

---

# **Cien Fórmulas para Preparar Salsas**

**Mademoiselle Rose**

---

**textos.info**

biblioteca digital abierta

**Texto núm. 6587**

---

**Título:** Cien Fórmulas para Preparar Salsas

**Autor:** Mademoiselle Rose

**Etiquetas:** Cocina, Gastronomía

---

**Editor:** Edu Robsy

**Fecha de creación:** 2 de abril de 2021

**Fecha de modificación:** 2 de abril de 2021

---

**Edita textos.info**

---

**Maison Carrée**

c/ Ramal, 48

07730 Alayor - Menorca

Islas Baleares

España

---

Más textos disponibles en <http://www.textos.info>

## Utilidad de las salsas

Ningún país posee en tan alto grado como el nuestro el arte de variar los condimentos de las salsas, que dan á los platos de nuestra cocina un sabor particularmente delicado. Así como Frégoli, por medio de las mil y mil transformaciones de sus trajes, causa en el público la ilusión de que se presentan á su vista numerosos personajes, siendo así que el actor es siempre el mismo, de igual modo las carnes, según estén condimentadas con tales ó cuales salsas, causan en el paladar la ilusión de que se trata de manjares diferentes.

Nuestros grandes cocineros deben una buena parte de sus éxitos á su habilidad para sacar partido de estas preparaciones.

Una carne sin salsa es poco apetitosa y poco nutritiva: testimonio de ello es la anécdota graciosamente referida por Brillat-Savarin, que habiendo llegado muerto de hambre á una venta situada en medio del campo, y en donde no quedaban otros manjares que un guisado ya dispuesto para un inglés, pidió que le dejaran por lo menos tomar un poco de la salsa de aquel asado, á la cual añadiría unos cuantos huevos. El posadero cometió la imprudencia de permitirlo, y Brillat-Savarin se aprovechó del permiso, con lo cual se propinó una sabrosa y succulenta cena, mientras que el guisado del pobre inglés quedó completamente seco y desabrido.

Guisemos, pues, las carnes, las legumbres y los pescados con salsas variadas, y de este modo estimularemos nuestro apetito, proporcionando á nuestros estómagos extenuados la substanciosa nutrición que les conviene.

Para desengrasar las salsas, se separa de ellas la carne, y se les echa unas gotas de agua fría, á fin de sacar con la espumadera la grasa que sube á la superficie, y, por último, se pone el líquido en la salsera. Para recoger el jugo de un asado, se procede del mismo modo que si se trata de salsa, echando unas cucharadas de agua caliente, para hacer que se desprendan las partículas grasas adheridas á las paredes de la vasija.

## **Fórmula 1. Caldo**

Escójanse dos cebollas grandes, para cortarlas en rodajas y ponerlas en el fondo de una cacerola. Agréguese patas de vaca cortadas en pedazos, restos y recortaduras de filetes y chuletas de ternera y de carnero, menudillos de aves, pedazos de corteza de tocino y manteca de vaca, algunas zanahorias, ajos, perejil, tomillo y laurel, formando con ellos un ramito; clavo de especia, sal y pimienta. Añádase medio vaso de agua en cantidad suficiente, y póngase la cacerola á un fuego vivo. Cuando las carnes hayan desprendido su jugo y hayan tomado un color dorado, se retira la cacerola á un lado de la hornilla, y se añade agua hirviendo, dejándola durante tres horas al calor, pero de modo que no cueza. Después de haber separado las carnes, se desengrasa el caldo, y se pasa por un colador fino, recogién-dole en un puchero de barro, donde se deja enfriar.

## **Fórmula 2. Salsa morena ó española**

Derrítase un cuarto de manteca, en el cual se desleirá igual cantidad de harina, procurando que sea de trigo moreno, y agréguese un litro de jugo de carne. Sepárese entonces la cacerola del fuego, despúmese y desengrásese repetidas veces. Próximamente una hora después ninguna partícula de grasa ni de espuma enturbiará la superficie del caldo. Póngase otra vez la cacerola á un fuego vivo, revuélvase con una cuchara de madera, y véase si está suficientemente ligado, cogiendo un poco con la cuchara y dejándolo caer desde cierta altura.

