

 www.elpractico.net



EL PRÁCTICO 1.0

EL PRÁCTICO MÁS PRÁCTICO

Demo edición digital (eBook)



RUEDA



Ningún fragmento de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducido, almacenado o transmitido de ningún modo sea electrónico, químico, mecánico, óptico, de grabación o fotocopiado, sin permiso del editor.

© 2012, Enrique Sallarés EDITOR
© COOKING BOOKS, S. L.
© 1987, Enrique Santiago Rueda EDITOR
© 1928, Ramón Rabasó y Fernando Aneiros

10ª EDICIÓN

Primera edición digital: 20 de Junio del 2012

COOKING BOOKS, S. L.
Jacinto Verdaguer, 71 -
08348 Cabrils - Barcelona (SPAIN)
 **(34) 937 538 130**
www.cookingbooks.es

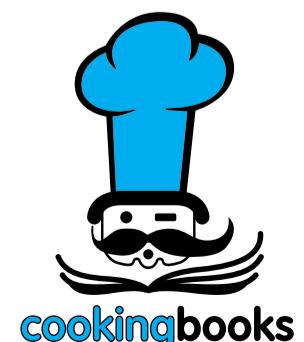
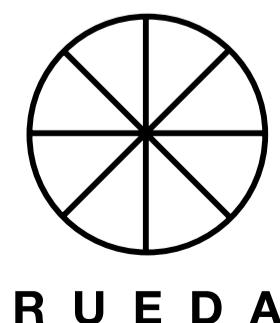
ISBN: (13) 978-84-920959-4-0 (Edición Digital)
(13) 978-84-920959-2-6 (Edición Papel)
(13) 978-950-564-025-6 (Argentina, RUEDA)

Depósito Legal: 06/2012

Diseño y adaptación digital: Enrique Sallarés y Sergi García
Maquetación: Sergi García Andrés

 www.elpractico.net

EL PRÁCTICO



RAMÓN RABASÓ

Fernando Aneiros

Ramón Rabasó



El maestro **Ramón Rabasó Figuerola** nació en *Els Pallaresos* (Tarragona) el día 17 de enero de 1878 y falleció en *El Catllar* (Tarragonès) el día 3 de diciembre de 1957 a los 79 años de edad. De familia humilde, sus inicios fueron como ayudante en las principales cocinas catalanas. Su espíritu progresista y su marcado carácter y personalidad favorecieron su ascenso y promoción.

En 1896 viaja a Francia y conoce el París gastronómico impregnado del espíritu del gran Marie-Antoine Carême, que había sentado las bases de la cocina, que, con el transcurso del tiempo, fueron relevadas por otro gran maestro: Auguste Escoffier. Vive las grandes transformaciones arquitectónicas, movimientos culturales y cambios sociales que hervían en la ciudad de la luz a finales del XIX. Se forma en todo lo relacionado con el aprendizaje del oficio y experimenta la dureza de las cocinas de leña o de carbón de aquella época.

En 1900 embarca rumbo a la República Argentina, escapando de las condiciones precarias y difíciles que ofrecía la situación política que entonces vivía la península. El 6/5/1909 organiza una minuta escrita en francés, del Royal Hotel de la ciudad de Bahía Blanca. Participó en la formación y creación de la “Federación Gastronómica Argentina” (1911-1914). La proximidad con la República de Uruguay fue decisiva para divulgar y compartir su conocimiento en este país, ejerciendo “temporada” en 1914 en el Hotel Positos de Montevideo.

De carácter y espíritu liberal progresista siempre manifestó su ideología republicana. El equipage del joven contenía un buen número de recetas y anotaciones de su etapa parisina y un tesoro que con el tiempo le serviría para preparar y escribir su propio libro: la “Guide Culinaire” del maestro Escoffier (1903). La dificultad para obtener la obra y el hecho que estuviese escrita en francés, fueron razones fundamentales para iniciar la traducción y adaptación de la obra a las características e idiosincrasia de la cocina porteña y criolla del nuevo continente. Así, en 1920, se aventuró en una iniciativa personal donde realizó las funciones de Autor y Editor de las anotaciones guardadas y viajó a España para dar luz a la primera publicación de la OBRA (Imprenta Pere Pijoan - Archivo Histórico de Tarragona - 1920). En la primera edición del trabajo se presentaban un total de 2.400 recetas en 420 páginas.

Eran los tiempos de máximo explendor gastronómico del nuevo Buenos Aires que había acogido una importante cantidad de inmigrantes procedentes de Europa, principalmente España e Italia. La amplia presencia de paisanos catalanes en esta tierra (Escudé, Freixa, Trull ...) y la valoración de sus colegas argentinos, favorecieron el conocimiento y divulgación del trabajo.

La segunda edición, (*Buenos Aires 1928*) constaba de 5.000 recetas. El título de la obra fue “El Práctico reformado”. Resumen de cocina mundial y pastelería. 5000 recetas (Taller Gráfico de Luis Bernard - Buenos Aires). Durante los años de transición política y conflictos civiles en España mantuvo correspondencia (hasta cuatro cartas) donde queda de manifiesto la admiración y respeto a la figura de Manuel Azaña, fundador del partido Izquierda Republicana, presidente del Consejo de Ministros y posteriormente presidente de la República, todas ellas contestadas por Azaña de su puño y letra.

Pero el maestro seguía trabajando y el *20 de abril de 1941* se imprime la **tercera edición**, aumentada, con un total de 5.250 recetas. Siguió cumpliendo todas las funciones autor-editor-distribuidor. El 1950 la salud del maestro no era buena, padecía de importantes problemas de “cálculos” en la vesícula. Son muchos años de batallar, de trabajar y de escribir y por fin se prepara para volver a su amada Catalunya, de la que nunca se había olvidado. Entonces piensa que hay que vender los derechos de autor a algún colega, para que la obra pueda continuar y siga siendo de utilidad a los profesionales, sobre todo, de los países latinoamericanos. Así es como decide hacerlo con el documento del que se conserva un extracto con sus anotaciones. Pero el maestro era un hombre de honor. Siente la necesidad de despedirse de sus lectores y lo hace de la manera más directa. En la cuarta edición (1951) dice:

“A MIS COLEGAS Y AMIGOS:

Después de casi 50 años de residencia en la República Argentina, donde me dediqué al trabajo de nuestro Arte, he tenido que ausentarme del país, para radicarme en mi tierra natal en España, Catalunya.

Por este motivo, vendí al amigo y colega señor Fernando Aneiros, los derechos de autor. Referente al mejoramiento de la obra, todo el gremio gastronómico en general, ha podido comprobar, que cada nueva edición ha sido aumentando con muchas nuevas recetas.

Pues bien camaradas de América y en particular los de la República Argentina y los de la República Oriental del Uruguay, allá, lejos de ustedes, en aquel rincón querido de España, donde pienso pasar el resto de los pocos años que me quedan de vida, podeís estar seguros que, mientras viva, guardaré un grato recuerdo de todos ustedes, por haberme honrado con vuestra amistad y por haber aceptado mi obra como un fiel compañero de trabajo.

Y por fin, os recomiendo seguir el camino recto, que conduce al progreso social de todos los trabajadores y tratar siempre de aprender más, para poder llegar a ser todos obreros competentes en todo cuanto abarca el Arte de la Alimentación.

R. RABASÓ”

El maestro Rabasó murió el día 3 de diciembre de 1957. Así se acaba la figura de un profesional de los fogones que con su obra ayudó a muchas futuras generaciones en su formación en el arte de los fogones.



© EL PRÁCTICO - RABASÓ / ANEIROS

PRESENTACIÓN EL PRACTICO 1.0

“EL PRÁCTICO más práctico”

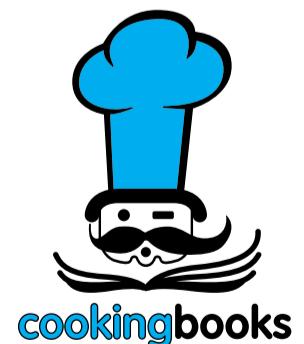
El Práctico con 6500 recetas, es un resumen mundial de cocina y pastelería, técnico y considerado por muchos cocineros como la Biblia de la cocina. Escrito en el primer cuarto de siglo XX por Ramón Rabasó y Fernando Aneiros, realizando una posterior revisión en 1970 (sexta edición), con gran influencia de la Cocina Francesa y de su Gran Maestro August Escoffier. Este clásico, ha sido durante décadas, guía de referencia obligada para el profesional de cocina en lengua hispana y base del conocimiento para comprender la evolución de la Gastronomía en la actualidad.

Auténtica brújula del conocimiento culinario, contiene una valiosa información muy bien estructurada y sintetizada, con información básica de materias e ingredientes, técnicas, elaboraciones y guarniciones de platos, que son la base de toda cocina moderna. No se entiende la cocina actual si no se conocen los cimientos de esta ciencia.

En pleno siglo XXI, El Práctico alcanza su 10^a edición en papel y por primera vez presentamos su contenido adaptado a los nuevos tiempos, en formato digital. La facilidad de acceso a su información, la ventaja de realizar búsquedas detalladas de su contenido y la actualización gráfica, conlleva a una modernización de la OBRA, aportando nuevas ventajas permitiendo tener siempre a nuestra disposición, toda la información precisa y a mano.

Dirigido especialmente a futuros cocineros y estudiantes de Escuelas de Hostelería y gastronomía, es una herramienta obligada en toda Biblioteca Digital.

Enrique Sallarés
Editorial Cooking Books



PRÓLOGO

El práctico

En este momento quizá veamos las cosas distintas, tanto es lo que ha sucedido desde que Ramón Rabasó comenzara a escribir su libro, allá por la década de 1920. Sin embargo, el trabajo enciclopédico que realizó es válido, no sólo por su amplia documentación sino también por su influencia en cualquier cocina que se precie.

Es una ayuda-memoria para la creación, ya que muchos de los platos que enumera pueden dar y de hecho han sido la base para la realización de preparaciones originales, dónde la imaginación se une al conocimiento. Justamente esto último, es lo que Rabasó ha transmitido a las generaciones de cocineros que usaron su libro para trabajar cotidianamente. No olvidemos que sus años fueron los años de oro de la gran cocina francesa. Aún no se tenía noción de su evolución ni los cambios que se ha conseguido en estos últimos veinte años.

Creo que los cocineros seguirán encontrando en “El Práctico” una guía, un complemento valioso para su trabajo; y los lectores aficionados a la gastronomía una lectura instructiva, una gran información. Hay libros que ya lo han hecho.

