

La Mejor Cocinera Recetas de Cocina

LA MEJOR COCINERA para CALLEJA

RECETAS DE COCINA

ÍNDICE

A LAS SEÑORAS

CALDOS

Caldo sencillo — español — de ave — improvisado — de legumbres y verduras — de cereales

SOPAS

Sopa de yemas

— de obispo

— Juliana

— de huevo

— fina

— de croqueta

— de ajo

— de pasta

— de macarrones

— de almejas

— de pescado

— más fina

— de queso

— de mariscos

— real

- de almendra
- de arroz
- Lionesa
- de pescado
- de vigilia
- Juliana para vigilia
- Juliana

Consomé de almejas

- de carnes
- de ave
- Juvenal
- a la Montmart
- Mesalina
- Martinière

Sopa a la Purísima

- de ostras
- de puré de judías encarnadas
- de acederas y huevos
- a la aragonesa

PURÉS

Puré de garbanzos — de guisantes frescos — de lentejas — de judías secas — de patatas — de espinacas — de habas — de patatas al gratín

POTAJES

Potaje Carmelita

- de judías estofadas
- con chorizo
- de garbanzos
- de — con espinacas

Otro potaje de garbanzos

Potaje de lentejas a la española

Potaje de lentejas a la francesa

— de habas secas

— de guisantes

— de cocido

— de alubias encarnadas

— velouté

— de judías encarnadas estofadas

VERDURAS

Tallos de alcachofas

Achicorias

Judías verdes

Espinacas

Habas verdes

Coliflor

Pisto

Zanahorias

Pastel de coliflor

Coliflor en salsa blanca

Coliflor frita

Cardos a la española

Habas a la casera

Habas a la maître d'Hotel

Guisantes a la inglesa

— a la bilbaína

— a la parisién

Menestra de guisantes

Achicorias a la crema

Alcachofas fritas

Acederas con huevos duros

Espárragos al natural

Cardo al natural

Mezcla de verduras

Setas

MENESTRA

Plato de espinaca Patatas cocidas — en salsa — en puré — al gratín Pastel para mezclar con carne o salchichas Patatas a la maître d'Hotel Timbal de patata Patatas a la vinagreta — a la soufflés Acelgas en paquetitos Patatas fritas — Georgette — a la Dietrich Espárragos a la andaluza

ENSALADAS

Ensalada de lechuga

— de escarola

— de pepino

— de remolacha

— de apio

— mezclada

Ensalada de puntas de espárragos

Ensalada de alcachofas

— de patatas

— de anchoas

— de cardo

SALSAS

Salsa mayonesa — vinagreta — de almendras con yemas — blanca — a la maître d'Hotel — rubia — verde — amarilla — tártara — de tomates — Robert — española — otra — de trufas Salsa de champiñons — perigord — alioli — de crema — para aves — de nuez para carnes de cerdo — roubire — de langostinos — de cangrejos — mayonesa a la aspic — remolada a la francesa — chauxfroix oscuro Salsa chauxfroix blanco — — amarillo Salsa chauxfroix verde — de hierbas

HUEVOS

Huevos pasados por agua

Huevos fritos

- estrellados
- en camisa
- escalfados a la cristal palacio
- al capricho
- a la Sor Simena
- Tórtola Valencia
- a la turca
- a la polinac
- con queso
- de primavera

Huevos rellenos

Otra fórmula

Huevos con guisantes

- con espárragos
- con tomate
- con mantequilla
- con salchichas
- con jamón
- en cubilete
- al plato
- a la americana
- a la marinera
- con queso
- para entremés
- monstruo

TORTILLAS

Tortilla española

- francesa

- de patatas
- de espárragos
- de alcachofas
- con guisantes
- de queso
- de leche
- de bacalao

Tortilla con picadillo

- de sesos
- con anchoas
- con merluza
- con chorizo
- a la bechamelle
- al ron
- de hierbas finas