Entonces se pone á enfriar; se pasa por un tamiz, se recoge en un puchero, y se añade un poco de manteca caliente, á fin de evitar que se forme una costra en la superficie.

Esta salsa debe tenerse siempre hecha, porque con ella se mejoran los guisos en que se emplea.

### **Fórmula 3. Salsa á la velouté**

Pélese cinco ó seis champignons; pónganse en una cacerola como dos cucharadas de manteca, unas lonchas de jamón y algunos pedazos de carne de vaca, juntamente con los champignons. Después de haberlo rehogado, se añade caldo, y se deja á un lado del fuego durante una hora próximamente. Sácase la carne, y se añade un vaso de crema. Un cuarto de hora después la salsa se habrá espesado; entonces se cuela, y se sirve.

O bien, se calienta el líquido, y se añaden los champignons ya cocidos en agua y un vaso de crema. Un cuarto de hora después está en su punto.

Sirve esta salsa para acompañar á las legumbres cocidas en agua, y más particularmente, á las raíces, tales como la escorzonera, apio, nabo, rábano, etc.

## **Fórmula 4. Salsa roja**

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, para derretirla; cuando está caliente, se espolvorea con tres cucharadas de harina (siempre debe ponerse un poco más de harina que de manteca), y se remueve con la cuchara de madera. Cuando la mezcla empieza á tomar un color dorado, se añade una cantidad suficiente de agua, y se sazona con sal y pimienta, dejándolo hervir á un fuego suave.

Si la salsa está muy espesa, se añade un poco de agua ó de caldo; si demasiado clara, se diluye en una taza una cucharada de harina con un poco de la misma salsa, y se vierte en la cacerola, revolviendo con la cuchara de madera para evitar que se formen grumos; ó bien se añade simplemente un poco de fécula desleída en agua.

En lugar de manteca, puede emplearse, por razón de economía, aceite, ó pequeños trozos de tocino.

Esta salsa puede tenerse preparada de antemano, porque durante el invierno se conserva fácilmente algunas semanas, y cuando haya de usarse se calienta un poco, añadiéndole cierta cantidad de agua.

Cuando está bien hecha, puede reemplazar á la salsa española y á la salsa á la Velouté, que ya hemos descrito.

## **Fórmula 5. Salsa bechamel**

Se ponen en una cacerola dos cucharadas de manteca, dos cucharadas de harina de trigo y un vaso de leche; se deja esta papilla un cuarto de hora á un fuego suave, y se retira de él cuando la salsa está espesa y homogénea: entonces se añade sal, pimienta blanca y dos cucharadas de manteca fresca.

Esta salsa sirve para acompañar á los huevos duros ó estrellados y á algunas legumbres cocidas en agua, á las patatas, coliflores, etc.

Para gratinarla antes de rociar con ella los guisos en que se emplea, se añade una cucharada de queso rallado, se coloca en el horno durante algunos minutos en un plato, y se sirve cuando todo ha tomado un color dorado.

## **Fórmula 6. Salsa blanca**

Póngase en una cazuela de barro á un fuego suave, un par de cucharadas de manteca; cuando esté derretida, espolvoréese una cucharada grande de harina (preferentemente, de avena), y se mueve con la cuchara de madera para que la mezcla resulte homogénea. Añádase entonces en pequeñas porciones, y agitando sin cesar, un vaso de agua tibia y una cantidad prudente de vinagre. Sazónese con sal y pimienta blanca, y, si se quiere, con un poco de nuez moscada. Cuando la salsa esté hecha, retírese del fuego, y añádase una cucharadita de manteca fresca, que le dará un sabor muy delicado.

Si la salsa se tuerce y se pone demasiado clara, la harina se reúne formando grumos. Añádese entonces algunas gotas de agua fría, y agítese vivamente con la cuchara de madera, con lo cual recobra sus cualidades primitivas.

Si queda de ella alguna cantidad sobrante, basta calentarla al baño de maría para aprovecharla más tarde.

Si con esta salsa ha de acompañarse algún pez, se le añadirá agua, y se dejará un rato á medio hervor.

