caso, cada ingrediente cumpla estrictamente con su función específica.

Entre los agentes adicionales más comunes podemos citar los licores perfumados (kirsch, cointreau, menta, cherry, apricot) y jarabes dulces (de horchata, granadina, salsa caramelo).

COMO SE PREPARA UN COCKTAIL

He aquí, paso a paso, el procedimiento correcto para preparar un cocktail. Lógicamente, este orden queda supeditado al que exijan recetas especiales.

- Colocar sobre el mostrador del bar todos los ingredientes y elementos que van a necesitarse, en el orden que indique la receta.
- Enfriar bien la coctelera o vaso mezclador antes de usarlos. Para esto, dejarlos durante ½ hora en el refrigerador o llenarlos hasta la mitad con hielo triturado que luego se descartará.

(Si se preparan bebidas calientes, calentar los recipientes con agua hirviendo.)

- Agregar en primer término los bitters.
- Verter luego el licor (bebida fuerte) o licores que indiquen las recetas.
- Medir cuidadosamente todos los ingredientes.

• Agregar, en último término, el hielo.

Calcular 1 ó 2 cubitos de hielo (ó 2 ó 3 trocitos) para cada cocktail mezclado; y de 2 a 3 cucharadas de hielo triturado para cada cocktail batido.

• Batir o mezclar, según se indique.

• *Para batir,* tapar la coctelera y agitarla enérgicamente durante 1 minuto ó 1 minuto y ½ pero no más, para impedir la disolución completa del hielo y evitar que el cocktail resulte aguado.

• *Para mezclar,* revolver en forma circular y abierta, hasta que los ingredientes se unan.

Si se revuelven cocktails que llevan bebidas gaseosas, esta operación deberá hacerse con movimientos rápidos y cortos para unir cuanto antes el licor y evitar que el gas se escape y la bebida resulte "chata".

Si se trata de batir, hacerlo enérgicamente.

• Colar el cocktail en las copas apropiadas; o bien servirlo con hielo en el mismo vaso donde se mezcló. Beberlo en seguida. ■

DETALLES DE PREPARACION

EL AZÚCAR: Algunos cocktails se endulzan con azúcar. En todos los casos, debe emplearse azúcar molida muy fina. No conviene utilizar azúcar impalpable porque frecuentemente se la expende mezclada con maicena y puede formar grumos.

Otras veces las recetas indican azúcar en pancitos. El azúcar impalpable debe utilizarse sólo para guarnición, como cuando se trata de espolvorear las ramitas de menta usadas para el "mint julep".

EL ALMÍBAR: Otras veces los cocktails se endulzan con la adición de almíbar (jarabe de azúcar). Este almíbar (almíbar de bar o jarabe de azúcar) conviene prepararlo en casa y tenerlo bien embotellado en el refrigerador.

El "almíbar de bar" se prepara de la siguiente manera:

- Mezclar en una cacerolita 4 tazas de azúcar con una taza de agua.
- Tapar y poner al fuego.
- Revolver con cuchara de madera hasta que el azúcar se disuelva.
- Reducir el calor y, sin que llegue a hervir, mantener sobre el fuego hasta obtener un jarabe liviano.
- Retirar del fuego, enfriar y embotellar.
- Mantenerlo herméticamente cerrado y conservado en la refrigeradora.
- Si se desea clarificar, antes de retirarlo del fuego agregarle una clara bien batida, y espumar el almíbar hasta obtenerlo bien límpido.

VASOS ESCARCHADOS: Muchos cocktails deben servirse en vasos previamente escarchados. Esto no significa congelarlos, sino darles aspecto escarchado. Para tal fin, se procede de la siguiente manera:

- Humedecer el borde de los vasos con jugo de limón, de naranja o de lima.
- Pasar el borde del vaso por azúcar molida fina, a fin de darle aspecto escarchado. (No usar nunca azúcar impalpable porque se disuelve.)

Por lo general el escarchado abarca medio centímetro. Para humedecer los bordes también suele emplearse jarabe de granadina a fin de obtener un efecto más vistoso.

El escarchado no sólo mejora la presentación de ciertos cocktails sino que contribuye a realzar su sabor.

EL HIELO: Es un ingrediente básico infaltable, pues todos los cocktails deben servirse bien helados (excepción hecha de mezclas calientes co-

mo las de algunos ponches, grogs, "eggnogs").

Puede emplearse triturado, granizado, en trocitos o en cubos.

Por regla general, conviene utilizar hielo en trozos para cocktails mezclados y hielo triturado para cocktails batidos.

El hielo que se utiliza para enfriar previamente el vaso o coctelera, nunca debe utilizarse en la preparación del cocktail.

El hielo que se utiliza para preparar un cocktail, nunca debe utilizarse para la preparación de una segunda vuelta.

Aconsejamos esto porque entre el hielo utilizado para un cocktail (a medio derretir) y el recién sacado de la refrigeradora suele existir una diferencia de hasta alrededor de 10 grados de temperatura.

Un cocktail hecho con "hielo usado" tardará más en enfriarse y, en consecuencia, resultará más aguado.

EL ARTE DE MEZCLAR Y EL ARTE DE BATIR: No todos los cocktails se baten. Algunos se mezclan simplemente.

Aunque los maestros de la coctelería no se han puesto aún de acuerdo para establecer en forma absoluta cuándo debe mezclarse y cuándo batir, vamos a aclarar cuáles son sus consecuencias:

- *Los cocktails batidos* se enfrían más rápidamente que los mezclados. Y a la inversa.
- *Los cocktails mezclados* resultan más transparentes que los batidos.

El batido enturbia la bebida, sobre todo si entre sus componentes figura el vermouth o cualquier otra clase de vino.

Sin embargo, muchos cocktails mezclados re-

sultan a veces brumosos, porque llevan en su composición una gran proporción de jugo de frutas cítricas. En consecuencia, el sentido común aconseja:

- *Batir* los cocktails que se desea servir bien helados (aunque resulten brumosos).
- *Revolver* los cocktails que llevan vermouth o vinos y que se desea sean transparentes (aunque resulten menos fríos).
- *Colar* siempre a través de un lienzo fino los jugos cítricos que se empleen.

LAS CORTEZAS DE CÍTRICOS: Estos elementos suelen utilizarse con mucha frecuencia para guarnecer o aromatizar los cocktails.

Siempre deben usarse frutas frescas, de piel sana, y sin manchas. Las cortezas de limón, naranja o pomelo se obtienen cortando a lo largo de la fruta tiritas finitas, de 10 a 12 mm. de ancho. El corte sólo debe interesar la piel de color y no la cáscara blanca.

Por lo general estas tiritas no se introducen en el cocktail, sino que se "pellizcan" en la superficie de la bebida.

Un "pellizco" de limón o de otra fruta cítrica, se obtiene de la siguiente manera:

- Colocar a un centímetro de la superficie del cocktail ya servido, una tirita de limón (o de naranja o lima) sosteniéndola de ambos extremos con el pulgar y el índice de las dos manos.
- Retorcerla moviéndola en forma circular, de modo que las gotitas del aceite aromático que contiene caigan sobre la superficie del cocktail, aromatizándolo.

LOS COCKTAILS A BASE DE CREMA O HUEVOS: Estas fórmulas deben batirse larga y vigorosamente para obtener mezclas homogéneas.

Luego, deben servirse en seguida, sin dejarlas reposar, para evitar que los ingredientes se separen, desluciendo su presentación.

COCKTAILS DULCES Y COCKTAILS SECOS: Según las características de la bebida base que predomine o de los agentes modificadores, los cocktails pueden resultar más o menos dulces; es decir, menos o más secos. Los cocktails secos son aconsejables para servir antes de una comida pues como son de acción rápida, estimulan el apetito.

Los cocktails demasiado dulces, en cambio (a base de cremas, huevos, etc.), adormecen el apetito por los elementos suavizantes que poseen, de modo que es preferible servirlos lejos de las horas de las comidas.

TRAGOS LARGOS Y TRAGOS CORTOS: Los cocktails comunes, llamados también aperitivos, se sirven en porciones cuyo volumen oscila entre los 70 y los 90 gramos por persona. Son los que los americanos llaman "short drinks" (tragos cortos). Al lado de éstos, existen otros cocktails de mayor volumen, llamados también tragos largos ("long drinks") y que se sirven en vasos de gran capacidad (de 120 hasta 450 gramos).

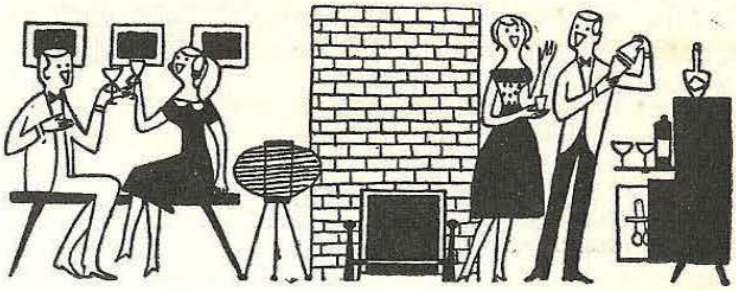
LAS FRUTAS COMO GUARNICIÓN: Muchos cocktails se guarnecen con frutas de la estación debidamente peladas y cortaditas.

En tales casos conviene cortarlas y prepararlas anticipadamente y dejarlas bien refrigeradas y tapadas con un paño húmedo y frío a fin

de que se conserven frescas, limpias y firmes.

COCKTAILS PARA MUCHAS PERSONAS: Para adaptar fórmulas individuales a cocktails para muchas personas, bastará multiplicar cada ingrediente de la fórmula elegida por el número de copas que se desee obtener. Para simplificar esta tarea, convendrá tener bien a la vista la tabla de equivalencias en gramos que damos en la página 15.

Por otra parte, para ahorrar tiempo ante los invitados, las bebidas base y licores modificantes pueden tenerse previamente mezclados, no así los jugos de frutas o elementos suavizantes (crema, huevos, etc.) cuyo agregado deberá hacerse siempre en el momento de preparar el cocktail, lo mismo que la adición del hielo.



COCKTAILS CLASICOS[1]

ALEXANDER

(Para 1 porción)

Crema de leche, 1 medida — Crema de cacao, ½ medida — Gin, 2 medidas — Azúcar molida, 1 cucharadita — Hielo, 3 trocitos.

• Poner los ingredientes en la coctelera. Batir, colar y servir en una copa de 120 gramos. ■

AMERICANO

(Para 1 porción)

Vermouth italiano, 2 medidas — Bitter rojo, 1 medida — Corteza de, limón, 1 tirita — Hielo, 3 trocitos.

• Poner en un vaso mezclador el bitter, el vermouth y el hielo. Revolver hasta helar.

---

[1] A fin de facilitar su búsqueda, agrupamos aquí algunas de las fórmulas más conocidas de la coctelería universal.

• Colar en copa de 100 gramos. "Pellizcar" en la superficie la corteza del limón, dejándola luego caer en el cocktail. ■

BACARDI

(Para 1 porción)

Granadina, ½ cucharadita — Rhum blanco, 2 ½ medidas — Limón, el jugo, ½ — Hielo granizado, 2 cucharadas.

• Batir en la coctelera todos los ingredientes.
• Helar, colar y servir en copa de 90 gramos. ■

BRONX

(Para 1 porción)

Gin, 1 ½ medidas — Vermouth italiano, ½ medida — Vermouth francés, ½ medida — Naranja, machacada con cáscara, ¼ — Hielo granizado, 3 cucharadas.

• Colocar en la coctelera todos los ingredientes, incluso la naranja machacada con cáscara y el jugo que soltó.
• Batir hasta helar.
• Colar y servir en copa de 100 gramos. ■

CLARITO

(Para 1 porción)

Gin, 1 ½ medidas — Vermouth francés, 1 medida — Hielo, 3 trocitos.

• Poner los ingredientes en el vaso mezclador.

• Helar, revolver y colar. Servir en copa de 80 gramos. ■

COLA DE MONO

(Para 1 porción)

Crema de cacao, 1 golpe — Azúcar impalpable, 1 cucharadita — Kirsch, 1 cucharada — Pisco, ½ medida — Leche helada, 100 gramos — Hielo granizado, 3 cucharadas.

• Batir todos los ingredientes en la coctelera.
• Colar y servir en copa de 140 gramos. ■

CORAZON DE INDIO

(Para 1 porción)

Crema de cacao, 1 golpe — Rhum, 2 golpes — Cognac, 1 medida — Whisky, 1 medida — Hielo, 3 trocitos.

• Colocar los ingredientes en el vaso mezclador.
• Helar, mezclar y colar. Servir en copa de 80 gramos. ■

CUBA LIBRE

(Para 1 porción)

Rhum blanco, 1 medida — Rodaja de limón con cáscara, 1 — Coca cola, para completar — Cubitos de hielo, 2 ó 3.

• Colocar en un vaso de whisky (250 gramos) el rhum, el hielo y el jugo de limón.
• Completar con coca cola, revolver y servir en el mismo vaso. ■

CUBANO

(Para 1 porción)

Jarabe de ananá, 1 cucharadita — Maraschino, 2 golpes — Licor amarillo, 2 golpes — Kirsch, 2 golpes — Kummel, 1 golpe — Vermouth italiano, 1 ½ medidas — Gin, 1 ½ medidas — Kinoto, 1 — Fruta de la estación, 2 trocitos — Hielo, 2 ó 3 trocitos.

- Poner en el vaso mezclador todos los ingredientes menos las frutas.
- Mezclar, enfriar y colar. Servir en copa de 120 gramos, decorada con el kinoto y los trocitos de frutas de la estación. ■

DAIQUIRI

(Para 1 porción)

Limón chico, medio (el jugo) — Azúcar, 1 cucharadita — Rhum blanco, 2 medidas — Hielo picado, 3 cucharadas.

- Batir en la coctelera todos los ingredientes.
- Colar y servir en copa de 80 gramos. ■

DEMARIA

(Para 1 porción)

Vermouth italiano, 1 ½ medidas — Aperitol, 1 medida — Hielo picado, 2 cucharadas.

- Batir todos los ingredientes en la coctelera.
- Colar y servir en copa de 90 gramos. ■

FERROCARRIL

(Para 1 porción)

Jarabe de granadina, 1 cucharadita — Cognac, 1 cucharada — Aperital, 2 ½ medidas — Hielo granizado, 2 cucharadas.

- Batir los ingredientes en una coctelera.
- Colar y servir en copa de 90 gramos. ■

LLOYD GEORGE

(Para 1 porción)

Jerez, 25 gramos (helado) — Champagne seco, bien helado, para completar.

- Verter el jerez en una copa de 120 gramos (tipo flauta).
- Completar con el champagne helado y servir, en la misma copa. ■

MANHATTAN

(Para 1 porción)

Whisky, 2 medidas — Vermouth dulce, 1 medida — Angostura, 3 gotas — Hielo granizado, 3 cucharadas.

- Poner los ingredientes en el vaso mezclador.
- Mezclar, helar y servir colado en copa de 100 gramos. ■

MARTINI DULCE

(Para 1 porción)

Gin, 2 medidas — Vermouth dulce, 1 medida — Bitter, 1 gota — Hielo granizado, 3 cucharadas — Tirita de limón, 1 — Aceituna verde, 1.

- Colocar los ingredientes en vaso mezclador.
- Agregar el hielo, revolver, enfriar y colar.
- "Pellizcar" en la superficie la piel de limón.
- Servir en copa de 100 gramos, colocando en el fondo la aceituna. ■

MARTINI SECO

(Para 1 porción)

Vermouth francés, 1 medida — Gin, 3 medidas — Hielo granizado, 3 cucharadas — Bitter de naranja, 1 golpe — Corteza de limón, 1 tirita — Aceituna verde o cebollita pickle, 1 (optativo).

- Colocar en el vaso mezclador el bitter, el vermouth, el gin y el hielo. Revolver hasta que esté helado.
- Colar en copa de 100 gramos. "Pellizcar" en la superficie la corteza del limón.
- Servir agregando en el fondo de la copa la cebollita pickle o la aceituna (optativo). ■

OLD FASHIONED

(Para 1 porción)

Azúcar, 1 pancito — Angostura, cantidad necesaria — Whisky, 1 medida — Corteza de limón, 1 trocito — Naranja, ½ rodaja — Hielo, 2 cubitos.

• Colocar el terrón de azúcar en un vaso para old fashioned (de 120 a 180 gramos). Verter sobre él Angostura.
• Deshacer el azúcar con un pisón de vidrio y agregar el whisky.
• Incorporar los demás ingredientes y servir en el mismo vaso acompañado de pisón o una cucharita para mezclar. ■

PRIMAVERA

(Para 1 porción)

Jugo de naranja, 1 medida — Jugo de frutilla, ½ medida — Jugo de durazno, ½ medida — Hielo, 3 trocitos — Champagne helado, para completar.

• Poner los jugos y el hielo en la coctelera. Batir.
• Colar y servir en copa de 120 gramos, completando con champagne. ■

SARATOGA

(Para 1 porción)

Whisky, 1 ½ medidas — Cognac, ½ medida — Vermouth francés, ½ medida — Hielo, 2 ó 3 trozos.

• Poner los ingredientes en el vaso mezclador.
• Mezclar, helar y colar. Servir en copa de 90 gramos. ■

7º REGIMIENTO COBBLER

(Para 1 porción)

Cognac, ½ medida — Jerez, 1 medida — Whisky, 1 ½ medidas — Rhum, 1 cucharadita — Fruta de la estación, en trocitos, a gusto — Hielo picado, 4 cucharadas.

• Colocar en un vaso de 300 gramos el cognac, el jerez, el whisky y el hielo picado. Revolver hasta enfriar.
• Agregar las frutas de la estación.
• Echar en la superficie la cucharadita de rhum y servir en el mismo vaso. ■

STRAWBERRY FIZZ

(Para 1 porción)

Azúcar, 1 cucharadita — Jugo de limón, 1 cucharadita — Jugo de frutilla, 1 medida — Champagne seco, bien helado, para completar — Hielo, 2 ó 3 trozos.

• Poner el azúcar, el jugo de limón y el jugo de frutilla en el vaso mezclador.
• Agregar el hielo, enfriar bien y colar en una copa de 120 gramos (tipo flauta).
• Completar con champagne bien helado y servir. ■

TOM AND JERRY

(Para 1 porción)

Huevo, 1 — Azúcar, 1 cucharadita — Rhum, 1 medida — Cognac, 1 medida — Hielo, 3 trocitos.

- Batir todos los ingredientes enérgicamente en la coctelera.
- Colar y servir en copa de 100 gramos. ■

VAINA CHILENA

(Para 1 porción)

Azúcar, 2 cucharaditas — Yemas, 2 — Cognac, 1/2 medida — Jerez, 2 medidas — Canela en polvo, para espolvorear — Hielo picado, 2 cucharadas.

- Poner en la coctelera todos los ingredientes menos la canela.
- Batir, colar y servir en vaso de 200 gramos.
- Espolvorear, a gusto, con la canela. ■

CON BASE DE COGNAC

BRANDY CRUSTA

(Para 1 porción)

Maraschino, 3 golpes — Angostura, 1 golpe — Jugo de limón, 1 cucharadita — Cáscara de ½ limón, en espiral, 1 — Curaçao, 10 gramos — Cognac, 2 medidas — Azúcar molida, cantidad necesaria — Hielo, 2 cubitos.

- Humedecer el borde de un vaso de 200 gramos con jugo de limón. Pasarlo por azúcar para darle aspecto "escarchado".
- Poner en el vaso todos los ingredientes.
- Mezclar, enfriar y servir en el mismo vaso. ■

BRANDY FIZZ

(Para 1 porción)

Limón, ½ (el jugo) — Azúcar molida, ½ cucharada — Cognac, 30 gramos — Cubitos de hielo, 2 — Soda, a gusto.

- Poner en la coctelera un cubo de hielo, el limón, el azúcar y el cognac.

• Batir bien. Servir en un vaso de 250 gramos agregando el otro cubo de hielo.
• Completar con soda. ■

BRANDY SLING

(Para 1 porción)

Limón, ½ (el jugo) — Azúcar molida, 1 cucharadita — Cognac, 50 gramos — Soda, para completar — Hielo granizado, 2 cucharadas.

• Colocar el hielo en un vaso para whisky (250 a 300 gramos).
• Agregar el jugo de limón, el azúcar y el cognac. Mezclar.
• Completar con soda y servir en el mismo vaso. ■

BRANDY TODDY

(Para 1 porción)

Azúcar, impalpable, 1 cucharadita — Curaçao, 1 cucharadita — Cognac, 2 medidas — Agua fría, cantidad necesaria — Hielo picado, 2 cucharadas.

• Colocar en un vaso de 120 a 180 gramos el hielo, el azúcar, el curaçao y el cognac. Mezclar.
• Completar con agua fría y servir en el mismo vaso. ■

CABALLERO

(Para 4 porciones)

Cointreau, ½ medida — Chartreuse, ½ medida — Jugo de limón, 2 medidas — Brandy, 8 medidas — Hielo picado, 4 cucharadas.

- Agitar los ingredientes en la coctelera junto con el hielo picado.
- Colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

CABALLERO DEL CAMPO

(Para 4 porciones)

Almíbar, 1 medida — Curaçao, 2 medidas — Jugo de limón, 2 medidas — Calvados, 8 medidas — Hielo picado, cantidad necesaria.

- Llenar la coctelera hasta la mitad con hielo picado.
- Agregarle los ingredientes.
- Batir, colar y servir en copas de 90 gramos. ■

CAFE BRULOTE

(Para 5 porciones)

Azúcar, 8 pancitos — Cognac, 1 taza — Canela en rama, 2 ramitas (trituradas) — Clavos de olor, 4 — Cáscara de naranja (la parte blanca, interior), 5 trocitos — Café negro fresco, muy fuerte, 2 ½ tazas.

- Colocar en un jarro de metal todos los ingredientes, excepto el café.
- Poner al fuego con llama baja y revolver constantemente con una cuchara de metal hasta que esté caliente.

• Encender el cognac con un fósforo y dejarlo arder aproximadamente un minuto.
• Agregarle lentamente el café negro y servir en tacitas de 120 gramos. ■

CANDEAL

(Para 1 porción)

Yema, 1 — Azúcar, a gusto — Canela, en rama, 1 trocito — Leche, 1 taza — Cognac, 1 copita.

• Hacer hervir la leche junto con la canela y la cáscara de limón.
• Batir la yema con el azúcar hasta formar una crema, agregar el cognac. Mezclar.
• Verter sobre la preparación anterior la leche hirviendo y batir rápidamente para hacerla espumosa.
• Servir en vaso precalentado de 300 gramos. ■

COBRE VIEJO

(Para 4 porciones)

Cointreau, 1 medida — Jugo de lima, 1 medida — Dubonnet, 1 medida — Cognac, 4 medidas — Hielo picado, abundante.

• Poner abundante hielo picado en la coctelera; agregar las bebidas y batir bien.
• Colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

DELICIA

(Para 4 porciones)

Almíbar, 1 medida — Oporto, 4 medidas — Brandy, 4 medidas — Huevo entero, 1 — Hielo picado, 2 cucharadas — Nuez moscada, 1 pizca.

• Poner los ingredientes en la coctelera junto con el hielo picado.
• Batir, colar y servir en vasos de 90 gramos.
• Espolvorear cada vaso con una pizca de nuez moscada rallada. ■

EGGNOG

(Para 1 porción)

Huevo, 1 — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Cognac, 50 gramos — Leche fresca, 150 gramos — Nuez moscada molida, una pizca — Hielo granizado, 3 cucharadas.

• Batir a fondo todos los ingredientes, menos la nuez moscada.
• Colar y servir en vaso alto de 300 a 350 gramos y espolvorear con nuez moscada. ■

EGGNOG DE COGNAC Y HUEVOS

(Para 1 porción)

Cognac, 1 medida y ½ — Curaçao, ½ medida — Huevo, 1 — Leche, 4 medidas — Nuez moscada rallada, 1 pizca — Hielo granizado, 1 cucharada.

• Poner en la coctelera todos los ingredientes, menos la nuez moscada.
• Batir con el hielo.

• Servir colado en vasos para "high-ball" (250 gramos) y espolvorear con la nuez moscada. ■

EGGNOG TRIPLE

(Para 1 porción)

Yema de huevo, 1 — Nuez moscada rallada, una pizca — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Cognac, ½ medida — Vino Madeira, 1 cucharadita — Rhum (etiqueta blanca), ¼ de medida, 1 cucharadita — Leche helada, cantidad necesaria para completar — Hielo picado en trozos grandes, 3.

• Batir la yema con el azúcar y la nuez moscada hasta que quede cremosa. Verter en la coctelera.
• Agregar los demás ingredientes excepto la leche.
• Incorporar el hielo picado y batir a fondo.
• Colar y servir en vaso alto para "high-ball" (de 250 gramos).
• Completar con leche helada. ■

ESPAÑOL

(Para 4 porciones)

Curaçao, 1 medida — Oporto, 2 medidas — Brandy, 6 medidas — Angostura, 1 cucharadita por vaso — Cubitos de hielo, 4 — Cáscara de limón, 4 trocitos.

• Revolver los ingredientes en el vaso mezclador junto con los cubitos de hielo.
• Enfriar, colar y servir en vasos de 80 gramos.
• Poner un trocito de limón en cada vaso. ■

EGGNOG ESPUMOSO

(Para 6 porciones)

Cognac, 250 gramos — Rhum, 125 gramos — Leche, 500 gramos — Azúcar molida, 3 cucharadas — Huevos, 3 — Cáscara rallada de 1 limón — Hielo triturado, 2 vasos.

- Separar las claras de las yemas.
- Batir las yemas con el azúcar, hasta que estén bien espumosas.
- Agregar la leche, el cognac, el rhum y la ralladura de limón.
- Verter en una coctelera junto con el hielo, agitar con fuerza.
- Colar en una ponchera o jarra.
- Batir las claras a nieve y en el momento de servir, incorporarlas a la preparación.
- Servir en tacitas de 120 gramos. ■

HORSE'S NECK

(Para 1 porción)

Cognac, 1 medida — Ginger ale, seco, cantidad necesaria — Cáscara entera de 1 limón (cortada en espiral) — Hielo, 1 trozo grande.

- Colocar el hielo y la corteza de limón en un vaso para whisky (de 250 gramos).
- Agregar el cognac. Completar con el ginger ale.
- Mezclar y servir en el mismo vaso. ■

INDIANO

(Para 4 porciones)

Curaçao, 1 medida — Jugo de ananá, 1 medida — Cognac, 8 medidas — Angostura, 8 cucharadas — Hielo picado, cantidad necesaria — Cerezas confitadas, 4.

- Poner hielo picado hasta la mitad de la coctelera.
- Agregar las bebidas, batir bien.
- Colar y servir en vasos de 90 gramos.
- Decorar cada vaso con una cereza. ■

JAPONES

(Para 3 porciones)

Horchata, 1 medida — Cognac, 8 medidas — Angostura, 1 cucharadita para cada vaso — Hielo picado, 3 cucharadas.

- Revolver los ingredientes con el hielo picado.
- Colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

MANILA

(Para 1 porción)

Bitter de Angostura, 1 golpe — Jarabe de granadina, 1 cucharada — Anisette, 1 cucharada — Cognac, 2 medidas — Hielo, 3 trocitos.

- Verter en el vaso mezclador todos los ingredientes. Mezclar.
- Colar y servir en copa de 80 gramos. ■

MINT JULEP DE COGNAC

(Para 1 porción)

Azúcar molida fina, ½ cucharadita — Ramitas de menta, 4 — Cognac, 1 ½ medida — Rodajas de frutas, a gusto — Hielo granizado, cantidad necesaria — Azúcar impalpable, a gusto.

• Colocar 2 ramitas de menta y el azúcar molida en el fondo de un vaso alto, de 300 a 350 gramos.
• Triturar hasta mezclar bien la menta con el azúcar.
• Agregarle el cognac y llenar hasta la mitad con el hielo.
• Decorar con rodajas de fruta y las otras 2 ramitas de menta, previamente espolvoreadas con el azúcar impalpable. ■

MONTANA

(Para 2 porciones)

Vermouth francés, 1 medida — Vino oporto, 1 medida — Cognac, 4 medidas — Cubos de hielo, 3.

• Revolver los ingredientes en el vaso mezclador junto con 2 cubos de hielo..
• Colar y servir con 1 cubo de hielo en vasos de 120 gramos. ■

PANAMA

(Para 2 porciones)

Crema de leche, 1 medida — Crema de cacao, 1 medida — Cognac, 2 medidas — Hielo granizado, 3 cucharadas — Cacao en polvo, a gusto.

- Poner en la coctelera el hielo granizado.
- Agregar los ingredientes y agitar vigorosamente.
- Colar y servir en vasos de 120 gramos. Espolvorear con el cacao. ■

SIDE CAR DE LUXE

(Para 4 porciones)

Cointreau, o triple seco, 1 medida — Jugo de limón, 2 medidas — Cognac, 8 medidas — Hielo granizado, 1 vaso.