Gato Dumas
Escuelas de cocina



Gato Dumas
COLEGIO DE COCINEROS

ACERCA DE LA VERSIÓN DEMO

Adaptación de la obra

Este libro interactivo es una versión gratuita de presentación de **El Práctico** y presenta las características y ventajas de este clásico de cocina en su adaptación al formato digital. Hemos añadido botones, enlaces y menús interactivos que proporcionan al lector una manera intuitiva de moverse por los diferentes apartados. Para los que ya conocen la obra, indicarles que se reproduce el contenido íntegro de la versión en papel y a los que no la conocen, les invitamos a saber el porqué **El Práctico**, un siglo después, es una obra viva.

En la adaptación de la obra al nuevo medio digital, hemos respetado al máximo la reproducción original de los contenidos según los autores, si bien es cierto que algunos términos han evolucionado con el paso del tiempo en los distintos países de habla hispana, se ha decidido oportuno reproducir los vocablos contextualizados en su momento de creación, Buenos Aires, 1928.

Cabecera
El color indica la sección
■ Informaciones
■ Recetario
■ Índice alfabético

Capítulo

HUEVOS
Cefs

AL AGUA
A la coque

(A) Poner los huevos al agua hirviendo. Tiempo de cocción: de 2 a 3 minutos.
(B) Poner los huevos al agua fría. Llevarla vivamente hasta la ebullición. Retirar 1/2 minuto después de que se haya producido la ebullición.

AL PLATO
Sur le plat

Poner dentro de un plato de metal para huevos un poco de manteca o aceite (según la preparación). Calentar. Romper los huevos y cocinarlos sobre la plancha o al horno. Retirarlos al momento que la clara esté casi cuajada.

Américaine
(A) 2 huevos fritos o cocidos a la sartén, servidos sobre una tostada de pan y sobre un plato. **G.** dos tajadas de tocino ahumado y un tomate asado.
(B) Al fondo del plato dos escalopes de langosta. Al servir, cordón de salsa Americana.

Abyssinienne
G. Dos pequeñas croquetas de ave. Cordón de salsa Périgueux.

Anchois
Al fondo del plato dados de anchoa. Al servir rodear las yemas con un filete de anchoa.

Anversoise
Al fondo del plato, lúpulo a la crema. Al servir, cordón de crema.

Alexis
G. mejillones ligados a la salsa Poulette adicionada da cebollina picada.

Artichauts
Al fondo del plato fondos de alcachofas salteados a la manteca.

Asperges
G. Bouquets de puntas de espárragos. Napar de crema de leche. Queso por encima. Gratinar.

Bacon
Al fondo del plato unas tajadas de tocino ahumado salteado a la sartén.

Bercy
G. Pequeñas sardinas asadas y cordón de salsa de tomate.

Beurre Noir
Cocinarlos a la sartén. Ponerlos sobre un plato. Sazonarlos, sal y pimienta. Al momento de servir, manteca negra por encima y luego gotas de vinagre.

Bruxelloise
Al fondo del plato, endibia braseada y crema.

Botones de menús
Clic para acceder a los índices de cada sección

Informaciones

Recetario

Índice alfabético

Enlace activo
Indica enlace de texto activo en la versión Demo

E

HUEVOS

- AL AGUA
- AL PLATO
- EN COCOTTE
- DURIOS
- FRITOS
- MOLDEADOS
- POCHÉS Y MOLLETS
- REVUELTO
- TORTILLAS
- HUEVOS FRÍOS
- HUEVOS DE PLUVIAL

Menú capítulo
Muestra título, letra y esquema del capítulo. Clic para acceder a la categoría o subcategoría deseada.

Botón rojo
Indica el capítulo activo

Botón gris
Clic para acceder al capítulo

Leyenda
(Ver) Clic para acceder a información relacionada
(A) (B) (C) Distintas opciones de preparación
G. Indica guarnición

ÍNDICE

-  Presentación 3
-  Prólogo 4



INFORMACIONES

5

80 Páginas de introducción e información complementaria de la obra que suponen una valiosa herramienta para su mejor comprensión y aplicación. La organización en las cocinas de la época y sus diferentes aplicaciones al mundo de la hostelería y restauración, que han sido el modelo y guía para la evolución de la gastronomía hasta los días de hoy.

Opinión de la Obra	9
 Términos que se usan en la cocina Francesa	14
Algunas informaciones sobre alimentación	18
Las cocinas	21
Plano e información de una cocina	22
 Plano de una cocina moderna e informaciones	24
Informaciones útiles, los menús	29
La presentación de los platos	30
Tabla de pesos e indicaciones de mercaderías	31
Denominaciones de piezas y forma de cortar la carne	32
Indicaciones de un Lunch-Buffet	34
Menús para Lunch-Buffet	36
Menús para cenas frías	37
Menús para desayuno a la carta	39
Carta o menú para gran restaurante	40
Carta para restaurante tipo club	42
Gran variedad de menús para banquetes	44
Gran variedad de menús para hoteles con un precio fijo	69
Los platos del día	89



RECETARIO

92

Organizado en 13 categorías principales de la A a la M. Cada categoría o grupo principal presenta una concisa explicación de las características generales de la materia y dispone en forma de diccionario los principales platos gastronómicos con su nombre original, según las directrices marcadas por el Gran Maestro Escoffier y su posterior evolución y adaptación a las cocinas de cada país. Al final de los capítulos, se incluyen unas curiosas y valiosas Notas de los Autores.



ÍNDICE ALFABÉTICO

563

Los temas están organizados siguiendo un índice alfabético de materias que facilitan el acceso a las consultas.

TÉRMINOS

Que se usan en la cocina francesa

Abaisse

Una hoja de pasta del espesor que uno quiera, extendiéndola con el palote, y de diferentes formas.

Acidelar

Poner jugo de limón o vinagre al agua para cocinar los huevos pochés o cocinar fondos de alcachofas, etc.

Aiguillettes

Cortar en tajadas finas a lo largo de una pechuga de ave cocida, etc.

Appareil

Preparación compuesta de uno o varios elementos y de diferente naturaleza. Mezcla de una preparación de un plato cualquiera.

Aromates

Hierbas aromáticas, plantas o raíces. Cuando se emplea la palabra "aromático" sin nombrar las clases, generalmente se usan los siguientes: tomillo, laurel, apio, perejil, zanahorias, puerro, cebolla, etc.

Barde

(Bardar)

Envolver en una tajada fina de tocino gordo aves, caza, pescado, etc.

Bavette

Es la parte delgada de una silla de cordero o de ternera (vacío) la cual se arrolla sobre el filet y riñon a fin de protegerlos de la acción directa del fuego.

Beurre-Manie

Manteca y harina mezcladas en crudo. Sirve para ligar ciertas preparaciones.

Blanchir

(Blanquear)

Pasar algunos minutos por el agua hirviendo un artículo para ablandar o sacar el ácido de una legumbre, etc.

Bouquet-Garni

La palabra bouquet-garni en este libro no figura en ninguna fórmula; solamente figura la palabra bouquet o bouquets. Cuando se trata de perfumar una salsa o un plato cualquiera, significa poner un atadito de hierbas aromáticas, y cuando se trata de poner una guarnición alrededor de una fuente, significa que ésta debe ser puesta en montoncitos.

Braiser

(Brasear)

Cocinar lentamente dentro de una brasera, sobre fondo indicado y mojado según la fórmula.

Brunoise

Legumbres cortadas en pequeños dados muy menudos.

Chapelure

Miga de pan seco pisado y pasado por el cedazo.

Chaufroiter

Napar una pieza cualquiera con una salsa Chaud-froid.

Chemiser

(Encamisar)

Poner una capa al interior de un molde, sea de jalea, helado o de relleno, etc.

Chiffonade

(Ver en Guarniciones para sopas)

Al final del Capítulo D.

Ciseler

(Incisión)

Marcar con el cuchillo dando pequeños cortes a un pescado para facilitar la cocción. Cortar en juliana fina hojas de lechuga, espinacas, acederas, etc.

Cocottes o Terrinas

Cazuelas de barro barnizadas o de porcelana de diferentes formas y tamaños.

Concasser

Cortar grueso y rústico.

Contisee

Pequeños cortes a los pescados o aves para poder introducir lamas de trufa u otro elemento.

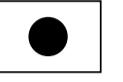
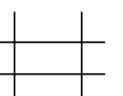
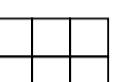
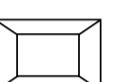
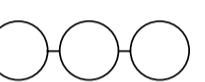
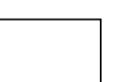
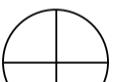
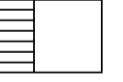
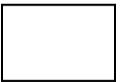
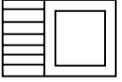
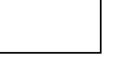
Cornet

(Cucurcho.) Aparato hecho de papel blanco fuerte y fino, en forma de cuerno recto, y fácil de confeccionar a mano. Sirve para decorar. Cornets de jamón rellenos de huevo hilado

Court-bouillon

Para hervir los pescados. Ver en fondos de cocina, Capítulo A.

REFERÉNCIAS DEL PLANO DE LA COCINA A ELECTRICIDAD O GAS

	Autoclaves		Máquinas para lavar copas, vasos, etc
	Amasadora		Máquinas de cortar fiambre
	Armarios para depósito de comestibles		Máquinas para hacer hielo
	Baños fríos		Máquinas para café, leche y agua caliente
	Baños María		Máquina para lavar recipientes de residuos
	Básculas a ras del suelo		Moledora de almendras, avellanas, etc
	Batidoras, pasa puré, etc		Mesas de mármol
	Batidoras		Mesas de madera
	Máquina batidora y congeladora de helados		Mesas de acero inoxidable
	Cutters		Mesas de acero inoxidable y madera
	Cilindro y cortadora de pastas		Ollas a vapor de varias formas y tamaños
	Conservadoras de helados		Piletas
	Compartimentos para pescados		Piletas con escurrideros
	Estantes		Máquina peladora de patatas
	Frituras eléctricas con escurrideros		Máquinas trituradoras de carne
	Hornallas a gas (pastelería)		Salamandras
	Máquinas para lavar loza y platina		Sierras para carne

RECETARIO

A.- Fondos de Cocina y Guarniciones

Mantecas compuestas.