En la salsa blanca á las alcaparras se suprime el vinagre, y en su lugar se añade una cucharada de alcaparras finas en el momento de servir la salsa. La salsa blanca acompaña á los peces cocidos y á las legumbres cocidas (cardos, nabos, etc.).

## **Fórmula 7. Salsa blanca sin manteca**

Se deslíen en una cacerola dos yemas de huevo en cinco cucharadas de aceite de oliva, sazonándolo con sal y pimienta. Se vierte después en otra cacerola con agua hirviendo, y se agita en baño de maría hasta que la salsa se ponga espesa.

## **Fórmula 8. Salsa blanqueta**

Se derriten al fuego dos cucharadas de manteca, en las cuales se deslíe una cucharada de harina, agitando incesantemente, y sin dejar que tome color dorado. Añádase poco á poco un vaso de agua caliente, y se sazona con sal y pimienta. Cuando la salsa esté bien trabada se añaden pequeños champignons, y se deja á medio hervor hasta que resulte una cocción perfecta. Entonces se añade un poquito de vinagre ó de zumo de limón, mientras la salsa está al fuego todavía, sin lo cual quedaría demasiado clara. Se espolvorea perejil y cebolleta menudamente picados, y entonces se pueden cocer ó refreír en esta salsa las carnes asadas (vaca, cerdo ó pollo), á las cuales comunicará un sabor muy delicado.

## **Fórmula 9. Salsa poulette**

Se calienta en la cacerola una cantidad de manteca, en la cual se espolvorea una cucharada de harina, revolviéndola con la cuchara de madera, y añadiendo poco á poco un vaso de agua caliente. Se sazona con sal y pimienta, una hojita de laurel y un poco de nuez moscada. Déjase á medio hervor, y se retira del fuego, añadiéndole una yema de huevo batida y un poquito de vinagre. Sírvasse seguidamente. Con esta salsa se sirven sesos, pies de vaca y de carnero, mollejas, hígado de vaca, judías verdes, pepinillos, habas, tencas, almejas y otros mariscos, ranas, anguilas, caracoles y huevos.

## **Fórmula 10. Salsa á la crema**

Caliéntase un vaso de crema y retírase del fuego. Mézclase con ella dos yemas de huevo, dos cucharadas de manteca, sal y pimienta, agitando continuamente.

Se sirve con lechugas, zanahorias, alcachofas, coles y otras legumbres.

## **Fórmula 11. Salsa á la hostelera**

En una cacerola ó en una vasija de barro se derrite al fuego suave ó en baño de maría una buena cantidad de manteca muy fresca. Cuando está tibia, se espolvorea perejil y cebolleta finamente picados, sal y pimienta. Finalmente, se añade un poco de vinagre ó algunas gotas de zumo de limón.

Esta salsa se prepara muy fácilmente, y se sirve con carnes y legumbres, y también con peces.

## **Fórmula 12. Salsa á la hostelera, con huevo**

Se deslíe en un vaso de agua una cucharada de harina, y se vierte en una cacerola; añádase una cucharada de manteca, sal y pimienta, y se espolvorea perejil y cebolletas picados. Calientase á un fuego suave, al mismo tiempo que se mueve con la cuchara de madera. Cuando la salsa empieza á hervir, se retira del fuego, se exprime el zumo de un limón, y se rocían con ella los guisos á que acompañe, ó se sirve en la salsera.

## **Fórmula 13. Salsa holandesa con manteca**

Se pone á fuego muy suave una cacerola con cierta cantidad de manteca muy salada.

Cuando está derretida; se agita vivamente con un tenedor para que levante espuma, y se vierte en una salsera caliente.

Con esta salsa se condimentan los pescados grandes de mar, como el rodaballo, el barbo v el salmón.

## **Fórmula 14. Salsa holandesa con huevos**

Se cascan tres huevos, y se colocan las yemas en un vaso, añadiéndoles una cucharada de vinagre, sal y pimienta, batiéndolo todo junto. Entretanto se calienta una buena cantidad de manteca fresca al baño de maría ó en una cacerola medio llena de agua hirviendo. Á esta manteca se le añaden las yemas batidas, y se mueve con la cuchara de madera hasta que la masa resulte homogénea y bien trabada. Sírvasse en la salsera para acompañar á los espárragos, guisantes, pescados de mar, etcétera.