- Poner en la coctelera el hielo granizado.
- Agregar las bebidas y agitar vigorosamente.
- Colar en vasos de 90 gramos previamente helados. ■

PONCHE DE COGNAC Y RHUM

(Para 10 vasos)

Azúcar molida, 8 cucharadas — Huevos, 4 — Cognac, 3 vasos — Rhum, 2 vasos — Esencia de vainilla, unas gotas — Leche, 1 litro — Hielo picado, abundante.

- Separar las yemas de las claras.
- Poner en la ponchera las yemas junto con el azúcar, el cognac, el rhum y la esencia de vainilla.

• Batir bien con un batidor.
• Incorporar la leche y hielo en abundancia. Continuar batiendo hasta que esté frío y bien ligado.
• Agregar las claras batidas a nieve.
• Mezclar y servir en tacitas o vasos de 180 gramos. ■

REFRESCO DE HUEVO Y COGNAC

(Para 3 porciones)

Yema, 1 — Azúcar molida, 1 cucharada — Canela en polvo, una pizca — Cognac, ½ vaso — Jerez, 1 vaso — Leche, 2 vasos — Hielo picado, 3 cucharadas.

• Poner en la coctelera la yema, el azúcar y la canela.
• Batir con una cucharita hasta que espese; agregar el cognac, el jerez, el hielo y la leche.
• Batir muy bien.
• Servir en copas altas de 120 gramos. ■

VANGUARD

(Para 4 porciones)

Granadina, 1 medida — Jugo de limón, 2 medidas — Cognac, 4 medidas — Calvados, 4 medidas — Hielo picado, 4 cucharadas.

• Batir todos los ingredientes en la coctelera.
• Colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

CON BASE DE CHAMPAGNE O SIDRA[1]

ANANA CUP

(Para 8 copas)

Ananá cortado en rodajas, 1 — Azúcar molida, 2 cucharadas — Cognac, 1 ½ medidas — Kirsch, 1 ½ medidas — Champagne seco, 1 botella (bien helado) — Hielo picado, a gusto.

- Mezclar todos los ingredientes menos el champagne, en un recipiente o jarra adecuado.
- Dejar en maceración por espacio de seis horas.
- Antes de servir, agregarle algunos trozos de hielo picado para enfriar bien; en el momento de servir, incorporarle el champagne bien helado.
- Colar en tacitas de 120 gramos. ■

[1] Las fórmulas que a continuación explicamos, pueden prepararse sobre la base de cualquiera de estos dos ingredientes.

ALMIRANTE

(Para 1 porción)

Bitter de Angostura, 1 golpe — Crema de cognac, 2 cucharaditas — Dry gin, ½ medida — Champagne, helado, cantidad necesaria para completar.

• Mezclar en el vaso todos los ingredientes, menos el champagne. Colar y servir en copa de 90 gramos.
• Completar con el champagne, bien helado. ■

AVENIDA

(Para 1 porción)

Licor amarillo, 2 golpes — Dry gin, 1 medida — Champagne, bien helado, cantidad necesaria.

• Mezclar el gin con el licor en un vaso de 90 gramos.
• Completar con el champagne. ■

BIARRITZ

(Para 1 porción)

Granadina, ½ cucharadita — Kirsch, 2 cucharaditas — Maraschino, 2 cucharaditas — Champagne seco, helado, cantidad necesaria — Hielo, 3 trocitos.

• Poner en el vaso mezclador la granadina, el kirsch y el maraschino. Colar y verter en copa de 90 gramos.
• Completar con el champagne bien helado. ■

COBBLER DE CHAMPAGNE

(Para 1 porción)

Azúcar molida, 1 cucharadita escasa — Hielo granizado, cantidad necesaria — Champagne — Naranja, 1 rodaja delgada (sin semillas) — Limón, 1 rodaja delgada (sin semillas) — Fruta de la estación, para guarnecer.

- Poner el azúcar molida en un vaso de 200 a 250 gramos.
- Llenar hasta la mitad con el hielo; completar con el champagne.
- Agregar la naranja y el limón.
- Revolver bien, y guarnecer con frutas de la estación.

COCKTAIL ALFONSO

(Para 1 porción)

Pancito de azúcar, 1 — Bitter de naranja, 2 cucharaditas — Cubito de hielo, 1 — Dubonnet, 1 medida — Champagne, cantidad necesaria — Corteza de limón, 1 trocito.

- Poner el azúcar en un vaso de 90 gramos y verterle encima el bitter.
- Agregar el hielo y el dubonnet.
- Llenar el vaso con champagne.
- Exprimir en la superficie la cascarita de limón.
- Revolver ligeramente.
- Servir en seguida.

COCKTAIL DE CHAMPAGNE

(Para 1 porción)

Terrón de azúcar, 1 — Bitter de Angostura, 2 cucharaditas — Champagne bien helado, para completar.

- Poner el azúcar en un vaso de 150 a 180 gramos.
- Verterle encima el bitter.
- Llenar el vaso con el champagne helado.
- Servir sin revolver para que no se disuelva el azúcar. ■

COPA DE CHAMPAGNE

(Para 8 porciones)

Maraschino, 1 ½ medidas — Chartreuse, 1 ½ medidas — Brandy, 1 ½ medidas — Naranja, 1 (en rodajas finas) — Limón, 1 (en rodajas finas) — Ananá, 6 rodajas (cortadas muy finas) — Champagne, 1 litro (helado) — Hielo, cantidad necesaria.

- Llenar con hielo hasta la mitad un recipiente de 2 litros y medio de capacidad.
- Agregar la fruta, el maraschino, el chartreuse y el brandy.
- Enfriar muy bien; agregar el champagne helado en el momento de servir.
- Servir colado en copas de 150 gramos. ■

FIESTA

(Para 1 porción)

Hielo granizado, 1 cucharada — Pancito de azúcar, 1 — Bitter de naranja, 2 ó 3 cucharaditas — Cáscara de limón, 1 trocito — Champagne, helado, para completar.

- Poner el hielo en un vaso de 180 gramos.
- Encima poner el azúcar y remojarlo con el bitter.
- Agregarle la cáscara de limón.
- Completar con el champagne.
- Servir en seguida con una pajita. ■

FRANCES 75

(Para 2 porciones)

Jugo de 1 lima o de ½ limón — Almíbar, 2 cucharaditas — Cognac, 60 gramos — Champagne, cantidad necesaria — Hielo granizado, cantidad necesaria.

- Poner hasta la mitad de la coctelera hielo granizado.
- Verter los ingredientes; agitar bien.
- Servir sin colar, en vasos altos de 120 gramos y completar con el champagne bien helado. ■

JUANA DE ARCO

(Para 1 porción)

Jugo de limón, 2 cucharaditas — Azúcar molida, 1 cucharadita — Cognac, 1 medida — Champagne, bien helado, para completar — Hielo, 3 trocitos.

- Verter en la coctelera el hielo, el jugo de limón, el azúcar y el cognac.

• Batir, colar y servir en copa de 120 gramos. Completar con el champagne bien helado. ■

JULEP DE CHAMPAGNE

(Para 1 porción)

Ramitas de menta, 4 — Terrón de azúcar, 1 — Champagne, helado, cantidad necesaria — Hielo granizado, cantidad necesaria — Fruta de la estación, en trocitos (optativo).

• Triturar 1 ó 2 ramitas de menta con el azúcar y una cucharadita de agua fría, en un vaso alto de 300 a 380 gramos.
• Llenar con el hielo hasta la mitad; completar con champagne hasta el borde del vaso.
• Guarnecer el vaso con el resto de la menta, o fruta, a gusto. ■

PONCHE AMBROSIA

(Para 45 ó 50 porciones)

Almíbar, 250 gramos — Jugo de limón, 250 gramos — Ralladura de 3 ó 4 limones — Clarete, 2 litros — Champagne, 3 litros — Hielo, 3 trozos grandes.

• Mezclar en una ponchera todos los ingredientes, menos el champagne; dejarlos enfriar.
• Agregar el champagne en el momento de servir. Verter en vasos o tacitas de 120 gramos. ■

PONCHE DE CHAMPAGNE

(Para 20 ó 24 porciones)

Cognac, 4 medidas — Maraschino, 4 medidas — Curaçao, 4 medidas — Azúcar molida fina, 225 gramos — Champagne, 2 litros — Agua mineral gasificada, 1 litro — Hielo, 1 trozo grande.

- Mezclar el azúcar con el cognac, el maraschino y el curaçao, hasta disolverla.
- Poner el hielo en la ponchera.
- Verter la mezcla sobre el hielo.
- Agregar el champagne y revolver cuidadosamente. Añadir el agua mineral en el momento de servir. Colar en vasos de 150 gramos.

PONCHE TROPICAL

(Para 20 ó 25 porciones)

Ananá maduro, 1 — Naranjas, 3 (el jugo) — Limones, 4 (el jugo) — Sidra, 3 botellas — Sifón de soda, 1 (puede omitirse) — Azúcar, a gusto — Hielo, en trozos grandes (optativo).

- Pelar el ananá y cortarlo en cubitos chicos.
- Colocar en la ponchera el ananá, el jugo de las naranjas y los limones.
- Endulzar a gusto con el azúcar.
- Poner a helar (con hielo alrededor o colocando la ponchera en la heladera).
- Agregar en el momento de servir la sidra y la soda (ambas heladas).
- Mezclar bien y servir, sin colar, tacitas de 150 gramos.

CON BASE DE GIN Y OTRAS BEBIDAS SIMILARES

ARMONIA

(Para 1 porción)

Granadina, 4 golpes — Apricot Brandy, 4 golpes — Jugo de naranja, ½ medida — Dry gin, 1 medida — Manzanilla, 1 medida — Hielo granizado, 1 cucharada.

- Verter en la coctelera todos los ingredientes. Batir.
- Colar y servir en vaso de 90 gramos. ■

BEAU GESTE

(Para 4 porciones)

Vermouth francés, 1 medida — Vermouth italiano, 1 medida — Jugo de naranja, ½ medida — Jugo de ananá, ½ medida — Gin, 6 medidas — Anisette, 4 cucharaditas — Hielo granizado, 4 cucharadas.

- Batir los ingredientes en la coctelera, excepto el anisette.

• Colar en vasos de 90 gramos y mezclar una cucharadita de anisette en cada uno.

CASINO

(Para 4 porciones)

Maraschino, 1 medida — Jugo de limón, 1 medida — Jugo de naranja, 1 medida — Gin, 8 medidas — Hielo picado, 4 cucharadas.

• Poner todos los ingredientes en la coctelera; batir vigorosamente.
• Colar y servir en vasos de 90 gramos.

CLOVER CLUB

(Para 1 porción)

Granadina, ½ cucharadita — Clara de huevo, ½ — Jugo de limón, 1 cucharada — Vermouth francés, 1 ½ medidas — Dry gin, 1 ½ medidas — Hielo picado, 1 cucharada.

• Verter todos los ingredientes en la coctelera.
• Batir.
• Colar y servir en vaso de 120 gramos.

CLOVER LEAF

(Para 1 porción)

Crema de leche, 2 cucharaditas — Jarabe de granadina, 2 cucharaditas — Vermouth francés, 1 ½ medidas — Dry gin, 1 ½ medidas — Hielo picado, 1 cucharada.

• Poner todos los ingredientes en la coctelera. Batir, colar y servir en un vaso de 100 gramos.

COCKTAIL DE DURAZNOS

(Para 1 porción)

Jugo de duraznos (o duraznos licuados), 1 medida — Gin, 1 medida — Jerez, 1 medida — Granadina, ½ cucharadita — Hielo picado, 1 cucharada.

• Poner todos los ingredientes en la coctelera. Batir, colar y servir en un vaso de 100 gramos. ■

COCKTAIL MERRY WIDOW

(Para 2 porciones)

Limón, ½ (el jugo) — Naranja, ½ (el jugo) — Azúcar molida, 1 cucharadita — Gin, 2 medidas — Clara de huevo, 1 — Soda, a gusto — Hielo picado, cantidad necesaria.

• Poner hielo picado hasta la mitad de la coctelera.
• Agregar el jugo de limón, el jugo de naranja, el azúcar, el gin y la clara de huevo.
• Batir enérgicamente.
• Colar y servir en vasos de 120 gramos, completar con soda helada a gusto. ■

COVADONGA

(Para 1 porción)

Jarabe de granadina, ½ cucharadita — Clara de huevo, ½ — Jugo de limón, 2 cucharaditas — Hesperidina, 1 medida — Dry gin, 1 ½ medidas — Hielo, 3 trocitos.

• Verter los ingredientes en la coctelera.
• Batir.
• Colar y servir en copa de 100 gramos. ■

DAMA BLANCA

(Para 5 porciones)

Cointreau o Triple Seco, 1 medida — Jugo de limón, 2 medidas — Gin, 8 medidas — Claras de huevo, 2 — Hielo picado, 4 cucharadas.

- Poner todos los ingredientes, excepto el gin, en la coctelera.
- Batir vigorosamente.
- Agregar una medida de gin; mezclar bien y luego incorporar el resto.
- Batir, colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

DUERO

(Para 1 porción)

Triple Seco, 1 golpe — Dry gin, 1 ½ medidas — Jerez Quina, 1 ½ medidas — Hielo picado, 1 cucharada.

- Mezclar en el vaso todos los ingredientes.
- Colar y servir en copa de 100 gramos. ■

FLOR DE NARANJO

(Para 4 porciones)

Almíbar, ½ medida — Jugo de pomelo, 4 cucharadas — Jugo de naranja, 4 medidas — Gin, 8 medidas — Hielo picado, 3 cucharadas.

- Batir vigorosamente todos los ingredientes.
- Colar y servir en vasos de 120 gramos. ■

GIN FIZZ

(Para 1 porción)

Dry gin, 2 medidas — Limón, ½ (el jugo) — Pomelo, ½ (el jugo) — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Soda, cantidad necesaria para completar — Hielo granizado, a gusto — Cubito de hielo, 1.

- Mezclar todos los ingredientes menos la soda y el cubito de hielo.
- Servir colado en un vaso de unos 250 gramos de capacidad.
- Agregar un cubito de hielo y completar con soda.

GREENBACK

(Para 4 porciones)

Crema de menta verde, 1 medida — Jugo de lima, 2 medidas — Gin, 8 medidas — Cubitos de hielo, 3.

- Colar el jugo de lima por un colador o un trocito de tela, para eliminar la mayor cantidad posible de pulpa.
- Poner en el vaso mezclador junto con los demás ingredientes; revolver.
- Enfriar, colar y servir en copas de 90 gramos.

JULEP DE GIN

(Para 1 porción)

Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Jugo de limón, 1 cucharadita — Ramitos de menta, 6 ó 7 — Dry gin, 3 ó 4 medidas — Frutas en rodajas, a gusto — Hielo granizado, cantidad necesaria — Azúcar impalpable, a gusto.

- Triturar 4 ramitas de menta con el azúcar molida y el jugo de limón, en un vaso alto de 250 a 300 gramos.

• Llenar el vaso con el hielo; agregar el gin y revolver hasta que el vaso se empañe.
• Guarnecer con las ramitas de menta restantes, previamente espolvoreadas con azúcar impalpable; decorar, además, con frutas de la estación. ■

LAIKA

(Para 4 porciones)

Almíbar, 1 medida — Jugo de pomelo, 2 medidas — Vodka, 4 medidas — Cognac, 4 medidas — Hielo granizado, cantidad necesaria.

• Poner hielo granizado hasta la mitad de la coctelera.
• Agregar los demás ingredientes; batir bien, colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

LEON ROJO

(Para 4 porciones)

Cognac, ½ medida — Granadina, ½ medida — Jugo de lima, 2 medidas — Gin, 8 medidas — Hielo picado, 4 cucharadas.

• Poner todos los ingredientes en la coctelera.
• Batir vigorosamente, colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

MARAVILLOSO

(Para 1 porción)

Clara de huevo, ½ — Jugo de naranja, 1 cucharada — Maraschino, 1 cucharada — Granadina, 1 cucharada — Ginebra, 1 ½ medidas — Hielo, 3 trocitos.

• Verter todos los ingredientes en la coctelera. Batir.
• Colar y servir en copa de 120 gramos. ■

NAVAL

(Para 1 porción)

Crema de cacao, 1 cucharadita — Cognac, 1 cucharadita — Dry gin, 1 medida — Vermouth italiano, 1 medida — Cereza confitada, 1 — Hielo, 3 trocitos.

• Verter todos los ingredientes en la coctelera. Batir.
• Colar y servir en una copa de 80 gramos con la cereza confitada en el fondo. ■

PICADILLY SLING

(Para 1 porción)

Azúcar molida, 1 cucharadita — Jarabe granadina, 1 cucharadita — Jugo de limón, 1 cucharadita — Cherry brandy, 15 gramos — Gin, 15 gramos — Agua helada, cantidad necesaria — Nuez moscada rallada, 1 pizca — Hielo, 4 ó 5 trocitos.

• Poner el hielo, el azúcar, el jarabe, el jugo de limón, el cherry y el gin en un vaso para whisky (250 a 300 gramos). Mezclar.
• Completar con el agua helada, espolvorear con la nuez moscada y servir en el mismo vaso. ■

REFRESCO DORADO

(Para 1 porción)

Limón, 1 (el jugo) — Naranja, ¼ (el jugo) — Granadina, 1 medida — Dry gin, 1 medida — Vermouth seco, ½ medida — Soda, para completar — Hielo granizado, a gusto — Cubos de hielo, 2.

- Batir todos los ingredientes, menos la soda.
- Colar y servir en vaso alto para "high-ball" (de 250 a 300 gramos); agregar los cubos de hielo.
- Completar con soda. ■

REFRESCADO DE GIN

(Para 1 porción)

Gin, 4 cucharadas — Jugo de limón, 2 cucharadas — Soda, helada, para completar — Hielo picado, 1 vaso.

- Poner en la coctelera el hielo, el gin y el jugo de limón.
- Batir bien.
- Verter sin colar en un vaso de 300 gramos y completar con soda. ■

RUSSIAN GROG

(Para 1 porción)

Agua caliente, cantidad necesaria — Azúcar molida, 2 cucharaditas — Rodaja de limón, con 4 clavos de olor incrustados, 1. — Vodka, 50 gramos — Bitter de Angostura, 1 golpe — Azúcar refinería, 1 terrón — Cognac, 1 cucharadita — Alcohol puro, unas gotas.

- Llenar con el agua caliente un vaso de 200 gramos hasta las dos terceras partes.

• Agregar el azúcar, la rodaja de limón, el vodka y el bitter. Mezclar.
• Apoyar sobre el borde del vaso una cucharita conteniendo el terrón de azúcar impregnado en el cognac y rociado con unas gotas de alcohol.
• Encenderlo, dejarlo colar en el vaso y servir. ■

SILVER BRONX

(Para 4 porciones)

Jugo de naranja, 1 medida — Vermouth italiano, 2 medidas — Gin, 6 medidas — Claras de huevo, 2 — Hielo granizado, 4 cucharadas.

• Batir todos los ingredientes en la coctelera, excepto el gin.
• Agregar el gin en dos o tres veces, batiendo después de cada adición.
• Colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

SINGAPOORE SLING

(Para 1 porción)

Limón, ½ (el jugo) — Azúcar molida, 1 cucharadita — Cherry brandy, 25 gramos — Dry gin, 25 gramos — Soda, cantidad necesaria — Hielo picado, 4 cucharadas.

• Colocar el jugo de limón, el azúcar, el cherry brandy y el gin en un vaso para whisky (de 250 a 300 gramos).
• Agregar el hielo.
• Mezclar. Completar con soda y servir en el mismo vaso. ■

TROPICAL

(Para 1 porción)

Banana, 1 (pasada por el cedazo) — Azúcar molida, 1 cucharadita — Limón, ½ (el jugo) — Dry gin, 2 medidas — Hielo picado, 1 cucharada.

- Poner todos los ingredientes en la coctelera. Batir.
- Colar y servir en copa de 90 gramos.

CON BASE DE JEREZ, VERMOUTH, OPORTO Y SIMILARES

APERITIF

(Para 3 porciones)

Jugo de naranja, 1 medida — Dubonnet, 2 medidas — Gin, 4 medidas — Bitter, una cucharadita, para cada vaso — Hielo, 3 ó 4 trocitos.

- Poner todos los ingredientes en el vaso mezclador.
- Revolver, enfriar, colar y servir en copas de 80 gramos.

BISHOP PUNCH

(Para 1 porción)

Azúcar molida, 2 cucharaditas — Jugo de limón, 2 cucharaditas — Jugo de naranja, 2 cucharaditas — Vino borgoña, 1 vaso — Fruta de la estación, cortada en trocitos, a gusto — Rhum, 1 cucharadita — Hielo picado, 2 cucharadas.

• Colocar el hielo picado en un vaso para whisky (250 a 300 gramos). Agregar la fruta.
• Añadir el azúcar, el jugo de limón, el de naranja y el vino. Mezclar.
• Rociar con el rhum y servir en el mismo vaso. ■

BISHOP DE NARANJA Y OPORTO

(Para 8 ó 10 porciones)

Naranja grande, 1 — Clavos de olor, 12 — Oporto caliente, 1 botella — Miel, una cucharada — Rodajitas de naranja, 8 ó 10 (para adornar).

• Pinchar los clavos de olor en la naranja y asarla en horno suave, hasta que empiece a salir el jugo.
• Retirar del horno y con un cuchillo afilado cortarla en gajos sin quitarle la cáscara ni los clavos.
• Colocar en un recipiente; verterle encima el oporto caliente previamente mezclado con la miel.
• Volver al fuego y dejar cocinar suavemente durante 15 minutos.
• Servir en vasos o tacitas de 100 a 120 gramos, adornando la superficie con una rodajita de naranja. ■

COBBLER DE OPORTO

(Para 1 porción)

Azúcar molida, 1 cucharadita escasa — Agua fría, 1 cucharada — Vino oporto, 1 ½ vasos — Hielo granizado, cantidad necesaria — Fruta de la estación, a gusto — Trocito de ananá, 1.

- Poner el azúcar y el agua en un vaso de 250 gramos.
- Revolver hasta que se disuelva el azúcar.
- Agregar el vino oporto.
- Completar con el hielo granizado.
- Revolver bien y servir en el mismo vaso.
- Adornar con frutas de la estación, y el trocito de ananá. ■

COCKTAIL DE OPORTO

(Para 1 porción)

Hielo granizado, cantidad necesaria — Vino oporto, 2 medidas — Vermouth francés, 1 medida — Curaçao, 1 cucharadita.

- Llenar el vaso mezclador hasta la mitad con hielo granizado.
- Poner las bebidas.
- Revolver bien, colar y servir en vaso de 120 gramos. ■

COCKTAIL HALF AND HALF

(Para 1 porción)

Oporto, ½ medida — Jugo de ananá, ½ medida — Vermouth francés, ½ medida — Bitter de naranja, una cucharadita — Hielo granizado, cantidad necesaria.

- Llenar el vaso mezclador hasta la mitad con hielo granizado.

• Agregar las bebidas.
• Revolver bien, colar y servir en vaso de 80 gramos. ■

COPA DEL RHIN

(Para 6 ó 7 porciones)

Brandy, 2 medidas — Curaçao, 1 medida — Maraschino, 1 medida — Vino del Rhin, 1 litro — Soda, 8 medidas — Hielo finamente picado, abundante.

• Usar un recipiente alto de vidrio.
• Agregar los ingredientes en el orden de lista.
• Añadir abundante hielo finamente picado, revolver y servir en vasos o tacitas de 200 gramos. ■

CHAUD DE BORGOÑA

(Para 2 porciones)

Yema de huevo, 1 — Azúcar molida fina, 1 ½ cucharaditas — Miel, 1 medida — Vino Borgoña o clarete, 6 medidas — Curaçao, ½ medida — Limón o pomelo, 2 rodajas — Canela, una pizca.

• Unir la yema de huevo, el azúcar y la miel en una cacerola bien limpia.
• Agregar el vino y el curaçao. Revolver para unir bien.
• Calentar a fuego lento; retirar antes de que hierva.
• Servir en tacitas de 120 gramos previamente calentadas; decorar con la rodaja de limón o pomelo y la canela. ■

CHAUD DE OPORTO

(Para 1 porción)

Vino oporto, 100 gramos — Azúcar molida, fina, 1 cucharadita — Agua hirviendo, cantidad necesaria — Nuez moscada, rallada, una pizca.

• Disolver el azúcar con una cucharadita de agua caliente en un vaso de 120 gramos, resistente al calor.
• Agregar el oporto y llenar con agua hirviendo.
• Salpicar con la nuez moscada rallada. ■

Nota: Antes de verter el líquido caliente, conviene colocar una cucharita en el vaso para evitar que se rompa.
***Variante*: Se puede sustituir el oporto por vino jerez.**

JEREZ SLING

(Para 1 porción)

Azúcar impalpable, 1 cucharadita — Jerez, 1 medida — Curaçao, 1 cucharadita — Agua helada, cantidad necesaria — Nuez moscada, 1 pizca — Hielo, 3 ó 4 pedacitos.

• Colocar el hielo, el azúcar, el jerez y el curaçao en un vaso de 300 a 380 gramos. Mezclar.
• Completar con el agua helada; espolvorear con la nuez moscada y servir en el mismo vaso. ■

JULEP DE MENTA Y BORGOÑA

(Para 1 porción)

Hojas de menta, 6 ó 7 — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Hielo granizado, cantidad necesaria — Vino Borgoña, 2 ó 3 medidas — Ramitas de menta, 2 (espolvoreadas con azúcar impalpable) — Whisky, unas gotas — Frutillas (optativo).

- Colocar las hojas de menta en el fondo de un vaso alto de 300 a 380 gramos.
- Agregar el azúcar y triturar la menta con una cuchara.
- Llenar el vaso con el hielo hasta las 2/3 partes.
- Verter el borgoña sobre el hielo y revolver hasta que el vaso comience a empañarse por el frío.
- Volver a llenar con hielo hasta el borde.
- Si hay tiempo, colocar en el refrigerador 15 ó 20 minutos.
- En el momento de servir, agregar unas gotas de whisky, decorar con las ramitas de menta y si se desea, con frutilla. ■

LIMONADA AL JEREZ

(Para 6 porciones)

Vino jerez, ¾ de litro — Agua, 400 gramos — Cognac, 100 gramos — Jugo de limón, 100 gramos — Azúcar molida, a gusto — Hielo picado, abundante.

- Verter en una ponchera el vino junto con el agua, el cognac, el jugo de limón y el azúcar.
- Revolver lentamente hasta que el azúcar se disuelva.
- Colocar la ponchera en un recipiente de mayor tamaño que contenga abundante hielo.

• Dejar así hasta que la bebida esté bien fría.
• Servir en vasos altos de 200 a 225 gramos. ■

MADURO

(Para 1 porción)

Jerez seco, 1 ½ medidas — Curaçao rojo, 1 cucharadita — Maraschino, 1 golpe — Bitter de Angostura, 1 golpe — Cereza, 1 — Hielo, unos trocitos.

• Verter todos los ingredientes en la coctelera; agregar los trocitos de hielo. Batir.
• Colocar en la copa de 120 gramos preparada con una cereza y servir. ■

NAUTICO

(Para 1 porción)

Crema de mandarina, 10 gotas — Jerez, 1 medida — Oporto, 1 medida — Hielo, 2 ó 3 pedacitos.

• Verter todos los ingredientes en la coctelera.
• Batir; colar y servir en copa de 80 gramos. ■

OPORTO SANGAREE

(Para 1 porción)

Azúcar, 2 cucharaditas — Maraschino, 1 cucharadita — Curaçao rojo, 1 cucharadita — Oporto, 2 medidas — Agua helada, cantidad necesaria — Nuez moscada rallada, a gusto — Hielo picado, 2 cucharadas.

• Poner todos los ingredientes menos el agua, en un vaso de 200 gramos.

• Completar con agua, revolver y servir espolvoreando con la nuez moscada. ■

NOTA: Este tipo de cocktails suele guarnecerse también con trocitos de fruta de la estación.

PONCHE AROMATICO

(Para 25 ó 30 porciones)

Cedrón, 6 hojitas — Menta, 6 hojitas — Naranjas, peladas y cortadas en rodajas, 2 — Vino blanco, 2 botellas — Vino tinto, 2 botellas — Azúcar, 100 gramos — Hielo, a gusto.

• Poner en una ponchera o recipiente adecuado el cedrón, la menta, las naranjas, las dos clases de vino y el azúcar.
• Dejar en maceración en la heladera durante una hora.
• Agregar, en el momento de servir, hielo a gusto. Enfriar.
• Colocar en tacitas o vasos de 120 a 150 gramos. ■

PONCHE DE VINO BORGOÑA

(Para 6 porciones)

Vino Borgoña, 1 botella — Agua hirviendo, 1 taza — Naranjas, 2 (las cáscaras) — Rodajas de naranjas, 6 (sin semillas) — Azúcar, a gusto.