B.- Hors d'œuvre (Aperitivos) y Fiambrería

Galantine, Pâtés. Terrines. Mousses. Mousselines, Aspic. Chaud-Froid . Decorados. Savouries. Sándwiches. Ensaladas. Frutas y jugos de frutas.

C.- Salsas / Relevés

Attéreaux. Barquettes. Bouchées. Brochettes. Beignets. Croquettes. Coquilles. Cromesquis. Croustades, Dartois, Empanadas. Epigrammes. Fondants. Fritots. Pain de Foie. Petits-Pâtés. Quiches. Ramaquins. Rissolés. Soubriks. Souflés. Talmouses. Timbales. Vol-au-vent . RELÈVES RUSOS. PICADILLOS. Waffles.

D.- Sopas

Consommés. SOPAS de verdura. Cremas y Veloutés. Extranjeras. Pucheros. Guarniciones.

E.- Huevos

Al Agua. Al Plato. Cocotte. Duros. Fritos. Pochés. Revueltos. FRÍOS.

F.- Pescados

(Indicación no general) Anchoas. Anguila. Bacalao. Bouillabaisse. Cazuela de pescado. Calamares. Langosta. Lenguado y Filetes. Matelote. Pescadilla. Raya. Salmón. Trucha. RANAS. CARACOLES.

G.- Entradas Fuertes

ASADOS AL HORNO. BRASEADOS y SALTEADOS de Buey. Ternera. Carnero y Cordero. Cerdo. Jamón. Lechón. TRIPAS (Mondongo)

H.- Entradas de Despojos

Alas. Beefsteak. Rumpsteak y Entrecôte. Bitoks. Fricadelles y Keftédès. Crêpinettes. Châteaubriand. Costillas. Chops. Escalopes. Escalopines. Picades. Filets Mignons. Paupiettes. VARIAS RECETAS.

I.- Entrantes Volantes, Grillades

Beefsteak. Rumpsteak y Entrecôte. Bitoks. Fricadelles y Keftédès. Crêpinettes. Châteaubriand. Costillas. Chope. Escalopes. Escalopines. Picades. Filets Mignons. Paupiettes. VARIAS RECETAS.

J.- Aves Domésticas

Gallinas o Capones. Pollos Salteados. Pollos braseados, cocotte y grillés. Pollitos y Pichones. Pavos. SUPREMAS. VARIAS RECETAS.

K.- Caza de Pluma y Pelo

Becadas y Becacinas. Codorniz. Perdiz. Martineta. Patos caseros y salvajes. Faisán. Pájaros. Bicerra. Jabalí. Liebre. Conejo.

L.- Legumbres y Verduras

PURÉS. ARROCES. PASTAS. Canelonis. Tallarines. Ravioles.

M .- Pastelería y Confitería

Índice en la siguiente página.

RECETARIO

Índice abreviado de Pastelería y Confitería

	Pág.		
Bavarois	506	Soufflés	516
Bizcochos	488	Sucesos	484
 Brioche	468	Tartas	490
Bomba (pasta)	469	Timbales	519
Buñuelos	507	Tocinillos	485
Cigarrillos	519	Torrejas	520
Cocción del azúcar	473	Tortillas	517
Compotas de frutas frescas	522	Tartas	490
Compotas de frutas secas	522	Timbales	519
Confituras	523	Tocinillos	485
Copas	548	Torrejas	520
Charlotte	509	Tortillas	517
Churro	510	Tortilla soufflée	518
Cremas	510	Varias recetas	520
Cremas combinadas	512	Yemas	476
Crêpes o pannequets	513	Yema quemada	486
Crôutes secas	472		
Crôutes combinadas	520		
Dulce de leche	474		
Frola (pasta)	470	Biscuits glacés	535
Frutas confitadas	526	Bombes	536
Gâteaux	493	Charlotte glacés	545
 Hojaldre	467	Cassata	541
Jaleas	528	Copas	548
Marignan	521	Helados de crema	542
Masas o pasteles	476	Helados de frutas	543
Mazamorra	505	Mousses	545
Mazarin	522	Parfaits	546
Merengues	542	Sorbettes	547
Mermeladas	526	Soufflés	547
Pan Alemán	471	Varios	541
Pastas fundamentales	467		
Petits Fours	487		
Pizza	493		
Postres de arroz	505		
Postre de fruta	528		
Preparaciones auxiliares	473	Aceitunas	554
Puddings	501	Anchoas en salmuera	556
Puddings Soufflés	504	Bebidas calientes y frías	552
Sables (pastas)	471	Conservas	554
Salsas Dulces	515	Legumbres y frutas en vinagre	561
Savarins	500	Pescados y mariscos en aceite o naturales	557
		Varios	558

HELADOS

Biscuits glacés	535
Bombes	536
Charlotte glacés	545
Cassata	541
Copas	548
Helados de crema	542
Helados de frutas	543
Mousses	545
Parfaits	546
Sorbettes	547
Soufflés	547
Varios	541

VARIAS

Aceitunas	554
Anchoas en salmuera	556
Bebidas calientes y frías	552
Conservas	554
Legumbres y frutas en vinagre	561
Pescados y mariscos en aceite o naturales	557
Varios	558



A

FONDOS DE COCINA Y GUARNICIONES

► FONDOS DE COCINA

- FONDOS DE COCINA
- MANTECAS COMPUESTAS

► GUARNICIONES

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

FONDOS DE COCINA

Fonds de cuisine

A

Los fondos son, en la cocina, lo que son los cimientos de un edificio. El obrero cocinero no puede presentar un trabajo perfecto si no dispone de buenos fondos. Los fondos constituyen las bases fundamentales de todos los trabajos en general de la cocina.

B

Es de recomendar a los chefs que las materias primas a emplearse sean de primera calidad para que el obrero obtenga en su trabajo un resultado satisfactorio.

C

También el obrero debe tener a su disposición la cantidad necesaria de materias para poder dar cumplimiento a las exigencias, de lo contrario sería una economía mal interpretada, que al final resultaría un perjuicio para todos en general.

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M



Appareil

Para *cromesquis* y *croquettes*. (*Ver Relevés*)



Appareil Maintenon

2/3 partes de Bechamel *soubisée*, 1/3 de puré de *champignons* ligado con algunas yemas. Agregar *champignons* cortados.



Appareil Montglase

Juliana de lengua, *foie-gras*, *champignons* y trufas, ligado con salsa Madera reducida. Enfriar sobre placa untada de manteca.

Appareil

Para patatas Duquesa, *Dauphine* y Marquesa. (*Ver Legumbres*)

Americano

Especial para los pescados a la Americana. Machacar al mortero desperdicios de langosta. Rehogarlo con aceite, manteca, cebolla, ajo, escaluñas, algunos tomates frescos, laurel y tomillo; mojarlo con un vaso de vino blanco y un poco de *fumet* de pescado. Pasar al cedazo. Hacer un fondo con manteca, cebolla, escaluñas, un poco de ajo y tomate fresco, todo picado muy fino. Sazonar y agregar un bouquet y el puré obtenido de la langosta. Reducir un poco y ligarla con un poco de fécula. Perfumar con un vaso de coñac. Guardar al frío.

Arroz

Para rellenos. Marcar el arroz con manteca y un poco de cebolla picada. Mojarlo con caldo blanco el doble de su volumen. Cocinarlo 10 minutos. Luego ligarlo, sea con crema, glace de viande, *foie-gras*, etc.

Bordures

Las borduras se hacen de *farce*, de pasta blanca, de pasta a tallarines, de puré Duquesa, de costrones de pan fritos, etc. Las borduras hechas de *farce* son decoradas con detalles de legumbres, trufas, etc. Las de pasta blanca y de pasta a tallarines una vez cortadas las piezas se ponen a secar y luego se montan alrededor de la fuente, sostenidas o apegadas con clara de huevo o con *giace de viande*, según la clase.



B

HORS-D'ŒUVRE Y FIAMBRERÍA

► HORS-D'ŒUVRE
Aperitivos

► FIAMBRERÍA SURTIDA Y PREPARACIONES

- MANERA DE COCINAR LOS JAMONES
- GALANTINES, PATÊS, TERRINES
- MOUSSES, MOUSSELINES Y SOUFLÉS FRÍOS
- ASPIC
- CHAUDS-FROIDS
- DECORADOS
- SAVOURIES
- SANDWICHES
- ENSALADAS
- FRUTAS
- JUGOS

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M



HORS-D'ŒUVRE

Aperitivos

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

Los Hors d'œuvre se han impuesto de tal manera dentro de nuestras costumbres, que ya es del todo imposible prescindir de ellos, tanto en comidas íntimas como en banquetes.

Como en un ejército, ellos son la vanguardia o predecesores del almuerzo o comida, siendo su misión la de estimular al comensal predisponiéndolo para recibir los platos que le siguen.

Esta moda, importada de Rusia, ha imperado y se ha desenvuelto de tal manera en el resto del mundo que la fama de muchos restaurantes se debe a ellos. Toda clase de comestibles está sujeta a la confección de los Hors d'œuvre, de toda clase de carne, pescados frescos, secos, ahumados, salados, mariscos, caviar, legumbres, ensaladas, aves, y gran cantidad de conservas, etc. Para aderezarlos, generalmente se usan rabaneras unidas o divididas en varios departamentos, o sobre fuentes con servilletas plegadas o extendidas artísticamente.

Los rusos los denominan Zakouskis y tienen la costumbre de comerlos de pie antes de sentarse a la mesa, bebiendo a su vez unas copas de arrack o wodka. Es comprensible que en un servicio a la rusa los Hors d'œuvre deben componerse de artículos que puedan ser cogidos con la mano, sin necesidad de cuchillos ni tenedores. Son apropiados los Rissolés, Croustades, Toast, Allumettes, Petits Pâtées, Canapés, etc.

HORS-D'ŒUVRE

Aceto dolce

Producto comercial italiano Fondos.

Achards

Producto comercial francés.

Agoursis

Especie de cohombros rusos salados. Se corta en rodajas. Servir en rabaneras.

Allumettes de anchoa o de otro pescado

Recortes de pasta de hojaldre. Cortar tiras de 7 centímetros de ancho. Naparlas de una farce del pescado indicado. Cortar en bastoncitos de 2 centímetros. Cocinar al horno mediano.

Anchoas frescas marinadas

Tenerlas en sal dos horas. Pasarlas al aceite, tomillo, laurel. Servir en rabaneras.

Anchoas en filetes

Filetes de anchoa cortados a lo largo, marinados al aceite. Aderezarlos en rejilla, sobre rabanera. Decorar con huevo duro, alcaparras, lechuga, perejil, etc.