## **Fórmula 15. Manteca negra**

Se pone en la sartén una buena cantidad de manteca, que se hace derretir á un fuego muy fuerte, hasta que concluya por ponerse negra, pero sin que se queme. Se echan algunas ramitas de perejil, y cuando están fritas, se vierte todo en una salsera caliente. Cuando la sartén está caliente todavía, se echa en ella vinagre, y se añade manteca (dos cucharadas del primero por un cuarto de kilo de la segunda), se revuelve con cuidado, y se añade sal y pimienta.

Después de haber separado la salsa de la sartén, se enjuga ésta cuidadosamente con un rollo de papel, para que no se oxide.

La manteca negra se emplea para condimentar sesos, pescados, habichuelas frescas ó secas, coliflores y huevos.

## **Fórmula 16. Salsa blanca**

Se pone en una cacerola un cuarto de kilo de tocino cortado en pedazos, otro tanto de grasa y una cucharada de manteca, una zanahoria, una cebolla, una hoja de laurel, clavo de especia, medio limón cortado en rajas, y al cual se le habrá quitado cuidadosamente la película blanca, que le da cierto sabor amargo, y unas cucharadas de agua. Se pone á un fuego fuerte la cacerola , y se mueve sin cesar.

Una vez que la grasa se ha derretido, y se ha evaporado el agua, se hace hervir para separar la espuma.

Sirve para cocer patas de cordero, callos y paladar de vaca, después de haberlo calentado un cuarto de hora en agua hirviendo.

## **Fórmula 17. Salsa Robert**

Piéquense finamente algunas cebollas, y rehóguense en manteca derretida al fuego en una cacerola. Espolvoréese una cucharada de harina, al mismo tiempo que se agita con la cuchara de madera. Añádase un poco de jugo de carne, caldo y agua y medio vaso de vino blanco. Sazónese con sal y pimienta, y déjese á medio hervor durante un cuarto de hora, transcurrido el cual, se retira del fuego, se desengrasa, y se le añade una gran cucharada de vinagre y mostaza.

Sirve para las chuletas de carnero, muslos y alas de pavo asado, etc.

## **Fórmula 18. Salsa á la marinera**

Pónganse á un fuego suave dos cucharadas de manteca, y, cuando estén fundidas y calientes, añádase igual cantidad de harina, y revuélvase con la cuchara de madera hasta que la mezcla empiece á tomar color. Añádase entonces caldo y vino tinto en partes iguales, ó mejor, solamente una botella de excelente vino rojo.

Sazónese con sal, pimienta, un diente de ajo, una cebolla picada y clavos de especia, perejil, hojas de laurel y una rama de tomillo. Déjese hervir hasta que se reduzca á la mitad, y cuélese.

En esta salsa pueden calentarse las truchas, carpas, anguilas, sollos y barbos cocidos.

## **Fórmula 19. Salsa picante**

Se derrite en una cacerola un poco de manteca, y se espolvorea con una cucharadita de harina, la cual se deslíe agitando con la cuchara de madera. Cuando la mezcla empieza á tomar color, se añade agua ó caldo en cantidad suficiente; se sazona con sal, pimienta, clavo de especia, una hojita de laurel, un ramito de tomillo, perejil, ajos finamente picados y un pimiento colorado.

Póngase á medio hervor durante treinta minutos, pásese por el colador, y vuélvase á calentar un instante, para añadirle una cucharada de vinagre, ó exprimir el jugo de un limón.

Por último, salpíquese con pepinillos cortados en pequeños trocitos.

Se sirve con chuletas y filetes de cerdo, sesos, lengua, entrecote y pecho de carnero asados á la parrilla.

## **Fórmula 20. Salsa suiza**

Póngase á derretir en una sartén cierta cantidad de manteca, ó, para que resulte más económico, unos trozos de tocino.

Cuando la grasa esté caliente, añádase cebolla picada, y se rehoga hasta que tome color dorado. Espolvoréese ligeramente de harina, y remuévase todo junto con la cuchara de madera.

Añádase agua ó caldo, y sazónese con sal y pimienta.