• Disolver el azúcar en el agua caliente. Agregarle las cáscaras de naranja, previamente lavadas. Dejar en infusión durante 15 minutos.
• Retirar las cáscaras.
• Calentar e incorporar el vino. Mezclar.
• Servir en vasos de 250 gramos, y poner en cada uno una rodaja de naranja. ■

PONCHE DE VINO BURDEOS

(Para 1 porción)

Azúcar molida, 1 cucharadita — Limón, 1 rodaja — Naranja, 1 rodaja — Vino Burdeos, 1 copa — Hielo picado, cantidad necesaria.

- Poner hasta la mitad de un vaso de 250 a 300 gramos el limón, el azúcar, la naranja y el hielo picado.
- Agregar el vino. Mezclar bien.
- Servir con pajitas. ■

PONCHE DE VINO CLARETE

(Para 30 ó 35 porciones)

Azúcar molida fina, 225 gramos — Jugo de limón, 8 medidas — Curaçao, 3 medidas — Vino clarete, 3 litros — Soda, 2 litros — Rodajas de naranja, trozos de ananá y cerezas, 2 tazas — Hielo picado, abundante.

- Mezclar el azúcar, el jugo de limón, el curaçao y el vino clarete.
- Verter en una ponchera rodeada de abundante hielo picado; enfriar bien la mezcla.
- Agregar las frutas.
- Poner la soda en el momento de servir.
- Verter, sin colar, en tacitas de 150 a 180 gramos. ■

PONCHE DEL RHIN

(Para 20 ó 25 porciones)

Vino del Rhin, 1 litro — Jugo de naranja, 1 ½ vasos — Jugo de limón, 1 ½ vasos — Curaçao, 3 medidas — Rhum, 3 medidas — Champagne, 1 litro — Soda, 1 litro — Angostura (a gusto) — Rodajas pequeñas de limón, naranja y ananá, 1 taza — Hojas de menta, ¼ de taza — Hielo, 1 trozo grande.

- Mezclar el vino, el jugo de frutas, el curaçao y el rhum.
- Verter sobre el trozo de hielo puesto en una ponchera.
- Agregar el champagne y la soda, en el momento de servir.
- Guarnecer con las rodajas de limón, naranja, ananá y las hojas de menta.
- Agregar angostura a gusto.
- Servir colado en tacitas o vasos de 120 a 150 gramos. ■

PONCHE IMPROMPTU

(Para 30 ó 35 porciones)

Vino blanco seco, 2 botellas — Cognac, ½ vaso — Curaçao, ½ vaso — Champagne, 1 botella — Azúcar molida, 200 gramos — Sifones, 2 — Hielo, 1 trozo grande.

- Verter en la ponchera el vino, el cognac, el curaçao y el champagne.
- Agregar el azúcar y el hielo. Mezclar.
- Poner la soda en el momento de servir.
- Servir en tacitas o vasos de 150 gramos. ■

PORTO FLIP

(Para 1 porción)

Azúcar, 2 cucharaditas — Yema, 1 — Oporto, 2 ½ medidas — Nuez moscada rallada, para espolvorear — Hielo picado, 3 cucharadas.

- Poner todos los ingredientes en la coctelera.
- Batir, colar y servir en copa de 150 gramos.
- Espolvorear con un poquito de nuez moscada. ■

REFRESCO DE VINO Y NARANJAS

(Para 12 vasos)

Vino blanco, 1 litro — Naranjas, 6 — Azúcar molida, a gusto — Limón, 1 (el jugo) — Hielo picado, 24 cucharadas.

- Verter el vino en un tazón.
- Agregar el jugo de cinco naranjas, el jugo de limón y azúcar a gusto.
- Pelar la naranja restante, cortarla por la mitad y separar los gajos.
- Poner en vasos de 120 gramos dos cucharadas de hielo picado y un trocito de naranja. Sobre esto verter el refresco. ■

REFRESCO MANHATTAN

(Para 1 porción)

Limón o pomelo, ½ (el jugo) — Azúcar molida fina, ½ cucharadita — Vino clarete, 4 medidas — Rhum (etiqueta dorada), 3 golpes — Hielo granizado, 1 cucharada — Soda, cantidad necesaria — Cubitos de hielo, 2.

- Batir todos los ingredientes, menos la soda, con el hielo granizado.

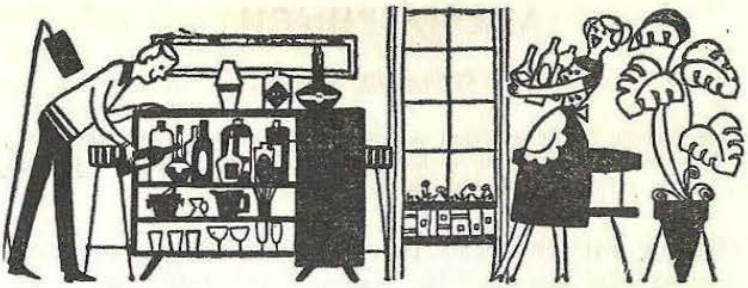
• Colar en vaso alto para "high-ball" (de 250 a 300 gramos) y agregar los cubitos de hielo.
• Completar con soda. Servir en el mismo vaso. ■

REFRESCO ROJO

(Para 1 porción)

Vino Borgoña tinto, 3 medidas — Rhum, ½ medida — Jugo de limón, ½ medida — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Angostura, 2 golpes — Hielo granizado, cantidad necesaria.

• Poner los ingredientes en un vaso alto para "high-ball" de unos 250 gramos de capacidad.
• Agregar el hielo hasta llenar el vaso; revolver y servir con pajitas. ■



CON BASE DE RHUM

ANTILLANO GROG

(Para 1 porción)

Agua caliente, cantidad necesaria — Azúcar molida, 2 cucharaditas — Rodaja de limón, con 4 clavos de olor incrustados, 1 — Rhum, 50 gramos — Terrón de azúcar, 1 — Cognac, 1 cucharadita — Alcohol puro, unas gotas.

- Llenar con agua caliente un vaso de 200 gramos hasta las dos terceras partes.
- Agregarle el azúcar, la rodaja de limón y el rhum. Mezclar.
- Colocar sobre la superficie del vaso una cucharadita conteniendo el terrón de azúcar impregnado con el cognac y unas gotas de alcohol.
- Encenderlo justo en el momento de servir.
- Dejarlo caer en el vaso y servir. ■

ARABIA PUNCH

(Para 1 porción)

Azúcar molida, 2 cucharaditas — Limón, ½ (el jugo) — Licor crema de vainilla, ½ medida — Rhum, 1 medida — Canela en polvo, una pizca — Agua caliente, para completar.

- Poner en un vaso de 200 gramos el azúcar, el jugo de limón, la crema de vainilla y el rhum.
- Completar con el agua caliente. Mezclar.
- Servir en el mismo vaso y espolvorear con la canela. ■

DAIQUIRI DE LUXE

(Para 4 porciones)

Horchata o crema de ananá, 1 medida — Jugo de lima y limón, 2 medidas — Rhum, 8 medidas — Hielo granizado, 1 vaso.

- Batir los ingredientes con el hielo.
- Colar en vasos de 90 gramos previamente helados y escarchados. ■

FLORIDA

(Para 5 porciones)

Almíbar, 1 medida — Jugo de lima, 2 medidas — Jugo de ananá, 2 medidas — Rhum (etiqueta blanca), 8 medidas — Crema de menta verde, 1 cucharadita para cada vaso — Hielo, 6 ó 7 trocitos — Ramitas de menta, para decorar, 5.

- Mezclar todos los ingredientes.
- Colar y servir en vasos para cocktail de 90 gramos.
- Decorar cada uno con una ramita de menta. ■

FRESCO

(Para 4 porciones)

Almíbar, 1 medida — Jugo de lima, 2 medidas — Rhum, 8 medidas — Hielo picado, 3 cucharadas.

• Batir los ingredientes con el hielo; colar en vasos de 90 gramos previamente enfriados y escarchados. ■

KNICKERBOKER

(Para 1 porción)

Curaçao, 4 gotas — Limón, ½ (el jugo) — Rodaja de naranja, 1 — Jarabe de frambuesa, 4 cucharadas — Rhum, 100 gramos — Hielo, 3 trocitos.

• Poner el hielo y demás ingredientes en un vaso de 200 gramos.
• Mezclar y servir en el mismo vaso. ■

MARINERO

(Para 1 porción)

Rhum, 2 medidas — Limón, ½ (el jugo) — Azúcar, 1 pancito — Clavos de olor, 3 — Canela en rama, 1 trocito — Limón, 1 rodaja — Agua hirviendo, cantidad necesaria.

• Mezclar los ingredientes en un vaso grueso y chico, de 90 gramos.
• Completar con agua hirviendo y revolver bien.
• Servir con pajita. ■

LARCHMONT

(Para 4 porciones)

Almíbar, ½ medida — Jugo de lima, 2 medidas — Cognac, 2 medidas — Rhum, 6 medidas — Hielo granizado o picado, 4 cucharadas — Trocitos de cáscara de naranja, para decorar.

- Batir vigorosamente todos los ingredientes.
- Colar en vasos de 90 gramos previamente enfriados y escarchados.
- Decorar cada vaso con un trocito de cáscara de naranja. ■

PONCHE DE LECHE CALIENTE

(Para 1 porción)

Rhum, 1 ½ medidas — Cognac, 1 ½ medidas — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Leche caliente, cantidad necesaria — Nuez moscada rallada, una pizca.

- Mezclar el azúcar con el rhum y el cognac en un vaso alto de 200 gramos.
- Completar con leche caliente.
- Decorar espolvoreando con nuez moscada rallada. ■

PONCHE DE RHUM

(Para 30 ó 35 porciones)

Rhum, 2 botellas — Limones, 12 (el jugo) — Azúcar, 1 taza — Infusión de té (muy fuerte), 3 tazas — Hielo, un trozo grande — Soda, 2 litros — Fruta en trocitos o rodajas, a gusto.

- Mezclar todos los ingredientes, excepto la soda; y volcar sobre el trozo de hielo puesto en una ponchera.

• Incorporar la fruta, y agregar la soda en el momento de servir.
• Verter, sin colar, en tacitas de 125 a 150 gramos. ■

PONCHE ROMANO

(Para 25 ó 30 porciones)

Azúcar molida fina, 450 gramos — Limones, 6 (el jugo) — Naranjas, 3 (el jugo) — Rhum, 1 litro — Angostura, 3 medidas (90 gramos) — Claras de huevo, 6 (bien batidas) — Champagne, 1 litro (helado) — Hielo, 1 trozo grande.

• Disolver el azúcar en los jugos de frutas; agregar el angostura y el rhum.
• Revolver para mezclar bien.
• Agregar las claras de huevo bien batidas a nieve y volcar sobre un trozo grande de hielo puesto en una ponchera.
• Agregar el champagne helado en el momento de servir.
• Verter sin colar en tacitas o vasos de 150 gramos. ■

REFRESCADO DE RHUM

(Para 1 porción)

Rhum, 2 medidas — Cointreau, 1 medida — Limón, ½ cucharadita (el jugo) — Azúcar molida fina, ½ cucharadita — Soda, cantidad necesaria — Hielo granizado, 2 cucharadas.

• Mezclar los ingredientes, menos la soda.
• Colar en vaso alto para "high-ball" (de 250 a 300 gramos). Agregar el hielo.
• Completar con soda. ■

RHUM DAISY

(Para 1 porción)

Limón, ½ (el jugo) — Almíbar de bar, 1 cucharadita — Curaçao, 2 golpes — Rhum blanco, 1 medida — Fruta de la estación (si es la época, frambuesa), a gusto — Soda, para completar — Hielo picado, 3 cucharadas.

- Poner en la coctelera el hielo, el jugo de limón, el almíbar, el curaçao y el rhum.
- Batir, colar y servir en un vaso de 250 gramos.
- Completar con soda helada y agregarle las frutas de la estación. ■

RHUM GROG

(Para 1 porción)

Azúcar, 1 cucharadita — Rhum, 4 cucharadas — Clavos de olor, 2 — Infusión de té, caliente, cantidad necesaria.

- Colocar el azúcar en un vaso alto de 200 gramos y disolverla con una pequeña cantidad de té caliente.
- Llenar el vaso hasta los 2/3 con té caliente. (Es conveniente colocar una cucharilla dentro del vaso).
- Agregar el rhum y los clavos de olor. Mezclar.
- Servir con una fina rodaja de limón. ■

RHUM SLING

(Para 1 porción)

Limón, ½ (el jugo) — Azúcar molida, 1 cucharadita — Rhum, 50 gramos — Soda, para completar — Hielo picado, 2 cucharadas.

- Colocar el hielo en un vaso para whisky (de 250 a 300 gramos).
- Agregar el jugo de limón, el azúcar y el rhum. Mezclar.
- Completar con soda y servir en el mismo vaso. ■

RHUM SOUR

(Para 2 porciones)

Almíbar, 1 medida — Jugo de lima o limón, 2 medidas — Rhum, 8 medidas — Hielo, unos trocitos.

- Mezclar todos los ingredientes.
- Enfriar, colar y servir en vasos de 150 gramos. ■

RHUMMY

(Para 4 porciones)

Almíbar, 1 medida — Jugo de limón, 1 medida — Jugo de naranja, 1 medida — Rhum, 8 medidas — Hielo picado, 2 cucharadas.

- Mezclar todos los ingredientes.
- Colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

RHUMMY DE DAMASCO O DE DURAZNO

(Para 4 porciones)

Almíbar, 1 medida — Jugo de lima, 2 medidas — Rhum, 4 medidas — Licor de damasco o durazno, 4 medidas — Hielo picado muy fino, 2 cucharadas — Pétalos de rosa — Azúcar molida, cantidad necesaria.

- Batir todos los ingredientes en la coctelera, menos los pétalos y el azúcar.
- Colar y servir en vasos enfriados de 90 gramos.
- Mojar los pétalos en el licor elegido (damasco o durazno), pasarlos por el azúcar y colocar uno en cada vaso para que floten.

CON BASE DE WHISKY

DIXIE

(Para 4 porciones)

Curaçao, 2 medidas — Crema de menta, 1 medida — Jugo de limón, 1 medida — Whisky, 6 medidas — Angostura, 4 cucharaditas — Hielo, 5 trocitos.

- Colocar los ingredientes en la coctelera.
- Batir, colar y servir en copas de 80 gramos. ■

LOQUITO

(Para 2 porciones)

Vermouth francés, 1 medida — Whisky, 4 medidas — Benedictine, 4 cucharaditas — Hielo, 3 trocitos — Cáscara de naranja, 2 trocitos.

- Revolver los ingredientes en un vaso mezclador.
- Colar y servir en vasos de 90 gramos.

• Decorar cada vaso con un trocito de cáscara de naranja. ■

MANHATTAN TODDY

(Para 1 porción)

Azúcar molida, 1 cucharadita — Curaçao, 1 cucharadita — Whisky, 1 medida — Agua fría, cantidad necesaria — Hielo, 3 trocitos.

• Poner el whisky, el azúcar, el curaçao y el hielo en un vaso para whisky (de 250 gramos). Mezclar.
• Completar con el agua fría y servir en el mismo vaso. ■

MILLONARIO

(Para 4 porciones)

Granadina o jarabe de frambuesa, 1 medida — Curaçao, 2 medidas — Whisky, 8 medidas — Claras de huevo, 2 — Hielo picado, 4 cucharadas.

• Poner en la coctelera todos los ingredientes, excepto el whisky; agitar hasta mezclar muy bien con la clara de huevo.
• Agregar el whisky en dos o tres veces, agitando después de cada adición.
• Colar y servir en vasos de 90 gramos. ■

¡OH!

(Para 4 porciones)

Vermouth italiano, 1 medida — Jerez seco, 1 medida — Whisky, 6 medidas — Hielo, 3 cubitos.

• Poner los ingredientes en el vaso mezclador.
• Revolver, colar y servir en copas de 80 gramos. ■

PONCHE DE WHISKY Y LIMON

(Para 1 porción)

Whisky, 1 ½ medidas — Limón, 1 (el jugo) — Azúcar, a gusto — Agua caliente, cantidad necesaria.

• Mezclar todos los ingredientes, menos el agua, en un vaso de unos 250 gramos de capacidad.
• Completar con agua caliente y servir. ■

NOTA: Antes de verter el agua caliente poner una cucharita dentro del vaso a fin de que no se rompa.

PONCHE INVERNAL

(Para 1 porción)

Whisky, 2 medidas — Jugo de naranja, 1 medida — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Manteca, ½ cucharadita — Agua hirviendo, cantidad necesaria.

• Mezclar los ingredientes, menos el agua caliente, en una tacita para ponche de 150 a 200 gramos, previamente calentada.
• Agregarle agua hirviendo hasta completar, revolver bien y servir. ■

PONCHE SUAVE

(Para 1 porción)

Whisky, 1 ½ medidas — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Leche helada, cantidad necesaria. — Nuez moscada rallada, una pizca — Hielo granizado, 3 cucharadas — Cubitos de hielo, 2.

- Disolver el azúcar en el whisky.
- Agregar el hielo granizado y agitar hasta que el vaso se empañe por el frío.
- Servir colado en un vaso alto para "high-ball" (de 250 a 300 gramos).
- Agregarle los cubitos de hielo y leche hasta completar.
- Espolvorear con la nuez moscada rallada. ■

VARIACIONES

Si se desea, puede reemplazarse el whisky por aguardiente de manzanas, cognac o rhum.

REFRESCO DE WHISKY

(Para 1 porción)

Whisky, 2 medidas — Limón, 1 (el jugo) — Soda, a gusto — Hielo picado, 1 cucharada.

- Poner el hielo picado en un vaso grande de 250 gramos.
- Agregar el jugo de limón y el whisky.
- Completar con soda. ■

SIGLO DE ORO

(Para 4 porciones)

Granadina, 1 medida — Jugo de limón, 2 medidas — Jugo de naranja, 1 medida — Whisky, 8 medidas — Hielo picado, 3 cucharadas — Hielo granizado, cantidad necesaria — Frutas de la estación, unos trocitos — Soda, para completar.

- Batir la granadina, los jugos y el whisky junto con el hielo picado.
- Llenar vasos de 200 gramos hasta las 2/3 partes con hielo picado.
- Verter sobre el hielo el cocktail colado.
- Decorar con frutas, completar con soda y servir con pajitas. ■

SWEET

(Para 5 porciones)

Almíbar, 1 medida — Jugo de limón, 1 medida — Jugo de ananá, 2 medidas (o ananá licuado y colado) — Whisky, 6 medidas — Hielo picado, 4 cucharadas.

- Batir los ingredientes.
- Colar y servir en copas de 90 gramos. ■

TENNESSEE

(Para 3 porciones)

Maraschino, 2 medidas — Jugo de limón, 1 medida — Whisky, 5 medidas — Hielo picado, 3 cucharadas.

- Batir los ingredientes en una coctelera.
- Colar y servir en copas de 90 gramos. ■

TOM COLLINS

(Para 1 porción)

Limón, ½ (el jugo) — Azúcar, 1 cucharadita — Whisky, 1 medida — Rodaja de limón o naranja, 1 — Soda, a gusto — Hielo picado, 3 cucharadas.

- Colocar en un vaso de 300 gramos todos los ingredientes, menos la soda.
- Completar con la soda, revolver y servir con pajitas. ■

TORONTO

(Para 3 porciones)

Almíbar, 1 medida — Fernet, 2 medidas — Whisky, 6 medidas — Angostura, 3 cucharaditas (optativo) — Cubitos de hielo, 4 — Cáscara de naranja, 3 trocitos (para decorar).

- Revolver los ingredientes en el vaso mezclador.
- Enfriar, colar y servir en vasos de 120 gramos, decorando cada uno con un trocito de cáscara de naranja. ■

WHISKY FIZZ

(Para 1 porción)

Whisky, 1 ½ medidas — Limón, 1 (el jugo) — Azúcar molida fina, 1 cucharadita — Clara de huevo, 1 — Pernod, 2 chorros — Hielo triturado, a gusto — Cubitos de hielo, 2 — Soda, cantidad necesaria.

- Batir todos los ingredientes, menos la soda y los cubitos de hielo.
- Colar en un vaso alto de 250 a 300 gramos.
- Agregar cubitos de hielo y soda para completar. ■

WHISKY SMASH

(Para 1 porción)

Azúcar, 1 pancito — Agua, 1 cucharadita — Whisky, 1 ½ medidas — Menta fresca, unas hojitas — Frutas de la estación, unos trocitos — Hielo picado, 4 cucharadas.

• Poner el azúcar en un vaso de 250 gramos. Agregarle el agua y disolverla. Incorporar los demás ingredientes.
• Revolver y servir en el mismo vaso, acompañado con pajitas. ■

WHISKY SLING

(Para 1 porción)

Limón, ½ (el jugo) — Azúcar molida, 1 cucharadita — Whisky, 1 medida — Soda, para completar — Hielo, 3 trocitos.

• Colocar en un vaso para whisky (250 gramos) los trocitos de hielo. Agregar el jugo de limón, el azúcar y el whisky.
• Completar con soda. Servir en el mismo vaso. ■

YANKEE

(Para 4 porciones)

Granadina, 1 medida — Jugo de lima, 2 medidas — Whisky, 8 medidas — Vino clarete, cantidad necesaria — Hielo picado, 3 cucharadas.

• Batir los ingredientes en la coctelera, menos el clarete.
• Colar y servir en vasos de 90 gramos.
• Verter en cada vaso una cucharada de clarete, tratando de que no se mezcle.

COCKTAILS SIN ALCOHOL

COCKTAIL DE MENTA Y ANANA

(Para 6 u 8 porciones)

Ananá fresco — Colorante vegetal, 1 ó 2 gotas — Ginger ale, cantidad necesaria — Hojas frescas de menta, a gusto.

- Pelar y limpiar un ananá cuidadosamente.
- Cortarlo en rodajas y luego picarlas.
- Ponerlas en un bol y agregarles el colorante.
- Colocar en refrigerador durante unas horas, y si es posible, toda la noche.
- Llenar con la mezcla vasos para cocktail previamente helados.
- Completar con un poco de ginger ale helado y guarnecer con las hojas de menta. ■

COCKTAIL DE TOMATE

(Para 1 porción)

Jugo de limón, 1 cucharada — Jugo de tomate, 2 ½ medidas — Salsa inglesa, 1 golpe — Sal de apio, a gusto, para sazonar — Hielo granizado, 3 cucharadas.

• Poner todos los ingredientes en el vaso mezclador.
• Revolver, helar y servir colado en copa de 100 gramos. ■

NARANJADA AL HUEVO

(Para 1 porción)

Azúcar, 1 cucharada — Naranja, ½ (el jugo) — Yema de huevo, 1 — Agua helada, cantidad necesaria — Nuez moscada, rallada, una pizca — Hielo, unos trocitos.

• Colocar en la coctelera el hielo, el azúcar, el jugo de naranja y la yema de huevo. Batir.
• Verter en un vaso de 250 gramos y completar con agua helada.
• Servir en el mismo vaso, y espolvorear con nuez moscada. ■

PONCHE DE FRUTA Y MIEL

(Para 8 porciones)

Naranja, 1 (solamente la pulpa, bien mondada) — Banana, 1 (picada finamente) — Ananá, 1 taza (picada) — Miel, 1 taza — Jugo de uvas, 1 litro.

• Unir todos los ingredientes y verterlos en una jarra sobre un trozo de hielo.

• Dejar reposar durante 20 minutos, luego servir. ■

PONCHE ACIDO

(Para 8 ó 10 porciones)

Limones, 6 (el jugo) — Jugo de uvas, ½ litro — Almíbar, ½ taza (aproximadamente) — Agua fría, 2 ½ tazas — Cubos de hielo, 8 ó 10.

• Colar el jugo de limón; mezclarlo con el jugo de uvas y el almíbar.
• Agregar el agua y enfriar todo bien.
• Distribuir los cubos de hielo en vasos de 180 gramos.
• Verter sobre ellos la mezcla y servir. ■

PONCHE DE HUEVO

(Para 1 porción)

Huevo, 1 — Azúcar, 1 cucharada — Sal, una pizca — Esencia de vainilla, ¼ de cucharadita — Leche, 1 taza (caliente) — Nuez moscada, 1 pizca (rallada).

• Batir la sal junto con el huevo y el azúcar.
• Añadir la vainilla y la leche.
• Batir a fondo y volcar en un vaso, espolvoreando con nuez moscada. ■

VARIACIONES

PONCHE DE HUEVO Y MIEL:
• Reemplazar el azúcar por 2 cucharadas de miel.

PONCHE DE HUEVO Y CHOCOLATE:

• Omitir el azúcar. Agregar una cucharada y media de jarabe de chocolate y una cucharada de leche malteada (si gusta). Batir bien y terminar con crema batida.

PONCHE DE HUEVO Y JUGO DE FRUTAS:

• Agregar a la receta del ponche de huevo 2 cucharadas de jugo de fruta fresco o envasado, para perfumar.

PONCHE DE HUEVO Y JEREZ:

• Aromatizar con 2 cucharadas de vino jerez u otro a elección.

PONCHE DE HUEVO Y LECHE MALTEADA:

• Agregar 1 ó 2 cucharadas de leche malteada.

PONCHE DE HUEVO Y ALMENDRA:

• Usar 6 gotas de esencia de almendras en lugar de esencia de vainilla.

PONCHE DE JUGO DE UVAS

(Para 6 porciones)

Jugo de uvas, 1 litro — Azúcar, ½ taza — Canela en rama, 8 trocitos — Clavos de olor, 12 — Sal, 1/8 de cucharadita — Jugo de limón (optativo).

• Mezclar todos los ingredientes y calentarlos hasta que hiervan.

• Enfriar y dejar reposar algunas horas.

• Recalentar, remover las especias y, si se desea, añadir el jugo de limón.

• Servir caliente, colando en vasos de 200 gramos. ■

PONCHE DE TE Y FRUTAS

(Para 15 porciones)

Infusión de té, 2 tazas — Jugo de fruta, 6 tazas — Soda, 4 tazas — Azúcar, a gusto — Hielo, 1 trozo grande.

- Mezclar todos los ingredientes; endulzar a gusto.
- Verter en una ponchera sobre el hielo.
- Servir en vasos de 200 gramos.

VARIACIONES

PONCHE ROYAL:

- Usar 4 tazas de jugo de uvas y 2 tazas de jugo de pomelo.
- Los demás ingredientes y el procedimiento no cambian.

PONCHE DORADO:

- Usar 1 taza de jugo de pomelo, 2 tazas de jugo de naranja y 3 tazas de jugo de ananá.
- Los demás ingredientes y el procedimiento no cambian.

PONCHE DE TE Y NARANJAS

(Para 10 vasos)

Azúcar molida, 1 taza — Té fuerte, caliente, 1 taza — Jugo de naranjas, 3/4 de taza — Jugo de limón, 1/8 de taza — Soda, 1 litro (helada) — Naranjas, 2 (peladas y cortadas en rodajas) — Hielo, 1 trozo grande.

- Poner el azúcar en un tazón, agregar el té, y revolver hasta que el azúcar esté disuelto.
- Incorporar el jugo de las frutas.

• Poner en la ponchera el trozo grande de hielo junto con las rodajas de naranja.
• Colar el té sobre el hielo.
• En el momento de servir incorporar la soda. ■

PONCHE LIVIANO

(Para 8 ó 9 porciones)

Jugo de naranja, ½ taza — Jugo de limón, ¼ de taza — Jugo de ananá, 1 taza — Jugo de pomelo, ½ taza — Infusión de té fuerte, ½ taza — Agua, 1 ½ taza — Almíbar, ½ taza — Cubos de hielo, cantidad necesaria.

• Mezclar todos los ingredientes, revolver y helar.
• Servir en vasos de 200 gramos con cubos de hielo perfumados con menta (se preparan agregándole un poco de menta al agua que se pone en la cubetera a helar). ■

PUKA PUNCH

(Para 20 ó 25 porciones)

Naranjas, 2 tazas (el jugo) — Limón, 2 tazas (el jugo) — Granadina, 2 tazas — Ginger ale, 10 tazas (bien helado) — Frutas cortadas en trozos, a gusto — Hielo, 1 trozo grande.

• Mezclar los jugos de frutas con la granadina.
• Agregar el hielo para enfriar bien.
• En el momento de servir, añadir el ginger ale y algunas frutas de la estación cortadas en trozos.
• Servir sin colar en tacitas o vasos de 180 gramos. ■

STRAWBERRY PUNCH

(Para 30 porciones)

Azúcar molida, 4 tazas — Agua, 4 tazas — Frutillas, 6 tazas — Bananas, cortadas en rodajas, 4 — Ananá fresco o al natural, cortado en dados, 1 taza — Mezcla de frutas diversas, 1 taza — Naranjas, 6 (el jugo) — Limones, 6 (el jugo) — Sifones, 2 (de 3/4 litros cada uno) — Hielo picado, 3 tazas.

