



La Cocina

Chuletas de cordero panadas.

Después de rehogadas en mantequilla, pero sin que adquieran color rojizo, se dejan enfriar con su moje, se preparan con yema de huevo y pan en la torma ya descripta, se asan sobre la parrilla á fuego lento, y se sirven con jugo claro ó zumo de limón.

Chuletas de cordero á la papillote.—Cortense siete ó ocho chuletas, y dispónganse en la forma conveniente, dejándolas tan anchas como sea posible; sazónense y colóquense en una cacerola con tocino derretido; rehogúense volviéndolas, y, cuando estén cocidas, póngase á escurrir el tocino en otra cacerola, y con la grasa rehogúense finas hierbas después de picadas, para retirarlas así que hayan perdido su humedad; agréguese perejil picado y jamón cocido y picado también, y déjese enfriar. Entonces se envuelven las chuletas con dos capas del aderezo, y se van poniendo sobre una hoja de papel fuerte untado con aceite y cortado en forma de corazón, y se pliega el papel de manera que envuelva completamente las chuletas. Estas se cocorean sobre unas parrillas, se calientan, pero volviéndolas á menudo para que el papel no se ennegrezca, y se sirven sin quitar éste.

Lengua de carnero con tomate.—Mondada y escaldada con agua hirviendo, se pone á escurrir, y se cuece con caldo ó agua, un manojo de hierbas, sal, pimienta, cebollas y zanahorias; se raja á lo largo después de despelajada, se envuelve en un papel untado de aceite, no sin remojarla con salsa de tomate, se pasa sobre una parrilla, y se sirve con el papel en que se halla envuelta.

Pecho de carnero relleno.—Abrase por el lado de las costillas, deslizando la hoja del cuchillo entre la carne y los huesos; sazónese por la parte interior; relléñese con un picadillo de cerdo mezclado con un puñado de pan rallado, con algunas setas picadas y cebolla y perejil, picados también.

Salsa de frutas.—Se mezcla el jugo de frutas frescas con un poco de azúcar y se le agrega chufio desleído en un poco de agua; se pone á cocer, y cuando está cocido el chufio se quita del fuego y se sigue batiendo hasta que se enfria.

Fricandó casero.—Elegido un trozo de tapa de ternera de kilogramo y medio, prepárese quitando los tendones, ó seca los nervios; méchesse por la parte superior con tocino fino, y póngase en una cacerola cuyo fondo haya sido cubierto previamente con trozos de cebolla y de zanahoria. Remójese con un vaso de agua ó de caldo, y cuézase á fuego lento durante dos ó tres horas, colocando ascuas en la cobertura y levantando ésta de cuarto en cuarto de hora para rociar la carne con el moje que le rodea.

LA HISTORIA REGISTRARÁ EL HECHO!!

TODOS los representantes de las naciones visitaron esta casa.

Calzado de Norte América

“Heywood”, “Nettleton”, “Stetson” y “Douglas” para caballeros; “Ford” para señoras

Desde \$ 9.95 hasta 24.95 el par

MIGUEL CREGO & Cia.

165 - PERU - 165

BUENOS AIRES

En breve se trasladará
á Cangallo y Maipú.