Póngase á medio hervor durante un cuarto de hora, y sírvase con chuletas de carnero, carne fresca de cerdo, salchichas, entrecote, etc.

## **Fórmula 21. Salsa blanca de cebollas**

Se pela media docena de cebollas, y se cortan en dos mitades, para cocerlas en agua hirviendo. Después de escurrirlas, vuelven á ponerse en la cacerola con cierta cantidad de manteca. Se calienta á un fuego suave moviendo con la cuchara de madera, y procurando que no tome color. Cuando está hecho puré, se espolvorea una cucharada de harina, removiendo sin cesar para que se haga bien la mezcla; se añade un vaso de leche templada, y se sazona con sal, pimienta blanca y un poco de nuez moscada.

Sírvase con huevos estrellados ó con peces de mar cocidos.

## **Fórmula 22. Salsa de tomate**

Córtense en pedazos algunos tomates bien maduros, y pónganse en una cacerola con cebolla, tomillo, hojas de laurel, una cabeza de ajos, pimienta y sal. Déjese todo á un fuego suave durante un cuarto de hora, moviendo la mezcla de cuando en cuando para que no se pegue al fondo de la vasija. Pásese el puré por un colador, á fin de que no pasen el pellejo ni las semillas del tomate. Colóquese otra vez el puré al fuego con manteca ó con la grasa de un asado de vaca.

Para espesar la salsa, añádasele una cucharada de fécula, harina ó pan rallado.

Vuélvase á calentar, y sírvase.

Las conservas de tomates se preparan del mismo modo. La salsa de tomate puede añadirse á todas las salsas rojas, á las que da un excelente sabor.

Se sirve con carnes y pescados, con algunas legumbres y empanadas.

## **Fórmula 23. Salsa casera**

Se pican menudamente perejil y ajos en cierta cantidad, y se ponen en la cacerola con un vaso de agua, sazonándolo con sal y pimienta, para dejarlo á medio hervor; y cuando los ajos están cocidos, lo que sucede al cabo de media hora, se retira del fuego, se añade una cucharada de manteca, y se sirve con carnes asadas, que se colocan en la salsa cortadas en trozos.

## **Fórmula 24. Salsa á la financiera**

Se mezcla con una cucharada de manteca una cantidad igual de harina, y se calienta en la cacerola á un fuego suave, agitando hasta que tome un color moreno muy pronunciado. Añádase jugo de carne, caldo donde se haya cocido algún ave, champignons, cebollas, zanahorias, perejil, tomillo y laurel, y sazónese con sal y pimienta. Déjese cocer, y añádase medio vaso de Sau terne seco. Cuélese, y sírvase esta salsa para acompañar á los ragoúts, fricandós, quenelles y timbales de macarrones.

## **Fórmula 25. Salsa Perigord**

Píquese menudamente una trufa, y córtese en pequeños trocitos jamón crudo. Añádase á esta mezcla sal y pimienta; póngase aceite en una cacerola, y hágase freír todo ello, añadiendo partes iguales de agua y vino blanco. Después de hacerlo hervir, se desengrasa, y se sirve con carnes de pavo; faisán ó gallina de asma.

## **Fórmula 26. Salsa con vino de Madera**

Se derrite en una cacerola un poco de manteca, y se añade una cucharada de harina, que se mezcla perfectamente mediante la agitación hasta que tome color. Añádase caldo ó jugo de carne, y sazónese con sal y pimienta, perejil, tomillo y laurel formando un ramito, y una docena de aceitunas sin hueso. Déjese al fuego sin que hierva hasta que se haya reducido la salsa, y se añade para terminar, y poco á poco, un vaso de vino de Madera. Se calienta sin dejarla hervir, y se tiene en baño de maría hasta el momento de servirla.

Acompaña á los riñones de vaca y á los biftecks.

## **Fórmula 27. Salsa á la madrileña**

Se pone en una cacerola me dio vaso de excelente aceite, cuando se haya calentado, se deslíe en él una cucharada de harina, y se añade un vaso de vino de Málaga y algunas setas previamente cocidas en agua y picadas menudamente con perejil. Se sazona con sal y pimienta de Cayena, y se deja cocer unos doce minutos, agitando continuamente la salsa. Sepárese del fuego, y sírvase con sesos ó riñones de vaca.