- Hervir durante 5 minutos el agua junto con el azúcar.
- Dejar enfriar.
- Mezclar las frutillas con las bananas, el ananá y el jugo de frutas.
- Incorporarles el jarabe enfriado. Helar bien.
- En el momento de servir, agregar la soda y el hielo picado, mezclando bien.

SEGUNDA PARTE

BOCADITOS

GLOSARIO

Con el fin de facilitar la interpretación de las recetas y para extender su utilidad al público latinoamericano, el siguiente glosario comprende también los términos que en otros países toman distinta denominación.

ACEITUNA: Oliva.
AJÍ: Pimiento.
ALCAUCIL: Alcachofa.
ALFAJOR: Bocado que consta de dos tapitas de masa cocida que aprietan un relleno.
ANANÁ: Piña; abacaxi.
ARROZ INFLADO: Preparación industrial del arroz, que presenta los granos cocidos, crocantes e "inflados".
AZÚCAR MOLIDA: Azúcar granulada fina.
AZÚCAR IMPALPABLE: Azúcar en polvo; azúcar flor.
BANANA: Plátano.
BAÑO MARÍA: Cocción a fuego indirecto que consiste en colocar la cacerola que contiene agua, a la vez apoyada directamente sobre la llama. De esta manera la cocción se hace a fuego suave y parejo.
BLANCO DE PAVITA: Carne blanca del ave; pechuga.
BLANQUEAR: Sumergir en agua hirviendo.

CANAPÉS: Pequeñas ba-

ses de masa cocida o de pan, que se untan y decoran, y sirven para acompañar cocktails o como hors d'oeuvre.

CEBOLLITA DE VERDEO: Cebolleta.

CHIPS: Pancitos de miga, de tamaño diminuto.

CHOCLO: Mazorca tierna de maíz; elote.

GALLETITAS DE AGUA: Galletitas redondas, chatas y crocantes, ligeramente saladas.

GRASA: Manteca de cerdo o de vaca.

HELADERA: Nevera; refrigeradora.

HONGO: Seta, champignon.

HUEVO DURO: Huevo cocido con cáscara en agua hirviendo durante 15 minutos.

MAICENA: Fécula de maíz. Se puede reemplazar por chuño.

MANGA: Cartucho de género al que se le acopla una boquilla de metal y que sirve para rellenar o decorar bocaditos.

MANTECA: Mantequilla.

MARINAR: Adobar.

MORRÓN: Pimiento encarnado; ají rojo dulce.

PALOTE: Cilindro de madera que se utiliza para estirar la masa.

PALTA: Aguacate; avocado.

PAN FLAUTA: Pan francés angosto y largo.

PAN LACTAL: Pan de molde; pan de miga. Puede reemplazarse por cualquier tipo de pan de sandwich.

PANCETA: Tocino con fibras de carne.

PAPA: Patata.

PAPEL DE ESTRAZA: Papel blanco absorbente.

PAPEL IMPERMEABLE: Papel manteca.

PAVO: Guajalote.

PICKLES: Encurtidos.

PIMIENTO: Ají.

PIONONO: Masa finita de bizcochuelo.

POLVO DE HORNEAR: Polvo de levadura.

POROTOS: Frijoles.

PUNTO DE NIEVE: Punto a que se llega cuando, al batir las claras, éstas quedan duras y esponjosas como la nieve y, al invertir el recipiente, quedan adheridas a él.

QUESO BRIE: Queso blanco. (Puede reemplazarse por ricotta).

QUESO CREMA: Queso blando, con consistencia de crema espesa, de sabor neutro.

QUESO MANTECOSO: Queso fresco; queso tipo cuartirolo o stracchino.

QUESO MAR DEL PLATA:

Queso de postre de cáscara blanda y pasta firme.

REBANADA: Rodaja.

REMOLACHA: Beterraga.

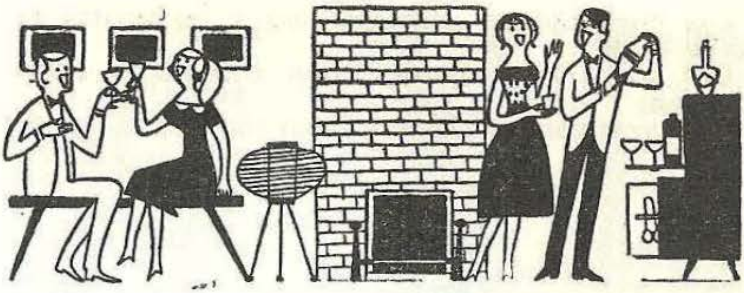
RICOTTA: Requesón.

SANDWICH: Emparedado.

SEMILLA: Pepita.

TOMATE: Jitomate.

AMBA



EQUIVALENCIAS DE MEDIDAS

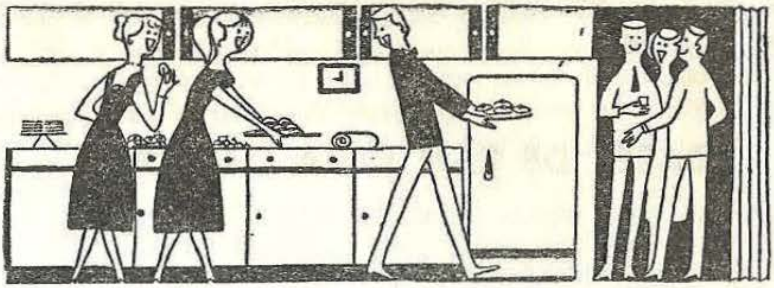
Para facilitar la preparación de las recetas de este libro, a continuación ofrecemos una tabla de equivalencias de cucharadas, cucharaditas, tazas y vasos, expresadas en gramos.

INGREDIENTE	1 cucharadita	1 cucharada	1 taza
HARINA	*al ras:* 3 grs. *colmada:* 5 grs.	*al ras:* 10 grs. *colmada:* 20 grs.	*al ras:* 115 grs. *colmada:* 140 grs.
AZÚCAR	*al ras:* 5 grs. *colmada:* 7 grs.	*al ras:* 15 grs. *colmada:* 25 grs.	*al ras:* 200 grs. *colmada:* 230 grs.
LÍQUIDO	5 grs.	15 grs.	250 grs.

Las cucharaditas corresponden a cucharitas tamaño café.

Las cucharadas corresponden a cucharas tamaño sopa.

Las tazas corresponden a tazas tamaño desayuno.



MASAS BASICAS
PARA PREPARAR BOCADITOS

BASES DE MASA PARA CANAPES

Harina, 1 taza — Sal, ½ cucharadita — Manteca, ½ taza — Agua fría (cantidad necesaria).

- Mezclar y tamizar juntas la harina y la sal; colocar en un tazón.
- Agregar la manteca y trabajar con dos cuchillos hasta reducir la mezcla a migas.
- Añadir agua fría de a poco, revolviendo con un tenedor, hasta formar una masa de consistencia regular. (Usar el agua indispensable para unir la masa).
- Envolverla en papel impermeable y enfriar de 10 a 15 minutos.
- Estirar la masa sobre la mesa enharinada, dejándola de 1/2 cm. de espesor.
- Cortar de la forma que se desee.

• Cocinar en horno muy caliente de 15 a 20 minutos. ■

BASES DE PAN PARA CANAPES

• Con un cortapastas de la forma que se desee, cortar rebanadas delgadas de pan descortezado. Colocarlas en horno precalentado, sobre una parrilla, a unos 10 cms. de la llama. Tostar el pan de un solo lado. Untar el lado tostado con manteca derretida. Untar el lado sin tostar con la pasta o crema que se desee.

BRIOCHES

Leche apenas tibia, 7 cucharadas — Levadura de cerveza, 25 gramos — Sal fina, ½ cucharadita — Pimienta, una pizca — Yemas, 3 — Harina, 400 gramos — Azúcar, 1 cucharadita — Manteca derretida y tibia, 100 gramos.

• Poner la levadura en un tazón; agregarle la leche y disolverla.

• Colocar en el tazón 1/3 de la harina; unir bien con una cuchara de madera o batir con la mano.

• Agregar 1 yema, el azúcar, la sal, la pimienta y la tercera parte de la manteca; batir.

• Repetir la operación dos veces más a fin de incorporar el resto de los ingredientes; batir bien hasta que la preparación se desprenda del tazón. Debe quedar una masa esponjosa y blanda; si hiciera falta, puede agregarse algo más de leche tibia o de harina.

• Volcar la masa sobre una mesa de madera o tabla enharinada.
• Hacer con 2/3 de la masa unos bollitos del tamaño de una nuez grande; y con el resto de la masa moldear igual cantidad de bollitos más pequeños.
• Colocar los bollos grandes sobre una placa enmantecada; presionarlos con el dedo para hundirlos un poquito en el centro; colocar en ese sitio el bollito chico.
• Cubrir los brioches con un lienzo liviano y dejarlos en lugar templado, alejados de las corrientes de aire, hasta que aumenten el doble de su volumen.
• Hornearlos en horno caliente, hasta que estén dorados.
• Pintarlos con agua en el momento de retirarlos del horno. Si se desean con más brillo, pintarlos con huevo batido, antes de hornear (en este caso no deben pintarse con agua al retirarlos). ■

APLICACIONES

Los brioches pueden utilizarse solos o rellenos. Para rellenar los brioches debe desprenderse la bolita pequeña y ahuecar el bollito más grande. Una vez rellenos, se vuelven a armar colocándoles la tapita desprendida.

Pueden utilizarse todos los rellenos indicados para vol-au-vents, tarteletas, canapés fríos o calientes, etc.

HOJALDRE ALEMANA

Queso brie o ricotta, 250 gramos — Manteca, 250 gramos — Harina, 250 gramos — Jugo de limón, 1 cucharadita — Sal, ½ cucharadita.

• Pasar el queso por cedazo, o aplastarlo muy bien con un tenedor.
• Aplastar la manteca y unirla al queso, batiendo hasta obtener una crema homogénea.
• Incorporar la harina, revolviendo hasta que se una bien.
• Dejar enfriar por lo menos dos horas antes de utilizar, porque esta masa en seguida de preparada es muy difícil de estirar.
• Esta masa puede conservarse durante dos semanas en la heladera eléctrica; pero para ello debe envolverse en un papel impermeable y retirarse de la heladera una hora antes de utilizar para que tome la consistencia necesaria. ■

INDICACIONES PARA UTILIZAR LA MASA DE HOJALDRE ALEMANA

• Seguir las instrucciones dadas para la hojaldre clásica, calculando que no levanta en hojas tanto como aquella; por lo tanto, hay que estirarla más gruesa. ■

MASA BOMBA

(Para 36 bombitas)

Agua, 1 taza (¼ litro) — Manteca, ½ taza (100 gramos) — Harina tamizada, 1 taza (120 gramos) — Sal, ¼ de cucharadita — Huevos, 5 chicos ó 4 grandes.

- Poner en una cacerola el agua y la manteca; calentar hasta que la manteca se derrita y el agua hierva.
- Retirar y agregar de golpe a la mezcla hirviendo la harina y la sal; unir bien.
- Volver al fuego suave, revolviendo vigorosamente con una cuchara de madera, hasta que la mezcla forme un bollo compacto, espeso, brillante y suave, que se desprenda de los costados de la cacerola.
- Retirar del calor.
- Entibiar la mezcla 1 ó 2 minutos; agregar los huevos de a uno por vez, batiendo vigorosamente después de cada adición, hasta que la mezcla esté muy suave y brillante.
- Colocar la preparación en manga con boquilla lisa grande o pequeña; o verter la masa con 2 cucharas sobre una placa ligeramente enmantecada haciendo 36 montoncitos para bombas chiquitas.
- Con el dedo humedecido redondear cada bombita.
- Espaciarlas unos centímetros, porque crecen durante la cocción.
- Cocinar en horno caliente de 25 a 30 minutos.
- Reducir el calor del horno y dejarlas secar bien para que no se aplasten.
- Retirarlas de la asadera y enfriar sobre rejilla de alambre. ■

MASA BOMBA PARA FREIR

El procedimiento para la obtención de esta masa es similar al utilizado para la masa bomba para hornear. En ambos casos se trata de elaborar primero una masa cocida y compacta, a base de agua, harina y manteca; y luego, de ablandarla con la adición de huevos.

Pero difiere la proporción de ingredientes y la forma de cocción.

Esta variante lleva menos cantidad de manteca y se cocina friéndola por cucharaditas.

Resulta más económica, más rendidora; si bien la textura no puede compararse con la suavidad de la masa horneada, igualmente pueden obtenerse con ella excelentes bombitas crocantes y suficientemente ahuecadas para rellenar.

Este tipo de bombitas fritas también se conoce con el nombre de "buñuelos de viento".

Esta es la receta básica:

Agua, ¼ litro — Manteca, 50 gramos — Harina, 150 gramos — Huevos, 4 — Sal, una pizca — Aceite o grasa, para freír, abundante.

- Poner en una cacerola la manteca y el agua; llevar al fuego hasta que hierva.
- Agregar de golpe la harina y la sal, mezclando rápidamente con cuchara de madera.
- Mantener sobre fuego suave, revolviendo continuamente el bollo de masa que se ha formado, durante 12 minutos.
- Retirar del fuego y colocar la masa en un tazón.
- Agregar las yemas, una a una, revolviendo siempre con la cuchara de madera. (En ese momento la tarea se torna difícil y parece que la masa se cortará; pero luego de trabajarla un

poco se une y después de agregar la última yema adquiere una consistencia regular y suave.)

• Batir las 4 claras a punto de nieve y agregarlas a la masa, siempre uniendo con la cuchara hasta que queden completamente mezcladas.

• Colocar en una cacerola abundante aceite o grasa; llevar al fuego hasta que se caliente bien.

• Echar en el aceite cucharaditas de la masa (mojar la cucharita previamente en el aceite caliente para que la masa se deslice con más facilidad), ayudándose con otra cucharita para hacerlas caer. Poner tantas cucharaditas de masa como quepan en la superficie de la cacerola empleada.

• Dejarlas dorar en el aceite caliente. Algunos buñuelos se dan vuelta solos girando a medida que se cocinan; a otros hay que darlos vuelta para que su cocción resulte pareja.

• Retirarlos con ayuda de una espumadera y dejarlos enfriar sobre un papel de estraza.

• Estos buñuelos resultan huecos y se pueden rellenar con las mismas preparaciones indicadas para las bombitas horneadas. ■

MASA DE HOJALDRE

(Para 400 gramos)

Harina, 400 gramos (tamizada) — Manteca, 400 gramos (bien dura) — Limón, ½ (el jugo) — Sal fina, 1 cucharadita — Agua fría, cantidad necesaria.

1a. Preparación: MASA DE MANTECA

• Colocar sobre la mesa 100 gramos de harina.

• Poner encima la manteca, y formar un pan de la siguiente manera:

• Tomar la harina y cubrir con ella la manteca, a la vez que se aplasta con una espátula apropiada. (Una hoja cuadrada de metal de 10 cm. de lado aproximadamente. El uso de esta espátula es para que las manos no toquen la masa y no la calienten.)

• Hacer presión sobre la espátula, con la punta de los dedos apoyados en ésta, aplastando el pan de manteca que se cubrió con la harina hasta que adquiera el doble de extensión.

• Cortar la manteca por la mitad utilizando la espátula. Espolvorear con la harina y colocar un trozo sobre el otro formando nuevamente el pan inicial, como se indicó.

• Repetir esta operación todas las veces que fueran necesarias, hasta que la manteca absorba los 100 gramos de harina que había sobre la masa. (Se debe trabajar rápido para que la manteca no tenga tiempo de ablandarse. Debe quedar formado un pan de manteca como el inicial, aunque lógicamente más grande.)

• Colocar la masa sobre un plato enharinado, en la heladera; o sobre hielo, con hielo arriba, interponiendo un plástico o papel impermeable. Para colocar el hielo sobre la masa puede ponerse en una bolsa de goma apropiada para tal caso. La masa no se debe mojar.

2da. preparación: MASA DE AGUA

• Poner los 300 gramos de harina restante sobre la mesa.

• Hacer un hoyito y colocar en él la sal y el limón.

• Tomar la masa con agua bien fría hasta obtener una consistencia blanda, pero que no se pegue en las manos.

• Amasarla muy bien.
• Dejarla descansar tapada durante 10 minutos (no necesita hielo ni heladera).

3a. preparación: FORMA DE HACER EL PAQUETE

• Estirar la masa de agua en forma rectangular hasta obtenerla de una medida suficiente para envolver con holgura la masa de manteca.
• Colocar la masa de manteca en el centro de la masa de agua.
• Hacer con las dos un "paquete" (como si se envolviera una caja). Para hacer bien el paquete, cada doblez de la masa de agua debe tener la misma superficie que la masa de manteca.
• Estirar los extremos de la masa de agua con palote, hasta que cada uno tenga el ancho del "paquete".
• Acomodar uno hacia arriba y otro hacia abajo.
• Golpear ligeramente con el palote y dejar descansar al frío durante 1/2 hora.

4a. preparación: ESTIRADO

• Colocar el "paquete" de masa sobre la mesa bien enharinada, de manera que el lado más ancho quede de frente.
• Estirar en esta dirección, alargando la masa y formando un rectángulo bien derecho y de unos 6 a 8 milímetros de espesor.

Primer doblez

• Doblar la masa en tres partes.
• Golpearla ligeramente con el palote, para asentarla; dejar descansar al frío durante media hora.

Segundo doblez

• Colocar la masa con la abertura hacia el frente y estirar en forma rectangular como en el primer doblez.
• Doblar en cuatro partes.
• Dejar descansar durante 1/2 hora.

El tercer doblez es como el segundo

Cuarto doblez

• Colocar la masa con la abertura hacia el frente y repetir la operación del primer doblez, es decir, doblar en 3 partes.
• Dejar descansar 1/2 hora.
• Utilizar. ■

INSTRUCCIONES GENERALES

• La mesa más indicada para trabajar la masa de hojaldre, es la mesa de mármol por ser fría, pero igualmente puede prepararse en otras.
• Si la masa se desea guardar cruda debe envolverse en papel impermeable y ponerla en la heladera. Luego, cuando se utilice, dejarla volver a la contextura que tenía en el último doblez, pues no se debe estirar si se ha endurecido por el frío.
• Al estirar los dobleces, debe cuidarse que la masa no se rompa ni se pegue; para esto, hay que enharinar la mesa, lo mismo que el palote, pero no excesivamente; esta operación se facilita utilizando un cernidor, pues esparce la harina sin amontonarla.
• Para utilizar la masa, se puede estirar en todos los sentidos; conviene trabajar con un trozo grande para aprovecharla mejor. Debe estirarse algo gruesa, de unos 3 a 4 milímetros.

• Los moldes, cortapastas o asaderas que se utilicen deberán mojarse previamente.
• Para pegar dos trozos de masa utilizar huevo batido, nunca agua.
• Para que la masa brille al hornearse, pintarla con huevo batido; cuando esté casi horneada, retirarla, espolvorearla con azúcar impalpable utilizando un tamiz, y volverla al horno, hasta que el azúcar se funda.
• Cuando la masa de hojaldre se deba cortar con cuchillo, utilizar uno con buen filo y hoja ancha.
• Al hornear, utilizar primero horno bastante fuerte, hasta que levanten las hojas; luego reducir la temperatura, para que el calor penetre.
• Al pintar con huevo, nunca pintar los bordes, pues el huevo pega, e impide levantar las hojas.
• Nunca hacer repulgos a las empanadas, sino cerrarlas suavemente y marcar la parte rellena con el revés de un cortapastas; esto sujeta el relleno y hace abrir las hojas.
• Al hacer "vol-au-vent" pinchar la masa en el centro y cortar ligeramente los bordes con incisiones verticales para "sujetarla"; además, colocarles un papel en la superficie para que levanten parejo. ■

MASA DE QUESO

Harina, 300 gramos — Queso rallado, 300 gramos (cualquier tipo, menos mantecoso) — Manteca, 300 gramos — Sal y pimienta, a gusto.

• Colocar la harina sobre la mesa en forma de corona.

• Poner en el centro los demás ingredientes.
• Unir los ingredientes del centro; luego incorporar la harina para tomar la masa.
• Dejarla descansar unos minutos.
• Estirarla no muy fina.
• Utilizar según indique la receta.
• Hornearla a temperatura moderada. ■

NOTA: Esta masa puede guardarse cruda durante varios días en la heladera eléctrica, envuelta en papel impermeable o de aluminio. Luego, antes de hornear, hay que dejarla tomar su temperatura natural.

Debe cocerse *sin dorar demasiado*, pues de lo contrario toma sabor amargo.

APLICACIONES

Puede utilizarse para hacer:

GALLETITAS: Cortarla con un cortapastas pequeño de diversas formas y hornear sobre placas limpias.

CANAPÉS: Cortarla en discos, triángulos, cuadrados, rectángulos, etc., y hornear. Se obtendrán así bases para exquisitos canapés.

PALITOS: Cortarla en tiritas de 1 cm. x 6 cm. y luego redondearlas ligeramente; se obtienen palitos, ideales para acompañar cualquier cocktail. (Hornearlos como de costumbre.)

ALFAJORCITOS: Cortarla en discos pequeños (de unos 3 cm. de diámetro), hornearlos y una vez fríos unirlos de a dos con mantecas compuestas o rellenos salados.

TARTELETAS: Estirar la masa y forrar con-

ella moldecitos apropiados; pinchar con tenedor y hornear.

EMPANADITAS: Cortarla en discos de unos 6 cm., rellenar a gusto, armar las empanadas y hornear como de costumbre.

MEDIALUNAS: Cortar la masa en triángulos y arrollar cada uno por la base, para formar las medialunas; hornear como de costumbre.

MASA DE SCONES

Harina, 250 gramos — Polvo de hornear, 2 1/2 cucharaditas (colmadas) — Manteca fría, 100 gramos — Azúcar, 1 cucharada — Sal, 1 cucharadita — Yemas, 2 — Leche fría, cantidad necesaria — Huevo batido, 1.

- Tamizar la harina con el polvo de hornear y la sal.
- Colocarla en un tazón.
- Añadirle la manteca; mezclar cortando con ayuda de dos cuchillos hasta que la manteca quede reducida al tamaño de granos de arroz.
- Agregar el azúcar y las yemas; unir con cuchara de madera.
- Incorporar leche en cantidad necesaria, mezclando bien hasta obtener una masa de consistencia blanda.
- Volcar la masa sobre la mesa bien enharinada; estirarla suavemente con la mano hasta dejarla de 1 cm. de espesor.
- Cortar los scones con un cortapastas redondo, liso, de 3 cm. de diámetro, previamente enharinado.

• Pintarlos con huevo batido.
• Cocinar en horno bien caliente.

NOTA: Los scones deben hornearse en seguida de elaborados; para ello es necesario calentar con anticipación el horno.

Para cortar los scones no hay que tapar el cortapastas con las manos, pues de esta manera el aire queda adentro y los scones se tuercen al cocinarse.

MASA PARA TARTELETAS

Harina, 200 gramos — Manteca, 75 gramos (a temperatura ambiente) — Yemas, 2 — Sal y pimienta, a gusto — Agua fría, cantidad necesaria.

• Tamizar sobre la mesa la harina, la sal y la pimienta.
• Hacer un hoyo y colocar en él la manteca y las yemas.
• Tomar la masa añadiendo el agua fría necesaria para obtener una consistencia regular. Amasarla un poco.
• Formar un bollo; taparlo con una servilleta y dejarlo descansar durante 20 minutos.
• Estirar la masa con palote, sobre mesa enharinada, dejándola de unos 2 ó 3 mm. de espesor.
• Pincharla con un tenedor en toda la superficie.
• Forrar con la masa moldecitos para tarteletas, del tamaño y forma que se desee, previamente enmantecados.
• Rellenar las tarteletas forradas con porotos secos, para que la masa no se levante durante la cocción.

• Cocinarlas en horno algo fuerte hasta que adquieran un color apenas dorado.
• Quitarles los porotos (que se guardarán en un frasco para cuando se necesiten nuevamente), desmoldarlas, dejarlas enfriar y guardar en latas o frascos bien cerrados hasta que se deseen utilizar.
• Se rellenarán con la pasta que se desee para servir en forma fría o caliente.

NOTA: Teniendo la precaución de hornearlas correctamente, de modo que resulten bien sequitas, duran mucho tiempo.

OTRAS APLICACIONES

Esta misma masa, recortada con cortapastas de distintos tamaños, sirve como base de canapés o galletitas secas y saladitas, especiales para vermouth o copetines.

PAN CASERO BLANCO

Harina de trigo, ½ kilo — Sal, ½ cucharadita, o más, a gusto — Azúcar, ½ cucharada — Levadura de cerveza, 20 gramos — Agua apenas tibia, ½ litro (aproximadamente) — Manteca derretida y tibia, 25 gramos (o grasa).

• Disolver la levadura en 1/2 taza de agua apenas tibia.
• Colocar en un tazón la harina, la sal y el azúcar.
• Hacer un hoyo y colocar en él la levadura disuelta.
• Añadir la manteca.
• Batir la mezcla con una mano, con los dedos abiertos; agregarle con la otra mano el agua tibia, uniendo bien todos los ingredientes (debe quedar una masa húmeda, gomosa).

• Batir siempre con la mano durante 10 minutos, aireando bien la masa.
• Agregar la cantidad necesaria de harina para que la masa no se pegue en las manos.
• Enharinar unos moldes alargados (o de otra forma) y colocar dentro de ellos trozos de masa, llenándolos sólo hasta la mitad.
• Colocarlos en un lugar templado, lejos de las corrientes de aire y tapados con una servilleta o repasador.
• Dejarlos levar hasta que aumenten el doble de su volumen.
• Pintar los panes con manteca derretida, haciendo esta operación muy suavemente para que no se aplasten.
• Llevarlos al horno bien caliente hasta que se cocinen.
• En el momento de retirarlos del horno, pintarlos con agua fría, para abrillantarlos.
• Desmoldarlos sobre rejilla y dejarlos enfriar. ■

VARIANTES

PAN NEGRO: Reemplazar la mitad de la harina de trigo, por harina negra o integral.

PANCITOS TIPO VIENA: Añadir algo más de azúcar y hacer unos pancitos chicos modelándolos con las manos; dejarlos levar sobre placas de horno.

CHIPS: Tomar porciones más pequeñas y proceder como en el caso anterior.

PAN INGLES (Tipo lactal)

Harina, 500 gramos — Manteca, 100 gramos (derretida y tibia) — Levadura de cerveza, 20 gramos — Leche, ½ litro (aproximadamente) — Sal, ½ cucharadita.

- Disolver la levadura en 1/2 taza de leche apenas tibia.
- Colocar en un tazón la harina y hacer un hoyo; colocar en él la manteca y la sal.
- Agregar la leche y la levadura disuelta, mientras se bate con la mano, con los dedos ligeramente abiertos. (Debe quedar una masa blanda.)
- Batir la masa enérgicamente durante 10 minutos; si fuera necesario agregarle más harina hasta obtenerla de una consistencia tal que no se pegue al tazón.
- Colocar la masa en un molde grande alargado o en dos moldes de tamaño más reducido, llenándolos hasta la mitad de su capacidad.
- Tapar con un lienzo liviano; colocar los moldes en un lugar templado, alejado de las corrientes de aire, hasta que la masa aumente al doble de su volumen.
- Cocinar los panes en horno de temperatura algo fuerte, durante 20 minutos aproximadamente.
- Retirarlos del horno e inmediatamente pintarlos con agua (para que queden brillantes).
- Dejarlos entibiar en el molde y luego desmoldarlos sobre rejilla.
- Estacionarlos un día antes de utilizar. ■

SCONES SIN HUEVO

Harina, 500 gramos — Polvo de hornear, 2 cucharadas (colmadas) — Sal fina, 1 cucharadita — Azúcar molida, 3 cucharadas grandes — Leche fría, ¼ de litro más o menos — Manteca, 100 gramos.

- Tamizar la harina con el polvo de hornear y la sal.
- Colocarla en un tazón.
- Añadirle la manteca; mezclar cortando con ayuda de dos cuchillos hasta que la manteca quede reducida al tamaño de granos de arroz.
- Agregar el azúcar; unir con cuchara de madera.
- Incorporar leche en cantidad necesaria, mezclando bien hasta obtener una masa de consistencia blanda.
- Volcar la masa sobre la mesa bien enharinada; estirarla suavemente con la mano hasta dejarla de 1 cm. de espesor.
- Cortar los scones con un cortapastas redondo, liso, de 3 cm. de diámetro, previamente enharinado.
- Pintarlos con leche.
- Cocinar en horno bien caliente.