PESCADOS

Besugo asado Otra fórmula Otra fórmula Besugo frito — en salsa Otra fórmula Besugo al minuto — dorado Merluza cocida — a la vinagreta — rebozada — a la marinera — con mayonesa — en salsa española — asada Cola de merluza asada Pastel de merluza Tarta de merluza a la florentina Bacalao a la española — al horno — en salsa blanca — a la vizcaína — en ajo arriero — en croquetas — disfrazado — rebozado Salmón asado — con aceitunas — frito — al horno — a la chambord — a la genovesa — con alcaparras Salmonetes al plato — al horno — con tomate Otra fórmula Langostinos — a la marinera — a la americana Langosta — cocida — en salsa Almejas sencillas — al minuto Escabeche Lamprea Truchas — al horno — en salsa — con jamón Calamares o chipirones — en su tinta — rellenos Lubina asada — cocida Rodaballo — en caldo corto Pastel de rodaballo Lenguados fritos — con almejas — a la Marguery — a la española — al plato — al gratín — a la rusa — a la francesa Sardinias rebozadas — con tomate — rellenas — fritas — asadas Pescadillas a la parrilla — al gratín — fritas Truchas con limón — a la chambord — a la parrilla — rellenas Carpa a la alemana Raya a la casera Ranas con huevos Frito de ranas Otra fórmula Anguila en salsa Anguilas fritas — asadas Anguilas guisadas — con tomate — con guisantes Atún frito — asado — guisado — con tomate Bonito con tomate

RELLENOS

Conchas rellenas

Pimientos rellenos

Huevos rellenos

Patatas rellenas

Alcachofas rellenas

Calabacines rellenos

Lomo relleno

Solomillo de cerdo relleno

Morcilla blanca o rellenos a la navarra

CONSERVAS

Tomate al natural

Receta más práctica

Tomate en pasta

— en salmuera

Pimientos encarnados

Guisantes

Habas en vaina

Espárragos

Fritada

Melocotones

Guinda en aguardiente

Aceitunas

Pimientos en vinagre

CARNES

Carne rellena

Cordero asado

Ternera

Lomo adobado

Bola de carne

Estofado

Mechado

Carne con alcachofas

Fiambre

Cabeza

Bifteck

Chuletas asadas

Gorrinito asado

Tenera en rajas

— con champiñons

— con alcachofas

— asada

Tenera en fiambre

Otra fórmula

Tenera salteada

— en bechamelle

— a la jardinera

Pudding de carne

Tenera con aceitunas

Fricandeau

Cucuruchos

Tenera con zanahorias

— trufada

Lomo de toro

Cadera de toro

Tenera con patatas moldeadas

— a la alemana

— a la catalana

— a la italiana

— rebozada

— en filetes al horno

Cola de carnero

Batallón

Salmigondis

Ropa vieja

Ternera a la Marengot

Chuleta de primavera

— de ternera a la rusa

Granadinas de ternera glaseadas

Lomo de vaca al asador

Guisado de carnero con patatas

Pecho de carnero asado

Solomillos de carnero

— con verdura

— con champiñons

— asado

— con picatostes

— con setas

Chuletas a la papillot

Lengua a la escarlata

Vaca estofada

Manos de carnero en salsa

Chuletas de ternera asadas con tomate

Ternera asada en su jugo

Pecho de carnero relleno

Pierna de carnero a la campesina

Chuletas de carnero a la parrilla

Chuletas de cordero a la papillote

Chuletas de cordero empanadas

Costilla de cordero a la bechamelle

Lengua de carnero con tomate

Lengua de carnero en salsa

Empanadas de toda clase de carnes

CARNES DE CERDO GUIADAS Y EN EMBUTIDOS

Tocino magro con tomate y pimienta Lomo a la juncadella Lonjas con cebollas Lomo relleno — con bechamelle — con arroz Solomillo de cerdo — al horno — relleno Manos en salsa — rebozadas — con bechamelle Orejas rebozadas Manos trufadas Pastel de hígado Foiegras de hígado Chuletas Jamón frito — con tomate — con guisantes — con bechamelle Jamoncillo trufado Pastel a la italiana Jamón en dulce para el momento Jamón en dulce Jamón en dulce con huevos hilados Otra fórmula Queso de cabeza de cerdo Cabeza de jabalí Chorizo para el cocido — crudo Salchichón Salchichas Longanizas Butifarra Mortadela Morcilla blanca Morcillas asturianas Modo de hacer salmuera — de conservar el embutido

FRITOS

Sesos fritos

— huecos

— rebozados

— fritos

Boladillos de patata

Bolos de patata

Buñuelos de viento

Buñuelos de bacalao

Torrijas

Chandrios

Otra fórmula

Empanadas

Envueltas de pechuga

Manzanas fritas

AVES Y CAZA

Thank You for previewing this eBook

You can read the full version of this eBook in different formats:

- HTML (Free /Available to everyone)
- PDF / TXT (Available to V.I.P. members. Free Standard members can access up to 5 PDF/TXT eBooks per month each month)
- Epub & Mobipocket (Exclusive to V.I.P. members)

To download this full book, simply select the format you desire below