## **Fórmula 28. Salsa bearnesa**

Se cascan tres huevos, y se baten en un vaso con tres cucharadas de vinagre y un poco de estragón finamente picado. Se añade sal y pimienta, y se vierte la mezcla en una cacerola con agua hirviendo, en la cual se agita hasta que la salsa esté bien trabada, y entonces se pasa á la salsera.

Acompaña á los biftecks, al salmón y al atún en conserva.

## **Fórmula 29. Salsa Chateaubriand**

En una cacerola se deslíe una cucharada de harina con igual cantidad de manteca, añadiendo cuatro ajos picados, un vaso de vino blanco y medio vaso de caldo. Se pone al fuego hasta que la salsa quede reducida á la mitad. Hiérvase en agua salada tuétano de vaca cortado en pedazos, y añádase esto á la salsa con algunas hojas de perejil picadas.

Se sirve con entrecote y filetes.

## **Fórmula 30. Salsa marfil**

Pónese en una cacerola tocino y algunas cucharadas de aceite, se calienta á un fuego suave, y, cuando el tocino está derretido, se añaden algunos trozos de carne de vaca y de jamón, dos cebollas cortadas en rodajas, una cabeza de ajos entera y algunos champignons. Se sazona con sal y pimienta, y se añade vino blanco y caldo. Se pone á medio hervor hasta que estén completamente cocidos la carne y el jamón. Se retira la carne de la salsa, y se añade pan rallado y un poco de crema. Déjese en reposo hasta que el pan quede empapado, pásese por una estameña, y añádase dos yemas de huevos duros desmenuzadas.

Para hacerla más sencillamente, si se tiene salsa Velónté, se añade á ésta el pan rallado y la crema, se calienta á fuego suave, y se termina interponiendo en la salsa las yemas de huevo.

Se sirve con aves, carnes blancas y negras.

## **Fórmula 31. Salsa á la provenzal**

Se pelan algunos ajos, y se pican menudamente, para ponerlos en una cacerola con una cabeza de ajos entera y buen aceite de olivas. Se calienta y se espolvorea con harina; se agita la mezcla, y se le añade en partes iguales caldo y vino blanco.

Se sazona con sal, pimienta y hojas de laurel, tomillo y perejil formando un ramito. Después de un cuarto de hora de ebullición, se retira la cabeza de ajos y el ramito de las verduras, se desengrasa, y se sirve.

También pueden picarse algunas setas con los ajos, lo cual da á la salsa un sabor apetitoso.

Sírvase con chuletas de carnero rellenas.

## **Fórmula 32. Salsa á lo húsar**

Se ponen en una cacerola dos vasos de vino blanco, otros dos de caldo y una cucharada de jugo de carne con dos cabezas de ajo, un pimiento, hojas de estragón, laurel, tomillo, cebolletas, finas hierbas picadas y medio limón en rodajas después de haberle quitado la cáscara, sal, pimienta en grano y dos lonchas de jamón. Se deja cocer á fuego suave como una hora, se pasa por el colador la salsa cuando ha quedado reducida á la mitad, y se sirve con las carnes asadas.

## **Fórmula 33. Salsa á lo mosquetero**

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca fresca, y se espolvorea con una cucharada de harina, rehogándola hasta que tome color. Entonces se añade medio vaso de vino blanco é igual cantidad de vino tinto, sazonándolo con sal y pimienta y una cucharadita de azúcar en polvo.

Se pone á hervir, y, cuando se retira del fuego, se pone en una salsera, desliendo en ella una pequeña cucharada de mostaza y algunas alcaparras.

Sírvase con guisado ó asado de liebre.

## **Fórmula 34. Salsa á la escarlata**

Se dejan algunos minutos en agua hirviendo dos pimientos colorados y cuatro cabezas de ajos. Después de pelarlos, se deslíen poco á poco en aceite caliente, y se añade sal y pimienta.

Esta salsa se sirve con carnes y pescados asados y cocidos.

## **Fórmula 35. Salsa con pepinillos**

Se pone en un vaso de caldo una cucharada de manteca con sal, pimienta, corteza de limón verde raspada, pepinillos picados y cocidos en agua hirviendo. Sírvese, después de diez minutos de cocción, con carnes de vaca ó de carnero cocidas.