CREMAS PARA UNTAR MANTECAS COMPUESTAS Y RELLENOS

CREMAS CON BASE DE PESCADOS Y MARISCOS

CREMA DE ANCHOAS Y HUEVO: Aplastar las yemas de 4 huevos duros y 4 anchoas. Agregar mayonesa hasta hacer una crema que se pueda extender. Sazonar con cebolla picada y pimienta negra.

CREMA DE CAVIAR: Aplastar las yemas de 3 huevos duros. Mezclarlas con 1/3 de taza de manteca batida y 1/3 de taza de caviar.

CREMA DE ARENQUE PICADO: Lavar, limpiar, deshuesar y luego picar un arenque salado que haya estado durante varias horas en agua fría.

Por cada arenque usar 1 cebolla, 1 manzana ácida, 1 rebanada de pan tostado mojada en vinagre o jugo de limón. Picar o pasar por licuadora o máquina de picar carne todos los ingredientes. Agregar a la pasta obtenida 1 cucharadita de aceite, y 1 pizca de canela y pimienta.

CREMA DE CAMARONES: Mezclar 1/2 taza de camarones (frescos o envasados) picados finos, con 100 gramos de quesillo y 1 y 1/2 cucharaditas de pasta de anchoas; unir hasta hacer una pasta.

CREMA DE CAMARONES Y NUECES O CASTAÑAS DE PARÁ: Deshacer (preferiblemente en una picadora de carne o licuadora) partes iguales de camarones y nueces o castañas de Pará; hacer una pasta.

CREMA DE SALMÓN: Hacer una pasta con salmón envasado y mayonesa, hasta hacer una crema; sazonar con jugo de limón a gusto.

CREMA DE SARDINA: Triturar las sardinas de una lata, de la que se ha escurrido el aceite, y sazonar con 1/2 cucharadita de jugo de limón, unas gotas de salsa inglesa, sal y pimienta a gusto. Agregar manteca suficiente para hacer una pasta suave.

A BASE DE QUESOS

PASTA DE QUESO CREMA: Mezclar queso crema con cualquiera de los ingredientes siguien-

tes: perejil o berros picados, nueces saladas picadas, jamón del diablo, salsa chutney, panceta cocida deshecha, aceitunas picadas o corned beef picado.

CREMA DE QUESO Y ACEITUNAS: Poner en la máquina de picar 2 partes de queso Mar del Plata y una parte de aceitunas rellenas o descarozadas; picar bien fino. Mezclar bien.

CREMA DE QUESO Y PICKLES: Mezclar una taza de queso Mar del Plata rallada con 1/2 taza de pickles picados.

CREMA DE RICOTTA: Mezclar 1 taza de ricotta con 4 cucharadas de manteca derretida y 1/2 cucharadita de jugo de cebolla y jugo de limón. Agregar sal, pimienta y pimentón a gusto.

CREMA DE ROQUEFORT Y BERROS: Ablandar 250 gramos de queso Roquefort u otro similar y mezclarlo bien con 1/4 de taza de berros finamente picados. Sazonar con sal y pimienta a gusto, y agregar 1 cucharadita de salsa inglesa.

CREMA DE ROQUEFORT: Combinar 1/4 de taza de queso Roquefort u otro similar con 2 cucharadas de ricotta y una cucharada de mayonesa. Sazonar con unas gotas de salsa inglesa.

CREMA DE ROQUEFORT Y CEBOLLITA DE VERDEO: Mezclar queso Roquefort con aderezo francés en cantidad suficiente como para hacer una crema. Sazonar con cebollita de verdeo picada muy fina.

A BASE DE CARNE

CREMA DE HÍGADO DE GALLINA: Picar fino 1/2 taza de hígado de gallina, 1 ó 2 huevos duros y 1 cucharadita de cebolla. Mezclar. Sazonar a gusto con sal y pimienta. Agregar manteca hasta formar una pasta suave.

CREMA DE HÍGADO PICADO Y HUEVO: Moler o picar muy fino 175 gramos de hígado de pollo frito, 1 huevo duro, 1 pequeño tallo de apio, y 1 cebolla pequeña. Agregar manteca hasta formar una crema, sazonar con sal y pimienta a gusto, y mezclar bien hasta que quede suave.

CREMA DE HÍGADO PICADO Y HONGOS: Picar fino 175 gramos de hígado de pollo frito. Rehogar 1/2 taza de hongos frescos durante 5 minutos en 3 cucharadas de manteca derretida. Picar muy fino los hongos y agregarlos junto con la manteca al hígado. Sazonar a gusto con sal, pimienta y jugo de limón.

CREMA DE GALLINA O PAVO: Picar gallina o pavo hervido. Agregar mayonesa hasta hacer una pasta suave. Añadirle apio picado fino; sazonar a gusto.

CREMA DE JAMÓN DEL DIABLO: Mezclar 1/4 de taza de jamón del diablo, con 1 cucharada de apio picado fino, y 1 huevo duro picado. Agregarle 1/4 de cucharadita de polvo curry mezclado con 1/2 cucharadita de aceite. Añadirle salsa mayonesa hasta obtener una crema suave; sazonar con sal a gusto.

CREMA SIMPLE DE JAMÓN DEL DIABLO: Mez-

clar partes iguales de jamón del diablo y manteca batida. Sazonar a gusto con mostaza.

CREMA DE JAMÓN DEL DIABLO Y QUESO: Mezclar 180 gramos de jamón del diablo con 1/4 de taza de queso brie, pimentón y 2 cucharadas de pickles dulces picados. Agregar mayonesa hasta obtener una crema.

CREMA DE LENGUA, CORNED BEEF, O SALAME: Picar cualquiera de estos ingredientes muy fino, agregarle mayonesa, un pickle y un pimiento picado. Sazonar a gusto y mezclar bien hasta obtener una crema.

CREMA DE PATÉ DE FOIE GRAS: Mezclar 3 cucharadas de paté de foie gras con 1/4 de taza de crema de leche, y sal y pimienta a gusto. Pasar la mezcla por un tamiz.

CREMA DE ROAST BEEF O TERNERA: Picar muy fino cualquiera de estos ingredientes, agregarle mayonesa sazonada con rábano picante hasta obtener una pasta suave; sazonarla a gusto.

CREMA DE POLLO, JAMÓN Y HUEVO: Mezclar 1/2 taza de pollo hervido picado con 1/2 taza de jamón cocido picado y 1/4 de taza de aceitunas verdes picadas. Mezclar con mayonesa hasta formar una pasta.

MANTECAS COMPUESTAS

Estas fórmulas valen igualmente para untar canapés, sandwiches, tarteletas o cualquier otro bocadito para cocktails.

Para preparar estas recetas, mezclar 1/2 taza de manteca (110 gramos) con cualesquiera de los ingredientes que a continuación indicamos:

MANTECA DE ACEITUNAS Y PIMIENTOS: Agregarle 2 pimientos picados y 1/4 de taza de aceitunas rellenas picadas.

MANTECA DE ALBAHACA: Agregarle 2 ó 3 hojas de albahaca fresca, picadas bien finas, y unas pocas gotas de vinagre.

MANTECA DE ALMENDRA: Agregar 2 cucharadas de almendras blanqueadas picadas y unas pocas gotas de jugo de limón.

MANTECA DE AJO: Poner un diente de ajo chico en un poquito de agua o vinagre. Retirarlo, secarlo y deshacerlo. Mezclarlo con la manteca.

MANTECA DE ANCHOAS: Agregarle unas gotas de jugo de limón, un poquito de pasta de anchoas y 1/2 cucharadita de perejil picado fino.

MANTECA DE ARENQUE: Agregarle 1 cucharada de arenque ahumado picado, sin ninguna espina, y unas gotitas de jugo de limón.

MANTECA DE BERROS: Agregarle 3 cucharadas de berros picados bien finos.

MANTECA DE CAMARONES: Agregarle 1 y 1/2 cucharadas de camarones cocidos frescos o envasados, hechos una pasta con unas gotas de jugo de limón y de jugo de cebolla.

MANTECA DE CAVIAR: Agregarle 1 cucharada de caviar bien escurrido y unas pocas gotitas de jugo de limón.

MANTECA DE CEBOLLITA DE VERDEO: Agregarle 2 cucharadas de cebollita de verdeo bien picada y 1 cucharadita de cebolla rallada.

MANTECA DE CURRY: Agregarle 1/2 cucharadita de curry en polvo.

MANTECA DE LIMÓN: Agregarle 2 cucharaditas de jugo de limón y 1/2 cucharadita de ralladura de limón.

MANTECA DE JAMÓN: Agregarle 2 cucharadas de jamón picado o jamón del diablo y unas gotas de jugo de limón.

MANTECA DE LIVERWURST (HÍGADO): Agregarle 3 cucharadas de liverwurst aplastado y unas gotas de jugo de limón, ó 1 cucharadita de cebolla rallada.

MANTECA DE MORRONES: Agregarle 3 cucharadas de morrones tamizados bien escurridos o secados sobre un repasador seco, y unas gotitas de jugo de limón.

MANTECA DE MOSTAZA: Agregarle 2 cucharaditas aproximadamente de mostaza y unas gotas de jugo de limón.

MANTECA DE NARANJA: Agregarle 2 cucharaditas de jugo de naranja y 1/2 cucharadita de ralladura de naranja.

MANTECA DE NUECES: Agregarle 2 cucharadas de cualquier clase de nueces picadas y 1/4 de cucharadita de ralladura de naranja.

MANTECA DE PEREJIL: Agregarle 2 cucharadas de perejil picado fino y unas gotas de salsa Tabasco o Worcestershire.

MANTECA DE PIMENTÓN: Agregarle 1 cucharada de pimentón y unas gotitas de jugo de cebolla.

MANTECA DE QUESO GRUYÈRE: Agregarle 2 cucharadas de queso gruyère rallado y unas gotas de salsa Worcestershire.

MANTECA DE QUESO ROQUEFORT: Agregarle 2 cucharadas de queso Roquefort aplastado con unas gotas de salsa Worcestershire.

MANTECA DE SARDINA: Quitar la piel y las espinas a sardinas en aceite; escurrirlas. Agregarle a la manteca 1/4 de taza de estas sardinas, 1/2 cucharadita de jugo de cebolla y de limón, y unas gotas de salsa Tabasco.

MANTECA DE TOMATE: Agregarle 3 cucharadas de salsa Ketchup y 1 cucharadita de cebolla rallada.

MANTECA DE VERDURAS: Agregarle cualquier clase de verdura de hojas verdes, cocida y fría, unas pocas gotas de jugón de limón, 1 cucharadita de cebolla rallada y unas pocas gotas de salsa Tabasco.

MANTECA DE YEMA DE HUEVO: Agregarle la

yema de un huevo duro pasada por tamiz, unas gotas de jugo de cebolla y 1 cucharada de perejil picado fino.

RELLENOS DE CARNE Y AVE

DE PANCETA Y PICKLES: Freír 6 tajadas de panceta. Picarlas y mezclarlas con 1/2 taza de pickles picados y 1/4 de taza de mayonesa.

DE PANCETA Y QUESO: Mezclar 100 gramos de queso brie con 1/4 de taza de panceta cocida picada, 1/2 cucharadita de rábano picante, 1/2 cucharadita de salsa inglesa y 1 cucharada de leche.

DE JAMÓN PICADO: Mezclar 1/2 taza de vinagre, 1 cucharadita de mostaza preparada, 1/2 cucharadita de sal, 1/4 de taza de azúcar rubia, y un huevo bien batido. Cocinar, revolviendo constantemente, hasta que hierva. Hervir 5 minutos. Enfriar; luego agregarle 1/2 taza de jamón cocido picado sazonado con especias y mezclar bien.

DE JAMÓN Y PEPINO: Mezclar 1 taza de jamón cocido picado, 1/4 de taza de pepino cortado en cubos chicos, 3 cucharadas de mayonesa y sal a gusto.

DE CARNE PICADA: Mezclar juntos 1 taza de carne (hervida o asada), picada fina, 1 cucharadita de mostaza en polvo, 2 huevos duros picados finos y pickles picados. Unir con mayonesa.

De hígado: Mezclar 1 taza de hígado cocido y picado fino, 1 cucharadita de pickles picados, 4 cucharadas de mayonesa, y sal y pimienta a gusto.

De pollo o pavo: Unir pollo o pavo cocido y picado, con mayonesa o aderezo de ensalada. Sazonar con sal y pimienta. Se pueden agregar almendras picadas finas.

De lengua y aceitunas: Combinar una taza de lengua picada (cocida o envasada) con 1/4 de taza de aceitunas rellenas picadas. Unir con mayonesa o aderezo de ensalada.

RELLENOS DE HUEVO

Con perejil: Mezclar bien 3 huevos duros picados finos, 3 cucharaditas de perejil picado, 3 cucharaditas de vinagre, 1/8 de cucharadita de mostaza en polvo, 1/4 de cucharadita de sal y 1/8 de pimienta.

Con apio: Picar muy fino 3 huevos duros y mezclarlos con 1/2 taza de apio bien picado y 1/2 taza de mayonesa.

Con salchichas frankfurt: Mezclar bien 2 huevos duros bien picados, 2 salchichas hervidas y picadas, 1 taza de apio picado fino, 1 cucharadita de sal, 1/3 de taza de aderezo para ensalada.

Con berros: Mezclar huevo duro picado, berros y mayonesa.

CON ANCHOA: Aplastar y formar una crema con yemas de huevo duro, manteca y pasta de anchoas.

CON HÍGADO: Mezclar 4 huevos duros picados con 1/2 taza de hígado hervido picado. Sazonar con sal y pimienta y rabanitos rallados. Unir con mayonesa.

CON PANCETA: Mezclar juntos 4 huevos duros picados, 6 tajadas de panceta frita, crocante, 3 cucharadas de aceitunas picadas y 1/4 de cucharadita de sal. Unir con mayonesa.

CON JAMÓN: Mezclar 4 huevos duros picados, con 1/2 taza de jamón cocido picado. Unir con mayonesa.

RELLENOS DE PESCADOS Y MARISCOS

DE BONITO EN ACEITE: Colocar en un bol 1 taza de bonito en aceite, 1 cucharada de apio picado, 1 cucharada de pickles picados (ácidos o dulces), 3 cucharadas de mayonesa, 1/2 cucharada de rábano rallado, 1/4 de cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta. Mezclar bien.

DE SALMÓN: Mezclar 1 taza de salmón o cualquier otro pescado envasado, con 1/2 taza de apio picado. Unir con mayonesa.

DE HUEVO Y ATÚN: Mezclar juntos 1 taza de atún en conserva, 2 huevos duros picados y 1/4 de taza de aceitunas rellenas picadas. Unir con mayonesa.

De sardina: Formar una crema con sardinas y manteca derretida; sazonar con sal, pimienta y bastante rábano picante rallado. Aderezar con jugo de limón.

De sardinas y huevos: Mezclar sardinas con huevos duros picados, queso rallado, manteca y jugo de limón. Sazonar con polvo curry.

De camarones: Mezclar una taza de camarones (frescos o envasados) picados, con 3 cucharadas de apio picado, 1/4 de cucharadita de sal y una cucharadita de jugo de limón; agregar mayonesa para unir.

De palta y camarones: Mezclar juntos una taza de palta picada, 1/2 taza de camarones frescos picados, 1 cucharada de jugo de limón y 1/4 de taza de mayonesa o aderezo para ensalada.

RELLENOS PARA BOMBITAS O VOL-AU-VENT

Además de los rellenos indicados *para sandwiches* y *canapés* pueden emplearse estas sugerencias y viceversa.

Manteca mezclada con:

- Paté de foie.
- Roquefort, nueces y apio picado.
- Toda clase de rellenos para bocaditos salados.

Si se desea prepararlas con rellenos calientes, emplear cualquiera de los que indicamos a continuación:

SALSA BLANCA, BECHAMEL U HOLANDESA MEZCLADAS CON:

- Carnes de ave o pescado, cocidas y cortaditas.
- Pescados o mariscos picaditos.
- Verduras hervidas escurridas y picadas (espinacas, puntas de espárragos, coliflor, etc.).
- Champignons picados.
- Choclo desgranado cocido y licuado.

PARA BOMBAS GRANDES SERVIDAS COMO SANDWICHES:

- Salpicón de carne o ave.
- Mayonesa mezclada con:
- Langostinos.
- Ensalada rusa.
- Atún, salmón, etc.
- Carne de ave, o carne de pescado, cocida y picada.
- Palmitos.

OTROS RELLENOS PARA SERVIR CALIENTES

DE SALMÓN: Mezclar 1/2 taza de salsa blanca bien sazonada con una latita de salmón desmenuzado.

DE JAMÓN: Cortar en cubitos muy pequeños una tajada gruesa de jamón cocido (unos 100 gramos); mezclarlo con una taza de salsa blanca, 1 yema y condimentar.

DE CHOCLO: Mezclar 1/2 taza de choclos rallados con 1/2 taza de salsa blanca y 1 cucharada de morrón picadito; sazonar bien.

De espárragos: Mezclar 1/2 taza de salsa holandesa con 1/2 taza de puntas de espárragos y sazonar.

De carne: Pasar por licuadora 1/2 taza de carne cocida, agregarle 1/2 taza de salsa blanca, unas gotas de salsa inglesa, sal y pimienta.

De langostinos o camarones: Mezclar 1/2 taza de langostinos o camarones picaditos con 1/2 taza de salsa holandesa bien sazonada.

De queso y jamón: Mezclar 1/2 taza de salsa blanca bien caliente con 3 cucharadas de queso parmesano rallado; colocar en el fondo del bocadito que se desea rellenar un cubito de jamón y huevo duro picado; terminar de rellenar con la salsa de queso preparada.

SALSAS Y ADEREZOS

ADEREZO FRANCES

Aceite, ¼ de taza — Vinagre, 1 cucharada — Sal, 1 cucharadita.

- Mezclar todos los ingredientes en una taza.
- Utilizar. ■

GELATINA

(Para 1/2 litro)

Vino blanco seco, 1 copa — Pimienta en grano, ¼ de cucharadita — Estragón (o perejil y apio), unas hojas — Caldo desgrasado, ½ litro — Claras, 2 — Gelatina en polvo sin sabor, 25 gramos (u 8 hojas de cola de pescado remojadas en agua fría) — Sal, a gusto.

- Colocar el vino en una cacerola junto con la pimienta y el estragón.
- Llevar al fuego.
- Hervir hasta que el vino se reduzca a la mitad. Retirar.
- Agregar el caldo, las claras mezcladas con un poco de agua fría y la gelatina remojada.

• Colocar al fuego batiendo continuamente hasta que hierva.
• Volver a sazonar, si fuera necesario.
• Dejar unos segundos, sin batir, sobre fuego lento.
• Retirar y colar por un lienzo mojado sin hacer presión. Utilizar. ■

GELATINA DE TOMATES

Jugo de tomates, ½ litro — Gelatina en polvo sin sabor, 20 gramos — Sal y pimienta, a gusto — Vinagre de vino blanco, 1 cucharada.

• Calentar la mitad del jugo, añadir el vinagre y condimentar.
• Remojar la gelatina en la otra mitad del jugo (frío).
• Añadir la mezcla de gelatina al jugo caliente, dejar hervir 1 minuto y retirar. Entibiar. Utilizar. ■

COMO SE USA LA GELATINA

• La gelatina puede emplearse picada, recortada o moldeada, para guarnecer tarteletas, canapés, u otros bocaditos.
• En los primeros casos se hace enfriar un recipiente grande de modo que la gelatina tenga un espesor de 1 y 1/2 cm. más o menos.
• Es conveniente, aunque no imprescindible, humedecer el recipiente antes de colocar la gelatina líquida en él.
• Colocar el recipiente sobre hielo o en la heladera, hasta que la gelatina se endurezca.
• Recortar o picar, según se desee.
• *Si se desea picada,* cortarla menudamente,

dentro del mismo recipiente, utilizando un cuchillo húmedo.

• *Si se desea recortada* a cuchillo o con cortapastas, desmoldar primero la gelatina pasando ligeramente el recipiente por agua caliente e invirtiéndolo sobre una fuente colocada sobre hielo; humedecer el cortapastas antes de usar.

• *Si se prefiere moldeada,* usar moldecitos para tarteletas, pequeños, perfectamente limpios y húmedos. Llenarlos con la gelatina preparada y enfriar. Para desmoldar, proceder como se ha explicado en el caso anterior, invirtiendo el moldecito sobre el canapé, la tarteleta, o el bocadito elegido, que deberá tener la misma forma y dimensiones. (Para copetín no se puede servir el aspic solo.)

• En los moldecitos de gelatina se pueden incorporar trocitos de verdura, huevos duros, aceitunas, carnes cortaditas, algunas frutas, etc., que además de enriquecer su sabor constituirán una variante exquisita en la decoración del bocadito.

• En este caso se debe enfriar hasta que se endurezca bien en el moldecito 1/2 cm. de gelatina. Luego debe bañarse el elemento elegido con gelatina fría pero líquida y colocarlo en el centro del moldecito, sobre la gelatina dura. En seguida se pondrá a enfriar para que la gelatina que reviste el ingrediente, al ponerse firme, lo pegue y no se mueva. Sólo entonces, llenar el moldecito con gelatina líquida fría, con cuidado, pues si se vierte de golpe puede mover la decoración. Dejar enfriar completamente y desmoldar como se ha indicado.

• Durante todo el proceso conviene tener los moldecitos en una fuente o asadera, rodeados

con hielo picado, para no tener que llevar y traerlos de la heladera.

• Todos los bocaditos que lleven gelatina deben mantenerse en lugar fresco. Si se preparan en verano es imprescindible mantenerlos en la heladera.

• Para mayor efecto decorativo, la gelatina puede colorearse con colorantes vegetales o con salsa caramelo, jugo de espinacas o de remolachas, etcétera.

SALSA AMERICANA

Salsa mayonesa, ½ taza — Crema de leche, batida, ½ taza — Salsa Ketchup, 1 cucharada — Sal y pimienta, a gusto — Mostaza, 1 cucharada.

• Mezclar todos los ingredientes en un tazón. ■

SALSA GOLF

Salsa mayonesa, ½ taza — Salsa Ketchup, 2 cucharadas — Crema de leche batida, 2 cucharadas — Salsa inglesa, ½ cucharadita — Sal y pimienta, a gusto.

• Mezclar todos los ingredientes en un tazón. ■

SALSA BECHAMEL

Caldo, 300 gramos — Cebolla, 1 — Clavo de olor, 1 — Laurel, 1 hoja — Manteca, 50 gramos — Harina, 2 cucharadas — Leche caliente, ¼ de litro — Sal y pimienta, a gusto.

• Hervir durante 10 minutos el caldo con la hoja de laurel y la cebolla partida en dos y mechada con el clavo de olor.

• Colarlo y medir 1/4 de litro.
• Continuar la preparación siguiendo el procedimiento indicado en la salsa blanca, utilizando 1/4 litro de caldo y la leche caliente indicada. ■

SALSA BLANCA

Manteca, 50 gramos — Harina, 2 cucharadas — Leche caliente, ½ litro — Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto.

• Fundir la manteca en una cacerola.
• Retirar del fuego; agregar la harina.
• Mezclar bien con cuchara de madera.
• Volver unos segundos al fuego, revolviendo; retirar nuevamente.
• Agregar la leche, a gotas al principio, en forma de hilo después (esto es para que no se formen grumos), mientras se revuelve.
• Llevar a fuego moderado, hasta que hierva, revolviendo continuamente.
• Retirar y sazonar. ■

Nota: Estas cantidades corresponden a salsa blanca cremosa; si se desea espesa, doblar las cantidades de harina y de manteca.

SALSA HOLANDESA

Yemas, 4 — Agua fría, 3 cucharadas — Manteca, 150 gramos (derretida y tibia) — Limón, jugo, 1 cucharada — Sal y pimienta, a gusto.

• Poner en un tazón las yemas con el agua.
• Batir con batidor durante 1 minuto.
• Colocar el tazón en baño María.
• Seguir batiendo hasta que quede bien espumoso.

• Agregar manteca mezclada con el jugo de limón.
• Sazonar y seguir batiendo hasta que quede bien espesa (como la salsa blanca).
• Retirar del baño María y utilizar. ■

SALSA MAYONESA

Yemas, 2 — Jugo de limón o vinagre, 1 cucharada — Sal y pimienta, a gusto — Mostaza preparada, 1 cucharada (optativo) — Aceite, preferentemente de oliva, 1 taza (aproximadamente).

• Enjuagar un tazón con agua fría; utilizarlo sin secar.
• Colocar en él las yemas, el limón o vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta.
• Mezclar bien con un batidorcito de alambre o con un tenedor.
• Agregar el aceite, por gotas, mientras se revuelve, hasta que la salsa comience a tomar consistencia.
• Incorporar el resto del aceite, en forma de hilo fino, revolviendo siempre, hasta que se incorpore todo. Puede agregarse más aceite si hiciera falta, porque la cantidad depende del tipo de aceite a emplear, del tamaño de las yemas o de la consistencia que se desee dar a la salsa. Esta se espesa más cuanto más aceite se le agregue.
• Mantener en la heladera hasta el momento de usar. ■

ADVERTENCIAS

La salsa mayonesa que se emplea para decorar tiene que ser muy espesa; en cambio, si se utiliza para ligar ensaladas o para combinar con

otras salsas, puede tener menor consistencia.

• Para hacer la salsa mayonesa en la licuadora se emplea también la clara, porque rinde muchísimo más y se hace con mayor rapidez. Proceder de la siguiente manera: Colocar el huevo con los condimentos en el vaso licuador y agregar el aceite por la abertura que tienen casi todos en la tapa, mientras las cuchillas giran, tratando de no emplear toda la velocidad para que el aceite no salte. Si el vaso no trae tapa con abertura, utilizarlo sin tapa. ■

SALSA TARTARA

Salsa mayonesa, 1 taza — Alcaparras, 1 cucharada (o aceitunas verdes picadas) — Pepinitos en vinagre, picados, ½ cucharada — Mostaza, 1 cucharada — Perejil picadito, ½ cucharada — Sal y pimienta, a gusto.

• Mezclar todos los ingredientes en un tazón. ■

ARROLLADITOS Y ESPIRALES

ARROLLADITOS DE PIONONO

Huevos, 4 (separados) — Azúcar, 50 gramos — Harina, 50 gramos — Sal y pimienta, a gusto — Relleno, a gusto (cualquiera de los indicados para tarteletas, sandwiches o canapés).

- Batir en un tazón las yemas con el azúcar hasta que estén espumosos. Agregar la harina tamizada; unir suavemente.
- Batir las claras a punto de nieve bien firme.
- Incorporarlas al batido anterior uniendo con suavidad para no bajar el punto de las claras.
- Volcar la preparación en una placa de horno forrada con papel manteca o impermeable, enmantecado.
- Alisar bien y llevar a horno de temperatura fuerte.
- Cocinar sólo el tiempo indispensable (de 5 a 8 minutos).
- Desmoldar en seguida sobre una servilleta espolvoreada con azúcar.

• Quitar el papel y arrollar. Mantener envuelto en la servilleta hasta que se enfríe completamente.
• Extender nuevamente la masa, untarla con el relleno que se desee.
• Arrollar nuevamente y mantener al frío hasta el momento en que se cortarán los arrolladitos de 1 cm. de espesor. ■

NOTA: Arrollando la masa por el lado más angosto se obtendrá un rollo más grueso y menos cantidad de porciones; arrollando por el más largo se obtendrá un rollo fino, pero mayor número de porciones.

OTRAS APLICACIONES

Esta misma masa puede utilizarse para sandwiches pequeños; para ello, hay que dejarla enfriar extendida sobre la servilleta, sin arrollar. Luego cortar en la forma que se desee y armar los sandwiches como de costumbre. En el caso de necesitar gran cantidad de estos sandwiches es conveniente hacer 2 ó más placas de arrollado, las que, una vez frías, se superpondrán; esta idea también vale para el caso de armar sandwiches triples.

ARROLLADITOS DE ESPARRAGOS

Pan lactal fresco, 1 — Mostaza o mayonesa, ½ taza — Puntas de espárragos, cantidad necesaria.

• Cortar el pan en finas rebanadas horizontales y quitarles la corteza.
• Untarlas con la mostaza o mayonesa.
• Colocar en el extremo de cada rebanada una hilera de puntas de espárragos. Arrollar.

• Sujetar con palillos, colocar en una fuente plana y cubrir con un paño húmedo.
• Enfriar bien, quitar los palillos y cortar en ruedas antes de servir.

ARROLLADITOS DE JAMON Y ACEITUNA

(Para 24 bocaditos)

Jamón cocido, 3 tajadas — Aceitunas rellenas, aproximadamente, 12 — Ricotta sazonada con pimentón, 6 cucharadas.