C

SALSAS Y RELEVÉS

► SALSAS

- SALSAS CALIENTES
- SALSAS FRÍAS

► RELEVÉS

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| · ATTERRAUX | · FONDANTS |
| · BARQUETTES Y TARTELETTES | · FONDUA PIAMONTESA |
| · BOUCHÉES | · FISH BALLS |
| <i>Pastelitos</i> | · FRITOTS |
| · BROCHETTES | · PAIN DE FOIE DE VEAU |
| · BEIGNETS | · PELOTAS DE CARNE |
| <i>Buñuelos</i> | · PETITS PATÉS |
| · CROQUETTES | · QUICHES |
| <i>Croquetas</i> | · RAMEQUINS |
| · COQUILLES | · RISSOLÉS |
| <i>Conchas o Pechinas</i> | · SOUFLÉS |
| · CROMESQUIS | · SOUBRICS DE FOIE-GRAS |
| · CROUSTADES | · TALMOUSES |
| · DARTOIS | · TIMBALES |
| · EMPANADAS | · VOL-AU-VENT |
| · EPIGRAMMES | |

RELEVÉS RUSOS
PICADILLOS
WAFFLES

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

SALSAS *Sauces*

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

SALSAS CALIENTES *Sauces chaud*

Airelles

(*Cranberry sauce*) (Ingresa). Cocinar arandanos colorados con agua. Pasar al cedazo. Alargar el puré con un poco de agua reservada. Agregar azúcar. Se sirve con los asados de pavo.

Albert

(*Albert sauce*) (Ingresa.) (*Ver Butter sauce*) alargada con sisimbrio rallado cocido al caldo blanco. Agregar crema de leche y migas de pan. Hervir. Pasarla al chino. Ligar con 2 ó 3 yemas. Sazonar, agregando un poco de mostaza y gotas de vinagre.

Albuféra

Salsa Suprema adicionada de glace de víande y manteca de pimientos colorados.

Allemande

(*Alemana*) *Velouté* de ave y ternera ligada con yemas. Perfumada con hierbas aromáticas, jugo de limón. Poner a punto con crema de leche y manteca. Pasarla a la estameña.

Américaine

(*Ver Fondos de cocina*) Alargada con fumet de pescado, un vaso de coñac. Sazonar, y ponerla a punto de color, agregando tomate, estragón y perifollo picado.

Nota: A mi criterio la salsa Americana no debe pasarse igual que todos los preparados a la Americana.

Anchois

Salsa Normanda montada a la manteca de anchoa. Guarnición de dados de filetes de anchoa.

Aigre-Doux

Jalea de grosella fundida, adicionada con un poco de vinagre.

Aromates

(*Aromatic sauce*) (Ingresa) *Velouté* ligado con un Roux color rubio, con una infusión de: tomillo, albahaca, sarrieta, mejorana, salvia, cebollina, escaluñas picadas, granos de pimienta. Pasar y agregar perifollo y estragón picado. Jugo de limón.

Aurora

Salsa Suprema adicionada de un poco de puré de tomate.

Aurora, para pescados

Velouté de pescado atomatado.

Bâtarde

Bechamel ligada con yemas; jugo de limón. Montada con manteca fuera del fuego. Pasar a la estameña.

Béarnaise

1 kilo de manteca, 16 yemas, 1/4 litro de vinagre de estragón, un poco de escaluñas picadas, pimienta blanca aplastada y troncos de estragón. Reducir el vinagre con las escaluñas un poco revenidas a la manteca, la pimienta y los troncos de estragón. Retirar del fuego. Agregar las yemas con un poco de agua (poca) y trabajar con batidor en pomada en baño de María o sobre la plancha a temperatura moderada. Luego montar fuera del fuego agregando en chorro fino la manteca fundida de antemano y tibia. Pasar. Sazonar. Adicionar de estragón y perifollo picado.

D

SOPAS

- CALDOS CONSUMADOS CLAROS
- SOPAS DE VERDURAS
- CREMAS O VELOUTTES
- SOPAS INTERNACIONALES
- PUCHEROS
- GUARNICIONES PARA SOPAS

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M



SOPAS

Potages et Consommés

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

En Fondos de cocina está descrita la fórmula de la preparación de los caldos o consommés blancos y la clarificación de los mismos. Sin embargo, es de recomendar al chef entremetier su buena atención, tanto por la olla grande como por la olla pequeña (grand ou petite marmite). Lavar las carnes o huesos y las verduras. Poner a hervir con agua fría o tibia (nunca con agua muy caliente).

Las verduras o aromáticos no deben dominar unos más que otros. En el momento que va a hervir, no sin abandonarla; ir espumándola continuamente hasta su completa depuración, y luego salar poco.

La petite marmite todavía requiere más atención que la olla grande. Es para obtener el caldo fresco de la mañana. Éste debe alcanzar un sabor agradable como un caldo familiar. Es igual que la grande, se le agrega tres o cuatro gallinas, patas, cuellos, pancetas, según la cantidad y consistencia que se desee. Este caldo se sirve algo gordo, de un color ámbar claro. Al finalizar se debe colar bien.

Nota: Del caldo sobrante de la mañana es costumbre marcar el consommé especial para el servicio de la noche, y del cual se reservará una cantidad para frío. Hoy es costumbre en todos los restaurantes tener consommé frío. Servido en tazas bien frío.

CALDOS CONSUMADOS CLAROS COMBINADOS *Consommés clairs*

Ailerons

G. Alas de pollo cocidas en caldo blanco y luego deshuesadas, y arroz blanqueado.

Albion

G. Quenelles de foie-gras, puntas de espárragos, juliana de trufas, crestas y riñones.

Alexandra

G. Tapioca, juliana de blanco da ave, quenelles y Chiffonade de lechuga.

Allemande

Perfumado con granos de ginebre.

G. Tapioca, juliana de col colorada y rodajas de salchichas de Francfort. (Aparte.) Raifort rallado.

Alsacienneç

G. Tallarines cortos y finos y de profiteroles, rellenos al puré de foie-gras.

Ambassadeurs

G. Dados de royal adicionada de trufa picada, dados de blanco de ave y de champignons.



E

HUEVOS

- AL AGUA
- AL PLATO
- EN COCOTTE
- Duros
- FRITOS
- MOLDEADOS
- POCHÉS Y MOLLETS
- REVUELTO
- TORTILLAS
- HUEVOS FRÍOS
- HUEVOS DE PLUVIAL

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M



HUEVOS

Cefs

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

AL AGUA

A la coque

(A) Poner los huevos al agua hirviendo. Tiempo de cocción: de 2 a 3 minutos.

(B) Poner los huevos al agua fría. Llevarla vivamente hasta la ebullición. Retirar 1/2 minuto después de que se haya producido la ebullición.

AL PLATO

Sur le plat

Poner dentro de un plato de metal para huevos un poco de manteca o aceite (según la preparación). Calentar. Romper los huevos y cocinarlos sobre la plancha o al horno. Retirarlos al momento que la clara esté casi cuajada.

Américaine

(A) 2 huevos fritos o cocidos a la sartén, servidos sobre una tostada de pan y sobre un plato. G. dos tajadas de tocino ahumado y un tomate asado.

(B) Al fondo del plato dos escalopes de langosta. Al servir, cordón de salsa Americana.

Abysinienne

G. Dos pequeñas croquetas de ave. Cordón de salsa *Périgueux*.

Anchois

Al fondo del plato dados de anchoa. Al servir rodear las yemas con un filete de anchoa.

Anversoise

Al fondo del plato, lúpulo a la crema. Al servir, cordón de crema.

Alexis

G. mejillones ligados a la salsa *Poulette* adicionada da cebollina picada.

Artichauts

Al fondo del plato fondos de alcachofas salteados a la manteca.

Asperges

G. Bouquets de puntas de espárragos. Napar de crema de leche. Queso por encima. Gratinar.

Bacon Al fondo del plato unas tajadas de tocino ahumado salteado a la sartén.

Bercy

G. Pequeñas salchichas asadas y cordón de salsa de tomate.

Beurre Noir

Cocinarlos a la sartén. Ponerlos sobre un plato. Sazonarlos, sal y pimienta. Al momento de servir, manteca negra por encima y luego gotas de vinagre.

Bruxelloise

Al fondo del plato, endibia braseada y crema.

F

PESCADOS

► PESCADOS

- ALOSA
- ANCHOA GRANDE (DE MAR)
- ANGUILA (DE MAR Y RÍO)
- ARENQUES
- ATÚN
- BACALAO
- BOUILLABAISE
- BOURRIDE
- CHUPÍN
- CAZUELA A LA ESPAÑOLA
- BESUGO
- BRÓTOLA
- BURRIQUETA
- CABRAJO
- CABALLA O ESCOMBRO
- CALAMARES
- CAMARONES
- CANGREJOS
- CARPA
- CONGRIOS
- CORVINA
- FRITURAS DE PESCADO
- GOBIOS (DE RÍO)
- HADDOCKS
- JARAMUGOS
- LAMPREA (DE RÍO)
- LANGOSTA
- LANGOSTINOS
- LAVARETO (DE LAGO)
- LECHECILLAS (DE RÍO)
- LENGUADO Y FILETES
- MATELOTES
- MENAS
- MEJILLONES
- OSTRAS
- PESCADILLA
- PEJERREY (DE RÍO Y MAR)
- PEJE-PALO
- PULPO
- RAYA
- ROMBO O RODABALLO
- SALMÓN (DE RÍO)
- SALMONETES
- SARDINAS
- SEPIONES
- SOLLO
- TERRAPÈNES Y TORTUGAS
- TRUCHAS
- WHITEBAIT O BLANCHAILLE

► RANAS

► CARACOLES

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

PESCADOS

Poissons

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

Todos sabemos, más o menos, que los mares y ríos de Argentina no producen la gran variedad de pescados que hay en los mares y ríos de Europa y en particular de España. Sin embargo, con las clases que se pescan en los mares de aquí podemos hacer frente a casi todas las exigencias de nuestro arte.