## **Fórmula 36. Salsa con rábano picante**

Á un fuego suave se derrite en una cacerola una cucharada de manteca, y se añade igual cantidad de harina, mezclando ambas sin dejarlas que tomen color. Se añaden partes iguales de agua, caldo y leche cocida, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Agítase con la cuchara de madera, y cuando está hecha la salsa, se retira á un lado de la hornilla, y se le añade una ó dos cucharadas de rábano picado. Se espolvorea azúcar, y se vuelve á calentar algunos minutos, sin que llegue á la ebullición. Sírvasse con pescados ó carnes cocidas.

## **Fórmula 37. Salsa colombina**

Téngase algunos minutos en agua hirviendo y salada un apio cortado en pequeños pedazos, y, después de haberlo escurrido, póngase en manteca derretida hasta que tome color. Entonces se añade sal, pimienta y azúcar, un poco de caldo y jugo de carne asada. Sírvese un cuarto de hora después.

## **Fórmula 38. Salsa con anchoas**

Se hierven dos anchoas en el agua, y, después de haberlas picado, se ponen en una cacerola con un puñado de alcaparras, una cucharada de manteca, dos cebolletas picadas, agua y un poco de harina, pimienta y sal. Póngase al fuego, y muévase con la cuchara de madera. Debe calentarse sin dejarlo hervir, y se sirve con pescado y carnes blancas.

## **Fórmula 39. Salsa chipolata**

Se pelan y se dejan por un cuarto de hora en agua hirviendo dos cebollas, dos zanahorias, dos nabos y un corazón de alcachofa. Se retiran del agua, se escurren, y se vuelven á calentar en cantidad suficiente de caldo. Añádese un pedacito de tocino picado y tres salchichas; se sazona con sal y pimienta, y se deja al fuego próximamente una hora, hasta que la mezcla se haya puesto tierna. Pásase por un tamiz, y se vuelve á calentar con un poco de jugo de carne, que dará á la salsa un sabor exquisito.

Acompaña esta salsa á los riñones de vaca, carnes de aves, quenelles de perdiz, etcétera.

## **Fórmula 40. Salsa con manzanas de reina**

Se pela una ó muchas manzanas de reina, y se cortan en cuatro pedazos para quitarles las pepitas. Se cubren con agua, en la cual se cuecen hasta que se hayan ablandado. Se pasan por un tamiz, y se vuelven á calentar en agua y vino blanco mezclados en partes iguales. Se espolvorea azúcar, y se añade un poquito de canela. Después de algunos minutos de ebullición, se sirve con salchicha.

## **Fórmula 41. Salsa americana**

Se ponen en una cacerola tres grandes cucharadas de harina, otras tres de manteca derretida, una de sal, otra de azúcar y una cucharadita de mostaza. Se remueve todo para que se mezcle bien á un fuego suave, se añade un vaso de leche, y se calienta hasta la ebullición. En seguida se retira del fuego, se baten tres huevos, y se incorporan á la salsa, añadiendo media taza de vinagre. Vuélvese á poner al fuego, y se mueve continuamente hasta que la salsa se ponga espesa y pastosa. Entonces se deja enfriar, se añade crema fresca, se bate un poco, y se sirve con carnes asadas.

## **Fórmula 42. Salsa á la bachillera**

Píquese perejil, cebolletas, champignons, trufas, cebolla y jamón; añádase una hoja de laurel y una cabeza de ajos, y póngase todo en una cacerola con cierta cantidad de manteca, rehogándolo hasta que tome color. Añádanse dos vasos de caldo, y caliéntese hasta que se haya reducido á la mitad. Retírese del fuego; desmenúcense dos yemas de huevo en caldo frío, y añádase este caldo á la salsa, agitando sin cesar. Antes de servirla, salpiquease algunos pistachos, que se habrán tenido algunos minutos en agua hirviendo.

Sirve para acompañar á los pollos asados.