• Untar cada tajada de jamón con 2 cucharadas de ricotta preparada.
• Cortar en tiras de 2 cm. de ancho.
• Colocar una aceituna en el extremo de cada tira y enrollar.
• Sujetar con palillos y enfriar.

ARROLLADOS MIXTOS

Pan lactal, 4 tajadas (cortadas a lo largo) — Manteca blanda, cantidad necesaria — Queso Provolone o Cheddar, cortado fino, cantidad necesaria — Jamón o carne fría cortada fina, cantidad necesaria — Mostaza, a gusto.

• Cortar el pan horizontalmente, en tajadas delgadas.
• Untar cada tajada con manteca blanda.
• Cubrir la primera con queso Provolone o Cheddar.
• Tapar con la segunda tajada de pan; colocar sobre ésta jamón u otra carne fría.
• Cubrir con otra tajada de pan y untarla con mostaza.

• Tapar con la cuarta tajada.
• Arrollar el sandwich, sujetarlo con palillos, envolverlo en papel impermeable y ponerlo a helar.
• Cortarlo en ruedas. ■

ESPIRALES DE MASA

Harina tamizada, 1 taza — Sal, ½ cucharadita — Manteca, ½ taza — Agua fría, cantidad necesaria.

• Unir la harina tamizada con la sal; agregarle la manteca y el agua indispensable para formar una masa muy suave.
• Estirarla lo más finamente posible; extender sobre la misma el relleno que se desee y enrollarla, obteniendo rollos de unos 2 cm. de diámetro.
• Cortar los rollos en rebanadas, apretando sus extremos.
• Colocarlos en una asadera enmantecada y cocerlos en horno caliente durante 10 a 15 minutos, hasta que estén crocantes y suavemente dorados. ■

RELLENOS DIVERSOS

Estos rellenos se extienden sobre la masa cruda que luego se arrolla, se corta en espirales y hornea según las instrucciones dadas anteriormente.

De jamón del diablo: Extender jamón del diablo sobre la masa. Sazonar con mostaza y sal. Espolvorear con queso rallado y luego con pimentón.

De queso blanco o brie: Aplastar el queso con un tenedor y agregarle un poco de crema de leche. Sazonar con sal y pimentón; extenderlo.

De queso tipo Mar del Plata: Extender sobre la masa queso Mar del Plata rallado y sazonado a gusto.

De queso Roquefort: Deshacer el queso Roquefort en trocitos y mezclarlo con igual cantidad de queso blanco (tipo brie) que haya sido previamente suavizado con crema de leche.

De ricotta: Utilizar ricotta sazonada con sal, pimienta y, si se desea, con un poco de pimentón.

De anchoas y queso: Aplastar queso blanco y mezclarlo con igual cantidad de pasta de anchoas o filetes de anchoas triturados.

Otros rellenos: Se pueden probar todos los rellenos de queso, de pescado o de mariscos, que figuran en las páginas 151 y 152.

ROULETTES DE QUESO

(Para 2 docenas)

Harina, 2 tazas — Polvo de hornear, 2 cucharaditas — Sal, a gusto — Pimienta, una pizca — Manteca, 4 cucharadas — Leche fría, 2/3 de taza — Manteca derretida, cantidad necesaria — Queso rallado, 1 taza — Sal y pimentón mezclados, a gusto.

- Tamizar la harina y medirla.
- Agregarle el polvo de hornear, la sal, la pimienta y tamizar dos veces.

• Incorporarle la manteca; agregar la leche fría y revolver hasta que la mezcla esté bien húmeda.
• Revolver vigorosamente hasta formar una masa blanda.
• Ponerla inmediatamente en una mesa ligeramente enharinada y amasarla 1/2 minuto.
• Estirarla de forma rectangular de 3 mm. de espesor.
• Cubrirla con el queso rallado.
• Espolvorear con sal y pimentón, mezclados, a gusto.
• Cortar en tiritas finas; enroscar cada una y ponerla en moldecitos para muffins, o para tarteletas, previamente enmantecados.
• (También se puede arrollar toda la hoja de masa como para hacer un arrollado grande y cortarlo luego en rodajas de 2 cms. de ancho.)
• Poner los moldecitos en una asadera enmantecada y cocinar en horno caliente de 15 a 20 minutos. ■

SUGERENCIAS PARA UTILIZAR UNA PLACA DE PIONONO

ADVERTENCIA: todos estos rellenos son para untar la placa de arrollado previamente cocida y fría como indicamos en la receta de "arrolladito de pionono".
• Untar la masa con salsa americana, espolvorear con huevo duro picado, colocar en el borde del lado más largo palmitos enteros puestos en hilera, bien unidos. Arrollar, enfriar y cortar.
• Untar con manteca y queso Roquefort mezclados por partes iguales; cubrir con rueditas muy finas de apio tierno; arrollar, enfriar y cortar.

• Igual que el anterior, reemplazando el apio por nueces picadas (o agregándolas).

• Untar el arrollado con abundante mostaza preparada; colocar en el borde del lado más largo salchichas de Viena en hilera, bien unidas; arrollar y cortar. Si se desea servir caliente, cortar en rodajas gruesitas y sujetarlas con palillos. Antes de servir, ponerlas en el horno para calentar.

• Mezclar pulpa de palta con mayonesa por partes iguales; agregar pickles picaditos y huevo duro picado grueso; untar, arrollar, enfriar y cortar.

• Igual que el anterior, reemplazando los pickles por langostinos o camarones picaditos.

• Untar con salsa mayonesa, cubrir con atún desmenuzado y trocitos de morrones; arrollar, enfriar y cortar.

• Untar con salsa tártara, cubrir con jamón cocido o crudo, arrollar, enfriar y cortar.

• Untar con manteca mezclada con jamón del diablo por partes iguales; arrollar, enfriar y cortar.

• Untar la mitad del arrollado con manteca coloreada de rosa (con pimentón); untar la otra mitad con manteca coloreada de verde (con espinacas tamizadas o colorante vegetal); cubrir con lengua fiambre cortada muy fina; arrollar de modo que se vean los dos colores. Cortar.

CANAPES FRIOS

CANAPES DE ALCAUCILES Y SALMON

Corazones de alcauciles envasados (o frescos cocidos), 8 — Salmón desmenuzado, 1 lata chica — Salsa chili, 1 cucharada — Salsa mayonesa dura, 1/4 de taza — Pimentón, 1/2 cucharadita — Polvo curry, 1/2 cucharadita — Galletitas saladas crocantes, 16.

- Mezclar el salmón con la salsa chili, en cantidad necesaria para humedecer.
- Cortar por la mitad los corazones de alcaucil y ahuecarlos haciendo presión con el mango de un cuchillo.
- Rellenar los corazones de alcaucil con la mezcla, y cubrirlos con la salsa mayonesa colocada en manga y boquilla.
- Espolvorearlos con pimentón mezclado con polvo curry.
- Servir muy fríos sobre las galletitas crocantes. ■

CANAPES DE ANCHOAS

(Para 12 canapés)

Filetes de anchoa, 12 — Aceitunas rellenas, 3 — Queso petit suisse, cantidad necesaria — Galletitas o tostadas pequeñas, 12.

- Enrollar los filetes de anchoas.
- Untar las galletitas o tostadas con el queso.
- Colocar en el centro de cada galletita un filete de anchoa arrollado y sobre éste una rodaja de aceituna rellena. ■

CANAPES DE ANCHOAS Y CAVIAR

Manteca de mostaza, cantidad necesaria — Bases tostadas, redondas u ovaladas, 24 — Caviar, 2 cucharadas — Ostras, 24 — Filetes de anchoas, 24.

- Untar cada tostada con la manteca de mostaza y luego con una capa fina de caviar.
- Disponer en el centro una ostra chica.
- Rodearla con un filete de anchoas, usando uno para cada canapé. ■

CANAPES DE ANCHOAS Y ROQUEFORT

Galletitas de agua, 24 — Manteca de anchoas, cantidad necesaria — Queso Roquefort, 100 gramos — Yemas de huevo duro, tamizadas, 4 — Polvo curry, ¼ de cucharadita.

- Untar las galletitas con la manteca de anchoas; cubrirlas con el queso Roquefort deshecho.

• Decorar cada canapé con las yemas de huevo tamizadas y previamente mezcladas con un poquito de polvo curry. ■

CANAPES DELICIOSOS

Queso Roquefort, 75 gramos — Queso, crema, 25 gramos — Nueces picadas, 2 cucharadas — Sal y pimienta, a gusto — Bases de pan tostado, 24 — Cebollita de verdeo o perejil picado, a gusto.

• Mezclar los quesos hasta obtener una crema.
• Agregar las nueces, sal y pimienta; batir.
• Untar con esto los medallones de pan.
• Decorar con la cebollita picada o el perejil. ■

CANAPES DE ATUN Y TOMATE

Atún, 1 lata chica — Bases tostadas, redondas y chicas, 24 — Manteca de curry, cantidad necesaria — Tomates en rodajas, 4 (chicos) — Camarones picados, 1/2 taza — Salsa mayonesa, 1/2 taza — Polvo de curry, a gusto — Cebollita de verdeo picadita, cantidad necesaria.

• Deshacer el atún.
• Distribuirlo sobre las tostadas previamente untadas con la manteca de curry.
• Cubrir con una rodaja de tomate y luego con los camarones picados y mezclados con la mitad de la salsa mayonesa.
• Decorar cada canapé con la mayonesa restante aderezada con un poquito de polvo curry y espolvorear a gusto con la cebollita de verdeo. ■

CANAPES DE LANGOSTINOS

Manteca de langostinos, 6 cucharadas — Pan tostado, 10 rodajas pequeñas y redondas — Huevos duros, 2 — Aceitunas rellenas, 5.

• Extender la manteca de langostinos sobre las rodajas de pan. Colocar en el centro de cada canapé una rodaja gruesa de huevo duro.
• Cortar las aceitunas por la mitad y decorar con ellas el centro de las rodajas de huevo. ■

CANAPES DE NAVIDAD

Ruedas de pan, 24 — Queso brie, 75 gramos — Manteca, 25 gramos — Espinacas cocidas, bien exprimidas y tamizadas o licuadas, 1 cucharada, o colorante vegetal verde, unas gotas — Sal y pimienta, a gusto — Queso gruyère, cantidad necesaria — Trocitos de morrón, cantidad necesaria.

• Cortar las rebanadas de pan con un cortapastas de repostería en forma de árbol de Navidad.
• Tostar los trozos de pan o rehogarlos en manteca, a gusto.
• Mezclar el queso brie y la manteca, condimentado y teñido de verde con las espinacas o el colorante vegetal. Untar el pan.
• Decorar cada "arbolito" con puntitos de queso gruyère y trocitos de pimiento imitando las decoraciones de un árbol de Navidad. ■

CANAPES DE PALTAS

Palta, 1 — Diente de ajo cortado por la mitad, 1 — Jugo de limón, 1 cucharadita — Cebolla rallada, 1 cucharadita — Salsa inglesa, 1 cucharadita — Galletitas crocantes tipo agua, cantidad necesaria — Puré de tomates, para decorar.

- Pelar la palta, cortarla y reducir la pulpa a puré.
- Frotar un tazón con el diente de ajo partido; retirarlo.
- Poner en el tazón el puré de palta y agregarle el jugo de limón, la cebolla rallada y la salsa inglesa.
- Mezclar muy bien.
- Untar con esta mezcla las galletitas y decorar cada una con un poquito de puré de tomate colocado en un cucurucho de papel manteca, o en una manga.
- Servir en seguida. ■

CANAPES DE SALMON

Pan lactal, 1 — Salmón, 1 lata (chica) — Manteca, 100 gramos — Sal y pimienta, a gusto — Morrón al natural, 1 (cortado en tiritas) — Salsa inglesa, 1 cucharadita.

- Quitar la corteza al pan, cortarlo verticalmente en rebanadas y éstas a su vez en 4 triángulos. Untar con manteca.
- Desmenuzar el salmón o pasarlo por el cedazo junto con el resto de la manteca.
- Agregar a esta pasta la salsa inglesa; sazonar con sal y pimienta a gusto.
- Mezclar bien.
- Poner la preparación en una manga con bo-

quilla rizada y colocar un poco sobre cada triángulo de pan.

- Adornar los canapés con las tiritas de morrón.
- Guardar en la heladera hasta el momento de servir. ■

CANAPES DE TOMATE

Bases de pan, redondas, 24 (tostadas) — Rodajas de tomates, pequeñas, 24 — Yemas de huevo duro, 2 (tamizadas) — Claras de huevo duro, 2 (tamizadas) — Caviar negro, 2 cucharaditas.

- Quitar las semillas a las rodajas de tomate.
- Colocarlas sobre las bases tostadas.
- Rellenar alternadamente las rodajas de tomate con las yemas, las claras de huevo duro y el caviar negro. ■

CANAPES TROPICALES

(Para 24 canapés)

Banana, 1 — Nueces ralladas, 2 cucharadas — Jugo de limón, 1 cucharadita — Mayonesa, 3 cucharadas — Bases de pan, 24.

- Deshacer la banana hasta reducirla a puré. Ponerlo en una taza.
- Añadirle las nueces, el jugo de limón y la mayonesa; mezclar bien.
- Extender sobre las bases de pan. ■

DIAMANTES

Bases de pan tostado, 24 — Arenque ahumado, 1 — Tiritas de morrón, 24 — Jugo de limón, 1 cucharada — Salsa mayonesa, 3/4 de taza — Yema de huevo duro, 1.

- Cortar el pan tostado en forma de rombos.
- Hacer una pasta con el arenque, el jugo de limón y 1/2 taza de mayonesa. Untar con ella las bases de pan.
- Decorar los bordes con la salsa mayonesa sobrante previamente mezclada con la yema de huevo duro tamizada.
- Decorar cada canapé con tiritas de morrón puestas en diagonal. ■

MEDALLONES DE QUESO

Pan negro cortado en medallones, cantidad necesaria — Queso Roquefort, 100 gramos — Vino jerez, 1 cucharada — Apio picado fino, 2 cucharadas — Morrones picados, 2 cucharadas — Berros frescos, unas hojas.

- Ablandar el queso con el vino.
- Agregarle el apio y los morrones. Mezclar.
- Untar con esto los medallones de pan.
- Adornar con hojitas de berro. ■

RODAJAS DE PEPINO Y QUESO

Pepino, grande, 1 — Queso crema, 1/2 taza — Jamón del diablo, 1 lata grande — Medallones de pan o galletitas de agua redondas, 18 a 24 (según el tamaño del pepino) — Manteca, cantidad necesaria.

- Pelar y vaciar el pepino quitándole la parte de las semillas.

• Rellenarlo bien con el queso crema y jamón del diablo mezclados, cuidando de que no queden burbujas de aire.
• Refrigerar.
• Cortar en rodajas; colocar cada rodaja sobre un medallón de pan (tostado o no), o sobre galletitas enmantecadas. ■

Nota: La crema indicada se puede reemplazar por cualquier otra preparación a base de salmón o sardinas escurridas y mezcladas con queso crema.

CANAPES CALIENTES

CANAPES BARBECUE

(Para 36 canapés)

Queso Cheddar fuerte, rallado, 225 gramos — Pimiento verde picado, 2 cucharadas — Cebolla mediana, picada, 1 — Salsa Ketchup, 1 cucharada — Huevo duro, picado, 1 — Aceitunas rellenas grandes, 2 (picadas) — Manteca derretida, 2 cucharadas — Chips cortados por la mitad a lo largo, 18.

- Mezclar todos los ingredientes.
- Untar con esto las mitades de los pancitos y hornear hasta que el queso se funda.

CANAPES CALIENTES DE QUESO Y PANCETA

(Para 32 bocaditos)

Yema de huevo, bien batida, 1 — Queso rallado, 1/2 taza — Crema de leche, 1 cucharada — Sal y pimienta, a gusto — Bases tostadas de pan lactal, 8 (cortadas en 4) — Trocitos de panceta de 2 1/2 centímetros, 32.

- Mezclar la yema de huevo, el queso y la crema. Sazonar a gusto.
- Colocar las rodajas de pan en una asadera, con la parte sin tostar hacia arriba.
- Untar con la mezcla. Ponerles encima un trozo de panceta.
- Colocar en horno moderado hasta que la panceta se enrule. ■

CANAPES DE CHAMPIGNONS

(Para 24 canapés)

Champignons, 1 lata chica — Cebolla picada chica, 1 — Manteca, 50 gramos — Jamón picado, 3/4 de taza — Sal y pimienta, a gusto — Queso rallado, 1/4 de taza — Bases tostadas redondas, 24.

- Saltar la cebolla en la manteca hasta que se ponga transparente.
- Picar los champignons y rehogarlos con la cebolla durante 3 minutos.
- Agregar el jamón y sazonar a gusto con sal y pimienta.
- Untar con esta pasta las bases de pan.
- Espolvorear con el queso rallado, y hornear a temperatura moderada durante 15 minutos. ■

CANAPES DORADOS

(Para 24 porciones)

Rodajas de pan lactal, 12 (cortadas por la mitad) — Queso gruyère rallado, 125 gramos — Mostaza, cantidad necesaria — Pimienta, a gusto — Manteca, cantidad necesaria.

- Freír en manteca los medallones de pan hasta que se doren. Escurrirlos.
- Untar las rodajas con mostaza, espolvorearlas con el queso y la pimienta y gratinarlas en horno fuerte.
- Servirlas muy calientes. ■

CANAPES FLUFFY

Huevos, 2 — Salsa inglesa, ½ cucharadita — Almendras picadas, ½ taza — Queso gruyère rallado, ½ taza — Mayonesa, 1 cucharada — Perejil picado, 1 cucharada — Sal, ½ cucharadita — Bases tostadas, 24.

- Separar las yemas de las claras.
- Batir las yemas de huevo hasta que estén espesas y de color limón.
- Agregarles la salsa inglesa, las almendras, el queso, la mayonesa y el perejil.
- Agregar la sal a las claras y batirlas hasta que estén a punto de nieve. Incorporarlas a la mezcla de yemas.
- Untar cuidadosamente las tostadas con esta preparación.
- Calentarlas en el horno hasta que estén hinchadas y doradas. ■

CANAPES MONTE CRISTO

Bases tostadas redondas, cuadradas, o rectangulares, 24 — Jamón cocido, picado, 200 gramos — Mostaza, a gusto — Queso rallado, ½ taza — Berros, cantidad necesaria.

- Hacer una pasta con el jamón y un poquito de mostaza.
- Agregarle el queso rallado.
- Untar con esto las tostadas y ponerlas en horno fuerte.
- Servir en seguida, decorando cada canapé con hojitas de berros frescos. ■

CRUNCHES DE QUESO

Queso gruyère, en cubitos, 225 gramos — Jerez, 3 cucharadas — Crema espesa, 2 cucharadas — Mostaza, 1 cucharadita — Manteca, 2 cucharadas — Sal y pimienta, a gusto — Galletitas de agua, 24.

- Pasar el queso por la máquina de picar carne.
- Agregarle el jerez, la crema, la mostaza, sal y pimienta.
- Mezclar muy bien.
- Untar las galletitas con esta mezcla y ponerlas en horno caliente hasta que el queso se dore y haga burbujas.
- Servir en seguida. ■

TOMATES AL INFIERNO

Tomates chicos maduros, cortados en rodajas delgadas, 6 — Jamón del diablo, 1 lata — Mostaza, cantidad necesaria — Pan rallado fino, ¼ de taza — Queso gruyère rallado, ¼ de taza — Bases tostadas redondas, del tamaño de las rodajas de tomate, cantidad necesaria.

- Untar las rodajas de tomate con jamón del diablo y luego con mostaza.

• Mezclar queso con el pan rallados y cubrir las rodajas de tomate.
• Ponerlas en una sartén bien enmantecada y freírlas lentamente hasta que el tomate esté cocido.
• Ponerlas sobre las tostadas.
• Llevarlas al horno caliente hasta que se doren. ■

CROQUETAS Y BOCADILLOS

REGLAS BASICAS PARA HACER CROQUETAS

Las croquetas son frituras moldeadas en diferentes formas, hechas con una base apropiada y el ingrediente que se desee.
Podemos distinguir 3 bases principales:

BASE DE PURÉ DE PAPAS: Es un puré de papas común, sazonado y unido exclusivamente con yemas (calcular 3 yemas por cada 1/2 kilo de papas) al que se puede mezclar cualquier ingrediente cocido para obtener diferentes croquetas: de atún, de carne cocida y picada, de jamón, paté, etc.

BASE DE BÉCHAMEL O SALSA BLANCA: Es la salsa béchamel clásica o la salsa blanca común sazonadas, ligadas con yemas y adicionando el elemento que se desee.

La salsa béchamel se prepara con leche, caldo o ambos ingredientes por mitades, en la siguiente proporción: por cada 1/2 litro de líquido, 4 cucharadas bien colmadas de harina, 50 gramos de manteca y 4 yemas condimentadas con sal, pimienta y nuez moscada.

La salsa blanca se prepara exclusivamente con leche y las proporciones son las mismas que las indicadas para salsa béchamel.

BASE DE ARROZ: Es arroz cocido y sazonado, ligado con yemas o huevos enteros (en el caso del arroz es indistinto), al que se le mezclan los ingredientes que se desean para moldear las croquetas.

REGLAS BASICAS PARA MOLDEARLAS

1. Excluir del relleno las claras, salvo excepciones, como ya se dijo anteriormente.
2. Dejar enfriar bien la pasta, antes de moldearla.
3. Moldear las croquetas por cualquiera de estos métodos:

a) Tomar porciones con las manos enharinadas o espolvoreadas con pan rallado y darles la forma que se desee, apretando bien a medida que se moldea.

b) En lugar de moldear con las manos, utilizar una tacita enharinada o que contenga pan rallado; colocar en la tacita una porción de la pasta e imprimirle un movimiento giratorio para dar a las croquetas forma redonda.

c) Extender la pasta sobre la mesa o sobre una fuente y darle forma rectangular. Cuando se enfríe, cortarla en cuadrados.

d) Proceder como en el caso anterior y dar a las croquetas distintas formas con ayuda de un cuchillo: forma triangular, rectangular, bastoncitos, etc.

4. Empanarlas una por una después de moldeadas, de la siguiente manera:

a) Pasarlas primero por pan rallado.

- Bañarlas en huevo batido sazonado.
- Volverlas a rebozar en pan rallado.

b) También pueden empanarse en forma más simple:

- Pasarlas primero por huevo.
- Después por pan rallado.
- Freírlas en fritura muy abundante y bien caliente.
- Utilizar sartén para las croquetas chatas y cacerola para las de mayor volumen.

SUGERENCIAS PARA UTILIZAR CUALQUIER BASE

CROQUETAS SUECAS: Agregar a la base 1 ó 2 tazas de bacalao cocido y picado.

CROQUETAS DE CARNE: Agregar a la base 1 ó 2 tazas de carne cocida muy picada o pasada por la máquina.

CROQUETAS DE QUESO: Al formar las croquetas colocar en el centro un trozo de queso fresco.

CROQUETAS DE HUEVO: Colocar, como en el caso anterior, 1/2 ó 1 huevo duro.

CROQUETAS VIENESAS: Colocar, como en el caso anterior, un trozo de salchicha de Viena.

CROQUETAS DE SARDINAS: Colocar, como en el caso anterior, un trozo de sardina en aceite, escurrida.

CROQUETAS DE COLIFLOR: Mezclar a la base 2 tazas de coliflor hervida y picadita.

CROQUETAS DE ATÚN: Mezclar a la base 1 lata chica de atún desmenuzado.

CROQUETAS DE CAMARONES O DE CHOCLOS: Mezclar a la base 1 taza de camarones picados o de choclos escurridos.

BOLITAS DE BACALAO

Bacalao salado, 1 taza (remojado) — Papas, 2 1/2 tazas — Huevo bien batido, 1 — Manteca, 1/2 cucharada — Pimienta, 1/8 de cucharadita.

- Lavar el bacalao en agua fría. Picarlo en pequeños trozos o cortarlo usando tijeras.
- Lavar, pelar y remojar las papas; cortarlas en trozos uniformes antes de medir la cantidad.
- Cocinar el bacalao y las papas en agua hirviendo, hasta que las papas estén casi blandas. Escurrirlas.
- Pasarlas muy bien por un tamiz y volverlas a la cacerola en que fueron cocidas.
- Revolver al calor hasta que estén bien secas.
- Mezclar con el bacalao bien deshecho y aplastar bien; agregar la manteca, el huevo y la pimienta.
- Batir con un tenedor durante 2 minutos. Agregar sal si fuera necesario.
- Verter la mezcla, por cucharaditas, en manteca o grasa caliente y freírlas hasta que se doren.
- Escurrirlas sobre un papel; servir calientes en pinchos.

BOCADILLOS DE ALMEJAS

Harina tamizada, 2 tazas — Polvo de hornear, 1 cucharadita — Sal, ½ cucharadita — Huevos, bien batidos, 2 — Leche, 1 ½ tazas — Almejas frescas, 1 taza — Grasa o aceite, para freír.

- Mezclar y tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal.
- Agregar lentamente los huevos y la leche; revolver bien y agregar las almejas picadas muy finas.
- Verter la mezcla a cucharaditas en grasa o aceite bien caliente, y freír hasta que los bocadillos estén bien dorados. Servir calientes. ■

BOCADILLOS DE PASTA ORLY

Harina tamizada, 150 gramos — Huevo, 1 — Aceite (o manteca derretida y tibia), 1 cucharada — Leche fría, cantidad necesaria — Sal y pimienta, a gusto.

- Poner la harina en un tazón.
- Agregar leche en cantidad, batiendo para obtener una pasta de consistencia regular (ni muy dura ni muy blanda).
- Batir ligeramente el huevo y agregarlo junto con el aceite o manteca.
- Sazonar y batir unos minutos la preparación.
- Dejar descansar 10 minutos.
- Utilizar para revestir pequeños bocadillos y freírlos en aceite, manteca o grasa. ■

SUGERENCIAS

Para revestir pequeñas porciones de los siguientes ingredientes, previamente cocidos:

- Carne de ave, pescado o vaca.

- Mollejas.
- Sesos.
- Langostinos o camarones (enteros).
- Ostras o mejillones.
- Gajitos de coliflor.
- Espinacas bien exprimidas y picadas (mezclar con la pasta y freír por cucharaditas).
- Corazones de alcauciles (por mitades).
- Puntas de espárragos.
- Cubitos de jamón, mortadela o salame.
- Salchichitas de Viena.
- Carnes-fiambres envasadas.

NOTA: Todos estos bocaditos deben servirse calientes, pinchados en palillos y, si se desea, acompañados con pequeños bols conteniendo diversas salsas, en las que se rebozará el bocadillo en el momento de servir. Por ejemplo: SALSAS ENVASADAS: Salsa inglesa, Salsa de mangos (Chutney), Salsa mostaza, Salsa Tabasco, Salsa Ketchup. SALSAS CASERAS: Salsa blanca, Salsa holandesa, Salsa bechamel.

BOCADILLOS DE QUESO

Harina, tamizada, 1 ¼ de tazas — Sal, 1 cucharada — Polvo de hornear, 2 cucharaditas — Leche, ⅔ de taza — Huevo, bien batido, 1 — Queso rallado, ¾ de taza — Grasa o aceite, para freír.

- Mezclar y tamizar la harina, la sal y el polvo de hornear.
- Mezclar la leche y el huevo y unir a la primera preparación.
- Agregar el queso rallado y batir durante 3 minutos vigorosamente hasta obtener una pasta suave.
- Verter por cucharaditas en grasa o aceite muy caliente.
- Freír hasta que los bocadillos se doren; escurrirlos sobre papel absorbente.
- Servir calientes. ■

BOLITAS CALIENTES DE LANGOSTINOS

(Para 40 porciones)

Cebolla picada, 1 cucharada — Manteca fundida, 1 cucharada — Harina, 2 ½ cucharadas — Crema de leche, ½ taza — Langostinos picados, 1 taza — Salsa inglesa, ½ cucharadita — Sal y pimienta a gusto — Pan rallado, ½ taza — Grasa o aceite para freír.

- Rehogar la cebolla en la manteca hasta que esté tierna.
- Agregar la harina revolviendo; incorporar gradualmente la crema.
- Cocinar a fuego suave, revolviendo constantemente, hasta que la preparación se espese.
- Agregar los langostinos, la salsa inglesa, sal y pimienta a gusto. Mezclar bien y enfriar.
- Cuando esté frío hacer pequeñas bolitas y rebozarlas en el pan rallado.
- Freírlas en grasa caliente durante 2 minutos o hasta que estén doradas.
- Servir en pinchos, frías o calientes. ■

NOTA: Si se prefiere, en lugar de freírlas, pueden colocarse en una asadera enmantecada plana y asarse a temperatura moderada, dándolas vuelta para que se doren de ambos lados.