CLASES DE PECES, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS QUE SE PESCAN EN LOS MARES, RÍOS Y LAGOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Anguila (mar, río y lago), Anchoa, Anchoita o Boquerón, Almejas, Bacalao, Besugo colorado, Bonito, Boga de río, Brótola, Buriqueta, Calamares, Calamaretas, Camarones, Caballa, Cabezón o Eascaza (este pez es de piel muy colorada), Congrio, Congrio Royal, Cangrejos, Corvina (es de mar y río), Chanchito (este pez, en su pleno desarrollo, pesa de 10 a 15 kilos, su carne es blanca y bastante dura), Dentudo y Dorado (son de río), Gallo, Langostino, Lenguado, Lisa (es de mar y río), Manduví (de río), Merluza, Mero, Mejillones, Mojarrita (es de mar y río), Panchito (de río), Palometa, Pacú y Patí (son de río), Pejerrey (es de mar, río y lago). El pejerrey es uno de los peces que más se aprecian en la Argentina, y en especial el que se pesca en el río Paraná. Pescadilla, Pescadilla del Rey, Pez-Limón, Pulpo, Raya, Sábalo (de río), Sardina (este pez es de calidad muy inferior, y se hace imposible poderlo comer, por la gran cantidad de pequeñas espinas, que contiene su carne). Sargo o Besugo blanco, Centolla, Salmón, Jurel, Surubí (de río) y Trucha de Río Negro.

Pescados hervidos

(Ver *Court-bouillon en Fondos de cocina*) Todo pescado se pone a hervir con el agua fría, menos la langosta, langostinos, camarones y centolla en los que el agua debe hervir al momento de ponerlos.

Los pescados puestos a hervir con el agua o Court-bouillon frío o tibio, a los 2 minutos de hervir se retira el sautoir o cacerola al lado del fuego, manteniéndolo a una temperatura de 95 grados de calor.

La mayoría de los pescados hervidos se sirven sobre servilleta. Tajadas de limón, ramas de perejil bien Verde y patatas naturales. Las salsas aparte.

Pescados asados a la parrilla

Una vez bien limpio y sacada toda la escama, se enjuga bien con un repasador. Luego sazonarlo, untarlo de aceite, empolvarlo con un poco de harina y ponerlo sobre la parrilla bien caliente, limpia y también untada de aceite. A los pescados un poco grandes se les hace una incisión a lo largo o a través de los lomos. Durante su cocción se rocían de vez en cuando de aceite, hasta estar cocidos los dos lados. Generalmente se sirven tal cual, acompañados de patatas naturales y de alguna salsa apropiada.

Pescados braseados

Este modo de cocinar los pescados se aplica solamente a los pescados grandes y enteros; por ejemplo: salmón, esturión, sollo, anchoa grande, etc. Para ciertas preparaciones de presentación una parte de su piel del lomo es sacada a crudo, y la parte descubierta es mechada, sea de lengua, trufa o jamón. En este caso, la parte mechada es cubierta de una barda de tocino para preservarla de la acción directa del fuego. Sazonar y poner a brasear sobre rejilla de metal, la cual descansará sobre una *mirepoix* algo braseada a la manteca, todo puesto dentro de una brasera. Se moja de vez en cuando con su mismo fondo perfumado con un vino, etc. Generalmente se sirven sobre fuente ovalada, y alguna vez sobre un zócalo, rodeado de su correspondiente guarnición y napado de una salsa adicionada del fondo reducido, y el resto en una salsera.



G

ENTRADAS FUERTES

► BUEY

- ALOYAU
- JUGO DE ASADO
- JUGO DE CARNE
- GUARNICIONES Y SALSAS
- SOLOMILLO FRÍO
- COSTILLAR DE BUEY
- PIEZAS DE BUEY BRASEADAS
- SALTEADOS DE BUEY
- COLAS O RABOS

► TERNERA

- COSTILLAR
- LONJA
- NUEZ
- PECHO Y PALETA
- PIERNAS
- SOLOMILLO
- SILLA
- TERNILLA
- VARIOS
- SALTEADOS

► CARNERO Y CORDERO

- BARÓN, CARRÉ, ÉPAULE, GIGOT, QUARTIERS
- GUARNICIONES Y SALSAS
- SILLA
- CORDERO AL ASADOR
- CORDERO A LA CRIOLLA
- VARIOS PREPARADOS: CASSOULET, HARICOT, IRISH STEW, MOUSSAKA EGYPTIENNE, NAVARIN, SALTEADOS DE CORDERO

► CERDO

- COSTILLAR
- JAMÓN: BRASAJE DEL JAMÓN, JAMÓN CRUDO, LECHÓN, RELLENO Y ASADO A LA INGLESA

► TRIPAS (MONDONGO)

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M



BUEY

Bœf

A

Para conocer y denominar las piezas de carne, consultar **Informaciones Útiles** al principio de este libro.

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

CONTRE-FILET, FILET

El Aloyau y Contre-filet se deshuesan y se atan. Las tres piezas nombradas generalmente se hacen asadas al horno sobre fondo de aromáticos y se sacan algo sanguinas (saignants), luego la placa se desglasa con jugo de asado; éste sirve para acompañar la pieza o para condimentar una salsa, etc.

El Contre-filet y el Filet generalmente se mechan con tocino, y las guarniciones pueden ser las mismas.

N

JUGO DE ASADO

Jus de Rôti

Dorar unos huesos de buey y ternera. Algunas zanahorias, cebolla. Escurrir la grasa y mojar con agua. Al hervir, espumar bien. Agregar unas hojas de laurel, tomillo y un poco de apio. Cocer unas 8 horas a fuego lento. Pasar. Reducir. Poner a punto.

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

Az

Ab

Ob

H

ENTRADAS DE DESPOJOS

► ENTRADAS DE DESPOJOS

- ALAS
- CABEZAS
- CRIADILLAS (TESTÍCULOS)
- CHINCHULINES
- PULMÓN O BOFE
- HÍGADO DE TERNERA
- HÍGADOS DE AVE
- LENGUAS
- MOLLEJAS DE TERNERA
- MENUDOS DE AVE
- OREJA
- PATAS DE TERNERA
- PATAS DE CERDO
- PATAS DE CARNERO O CORDERO
- RIÑONES
- SESOS Y FILONES
- TETA O UBRE DE VACA

► VARIOS EMBUTIDOS

- BUTIFARRA CATALANA
- CHORIZOS CRIOLLOS
- CHORIZOS ORIENTALES
- LONGANIZA ESPAÑOLA
- MORCILLA A LA VASCA
- SALCHICHA
- ANDOUILLES Y ANDOUILLETES
- BUTIFARRA Y MORCILLA
- CHORIZOS
- SALCHICHAS

► FOIE-GRAS

A
B
C

D
E
F
G

H
I
J
K

L
M

ENTRADAS DE DESPOJOS

Entreés d'abatis

ALAS *Âilerons*

Las Alas de Pavita constituyen un plato muy apreciado. Generalmente se rellenan de una farce fina de salchicha natural, o adicionada de trufa picada o de *champignons*, etc.

Operación: Se corta una de las puntas de las alas para poder retroceder la carne. Cortar el hueso a nivel de la otra punta. Hecho esto, el ala representará una bolsita, la cual se rellena de farce. Se brasean sobre fondo de aromáticos.

Boulangère

Braiser. Servir en terrina.

G. *Boulangère.*

Bourguignonne

Braiser.

G. *Bourguignonne.*

Chipolata

Braiser.

G. *Chipolata.*

Gratinée (au Riz)

Braiser. Servir en cocotte sobre arroz *Pilaw* ligado a la crema y puré *foie-gras*. Gratinar.

Grilles

Braiser. Enfriar. Envolver de farce de salchicha adicionada de trufa picada y de una tela de cerdo. Panar a la manteca y asar a la parrilla a fuego moderado. Servir con un puré de legumbres.

Marrons

Servir con un puré de castañas.

Oignons (aux.)

Braiser.

G. Pequeñas cebollitas *glacés*.

Rocines (aux.)

Braiser.

G. Salsifís, zanahorias, nabos y cebollitas *glacés*.

Riz (aux.)

Braiser.

G. Arroz *Milanaise*, *Piémontaise*, *Valencienne*, etc., etc.

CABEZAS *Têtes*

La Cabeza de Ternera se deshuesa y se pone a desangrar con agua fresca. Luego se blanquea. Se refresca. Se corta en pedazos. Se limpia. Se frota con limón y se pone a cocinar dentro de un "Blanco" compuesto de agua, un poco de harina, jugo de limón, sal y aromáticos. Poner una servilleta encima o algo de grasa de riñonada cortada, para impedir que salga negra por el contacto del aire. Sea cual sea, la forma de servirla es siempre acompañada de un pedazo de lengua y uno de seso.

I

ENTRADAS VOLANTES

► BUEY, TERNERA, CARNERO, CORDERO, CERDO Y VARIOS

- PARRILLADA MIXTA A LA CRIOLLA
- PARRILLADA MIXTA A LA CATALANA
- MIXED GRILL
- BABY-BEEF, BEEFSTEAK, PICADILLOS,
- RUMPSTEAK
- ENTRECÔTE, SIRLOIN STEAK
- BEEF AND KIDNEY PIE
- BITOKS, FRICADELLES, KEFTÉDÈS
- CRÉPINETTES
- CHATEAUBRIAND
- COSTILLAS DE TERNERA
- COSTILLAS CORDERO Y CARNERO
- COSTILLAS DE CERDO
- COSTILLAS DE BICERRA
- CHOPS
- ESCALOPES, ESCALOPINES, PICADES, GRANADINES
- ÉMINCÉS
- TOURNEDOS O FILETS, MEDAILLONS, NOISETTES,
- FILETS MIGNONS
- PAUPPIETTES
- VARIAS RECETAS
- SECRETO DE ORIENTE
- YOKAIMEN
- MO-KWO-GAI-PAN

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M



BUEY, TERNERA, CARNERO, CORDERO, CERDO Y VARIOS

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

Todas las piezas destinadas a ser asadas a la parrilla, son antes sazonadas y untadas de manteca clarificada o de aceite con un pincel. Las carnes negras, consideradas las de buey y carnero, al principio son puestas sobre la parrilla a fuego bastante vivo, para que los hierros queden marcados, formando una rejilla en los dos lados de las piezas, y luego continuar la cocción a fuego moderado. Dar una sola vuelta a las piezas.

A las carnes negras se les da vuelta con una espátula de hierro y nunca se pinchan. Sería destruir involuntariamente el valor de la grillade debido a la pérdida del jugo concentrado en el interior de la pieza. La cocción de las carnes negras se verifica tocándolas con el dedo; si la carne resiste a la presión, es que la carne está cocida a punto. Al contrario, si ella se contrae y no ofrece resistencia a la presión del dedo, la pieza no está cocida.