CROQUETAS DE RICOTTA

(Para 24 croquetas)

Ricotta escurrida y pasada por tamiz, 2 tazas — Puré de papas frío, 1 taza — Nueces, 1 taza, picadas — Huevos bien batidos, 2 — Sal y pimienta, a gusto — Huevo batido, diluído con un poquito de leche, 1 — Pasta de anchoas, un poquito — Pan rallado fino, cantidad necesaria — Grasa o aceite, para freír — Berros frescos.

- Mezclar la ricotta con el puré de papas, las nueces, los huevos, sal y pimienta, a gusto.

• Mezclar bien y formar croquetas con forma de salchichitas bien chiquitas.
• Pasarlas por huevo batido previamente mezclado con la pasta de anchoas; rebozarlas en pan rallado y refrigerarlas bien.
• En el momento de servir, freírlas rápidamente en grasa o aceite bien caliente, sólo el tiempo necesario para dorarlas.
• Servir calientes sobre un lecho de berros. ■

CROQUETITAS DE ANCHOA

Puré de papas frío, bien aplastado, 1 taza — Yema de huevo fresca, 1 — Filetes de anchoas, picaditos, 1 — Pan rallado fino, cantidad necesaria — Berro o aceitunas negras para guarnecer — Grasa o aceite, para freír.

• Mezclar el puré con la yema y las anchoas.
• Hacer una crema suave y darle forma de tiritas del tamaño de un dedo.
• Rebozarlas en pan rallado. En el momento de servir, freírlas en grasa muy caliente.
• Servirlas guarnecidas con el berro o las aceitunas. ■

NOTA: Se puede reemplazar el puré de papas por nabo cocido y hecho puré, espinacas cocidas pasadas por tamiz o cualquier otra verdura que se pueda aplastar o pasar por tamiz o licuadora.

SANDWICHES FRIOS

GENERALIDADES SOBRE SANDWICHES Y CANAPES

- Las tajadas de pan deben descortezarse antes de extender el relleno (las cortezas sobrantes se pueden secar en horno suave, molerlas con la máquina de rallar o la licuadora y utilizarse para hacer albondiguitas de carne, croquetitas o preparaciones a la milanesa.)
- Es imprescindible utilizar cuchillos apropiados, de buen filo; dentados para cortar el pan y anchos para untar.
- Es conveniente usar pan con un día de estacionamiento, para que no se desmigaje.
- Utilizar la manteca a la temperatura ambiente, para poder extenderla rápidamente o en forma pareja, hasta los bordes del pan.
- Se puede aumentar considerablemente la manteca, colocándola en la licuadora y agregándole poco a poco la misma cantidad de leche fría; además de la economía que representa, queda más suave y esponjosa.

• También se puede reemplazar la manteca por crema de leche ligeramente batida.
• Una regla de oro: mantener calientes los sandwiches calientes, pero nunca colocar al hielo los sandwiches fríos, pues se malogra su sabor. Los sandwiches deben protegerse hasta el momento de servirlos, envolviéndolos en papel impermeable o de aluminio, o en tajadas de pan ligeramente humedecido, o simplemente en papel blanco y sobre éste una servilleta húmeda. ■

ARROLLADOS DE ACEITUNAS

(Para 24 rollitos)

Queso mantecoso, 40 gramos — Manteca, 4 cucharadas — Aceitunas rellenas, picadas, ¼ de taza — Aceitunas rellenas, enteras, 12 (bien grandes) — Pan de centeno (del día anterior), 4 rebanadas (cortadas a lo largo y descortezadas).

• Mezclar el queso con dos cucharadas de manteca y las aceitunas picadas.
• Untar las rebanadas de pan con la manteca restante y luego con la mezcla de queso y aceitunas.
• Poner una fila de aceitunas rellenas enteras en el extremo de cada rebanada de pan.
• Arrollar las rebanadas cuidando que no se muevan las aceitunas.
• Envolver separadamente estos rollos en papel impermeable, y ponerlos en la heladera hasta que estén bien helados.
• Cortar cada rollo en seis rebanadas. Servir. ■

SANDWICHES COMBINADOS

(Para 15 porciones)

Jamón del diablo, 60 gramos — Queso mantecoso, 80 gramos — Pan de miga, 6 rebanadas (finas) — Pan de centeno, 3 rebanadas (finas) — Manteca, 3 cucharadas.

- Mezclar el queso con el jamón del diablo.
- Enmantecar todas las rebanadas de pan.
- Untar tres rebanadas de pan blanco con la mezcla de queso y jamón; colocar cada una sobre una rebanada de pan de centeno. Untar éstas con la mezcla de queso y jamón del diablo; tapar con las rebanadas restantes de pan blanco.
- Envolver los sandwiches en papel impermeable y ponerlos en la heladera hasta que estén bien helados.
- Cortar cada uno en cinco porciones. ■

SANDWICHES DE ALMENDRAS SALADAS

(Para 12 sandwiches)

Pan inglés, 12 rebanadas — Manteca de almendras, 75 gramos — Almendras saladas y picadas, 2 cucharadas — Apio tierno, cortado fino, 6 cucharadas.

- Cortar el pan por la mitad, en diagonal, para obtener 24 triángulos. Tostarlos.
- Untarlos con la manteca de almendras.
- Espolvorear la mitad de los triángulos con las almendras saladas.
- Cubrir con una capa de apio.
- Tapar con los triángulos restantes. ■

SANDWICHES DE GRUYERE

(Para 12 sandwiches)

Pan inglés, 12 rebanadas (descortezadas) — Manteca de mostaza, 75 gramos — Queso gruyère, en tajadas finas, 6 (del tamaño de las rebanadas de pan) — Nueces picadas, 2 cucharadas.

- Untar las rebanadas de pan con la manteca de mostaza.
- Colocar sobre la mitad de las rebanadas una tajada de queso.
- Espolvorear con las nueces picadas.
- Cubrir con las rebanadas restantes.
- Cortar cada sandwich por la mitad, en diagonal. ■

SANDWICHES DE PATE DE FOIE

Chips, 24 — Manteca, 100 gramos — Paté de foie, 1 latita — Nueces ralladas, 3 cucharadas.

- Pelar las nueces y tostarlas en horno. Machacarlas en el mortero.
- Mezclar la manteca con el paté; agregarle las nueces.
- Cortar los pancitos a lo largo, untarlos con esta pasta y volverlos a armar. ■

SANDWICHES DE PAVITA

Rodajas de pan de sandwich, 24 — Manteca, 100 gramos — Mostaza, 2 cucharaditas — Blanco de pavita, 12 tajadas.

- Mezclar la manteca con la mostaza. Untar con esta mezcla las rodajas de pan.

• Distribuir las tajadas de pavita sobre la mitad de las rodajas de pan y armar los sandwiches.
• Cortar a cada uno en 4 partes. ■

SANDWICHES DE PRIMAVERA

Tomates medianos, 2 — Lechuga picada, 1 taza — Cebollita picada, 2 cucharaditas — Mayonesa, 1 cucharada — Ricotta, ½ taza — Sal y pimienta, a gusto — Pan, 12 rebanadas (descortezadas).

• Pelar los tomates, quitarles las semillas y el jugo; picarlos.
• Agregar la lechuga, la cebolla, la mayonesa y la ricotta. Sazonar a gusto.
• Armar con esta mezcla los sandwiches; cortarlos en diagonal y servir. ■

SANDWICHES DE QUESO ROQUEFORT

Queso Roquefort, 100 gramos — Manteca, 100 gramos — Aceitunas verdes, 200 gramos — Salsa Ketchup, 2 cucharadas — Pan blanco, 5 tajadas — Pan negro, 5 tajadas.

• Deshacer el queso Roquefort y mezclarlo con la manteca.
• Añadirle las aceitunas picaditas y la salsa Ketchup.
• Untar con esta mezcla las tajadas de pan negro y taparlas con las de pan blanco.
• Cortar cada sandwich en diagonal, dividiéndolo en dos partes. ■

SANDWICHES DE TERNERA

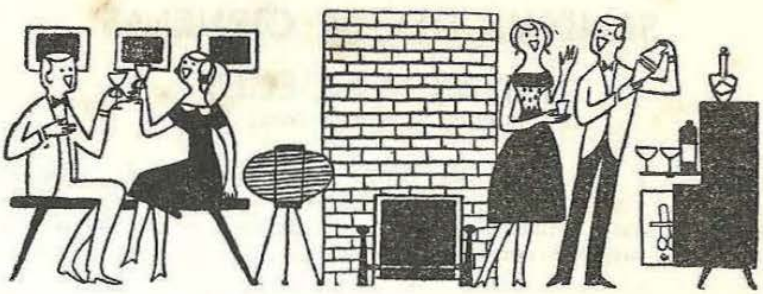
Carne de ternera, cocida, 12 rodajas — Pan inglés, 24 rectángulos — Tiritas de morrón, 12 — Manteca de nueces, cantidad necesaria.

- Untar las rebanadas de pan con la manteca de nueces.
- Colocar sobre la mitad de las rebanadas de pan una tajada de ternera.
- Distribuir sobre cada una, una tirita de morrón.
- Cubrir con el resto del pan para formar los sandwiches. ■

SANDWICHES DE TOCINO

Chips, 24 — Tocino ahumado, 100 gramos — Huevos duros, picados, 3 — Perejil picado fino, 2 cucharadas.

- Machacar el tocino en el mortero.
- Untar con esta pasta los pancitos previamente cortados a lo largo.
- Espolvorear con los huevos duros picados mezclados con el perejil y armar los sandwiches. ■



SANDWICHES FRITOS

ENSUEÑOS DE QUESO

Pan tipo lactal, cortado bien finito, 1 — Manteca, cantidad necesaria — Queso gruyère, en rodajas finas, 160 gramos — Huevo batido, 1 — Pan rallado, fino, cantidad necesaria — Manteca para freír, 200 gramos.

- Cortar el pan finito y luego en trocitos del tamaño de un dedo. Untar con manteca.
- Armar con ellos pequeños sandwiches, rellenándolos con el queso y apretándolos un poquito.
- Pasarlos por el huevo batido y luego por el pan rallado.
- Freírlos en abundante manteca, dándolos vuelta con frecuencia para que se doren por todos lados.
- Servir en seguida. ■

SANDWICHES DE CIRUELAS PASAS Y NUECES

(Para 16 sandwiches)

Manteca, 1 taza — Ciruelas pasas chicas, 150 gramos — Nueces picadas, ½ taza — Coco rallado, ½ taza — Pan, 16 rebanadas — Huevos, apenas batidos, 3 — Leche, ¾ de taza — Sal, a gusto — Manteca, cantidad necesaria.

- Mezclar la manteca, las ciruelas, las nueces y el coco.
- Untar con esto la mitad de las rebanadas de pan y tapar con el resto. Cortar los sandwiches por la mitad en diagonal.
- Mezclar los huevos, la leche, y la sal; sumergir los sandwiches en esta preparación.
- Dorarlos de ambos lados en manteca caliente. ■

SANDWICHES CALIENTES DE ATUN

(Para 16 sandwiches)

Atún en trozos, 1 lata chica — Apio picado fino, ½ taza — Pickles picados finos, ¼ de taza — Aderezo francés, ¼ de taza — Rebanadas de pan, 8 — Huevo apenas batido, 1 — Leche, ½ taza — Sal y pimienta, a gusto — Manteca, cantidad necesaria.

- Mezclar el atún con el apio, los pickles y el aderezo francés.
- Extender la mezcla sobre 4 rebanadas de pan y taparlas con el resto de las rebanadas; cortar cada sandwich en 4.
- Mezclar el huevo y la leche; sazonar con sal y pimienta a gusto.
- Rebozar los sandwiches en esta mezcla y dorarlos de ambos lados, en manteca caliente. ■

SANDWICHES DE CARNE

(Para 12 sandwiches)

Carne cocida, picada, ½ taza — Salsa blanca espesa, ½ taza — Pan flauta descortezada, 24 rebanadas — Manteca o aceite, para freír — Sal y pimienta, a gusto.

- Mezclar la carne con la salsa blanca; sazonar.
- Armar los sandwiches con esta mezcla.
- Dorar rápidamente cada sandwich, de ambos lados, en poca cantidad de aceite o manteca bien caliente.
- Servir en seguida.

SANDWICHES DE NUECES Y ZANAHORIAS

(Para 12 ó 24 sandwiches)

Puré de zanahorias, sazonado, 1 taza — Nueces picadas, ½ taza — Mayonesa, 2 cucharadas — Rebanadas de pan, 12 — Huevos, apenas batidos, 2 — Leche, ½ taza — Sal, a gusto — Manteca, cantidad necesaria.

- Mezclar las zanahorias, las nueces y la mayonesa.
- Untar con esta mezcla 6 rebanadas de pan y tapar con las restantes. Cortar cada sandwich en 2 ó 4 partes.
- Mezclar los huevos, la leche y la sal.
- Sumergir los sandwiches en cada mezcla y dorarlos de ambos lados en manteca caliente.

SANDWICHES DE POLLO Y APIO

(Para 16 sandwiches)

Pasta de pollo, 1 lata de 150 gramos — Apio picado, ½ taza — Mayonesa, 1 cucharada — Rebanadas de pan, 8 — Huevos, apenas batidos, 2 — Leche, ½ taza — Sal, a gusto — Manteca, cantidad necesaria.

- Mezclar el pollo, el apio picado y la mayonesa.
- Armar con este relleno los sandwiches. Cortarlos en 4.
- Mezclar los huevos, la leche y la sal; rebozar los sandwiches en esta preparación.
- Dorarlos de ambos lados en manteca caliente. ■

SANDWICHES DE SALMON Y CURRY

(Para 24 sandwiches)

Salmón trozado, 1 lata — Apio picado, 1/3 de taza — Mayonesa, ¼ de taza — Polvo curry, 1 cucharadita — Pickles picados, 1 cucharada — Rebanadas de pan, 12 — Huevos batidos, 2 — Leche, ½ taza — Sal, a gusto — Pimienta, una pizca — Manteca, cantidad necesaria.

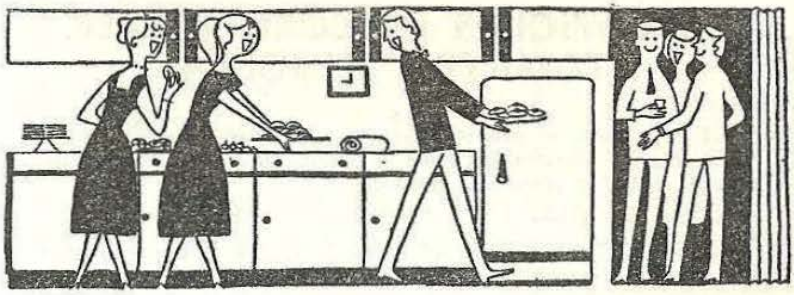
- Mezclar el salmón, el apio, la mayonesa, el polvo curry y los pickles.
- Untar con esto la mitad de las rebanadas de pan y tapar con el resto. Cortar cada sandwich en 4.
- Mezclar los huevos, la leche, la sal y la pimienta.
- Rebozar en esta mezcla los sandwiches y dorarlos de ambos lados en manteca caliente. ■

SANDWICHES FRANCESES DE QUESO Y BANANA

(Para 12 sandwiches)

Bananas, 3 — Rebanadas de pan, 12 — Queso gruyère, rallado, ½ taza — Huevos, apenas batidos, 2 — Leche, ½ taza — Sal, a gusto — Manteca, cantidad necesaria.

- Poner las bananas, cortadas por la mitad a lo largo, sobre 6 rebanadas de pan.
- Espolvorearlas con el queso, y cubrirlas con el resto de las rebanadas de pan. Cortar los sandwiches por la mitad en diagonal.
- Mezclar los huevos, la leche y la sal.
- Sumergir los sandwiches en esta mezcla y dorarlos de ambos lados en manteca caliente.



SANDWICHES TOSTADOS

ARROLLADOS DE SARDINAS TOSTADOS

Sardinas, 1 lata chica — Rábano picante rallado, ¼ de taza — Cuadrados de pan fresco, 18 (delgados) — Manteca, derretida, cantidad necesaria — Jugo de limón, 1 cucharada.

- Escurrir las sardinas, aplastarlas y mezclarlas con el rábano picante rallado y el jugo de limón.
- Untar con esto los cuadraditos de pan. Enrrollarlos.
- Sujetar con palillos. Pintarlos exteriormente con manteca derretida.
- Tostar en horno caliente hasta que estén delicadamente dorados.
- Servir inmediatamente. ■

SANDWICHES DE CORNED BEEF, TOMATE Y CEBOLLA

Pan, 12 rebanadas — Manteca, cantidad necesaria — Corned beef, 6 rebanadas — Tomates grandes, en rebanadas, 2 — Cebolla tierna, 1 grande — Sal y pimienta, a gusto.

- Untar el pan con manteca blanda.
- Distribuir sobre 6 rebanadas de pan una capa de corned beef y una rebanada de tomate y cebolla.
- Espolvorear ligeramente con sal y pimienta.
- Tapar con las 6 rebanadas de pan restantes.
- Cortar los sandwiches por la mitad.
- Untarlos por fuera con manteca y hornearlos lentamente hasta que estén dorados. ■

SANDWICHES DE CHAMPIGNONS Y ACEITUNAS

(Para 24 sandwiches)

Champignons cortados en rebanadas, 1 lata de 120 gramos — Manteca, 1 cucharada — Aceitunas negras, en rebanadas, ½ taza — Mayonesa, 2 cucharadas — Queso gruyère, 12 rebanadas — Pan blanco fresco, 24 tajadas.

- Escurrir y picar los champignons; dorarlos un poquito en la manteca.
- Agregar las aceitunas y la mayonesa.
- Armar los sandwiches rellenándolos con el queso gruyère y la mezcla de champignons. Cortarlos por la mitad en diagonal.
- Tostarlos de ambos lados. ■

ESPIRALES DE ESPARRAGOS

Pan de sandwich, tiritas de 7 cm. por 2 ½ — Puntas de espárragos, cocidos, 1 taza — Salsa blanca, ¼ litro — Manteca, 1 cucharadita — Sal y pimienta, a gusto — Queso parmesano rallado, ½ cucharada.

- Hacer un puré con las puntas de espárragos.
- Agregarle la salsa blanca, el queso rallado y la manteca previamente derretida. Mezclar bien y condimentar con sal y pimienta.
- Untar las tiritas de pan con la preparación de espárragos, extendiéndola en una capa finita.
- Arrollarlos y llevar a horno fuerte hasta que el pan se dore.
- Servir bien calientes. ■

SANDWICHES DE HIGADO Y CEBOLLA

Hígado de ternera, 250 gramos — Cebolla chica picada, 1 — Sal y pimienta, a gusto — Rebanadas de pan, 24 — Manteca blanda, cantidad necesaria.

- Freír el hígado y la cebolla. Picarlos.
- Sazonar con sal y pimienta.
- Untar con la mezcla la mitad de las rebanadas de pan y taparlas con las restantes.
- Untar ambos lados de los sandwiches con manteca.
- Cortarlos por la mitad.
- Hornearlos lentamente hasta que se doren de ambos lados. ■

SANDWICHES DE HUEVOS Y QUESO

(Para 36 sandwiches)

Huevos duros picados, 4 — Mayonesa, 1 taza — Pickles en mostaza, 2 cucharadas (picados) — Sal, 3/4 de cucharadita — Jengibre, 1/8 de cucharadita — Cebolla rallada, 1/2 cucharada — Chips para copetín, 36 — Queso Cheddar rallado, 1 taza.

- Mezclar los huevos con 1/2 taza de mayonesa, los pickles, la sal, el jengibre y la cebolla.
- Cortar los chips a lo largo.
- Untar cada pancito con una cucharada de mayonesa.
- Espolvorear con queso rallado.
- Rellenar con la mezcla de huevo y volver a espolvorear con el resto del queso.
- Armar el sandwich y hornear hasta que el queso se funda y los pancitos estén tostados.

SANDWICHES DE HUEVO, PIMIENTO Y QUESO

Huevos duros, picados, 4 — Pimiento verde picado, un poquito — Queso Fontina o gruyère rallado, 2 cucharadas — Mayonesa, 1/4 de taza — Sal y pimienta, para sazonar — Rebanadas de pan, tipo lactal, 24 — Manteca blanda, cantidad necesaria.

- Mezclar los huevos con el pimiento y el queso.
- Agregar la mayonesa para formar una pasta.
- Sazonar con sal y pimienta.
- Extender el relleno sobre la mitad de las rebanadas de pan.
- Tapar con el resto de pan.
- Untar los sandwiches por fuera con manteca.

• Cortar los sandwiches por la mitad o en cuartos.
• Hornear lentamente hasta que se doren de ambos lados. ■

SANDWICHES DE JAMON DEL DIABLO Y ARVEJAS

Arvejas cocidas y escurridas, ½ taza — Jamón del diablo, 1 latita — Rebanadas de pan tipo lactal, 12 — Manteca blanda, cantidad necesaria.

• Hacer un puré con las arvejas y el jamón del diablo.
• Untar abundantemente con esto la mitad de las rebanadas de pan y formar los sandwiches.
• Enmantecar por fuera cada sandwich. Cortarlos en 2 ó 4 partes.
• Hornearlos lentamente hasta que se doren. ■

SANDWICHES DE JAMON CON SALSA DE QUESO

(Para 12 sandwiches)

Pan flauta descortezado, 24 rebanadas finas — Queso Mar del Plata, rallado, ½ taza — Salsa blanca cremosa, ½ taza — Manteca, cantidad necesaria — Jamón crudo, 12 tajadas finitas.

• Enmantecar las rebanadas de pan y tostarlas de un solo lado.
• Agregar el queso a la salsa blanca caliente y revolver hasta que se funda.
• Separar la mitad de las rebanadas de pan. Colocar una tajada de jamón sobre la parte enmantecada.

- Cubrir con la salsa de queso caliente.
- Tapar con las rebanadas restantes.
- Servir en seguida.

SANDWICHES DE JAMON Y ENSALADA DE PAPAS

Jamón cocido, 6 tajadas — Ensalada de papas, a gusto — Rebanadas de pan tipo lactal, 12 — Manteca blanda, cantidad necesaria.

- Formar los sandwiches poniendo una tajada de jamón y una capa de ensalada de papas entre dos rebanadas de pan.
- Untar cada sandwich por fuera con manteca blanda.
- Cortarlos en 2 ó 3 partes.
- Hornearlos lentamente hasta que estén dorados de ambos lados.

SANDWICHES DE PASAS DE UVA Y QUESO

Pasas de uva sin semillas, 1 taza — Agua, ½ taza — Vinagre, 1 cucharada — Aderezo francés, 2 cucharadas — Queso Fontina o gruyère, 8 rebanadas — Pan, tipo lactal, 24 rebanadas finas — Manteca, cantidad necesaria.

- Pasar las pasas por la máquina de picar carne.
- Mezclarlas con el agua y el vinagre; ponerlas en una cacerolita o sartén y dejarlas hervir hasta que espesen.
- Retirar del calor, y agregarles, revolviendo, el aderezo francés.
- Armar los sandwiches poniendo una rebanada de queso y una capa de la preparación de papas entre dos rebanadas de pan.

• Untar cada sandwich por fuera con manteca.
• Cortarlos por la mitad o en cuartos.
• Hornearlos lentamente hasta que estén dorados. ■

SANDWICHES DE QUESO BRIE

(Para 12 sandwiches)

Pan tipo lactal, 12 tajadas — Queso brie, 100 gramos — Manteca, cantidad necesaria — Sal, ½ cucharadita — Pimentón, 1 cucharadita — Panceta ahumada, 3 tajadas.

• Sazonar el queso con la sal y el pimentón.
• Enmantecar las tajadas de pan y tostarlas de un solo lado.
• Untarlas en forma abundante con la mezcla de queso.
• Cortarlas por la mitad.
• Colocar la panceta cortada en trocitos sobre la mitad de las tostadas.
• Hornearlas a baja temperatura hasta que la panceta esté crocante.
• Cubrir cada una con el resto de las tostadas.
• Servir en seguida. ■

SANDWICHES DE QUESO Y PANCETA

(Para 12 sandwiches)

Pan, tipo lactal, 12 rebanadas — Queso rallado, clase que se prefiera, 1 taza — Panceta ahumada, picada, 2 tajadas — Manteca, cantidad necesaria.

• Untar las rebanadas de pan con manteca.
• Cubrir con el queso rallado mezclado con la panceta.

- Cortar las rebanadas por la mitad.
- Ponerlas sobre una placa en horno suave.
- Unirlas de a dos y servir en seguida. ■

SANDWICHES DE SALCHICHA Y QUESO

Salchichas de Viena, 6 — Puré de tomates, ¼ de taza — Cebolla chica, rallada, ½ — Pickles picados, 1 cucharada — Queso Cheddar fuerte, rallado, ¾ de taza — Chips, 36.

- Cocinar las salchichas durante 5 minutos en agua hirviendo; escurrirlas.
- Cortarlas en rebanadas finas.
- Mezclar las salchichas, el puré de tomate, la cebolla, los pickles y el queso.
- Cortar los pancitos a lo largo sin separar las dos mitades y rellenarlos con la mezcla.
- Ponerlos en una asadera, taparlos y hornear lentamente durante 15 minutos. ■

NOTA: Estos sandwiches pueden prepararse y ponerse en la asadera con anticipación y cocinarse justo antes de servir.

SANDWICHES DE TOMATE Y PANCETA

(Para 12 sandwiches)

Pan tipo lactal, 12 rodajas — Manteca, cantidad necesaria — Queso Fontina, 6 tajadas — Tomate pelado y cortado en ruedas, cantidad necesaria — Panceta ahumada, 3 tajadas.

- Tostar las rebanadas de pan de un solo lado.
- Untar el otro lado con manteca.
- Colocar sobre 6 rodajas de pan las tajadas de queso.

• Cubrir el queso con ruedas de tomate y sobre éstas colocar la panceta cortada en trocitos.
• Cubrir con las rodajas restantes; cortar los sandwiches por la mitad.
• Asarlos en horno caliente, hasta que el queso se funda. ■

SANDWICHES DEL OESTE

(Para 12 sandwiches)

Cebolla picada, 6 cucharadas — Manteca, 50 gramos — Jamón cocido, picado, 6 cucharadas — Huevos, 2 — Pan blanco, 12 rebanadas enmantecadas — Sal y pimienta, a gusto.

• Tostar las rebanadas de pan y cortarlas por la mitad.
• Dorar la cebolla en la manteca hasta que se ponga transparente.
• Agregar el jamón y los huevos ligeramente batidos.
• Revolver y dejar cuajar el huevo. Sazonar.
• Cubrir la mitad de las tostadas con la preparación.
• Tapar con las restantes.
• Servir en seguida. ■

TARTELETAS, EMPANADITAS Y VOL - AU - VENT

BARCAS RUSAS

Masa para tarteletas, cantidad necesaria — Caviar rojo, 1 lata — Caviar negro, 1 lata — Mayonesa, 1 taza — Aceitunas rellenas, 50 gramos.

- Forrar con la masa moldecitos con forma de barquillos.
- Una vez cocidos desmoldarlos y dejar enfriar.
- Rellenarlos con las dos clases de caviar, de manera que queden mitad rojos y mitad negros.
- Hacerles con la mayonesa una decoración muy fina utilizando cucurucho.
- Completar el adorno con rueditas de aceituna. ■

EMPANADITAS DE HOJALDRE

Masa de hojaldre, 400 gramos — Relleno, a gusto (cualquiera de los rellenos calientes indicados en las páginas 151, 152).

- Estirar la masa de hojaldre dejándola de 3 a 4 mm. de espesor.
- Cortarla en discos de unos 6 cm. de diámetro, utilizando preferentemente cortapastas rizados.
- Colocar en cada disco 1/2 cucharadita de relleno.
- Pintar el contorno con huevo batido, sin llegar al borde.
- Cerrar el disco en dos para formar la empanada, presionando la masa con el revés de un cortapastas más pequeño para que quede asegurado el relleno. (Las empanadas de hojaldre no llevan nunca repulgo, para permitir que las hojas se levanten libremente).
- Pintar la superficie de las empanaditas con huevo, sin llegar a los bordes.
- Cocerlas sobre placas limpias y en horno caliente. ■

ALGUNOS RELLENOS INTERESANTES

- Salchicha sin piel (250 gramos) rehogada en 1/2 cucharada de manteca.
- Queso tipo Mar del Plata cortado en pequeños cubitos y mezclado con huevo duro y morrones picados.
- Cubitos de durazno blanco no maduro, mezclados con queso fresco y azúcar a gusto.

TARTELETAS DE COLIFLOR A LA FRANCESA

Coliflor, chica, 1 (hervida en agua salada hasta que esté cocida) — Aderezo francés, cantidad necesaria — Mayonesa, o crema batida, 1 taza — Mostaza, ½ cucharada — Tarteletas, 36.

- Dividir la coliflor en ramitas.
- Hervirla hasta que esté cocida sin que se deshaga; escurrirla y enfriar.
- Marinarla en aderezo francés durante algo más de una hora, colocándola en el refrigerador.
- Escurrirla y mezclarla con mayonesa (o crema batida) sazonada con mostaza.
- Rellenar las tarteletas con la preparación. ■

VOL-AU-VENT

Masa de hojaldre, 400 gramos — Rellenos fríos o calientes (cualesquiera de los indicados en las páginas 150, 151, 152). — Huevos batidos, para pegar y pintar, cantidad necesaria.

- Estirar la masa de hojaldre.
- Cortarla en igual cantidad de aros y discos de unos 3 cm. de diámetro cada uno.
- Pegar con huevo cada aro sobre cada disco.
- Colocarlos sobre una placa de horno.
- Poner también sobre la placa, separados unos de otros, los centros de masa que se quitaron a los discos para formar los aros.
- Pintar todas las superficies con huevo batido.
- Cocinar en horno muy caliente, hasta que estén ligeramente dorados y sequitos. Retirar.
- Rellenar los vol-au-vent con la mezcla elegida y colocar sobre el relleno de cada uno un centro de masa horneada. ■

OTRAS SUGERENCIAS PARA RELLENARLOS

Rellenar los vol-au-vent con cualquiera de estas mezclas, poniéndolas en mangas de decorar, con boquilla no muy grande, lisas o rizadas (las primeras se utilizan para rellenar solamente; las segundas, para rellenar y decorar, cuando los vol-au-vent no van tapados).

- Mezclar partes iguales de atún y de manteca; sazonar con sal y pimienta.
- Picar menudo, 100 gramos de jamón cocido, hasta formar una pasta; agregar 50 gramos de manteca, sal y pimienta y 1 huevo duro picadito o pasado por tamiz.
- Hacer un puré con 3 cucharadas de queso Roquefort, 3 de queso crema, sal y pimienta, una pizca de sal de apio y 1 cucharada de nueces ralladas.
- Mezclar 2 cucharadas de anchoas pasadas por tamiz, o pasta de anchoas, con 2 cucharadas de queso crema o de manteca y 1/2 cucharada de perejil picadito.
- Mezclar el contenido de una latita de jamón del diablo con la misma cantidad de salsa mayonesa.

VOL-AU-VENT DE MERLUZA

Vol-au-vent preparados con 300 gramos de masa de hojaldre — Manteca, 1 cucharada — Harina, 1 ½ cucharadas — Caldo caliente, ½ taza — Sal y pimienta, a gusto — Yema, 1 — Merluza cocida, sin espinas y desmenuzada, ½ taza — Jugo de limón, ½ cucharada.

- Derretir la manteca en una cacerolita; agregar la harina, revolver uniendo bien y dejar unos segundos sobre fuego liviano.
- Retirar del fuego; agregar poco a poco el

caldo caliente mientras se revuelve con cuchara de madera.

• Volver al fuego suave, revolviendo siempre hasta que hierva.

• Retirar del fuego, sazonar y agregar el jugo de limón.

• Agregar las yemas y el pescado; mezclar bien.

• Rellenar con esta mezcla los vol-au-vent.

• Colocarles la tapita.

• En el momento de servir, calentar unos minutos al horno. ■

NOTA: Este relleno puede servir también para empanadas.

VOL-AU-VENT DE OSTRAS

Vol-au-vent preparados con 300 gramos de masa de hojaldre — Salsa blanca, ½ taza — Yema, 1 — Sal y pimienta, a gusto — Ostras, 1 latita — Nuez moscada, 1 pizca.

• Escurrir las ostras; cortarlas en trocitos pequeños.

• Mezclarlas con la salsa blanca.

• Añadir la yema; sazonar bien con sal, pimienta y nuez moscada.

• Rellenar con esta preparación los vol-au-vent.

• Colocarles la tapita.

• Calentar en el horno unos minutos antes de servir. ■

NOTA: Este relleno puede utilizarse también para empanadas. La salsa blanca se puede preparar utilizando el agua de las ostras, completándola con leche o caldo si fuera necesario.

VARIEDADES

ALFAJORCITOS DE QUESO

Harina, 200 gramos — Maicena, 60 gramos — Queso rallado, 240 gramos — Manteca, 100 gramos — Yemas, 4 — Limón, 1 — Crema de leche, 1 taza — Sal y pimienta, a gusto.

• Mezclar la manteca con la harina, la maicena, 200 gramos del queso rallado y la pimienta.
• Unir con las yemas y el jugo de limón hasta formar una masa consistente, agregando 2 cucharadas de leche si fuera necesario.
• Estirar la masa con el rodillo hasta dejarla de 2 milímetros de espesor. Cortarla en discos de 3 cm. de diámetro. Pincharlos con un tenedor, colocarlos en una asadera enmantecada y enharinada y cocerlos en horno de temperatura moderada hasta que empiecen a tomar color.
• Retirarlos y dejarlos enfriar.
• Batir la crema con el resto del queso, y sal y pimienta, hasta que esté consistente.
• Colocar un poquito de esta crema entre 2

tapitas y adornar cada alfajor con un copete de crema puesta en manga con boquilla rizada.

NOTA: Si se desea, colorear la crema por separado con distintos colorantes vegetales.

ALMEJAS REHOGADAS

Almejas, 1 taza — Manteca, 1/4 de taza — Harina, 1/4 de taza — Sal, 3/4 de cucharadita — Pimienta, 1/8 de cucharadita.

- Secar las almejas y pasarlas por harina sazonada con la sal y la pimienta.
- Derretir la manteca en una sartén, agregar las almejas y cocinar 5 minutos a fuego fuerte, dándolas vuelta constantemente para dorarlas.
- Servirlas en pinchos.

ARROZ CROCANTE ENMANTECADO

Arroz inflado, 6 tazas — Manteca ligeramente derretida, 1/4 de taza — Sal, a gusto — Pimentón, una pizca.

- Poner el arroz en un tazón y verterle encima la manteca.
- Revolver bien para que cada grano se cubra con manteca.
- Extender la preparación en una fuente plana y dorar en horno moderado.
- Salar a gusto; espolvorear con pimentón.
- Servir caliente.

BOCADITOS DE NUECES

BOMBONES DE NUEZ: Decorar mitades de nueces con abundante crema de queso o pastas de anchoas.

NUECES CON CURRY: Tostar nueces en el horno. Mientras se tuestan espolvorearlas con abundante polvo curry, agregándoles un poco de aceite o manteca derretida.

NUECES CON SAL DE AJO: Espolvorear las nueces con sal de ajo y manteca derretida. Tostarlas en el horno hasta que se crispen los bordes. También se puede triturar un diente de ajo y dejarlo en manteca durante 1/2 hora, y luego retirar el ajo usando la manteca para sazonar las nueces mientras se tuestan.

NUECES CON SAL DE APIO: Seguir el mismo procedimiento anterior, pero reemplazando la sal de ajo por sal de apio.

BOCADITOS DE SALCHICHAS

Salchichitas para cocktail, 24 — Queso gruyère, parmesano o Roquefort, 24 palitos — Panceta cruda, 12 tajadas.

- Cortar las salchichitas a lo largo sin separarlas.
- Rellenar la abertura de cada salchichita con un palito de queso.
- Envolver cada una con media tajada de panceta, asegurándola con un palillo.
- Colocarlas en una fuente y ponerlas en el hor-

no hasta que la panceta esté cocida y el queso fundido; darlas vuelta durante la cocción para que se doren en forma pareja.

• Servir en seguida.

BOCADITOS DE VERDURAS

PUNTAS DE ESPÁRRAGOS: Marinarlas en aderezo francés. Salpicar con pimentón.

ROSAS DE RABANITO: Elegir rabanitos y lavarlos. Hacerles unos cortes hacia abajo, en forma de gajos, casi hasta la raíz. Sumergirlos en agua helada. Al enfriarse, los gajos se curvarán como si fueran pétalos.

ABANICOS DE RABANITO: Elegir rabanitos bien duros. Con un cuchillo delgado y muy afilado hacerles varios cortes verticales y paralelos casi hasta la base. Sumergirlos en agua fría. Al enfriarse, los gajos se abrirán como un abanico.

RODAJAS DE PEPINO RELLENO: Cortar un pepino por la mitad en sentido transversal. Pelarlo y quitarle las semillas, dejando vacío el centro. Lavarlo y secarlo. Rellenarlo con queso Roquefort o queso mantecoso sazonado.

Envolverlo en papel impermeable. Helar bien. Para servir, cortar rodajas de 1 cm. Guarnecer con alcaparras.

RABANITOS RELLENOS: Ahuecar los rabanitos con un cuchilo de punta afilada. Lavarlos. Sumergirlos en agua fría; escurrirlos y rellenarlos con una mezcla de caviar, perejil picado, ma-

yonesa, jugo de limón y jugo de cebollas; sazonarlos a gusto y servir.

REBANADAS DE PIMIENTOS RELLENOS: Elegir pimientos largos y delgados de color rojo y verde. Ahuecarlos quitándoles el cabito y las semillas. Lavarlos y secarlos. Rellenarlos con una mezcla de quesos, presionando bien. Enfriar de 2 a 3 horas.

Cortar con un cuchillo muy afilado en rebanadas de 1/2 cm. de espesor y servir.

BOMBAS DE QUESO

Manteca, ¼ de taza — Agua hirviendo, ½ taza — Harina, ½ taza — Sal, ½ cucharadita — Pimienta, 1 pizca — Queso rallado, de cualquier clase, ½ taza — Huevos enteros, 2 — Clara a punto de nieve, 1.

- Poner en una cacerolita la manteca con el agua. Hacer hervir.
- Retirar y agregar de un golpe la harina; mezclar bien.
- Revolver a fuego mediano hasta que esté suave y sin grumos (unos 12 minutos).
- Retirar del fuego, agregar la sal, la pimienta y el queso rallado.
- Mezclar bien; agregar los huevos uno a uno, batiendo después de cada adición.
- Al final agregar la clara y batir vigorosamente 5 minutos.
- Enmantecar una asadera y distribuir la preparación con una manga, o cucharita, haciendo bolitas chiquitas (del tamaño de una aceituna).
- Cocinar en horno caliente unos pocos minutos,

o hasta que las bombas estén ligeramente doradas.

• Apagar el fuego del horno y mantenerlas en él para secarlas.

BOUCHEES DE QUESO CREMA

Queso crema, 110 gramos — Sal, 1 cucharadita escasa — Pimienta, ¼ de cucharadita — Cebollita de verdeo picadita, 1 cucharada — Aceitunas en trocitos, cantidad necesaria — Nueces picadas, cantidad necesaria.

• Mezclar el queso con la sal y pimienta y agregarle la cebollita.

• Formar bolitas del tamaño de una nuez, colocándoles en el centro un trocito de aceituna.

• Hacerlas rodar por nueces picadas.

• Acomodarlas en una fuente cubierta con papel impermeable y enfriarlas bien antes de servir.

BRIOCHES DE JAMON Y QUESO

Brioches para copetín, 24 — Jamón cocido, picado, ½ taza — Queso gruyère, picado, ½ taza — Cebolla picada, chica, ½ — Aceitunas rellenas, picadas, 1 cucharada — Apio picado, ¼ de taza — Mostaza, ½ cucharada — Pimienta, una pizca — Aderezo para ensalada, 2 cucharas — Salsa inglesa, ¼ de cucharadita — Manteca derretida, cantidad necesaria.

• Cortar la parte superior de los brioches y ahuecarlos un poco.

• Las migas que se saquen, mezclarlas con los demás ingredientes, excepto la manteca.

• Rellenar con dicha mezcla los brioches y poner en su sitio la parte cortada.

• Pintarlos exteriormente con la manteca.

• Calentar en horno moderado durante 10 minutos.

BRIOCHES DE SALAME

(Para 24 brioches)

Salame de Milán, 150 gramos — Mostaza y pickles picados, 2 cucharadas — Mayonesa, 1/4 de taza — Brioches para copetín, 24.

• Cortar la parte superior de los brioches y ahuecarlos un poco.
• Pasar el salame por la máquina de picar.
• Mezclarlo con los demás ingredientes, excepto los brioches.
• Rellenar los brioches, colocarles la tapita y ponerlos en una placa para horno.
• Calentar en horno lento durante unos 10 minutos.

BROCHETTES FRIAS

De pickles y cerezas: Insertar en un palillo un pepinito, una cebollita en vinagre y una guinda fresca o una cereza confitada. Servir pinchando sobre la superficie de un pomelo, manzana o naranja grande.

De fiambre, aceituna y cebollita: Pinchar en un palillo un cubito de jamonada o de corned beef, una aceituna verde rellena y una cebollita en vinagre.

De papas emperejiladas: Mezclar cubos de papa hervida con salsa mayonesa sazonada con cebolla y perejil picaditos; pinchar.

De milanesas: Cortar milanesas gruesas en cubitos o bastoncitos; envolverlos con tiritas de morrón envasado, o asado y pelado; pinchar. ■

De palmitos: Pinchar ruedas de palmito bañadas en salsa tártara, con trozos de langostinos. ■

De ciruelas y queso: Poner al vapor ciruelas pasas hasta que se pongan tiernas. Quitarles el carozo y reemplazarlo por cualquier crema de queso, a gusto; pinchar. ■

De fiambre y pickles: Pinchar en el palillo cubitos de salame o de mortadela y ruedas de aceituna verde descarozada y pickles. ■

De salchichón: Cortar salchichón en cubos, sumergirlo en salsa Ketchup y espolvorearlo con perejil picado fino; pinchar. ■

De ananá y camarones: Marinar en aliño francés cubos de ananá y camarones frescos pelados o envasados; pincharlos con trozos de pepino fresco. ■

De camarones y lechuga: Colocar un camarón sobre una tira de lechuga, untar con salsa mayonesa, enrollar y pinchar. ■

De camarones y melón: Pinchar un camarón o un trozo de langostino y un cubo de melón sazonado con sal y pimienta. ■

De pepinitos en vinagre: Envolver tajadas delgadas de jamón glacé, lengua o filete de an-

choas en aceite, alrededor de pepinitos en vinagre. ■

De cheddar y aceitunas: Cortar a lo largo aceitunas rellenas; cortar cubos de queso Cheddar y colocarlos entre las dos mitades de aceitunas; pincharlos. ■

De anchoas y aceitunas o cebollitas: Enrollar filetes de anchoas sobre aceitunas rellenas o cebollitas en vinagre; pinchar. ■

De salchicha y queso: Ensartar en el pincho ruedas de salchichas de Viena y cubitos de queso Fontina. ■

BROCHETTES CALIENTES

De hongos y salchichas: Alternar en palillos o pinchos, hongos chicos envasados y rodajas de salchichas de Viena de 2 1/2 cms. Pintar con manteca derretida y asar. ■

De jamón y ananá: Colocar en un pincho trozos de ananá y cubitos de jamón. Pintar con almíbar o jarabe de maíz y asar hasta que estén dorados. ■

De trozos de fruta asada: Enrollar tajadas de panceta sobre cubitos de 2 1/2 cms. de melón, durazno, pera, ananá o cualquier fruta aromática. Sujetar con un palillo y asar. ■

De cebollitas: Envolver cebollitas chiquitas en tajadas de panceta. Sujetar con un palillo y asar hasta que se enrulen los bordes de la panceta. ■

De ingredientes varios y panceta: Enrollar pequeñas tajadas de panceta alrededor de cualquiera de los siguientes ingredientes: cubos de jamón, aceitunas rellenas, pickles chicos, camarones, ciruelas pasas rellenas con queso fresco, trocitos de salchichas Franckfurt para cocktail, pequeños hongos, etc. Sujetar con palillos. Asar hasta dorar la panceta. ■

CERVECINAS

Papas, 1/4 de kilo — Harina, 1/4 de kilo — Manteca, 25 gramos — Pimienta, una pizca — Huevo, 1 — Sal gruesa, cantidad necesaria.

- Pelar las papas y cocinarlas en agua y sal.
- Escurrir y pasar por prensapuré o tamiz.
- Una vez frío agregar la harina, la manteca y la pimienta.
- Amasar todo bien.
- Tomar pequeñas porciones y hacer unos rollitos muy finitos de unos 25 cms. de largo.
- Retorcer y formar las cervecinas dándole a cada tirita forma de "B".
- Moler la sal gruesa con un palote.
- Pasar las cervecinas por la sal.
- Pintarlas con el huevo y colocarlas en placas limpias.
- Cocinar en horno regular unos 20 minutos. ■

CAÑONCITOS Y CARTUCHITOS

- Estirar la cantidad que se desee de masa de hojaldre, dejándola un poco fina; cortarla en tiritas de 1 cm. por 20 cm.
- Mojar unos moldecitos para cartuchos o ca-

ñones finitos (estos últimos pueden reemplazarse por tubitos de hojalata o aluminio o palitos de más o menos 1 y 1/2 cm. de diámetro).

• Envolver los moldes arrollando sobre ellos las tiritas, a partir del extremo más fino. Hornear como de costumbre.

• Enfriar, desmoldar y rellenar con cualquiera de las cremas o rellenos que figuran en el capítulo de la página 139. ■

CARACOLES DE ANCHOA

Harina, 1 ½ taza — Grasa de cerdo, 3 cucharadas — Agua fría, cantidad necesaria — Pasta de anchoas, 1 cucharadita — Grasa de cerdo, para freír.

• Poner la harina en un tazón junto con las 3 cucharadas de grasa de cerdo y la pasta de anchoas; mezclar bien y agregarle agua fría lentamente hasta unir.

• Volcar la masa y trabajarla hasta que esté lisa y unida.

• Estirarla con un palote hasta dejarla de unos 2 milímetros de grosor y cortarla en tiritas de 2 milímetros de ancho por 12 a 14 cm. de largo.

• Enrollarlas sobre tubitos delgados de latón y freírlas en abundante grasa de cerdo bien caliente hasta dorar.

• Retirar los caracoles de los tubitos apenas escurridos de la fritura, pues si no se rompen (no se deben echar más que 2 ó 3 espirales por vez).

• Dejarlos escurrir y servirlos calientes o fríos.

• En latas bien cerradas, se conservan hasta una semana. ■

CORNUCOPIAS DE JAMON

Tajadas de jamón cocido, a gusto — Crema de leche, cantidad necesaria — Rábano blanco picante, a gusto — Ramitas de perejil, para decorar.

- Cortar el jamón en forma de trapecio de unos 8 a 10 cms.
- Enrollarlos a lo largo formando pequeñas cornucopias y sujetarlas con palillos.
- Batir la crema hasta endurecerla; sazonarla con el rábano a gusto.
- Rellenar las cornucopias con la mezcla y guarnecerlas en el extremo abierto con una ramita de perejil.

CUADRADITOS DE HOJALDRE

Masa de hojaldre, 150 gramos — Queso Camembert, 50 gramos — Crema de leche, 2 cucharadas — Sal y pimienta, a gusto.

- Estirar la masa con el rodillo, dejándola algo fina.
- Colocar la mitad de la masa sobre una placa o asadera húmeda.
- Pisar el queso con un tenedor, mezclarlo con la crema y sazonarlo bien.
- Extender la crema de queso sobre la masa que está en la asadera.
- Cubrirla con la masa restante.
- Cortarla con la ruedita para ravioles, en cuadraditos de 3 cm. de lado.
- Hornear de acuerdo con las instrucciones generales. (Ver pág. 130.)
- Dejar enfriar y separar los cuadraditos.

NOTA: Estos cuadraditos pueden rellenarse con los diferentes rellenos calientes que figuran en las páginas 151 y 152. También pueden cortarse en forma de triángulos, rombos o rectángulos.

ESPIRALES DE PATE

(Para 12 espirales)

Harina, 200 gramos (tamizada) — Manteca, 60 gramos — Paté de foie, 75 gramos — Yema de huevo, 1 — Sal y pimienta, a gusto — Aceite, cantidad necesaria.

• Poner la harina en forma de corona sobre la mesa; en el centro colocar la manteca, la yema, el paté, la sal y la pimienta.

• Trabajar hasta unir los ingredientes del centro; agregar poco a poco la harina, añadiéndole agua si fuese necesario, para obtener una masa de regular consistencia.

• Estirar la masa dejándola de 3 milímetros de espesor y cortarla en tiras de 1/2 centímetro de ancho por 10 centímetros de largo.

• Enrollar cada tirita sobre tubitos de lata o palitos y freírlas en abundante aceite caliente. Una vez doradas retirarlas de la fritura, y sacarlas en seguida del tubito, porque de lo contrario se rompen. ■

Nota: Guardadas en latas bien cerradas, se conservan hasta una semana.

FRIANDISE DE QUESO

Harina, 1 ½ de tazas — Polvo de hornear, 1 cucharadita — Sal, 1 cucharadita — Pimentón, 1 cucharadita — Mostaza en polvo, 1 cucharadita escasa — Pimienta cayena, unos granitos — Manteca, ½ taza — Agua helada, 2 cucharadas — Queso gruyère rallado, 1 ½ de tazas — Clara de huevo, 1 — Nueces picadas, ½ taza (de cualquier clase).

• Mezclar y tamizar dos veces la harina, el polvo de hornear, la sal, el pimentón, la mostaza y pimienta.

• Incorporar la manteca y mezclar bien; agregar

el agua helada (solamente lo indispensable para hacer una masa dura).

• Estirar la masa bien finita; espolvorear con un poco de queso rallado y hacer tres dobleces.

• Estirar nuevamente y repetir la operación hasta que el queso se termine.

• En el paso final, la masa deberá tener 3 mm. de espesor.

• Cortarla en formas variadas; pintarla con clara de huevo y espolvorear con las nueces.

• Cocinar en una asadera sin enmantecar, en horno bien caliente, de 8 a 10 minutos.

• Servir frías o calientes. ■

HUEVOS CON SARDINA

Huevos duros, 6 — Sal, pimienta y pimentón, a gusto — Trozos de sardinas o filetes de anchoas arrollados, 24 — Hojas de lechuga, cantidad necesaria.

• Pelar los huevos y cortarlos por la mitad a lo largo y a lo ancho.

• Sazonarlos con sal, pimienta y pimentón.

• Colocar sobre cada cuarto de huevo un trozo de sardina bien escurrida o un filete de anchoa arrollado.

• Servir sobre un lecho de hojas de lechuga. ■

MEDIALUNAS AL ROQUEFORT

Medialunas de hojaldre alemana, 12 — Queso Roquefort, 150 gramos — Manteca, 50 gramos — Jamón o panceta, 12 tiritas.

• Deshacer con un tenedor el queso y la manteca.

• Abrir por un costado las medialunas, sin

separarlas. Rellenarlas con la pasta de queso y una tirita de panceta o jamón.

- Colocarlas sobre una placa de horno. Calentarlas 10 minutos antes de servir.

PALITOS DE HOJALDRE

Masa de hojaldre, 150 gramos — Queso parmesano rallado, 50 gramos — Queso gruyère rallado, 25 gramos — Sal y pimienta, a gusto.

- Estirar la masa.
- Espolvorear la superficie con los quesos mezclados y sazonados.
- Doblarla en dos y aplastarla ligeramente con el palote.
- Cortarla en tiras de 1 cm. de ancho por 5 de largo; retorcerlas un poco, y colocarlas sobre placas húmedas.
- Hornearlas según las indicaciones generales.

NOTA: Estos palitos se pueden servir arrollando una tirita de jamón crudo en uno de los extremos.

PAPAS CHIPS

Papas, 1 kilo — Aceite o grasa, para freír, abundante — Sal fina, a gusto.

- Pelar las papas y cortarlas en rodajas muy finitas, con cuchillo, o con un accesorio especial (hay varios modelos en venta).
- Dejarlas durante 8 a 10 horas sumergidas en agua fría.
- Escurrirlas bien y secarlas con un lienzo.
- Poner el aceite o grasa en una cacerola.
- Llevar al fuego y calentar hasta hervir.

• Echar las papas de a una por vez hasta que cubran la superficie de la grasa; cocinarlas hasta que estén bien doradas.
• Escurrirlas bien y salarlas.
• Repetir la operación hasta terminar con las papas. ■

NOTA: El remojo hace que el almidón quede depositado en el agua, con lo que las papas resultarán más crocantes.

PASTELITOS DE ACEITUNA

Harina, 1 taza — Sal, 1/2 cucharadita — Manteca, 1/2 taza — Agua fría, cantidad necesaria — Aceitunas rellenas, medianas, cantidad necesaria.

• Mezclar la harina con la sal y la manteca, agregando el agua fría necesaria para unir y formar una masa de regular consistencia.
• Estirarla dejándola de 1/2 cm. de espesor. Cortarla en cuadraditos de 5 cm. Colocar en medio de cada cuadradito una aceituna rellena de tamaño mediano. Doblar la masa alrededor de la aceituna. Con las palmas de la mano darles forma de bolitas, trabajando ligeramente. Colocarlas en asadera sin enmantecar. Cocerlas en horno muy caliente durante unos 15 minutos, o hasta que estén crocantes y delicamente doradas. ■

NOTA: Estos bocaditos pueden prepararse anticipadamente y mantenerse en el refrigerador hasta el momento de hornearlos.

TORNIQUETES

Harina, 300 gramos — Manteca, 200 gramos — Huevos, 1 — Queso rallado, 125 gramos — Agua, ½ vaso — Sal y pimienta, a gusto.

- Hacer una masa más bien dura, con la harina, la manteca, el agua y la sal.
- Dejar reposar 20 minutos.
- Estirarla y doblarla como la masa de hojaldre, dándole tres dobleces, con 20 minutos de intervalo.
- Estirar con la ayuda del rodillo, dejándola de 1 cm. de espesor.
- Con la ayuda de una regla, marcarla sin cortar, en bandas de 1 cm. de ancho.
- Batir una yema con una cucharada de agua fría; untar con esto toda la superficie de la masa ya marcada.
- Espolvorear con el queso rallado.
- Separar las bandas, con cuchillo afilado y cortarlas de 10 cm. de largo.
- Tomarlas por los extremos y hacerlas girar a derecha e izquierda, retorciéndolas suavemente.
- Colocarlas sobre placas enmantecadas.
- Cocinarlas en horno caliente hasta dorar. ■

TORRECITAS DE ROQUEFORT Y SALAME

Queso Roquefort, ⅓ de taza — Crema de leche, 2 cucharadas — Rábano blanco (o picante), 1 cucharada — Salame, 12 rodajas finas.

- Mezclar el queso con la crema y el rábano.
- Untar las rodajas de salame con la mezcla y superponerlas en dos torrecitas de 6 rodajas cada

una. (No se debe untar la rodaja superior de fiambre).

• Envolver separadamente en papel impermeable y enfriar bien.

• Cortar cada torrecita en triángulos y servir en palillos. ■

VIRUTAS SALADAS DE COCO

Coco fresco, 1 — Sal, cantidad necesaria.

• Perforar el coco.

• Extraerle el líquido, reservándolo para utilizar en algún refresco o licuado.

• Golpear el coco con un martillo para sacarle la cáscara dura.

• Quitarle la piel oscura con un cuchillo.

• Cortar la pulpa en tiritas o virutas; colocarlas en una asadera o placa de horno bien limpia.

• Secar las virutas de coco en horno muy suave.

• Dejarlas en el horno apagado para que terminen completamente su secado.

• Espolvorearlas con la sal y, si se desea, con un poquito de pimienta.

• Servirlas para acompañar el copetín. ■

Nota: Las virutas se pueden guardar sin salar, en frascos bien cerrados; en tal caso se sazonarán en el momento de servir.

INDICE GENERAL

SEGUNDA PARTE

BOCADITOS

Terminóse de imprimir el 10 de julio de 1961, en los Talleres Gráficos de la Compañía General Fabril Financiera, S. A., Iriarte 2035, Buenos Aires


AMBA

COCKTAILS Y BOCADITOS

En este práctico y moderno recetario encontrará usted la fórmula que busca (por clásica y conocida), así como la inesperada (por original y desconocida). Por ejemplo, la lista que va a continuación refleja la diversidad del contenido de este libro; con seguridad incluye nombres que usted ya conoce, y otros que lee por primera vez. Pero en todos los casos se trata de fórmulas deliciosas destinadas a ser celebradas ruidosamente en toda reunión de agasajo a amigos e invitados.

ALEXANDER
DAIQUIRI
BRONX
OLD FASHIONED
TOM AND JERRY
COLA DE MONO
LAIKA
CAFE BRULOTE
BRANDY SLING
etcétera.

ARROLLADOS
CANAPES
TARTELETAS
VOL-AU-VENT
BOUCHEES
ROULETTES
BARCAS RUSAS
CRUNCHES
CERVECINAS
etcétera.

ESTE ES EL LIBRO IDEAL PARA ORIENTAR LA FACIL ORGANIZACION DEL BAR HOGAREÑO

•

BIBLIOTECA DE MUCHO GUSTO