También lo indica cuando está a punto de cocción la aparición, en la superficie de la pieza, de gotitas de sangre.

Las carnes blancas no hay necesidad de hacerlas marchar a fuego tan vivo como las carnes negras. Todas las parrilladas durante su cocción se rocían de vez en cuando de manteca clarificada o aceite.

PARRILLADA MIXTA A LA CRIOLLA

Piezas que pueden componer la parrillada: Churrasco, costillas de cordero, lomo, chinchulines, ubre, tripa gorda, chorizos criollos, morcilla, riñones, pollo, etc. Servido todo en la misma fuente. Se le puede agregar un bouquet de patatas Allumettes y uno de berros.

PARRILLADA MIXTA A LA CATALANA

Panar a la manteca y miga de pan fresco, conejo, pollo y costillas de cordero; tajadas de jamón crudo, pimientos asados, cebolla frita y patatas Pailles, salsa Ayoli aparte.

MIXED GRILL

Lomo, costillas o *chops* de cordero, riñones, salchicha, pollo. Tajadas de tocino ahumado, *champignons* y tomates asados. Patatas *Pailles* o *Allumettes*. Bouquet de berros. Manteca fundida.



J

AVES DOMÉSTICAS

- GALLINAS
- POLLOS SALTEADOS
- SERIE DE POLLOS
 - COCOTTE, CASSEROLE, POELÉS
- POLLITOS
- POLLOS A LA PARRILLA
- PICHONES
- PAVOS Y PAVITOS
- GANSO
- SUPREMAS DE AVE
- VARIAS

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M



GALLINAS *Poulardes*

A

Las piezas destinadas a Pochée deben ser puestas a desangrar con abundante agua fría durante 8 ó 10 horas en lugar fresco atadas y frotadas con limón. Si se tienen que mechar, se ponen un minuto dentro de un caldo blanco hirviendo, para dar facilidad a la operación. Para mecharlas se emplea, sea: trufa, lengua escarlata, jamón crudo, zanahoria, etc. (según la fórmula). Ellas son bardadas después de esta operación. La cocción se hace dentro de un fondo blanco de aromáticos. Las piezas Poêlées también son bardadas para proteger la pechuga. Se cuecen con manteca y a cubierto sobre fondo de brasaje, dentro de una cacerola recia y alta. A medida que se cocina se rocía con fondo de ave, o bien con jugo de trufas, champignons o vino Madera, blanco, etc. Luego este fondo se desgrasa, se pasa, se reduce y se agrega a la salsa que debe acompañar la pieza.

B

El método Poêlée es una especie de Braisée. El primero de los dos conviene más debido a que las aves quedan mejor cocidas y menos secas.

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M



Albuféra

Pocher.

G. Moldes de arroz Pilaw adicionado de foie-gras, trufas, quenelles de ave y cabezas de champignons. Salsa Albufera.

Alexandra

Mechar lengua y trufas. Pocher. Sacar las supremas y naparlas de salsa Mornay. Glacer.

G. Barquitas rellenas de puntas de espárragos, pequeñas mousselines de ave. Al servir cordón de extracto de carne.

Ambassadrice

Mechar con trufa. Pocher. Aderezar sobre Matignon. (*Ver en fondos de cocina*)

G. Mollejas de cordero mechadas con trufas y braseadas, barquitas rellenas de puntas de espárragos. Salsa suprema.

Andalouse

Operar como Sevillana

Anglaise

Pocher.

G. Tajadas de lengua escarlata, Bouquet de patatas, zanahorias y nabos torneados, apio braseado y guisantes. Salsa Câpres (A).

Argenteuil

Pocher. Napar: salsa Suprema al puré de espárragos.

G. Puntas de espárragos.

Aurore

Rellenar de Godiveau, adicionado de puré de tomate. *Pocher.* Napar: salsa Aurora.

K

CAZA DE PLUMA Y PELO

- BECADAS Y BECACINAS
- CODORNICES
- PERDICES Y MARTINETAS
- PATOS
- PATOS SALVAJES
- FAISÁN
- ANIMALES VARIOS
 - ALONDRA, COGUJADA, TORDO (ZORZAL), MIRLO
 - PINTADA O GALLINA DE LA INDIA
 - BICERRA O CORZO
 - ESPALDA O PALETA, PIERNA, SILLA
 - JABALÍ, JABALÍ JOVEN
 - LIEBRE
 - LOMOS
 - RÂBLE
 - CONEJO Y CONEJO JOVEN

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M



BECADAS Y BECACINAS

Bécasses et bécassines

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

La cocina puramente francesa exige en sus recetas de preparación de las becadas aprovechar los intestinos de las mismas, para dar a la preparación un realce en perfume, y recomiendan no emplear la caza el mismo día de ser cazada y muerta. Ellos le llaman a este procedimiento dejar *faisander le gibier*, o sea, hacer tomar husmillo a un ave o liebre muerta. Aquí, en la Argentina, raro es el restaurante u hotel en el que se practique este principio, debido a que la clientela prefiere comer la caza bien fresca y limpia.

Alcántara

Deshuesar sacando la horquilla. Rellenar de dados de *foie-gras* y trufas. 2 días en marinada al vino Oporto. Cocinar en cacerolas. *Déglacer* al Oporto y marinada. Reducir. **G.** trufas al Oporto. Ligar un poco la reducción. Napar.

Ancienne

Asar las becadas 10 minutos. Cortarlas y suprimir la piel. Todos los desperdicios rehogarlos con una *mirepoix* de legumbres a la manteca. Agregar una copa de coñac, prender fuego. Mojar con fondo de ternera. Pasar y ligar con los intestinos pasados al cedazo y puré de *foie-gras*. Aderezar en *cocotte*. **G.** *champignons*, trufas, crestas y riñones de gallo. Napar. Costrones.

Belle Vue

(Frías.) Deshuesar sacando la horquilla y dejar las piernas. Rellenar de 1/2 *farce* a gratín, 1/2 *farce* de caza adicionada de *foie-gras*, puesto al centro de la *farce*. Envolverlas con pedazos de tela *Mousseline*, dándoles la forma apropiada. *Pocher* dentro de un fondo de caza. Naparlas de *Chaud-froid* oscura. Decorar con detalles de trufa. Lustrar a la jalea. Aderezar sobre zócalo. Colocar las cabezas napadas, con sus ojos imitados con blanco de huevo y trufa. Jalea picada y costrones de la misma.

Bengalines

(Frías.) Moldes en forma de huevos llenos de mousse de becada. Al centro, filetes de becada y lamas de trufa, perfumada al Madera. Dejar enfriar. Desmoldar y napar de *Chaud-froid* oscura. Decorar. Aderezar sobre capa de jalea. Lustrar a la jalea.

Carême

Asarlas con un poco de aceite. Sacarlas sanguinas. Cortarlas en dos a lo largo. Disolver con jugo de limón, mostaza francesa. Pasar los pedazos por la mostaza y guardar al caliente. Con los recortes hacer un *fumet* perfumado al coñac. Montar a la manteca y napar los pedazos. Colocar las cabezas encima de los pedazos.

Croustade Marat

Deshuesar completamente y llenarlas de *farce Mousse*, adicionada de *foie-gras* y trufa. Forrar un molde de pasta a Pâté. Tapizar su interior de *Mousse*. Colocar las becadas y rociarlas de Madera. Cubrir de la misma *Mousse*. Colocar una tapa de pasta y cocinar al horno. Desmoldar y servir aparte una guarnición de trufa, *champignons*, crestas y riñones de gallo al *fumet* de caza y Madera.

Ecaillère

Rellenar las becadas con una *farce* compuesta de los intestinos picados, hígados de ave, *champignons*, tocino y cebollina. Agregar coñac, ostras y paprika. Cocinar en cacerola. *Déglacer* con crema agria, esencia de anchoa y jugo de limón. Sazonar. **G.** Ostras. Napar. Perejil y perifollo picado.

L

LEGUMBRES Y VERDURAS

► LEGUMBRES Y VERDURAS

- ALCACHOFAS
- ACELGAS
- APIOS
- APIOS -RÁBANOS
- ACEDERA
- BATATAS
- BERENJENAS
- BRÓCOLIS
- CALABACINES
- CARDOS
- CASTAÑAS
- COLES (REPOLLO)
- COLES COLORADAS
- COLES DE BRUSELAS
- COLIFLOR
- COHOMBROS
- CEBOLLAS
- CHAMPIGNONS
- CHOUCRUTE
- ENDIBIAS
- ESPINACAS
- ESPÁRRAGOS
- ESCAROLA
- GARBANZOS
- GUISANTES
- HABAS
- HINOJO
- JUDÍAS BLANCAS
- JUDÍAS COLORADAS
- JUDÍAS TIERNAS
- FLAGEOLETS
- LENTEJAS
- LECHUGA
- MAÍZ
- NABOS
- PALMITO DEL BRASIL
- PATATAS
- PIMIENTOS (AJÍES)
- REMOLACHA
- SALSIFÍS
- SETAS
- TOMATES
- TOPINAMBURS
- TRUFAS
- ZANAHORIAS

► PURÉS

► ARROCES

- PAELLA VALENCIANA
- ARROCES

► PASTAS

- CAPELETTIS
- CANNELONIS
- GNOKIS
- LAZAGNES
- MACARRONES
- Y ESPAGUETIS
- POLENTA
- RAVIOLES
- TALLARINES
- TALLARINES COLORADOS

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

LEGUMBRES Y VERDURAS

Légumes

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

ALCACOFAS

Artichauts

Cocción: Suprimir lo inutilizable. Alisar con un cuchillo y frotar con limón. Ponerlas dentro de agua fresca adicionada de ácido cítrico o jugo de limón. Luego cocinar en un blanco compuesto de agua, ácido cítrico, un poco de harina, sal, punta de azúcar. Dejar enfriar en la misma cocción.

Fondos: Seleccionar alcachofas que hayan alcanzado su máximo desarrollo. Una vez hechos los fondos sin dejar nada de Verde, ponerlos dentro de agua fresca acidulada con ácido cítrico y luego cocinar como las anteriores.

Barigoule

Blanquearlas. Refrescarlas y abrir las un poco para sacar la pelusa del interior. Rellenar de *Duxelles*, adicionada de perejil. Poner una barda de tocino y atarlas. Brasear con aromáticos; mojar con vino blanco. Desatarlas. Pasar el fondo. Reducir a punto. Agregar *Demi-glace*, tomate y manteca. Napar al servir.

Beignets Colbert

Pequeñas y tiernas alcachofas casi cocidas y luego llenas de *Duxelles* bien sazonada; pasarlas por la pasta a freír y freír a gran fritura. Salsa Colbert aparte.

Boulangère

Pequeños fondos de alcachofas cocidas y llenas de *farce* a salchicha. Envolver con pasta de hojaldre. Cocinar al horno y servir tal cual.

Carour

Tornear pequeñas y tiernas alcachofas. Cocinarlas con caldo blanco. Escurrirlas y estofarlas a la manteca. Colocarlas sobre fuente. Poner queso y *glacer*. Al servir, manteca adicionada de yemas duras picadas y de esencia de anchoas.

Clamart

Corazones cocidos con pequeñas zanahorias torneadas y guisantes, bouquet y manteca. Servir en *cocotte*.

Colorado

Fondos. Operar como calabacines del mismo nombre.

Crème (à la)

Cocinar. Saltear a la manteca. Ligar con crema de leche.

Cromesquis y Croquetas

(Ver fórmula tipo en *Relevés*)

Cussy

Fondos cocidos dentro de un fondo blanco, guarnecidos de puré *foie-gras truffé*, napados de salsa *Villeroy*. Panarlos y freírlos a la manteca. (Aparte.) Salsa Madera.

Dietrich

Cuartos de alcachofas blanqueados. Rehogarlos a la manteca y cebolla. Mojar con *velouté* liviana. Servirlos sobre una bordura de arroz. Milanesa con trufas blancas. Naparlos con la misma salsa reducida, adicionada de crema.



PASTELERÍA Y CONFITERÍA

► PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Pág.

Bavarois	506
Bizcochos	488
Brioche	468
Bomba (pasta)	469
Buñuelos	507
Cigarrillos	519
Cocción del azúcar	473
Compotas de frutas frescas	522
Compotas de frutas secas	522
Confituras	523
Copas	548
Charlotte	509
Churro	510
Crema	510
Crema combinada	512
Crêpes o pannequets	513
Crôutes secas	472
Crôutes combinadas	520
Dulce de leche	474
Frola (pasta)	470
Frutas confitadas	526
Gâteaux	493
Hojaldre	467
Jaleas	528
Marignan	521
Masas o pasteles	476
Mazamorra	505
Mazarin	522
Merengues	542

Pág.

Mermeladas	526
Pan Alemán	471
Pastas fundamentales	467
Petits Fours	487
Pizza	493
Postres de arroz	505
Postre de fruta	528
Preparaciones auxiliares	473
Puddings	501
Puddings Soufflés	504
Sables (pastas)	471
Salsas Dulces	515
Savarins	500
Soufflés	516
Sucesos	484
Tartas	490
Timbales	519
Tocinillos	485
Torrejas	520
Tortillas	517
Tartas	490
Timbales	519
Tocinillos	485
Torrejas	520
Tortillas	517
Tortilla soufflée	518
Varias recetas	520
Yemas	476
Yema quemada	486

► HELADOS

Biscuits glacés	535
Bombes	536
Charlotte glacés	545
Cassata	541
Copas	548
Helados de crema	542

Helados de frutas	543
Mousses	545
Parfaits	546
Sorbettes	547
Soufflés	547
Varios	541

► VARIAS

Aceitunas	554
Anchoas en salmuera	556
Bebidas calientes y frías	552

Conservas	554
Legumbres y frutas en vinagre	561
Pescados y mariscos en aceite o naturales ..	557

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

PASTAS FUNDAMENTALES

Hojaldre

(Feuilletage.) Observación: La siguiente fórmula de hojaldre denominada a la Brasileña, hoy es adoptada por la mayoría de los pasteleros debido a su excelente resultado. Su preparación para la manipulación es contraria a la fórmula francesa. La fórmula francesa encierra la manteca con la pasta y la brasileña encierra la pasta con la manteca adicionada de una parte de harina. Operar en un lugar fresco.

Composición y operación: 1 kilo de harina, 1 kilo de manteca, 20 gramos de sal, 1/2 litro más o menos de agua fría y 1/2 jugo de limón. Hacer fuente sobre la mesa con 600 gr. de harina. Poner la sal, el agua y el limón. Empastar sin trabajarla mucho. Dejarla descansar 10 minutos al fresco. Mezclar los 400 gr. de harina restantes con el kilo de manteca. Estirarla con el palote y colocar la pasta bajada en cuadro al centro de la manteca. Doblar para encerrarla completamente, de manera que la manteca quede afuera y bien repartida por debajo y por arriba. Dejarla descansar 15 minutos y dar la primera vuelta, que consiste en extender o estirar la pasta, dejándola de un centímetro y medio de espesor, encima de una mesa empolvada de harina, operación que se hace con el palote. Juntar las dos extremidades al centro de la pasta. Doblar otra vez, quedando la pasta doblada en cuatro dobleces. Esta operación, a lo máximo se hace 4 veces, o sea 4 vueltas de 4 dobleces, con intervalos de 20 a 30 minutos lo mínimo de descanso, en lugar fresco y sin tener contacto con el hielo, de lo contrario podría suceder que al estirar la pasta se rompiera ésta por estar demasiado dura la manteca. En tal caso la pasta resultaría imperfecta. Dar al empasto el mismo grado de dureza, igual que la manteca. Una vez que ha recibido la última vuelta, dejarla descansar sobre la mesa 10 minutos antes de cortar las piezas, bajándola a lo máximo 1 centímetro de espesor. Horno bastante fuerte.

Hojaldre Especial

Empastar 2 kilos de manteca con 600 gr. de harina. Guardar en el refrigerador hasta el otro día. Despues, al día siguiente, empastar la pasteta. Hacer fuente con 1 kilo 400 gramos de harina, ponerle 40 gr. de sal, 2 huevos enteros, el jugo de un limón y 7 decilitros de agua, más o menos. Trabajarla bien. Dejar descansar un momento y luego ponerla al centro de la manteca (darle 4 vueltas dobles). Una vez puesta la pasteta dentro de la manteca, estirar un poco y guardar nuevamente al frío. Dejar descansar una hora. Luego darle 2 vueltas dobles. Dejar descansar 8 horas. Darle otra vuelta doble y quedará a 3 vueltas dobles. A las 12 horas darle otra vuelta y entonces serán cuatro vueltas dobles. Dejarla descansar un momento y se empieza la operación.

Medio Hojaldre

1 kilo de harina, 600 gr. de manteca, sal y agua. Manipulación igual que el hojaldre ordinario.

Recortes de Hojaldre

Los recortes de hojaldre son de una utilidad suma'. Sirven para hacer tartaletas, barquetas, costrones, planchas o discos para las Mil Hojas, etc. Se recogen en bola y se guardan en lugar fresco.

Brisée ou à Foncer

500 gr. de harina, 250 gr. de manteca, 10 gr. de sal, 2 yemas y un poco de agua. Empastar, trabajarla y guardarla al fresco envuelta con un repasador.

Nota: Según para qué uso está, destinada, se le puede agregar 150 gr. de azúcar. Es especial para forrar moldes.

Brioche

1 kilo de harina, 500 gr. de manteca, 20 gr. de sal, 100 gramos de azúcar, 8 huevos, la cáscara de 1 limón rallada y gotas de vainilla.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

ÍNDICE ALFABÉTICO

Los temas de cocina organizados en un índice alfabético de materias que facilitan el acceso a las consultas.

A

	Pág.
Acederas	432
Acelgas	431
Ajaco cubano	371
Alas	331
Alcachofas	429
Alosa	245
Aloyau	305
Anchoa	245
Andouilles	344
Anguila	245
Apio	431
Arenques	247
Arepas	140
Arroces	459
Arrostino	315
Aspic	133
Attreaux	169
Atún	247

B

Baby-Beef	348
Bacalao	247
Ballotines de ave	409
Barón de cordero	317
Barquettes	169
Batatas	432
Becadas	411
Beefsteak	348
Beefsteak-Pie	350
Beignets (buñuelos)	172
Berenjenas	433

	Pág.
Besugo	253
Bicerra (cabra)	423
Bitoks	350
Blanchaille	301
Blinis	180
Blanquette	315
Bouchées	170
Brochettes	171
Bouillabaise	251
Bourride	252
Brócolis	434
Brótola	253
Burigueta	253
Butifarra	343

C

Caballa	254
Cabeza	331
Cabrajo	254
Caillettes	371
Calabacines	434
Calamares	254
Caldos consumados	185
Camarones	256
Canapés	135
Cangrejos	256
Cannelonis	461
Capelettis	461
Caracoles	302
Carbonada	309
Cardos	436

D

	Pág.
Carne de cordero	317
Carpa	257
Cassoulet	321
Castañas	436
Caviar	117
Cazuela de pescado	252
Cebollas	439
Champignons	439
Châteaubriand	351
Chartney	387
Chauds-Froids	134
Chinchulines	333
Chops	358
Chorizos	343
Choucroute	440
Chupin	252
Cima rellena o tallo de verdura	128
Cocktail de frutas	152
Cocktail de langosta	118
Codornices	413
Cohombros	439
Colas o Rabos	310
Coles	437
Coliflor	438
Conejo	428
Congrio	258
 Consommés clarificados	92
Consommés especiales	193
Contre-Filet	305
Coquilles	173
Cordero al asador	321
Cordero a la criolla	321
Corvina	258
Costillar de buey	308
Costillar de cerdo	325
Costillar de ternera	311
Costillas de bicerra	357
Costillas de cerdo	356
Costillas de cordero	353
Costillas de temera	351
 Cremas o Veloutés	197
Crépinette	351
Criadillas	332
Cromesquis	173
Croquettes	172
Crustades	174
Croûtes	136

Pág.

Dartois

174

Decorados de giasa

135

Désirs de Mascote

409

E

Embutidos	343
Eminces ó lonchas	361
Empanadas	174
Endibias	440
Ensaladas	141
Ensaladas americanas	148
Entrecote	343
Epigrammes	175
Escabeche de perdiz	127
Escabeche de pescado	118
Escalopes	353
Escalopines	360
Escarola	442
Espárragos	441
Especias compuestas	134
Espinacas	441

F

Faisán	420
Fegoada Brasilera	373
Fiambrería	124
 Filet Piqué	305
Filets Mignons	361
Filones	342
Fish-Balls	176
Flageolets	446
Foie-Gras	345
Fondants	175
Fondo oscuro	93
Fondue	175
Fricadelles	350
Fricandeau	316
Fricassée	316
Frito mixto	176
Fritots	176
Frituras de pescado	259
Frutas combinadas	152



G

	Pág.
Galantines	130
 Gallinas	375
Ganso	402
Garbanzos	442
Gigot	317
Glace de viande	94
Gnokis o ñoquis	462
Gobios	259
Goulash	310
Granadins	360
Guarniciones calientes	100
Guarniciones frías	95
Guarniciones para sopas	212
Guarniciones y salsa para carnero y cordera	318
Guisantes	443

H

Habas	443
Haddocks	259
Haricot de mouton	322
Hígados de ave	335
Hígado da ternera	333
Hinojo	444
Hochepot	310
Hors d'oeuvre	113
 Huevos	215
" cocotte	219
" de pluvial	241
" duros	221
" fríos	238
" fritos	222
" moldeados	224
" pochés	225
" revueltos	231
" tortillas	234
Humita	447

I

Irish-Stew	322
------------------	-----

J

	Pág.
Jabalí	423
Jalea	95
Jamón	326
Jaramugos	259
Judías	444
Jugo de asado	305
 Jugo de carne	305
Jugo de tomate	153
Jugos de frutas naturales	153

K

Kache de Sarraceno	95
Kartoffel Puffen	373
Kebab oriental	371
Keftédès	350

L

Lamprea	259
Langosta	260
Langostinos	264
Lavareto	264
Lazagnes	463
Lechecillas	265
Lechón	327
Lechón a la russe	371
Lechuga	446
Lenguados y filetes	265
Lenguas	335
Lentejas	446
Liebre	424
Locro	373
Longaniza	344
Lonja	311

M

Madeleines (ave)	409
Macarrones	463
Maíz	447
Mantecas compuestas	98
Matelotes	286
Mayonesa de pescado	120



Pág.		Pág.		
Mazagrans	409	Pavos y pavitos	399	
Medallones	361	Pecho de ternera	312	
Mejillones	287	Peje-palo2	90	
Menas	287	Pejerrey	290	
Menudos de ave	337	Pelotas de carne	177	
Menudos de cordero	371	Perdices y martinetas	415	
Mignonnettes de pollo	410	Pescadilla	289	
 Mixed-grill	348	 Pescados	243	
Mo-Kwo-Gai-Pan	373	Petits Pâtés	177	
Mollejas	335	Picades	380	
Mondongo	328	Picadillos	182	
Morrilla	344	Pichones	397	
Moussaka	322	Pierna de ternera	313	
Mousses	132	Piezas de buey braseadas	308	
N				
Nabos	449	Pimientos	454	
Navarin	323	Pintada	423	
Navarin mejicana	371	Pisada de gallina	374	
Noisettes	361	Polenta	464	
Nuez de temera	312	Pollitos	395	
O				
Orejas	338	Pollos salteados	383	
Osso-Buco	316	Pollos cacerola y poêlés	393	
Ostras	288	Pollitos	395	
 Parrillada mixta	347	Pollos a la parrilla	396	
Pasta para freír	97	Pressed-Beef	129	
Patatas	449	Pucheros	211	
Patas de cerdo y cordero	339	Pulmón o bofe	333	
Patas de ternera	338	Pulpo	291	
Pâtés	130	Purés	458	
Patos	418	Q		
Patos salvajes	420	Quasi o Rouella	316	
Paupiettes	371	Quiches	177	
P				
Pain de foie	176	R		
Pájaros	422	Rable	425	
Palmito	449	Ramequins	177	
Panades	96	Ranas	302	
Panar a la Inglesa	18	Ravioles	465	
Paquetes Marselesa	371	Raya	291	
 Parrillada mixta	347	Relevés	169	
Pasta para freír	97	Relevés rusos	180	
Patatas	449	Rellenos (farce)	93	
Patas de cerdo y cordero	339	Remolacha	455	
Patas de ternera	338	Riñones	340	
Pâtés	130	Rissolés	177	
Patos	418	Rombo	291	
Patos salvajes	420			
Paupiettes	371			

	Pág.
Rumpsteak	348

S

Salchichas	344
Salmón	292
Salmonetes	296
Salmuera	97
S salsas calientes	155
Salsas frías	166
Salsifíes	455
Salteados de buey	309
Salteados de cordero	323
Salteados de temera	316
Sandwichs	137
Sandwiches americanos	138
Sardinas	297
Savouries	135
Sepiones	299
Sesos	342
Setas	458
Silla de cordero	319
Silla de ternera	314
Sirloin-Steack	348
Solomillo de temera	313
Sollo	299
Sopas de crema	197
Sopas extranjeras	205
Sopas de verdura	193
Soubries de foie-gras	179
Soufflés	178
Supremas de ave	402

T

Talmouses	179
Tallarines	465
Taponada	121
Tartalettes	169
Ternilla	315
Terrines	130
Teta o ubre	343
Timbale	372

Pág.**Pág.**

Timbales	179
Toasts	135
Tomates	456
Topinambours	457
Torta de alcachofas	130
Torta de pescado y mariscos	130
Torta Pascualina	130
Tortugas	299
Tournedos	361
Truchas	300
Trufas	457

V

Veal-pie	132
Velouté de pescado	97
Velouté de ternera	97
Vol-au-vent	180

W

Waffles	183
---------------	-----

Y

Yokaimen	373
Yorkshire pudding	111

Z

Zanahorias	458
------------------	-----

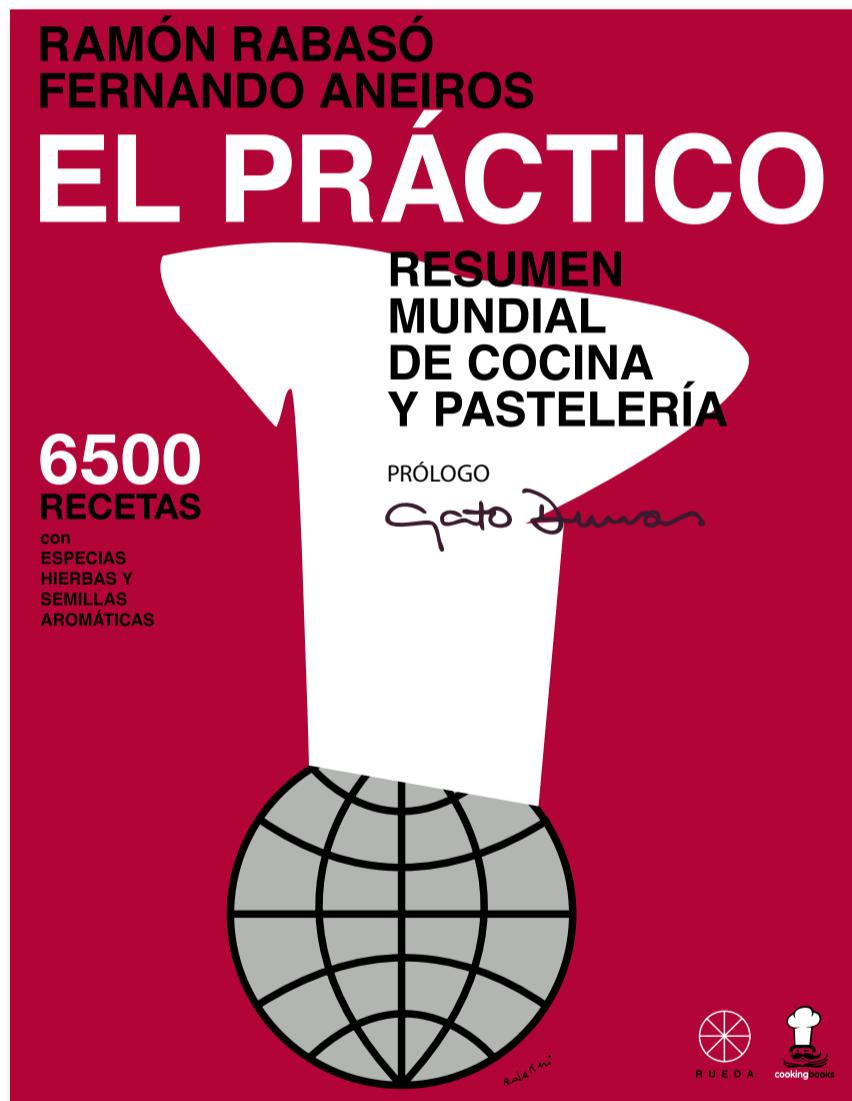
ÍNDICES

I ndice de informaciones	7
I ndice de Pastelería	91
Índice de Bebidas calientes y frías	91
Índice de Conservas	91

EL PRÁCTICO

Resumen mundial de cocina y pastelería

El Práctico 6500 recetas, Resumen mundial de cocina y pastelería, es un libro esencialmente técnico, considerado por muchos cocineros como la Biblia de la cocina. Escrito en el primer cuarto de siglo XX por Ramón Rabasó y Fernando Aneiros, realizando una posterior revisión en 1970 (sexta edición), con gran influencia de la Cocina Francesa y de su Gran Maestro August Escoffier. Este clásico, ha sido durante décadas, guía de referencia obligada para el profesional de cocina en lengua hispana y base del conocimiento para comprender la evolución de la Gastronomía en la actualidad.



EL PRÁCTICO

Resumen mundial de cocina y pastelería

Ramon Rabasó y Fernando Aneiros

© Enrique Santiago Rueda Editor - Buenos Aires

© Cooking Books

1ª Edición: 1928

10ª Edición: 2012

Edición facsímil Legalizada

ISBN: (13) 978-84-920959-2-6 PAPEL

ISBN: (13) 978-84-920959-4-0 DIGITAL

FICHA TÉCNICA

Edición papel

568 páginas

Formato: 14 x 19 cm.

Encuadernación cartoné

Edición digital

568 páginas



Comprar edición papel
45,00€



- Disponible en tienda
- Compra segura a través de nuestra web
- Pago vía Pay-Pal, Reembolso ó Tarjeta de crédito
- Entrega en 3-4 días

Comprar edición digital
30,25€



- Disponible a partir del 1/1/2013
- Compra segura a través de nuestra web
- Pago vía Pay-Pal o tarjeta de crédito
- PDF con protección ADOBE - DRM

EL PRÁCTICO 1.0

EL PRÁCTICO MÁS PRÁCTICO

Demo edición digital (eBook)



R U E D A



cookingbooks

 www.elpractico.net