## **Fórmula 43. Salsa al pan**

Mézclese con pan rallado un vaso de vino blanco, otro de caldo, medio de aceite, un limón cortado en rajas y un poco de estragón. Déjese media hora á un fuego suave para que el pan se empape perfectamente, y desengrásese; pásese por un tamiz, y sírvase con carnes blancas.

## **Fórmula 44. Salsa Pierny**

Tómese miga de pan, y empápese en consommé á un fuego suave. Píquese un ala de pollo, dos yemas de huevos duros y dos almendras amargas cocidas con cebolla durante algunos minutos. Añádase todo esto al pan, mezclándolo cuidadosamente.

Sazónese con sal y pimienta; caliéntese sin dejarlo hervir, y sírvase con carnes blancas.

## **Fórmula 45. Salsa con pistachos**

Se ponen en una cacerola dos vasos de consommé con dos cucharadas de manteca, tres cebollas cortadas en rodajas, una zanahoria partida en pedazos, veinticinco pistachos hervidos en agua y pelados. Póngase todo ello á fuego suave durante media hora, y sírvase muy caliente con las carnes asadas.

## **Fórmula 46. Salsa de pollo cocido**

Se cuecen en agua salada veinte castañas, y después se mondan, y se despachurrean con harina, para ponerlas en una cacerola con una cucharada de manteca, dos anchoas desaladas y picadas, un vaso de vino blanco y una cucharada de caldo de pollo cocido. Agítese durante diez minutos á un fuego suave, y póngase en la salsera.

## **Fórmula 47. Salsa á la Rosalía**

Píquese un apio, y póngase en agua hirviendo hasta que se ablande y despachurre fácilmente. Pásese por el tamiz, y se le añade leche caliente para que la salsa no resulte demasiado espesa, sazonándola con sal y pimienta. Incorpórese poco á poco una yema de huevo bien batida, y exprímase el zumo de un limón.

Se sirve con carne de ave cocida al puchero.

## **Fórmula 48. Salsa al pepinillo**

Se pelan los pepinillos, y se cortan en pequeños pedazos después de haberles quitado las pipas. Se ponen en manteca con perejil y cebolletas picadas, y se añade un vaso de leche. Se despachurren en la salsa las yemas de dos huevos cocidos, y se añaden las claras cortadas en rajas. Todo ello se pone diez minutos al fuego.

Acompaña á las legumbres cocidas y á las chuletas de carnero.

## **Fórmula 49. Salsa al limón**

En un vaso de agua hirviendo se exprime el zumo de un limón; se añade sal, pimienta, perejil picado y una cucharada de manteca. Cinco minutos después de ponerlo al fuego, se retira y se sirve.

Acompaña á los asados.

## **Fórmula 50. Salsa con pasas de Corinto**

Se derriten en una cacerola dos cucharadas de manteca; se añade un poco de caldo ó de jugo de carne, una docena de pasas de Corinto, tres pepinillos picados y dos rodajas de limón sin corteza. Se sazona con sal y pimienta; se calienta la salsa, y se sirve en una salsera con las carnes asadas.

## **Fórmula 51. Salsa Flora**

Se monda una lechuga, y con un puñado de perejil se tiene algunos minutos en agua hirviendo y salada. Después de escurrirlo, se hace puré, sobre el cual se vierten dos vasos de caldo, dejándolo cocer unos diez minutos.

Se derrite en una cacerola una cucharada de manteca, en la cual se desmenuzan cuatro yemas de huevos cocidos; se añaden las yemas á la salsa, y se deja al fuego sin hervir para que se espese. Antes de servirla se sazona con sal y pimienta. Se exprime el zumo de un limón, y se vierte la salsa en las chuletas de vaca.

## **Fórmula 52. Salsa de San Juan**

Se pican finamente ajos, cebolletas, hojas de estragón, perejil, perifollo, anís y berros, todo lo cual se rehoga en manteca fresca espolvoreada con un poco de harina y rociada con caldo. Se deja hervir diez minutos á un fuego vivo, y se sirve con las carnes blancas asadas.

## **Fórmula 53. Salsa con legumbres**

Se machaca un puñado de hierbas finas con algunos ramitos de perejil para extraerles el jugo, en el cual se deslíen dos ó tres yemas de huevos cocidos.

Por otra parte, si no se dispone de jugo de carne, pónese en una cacerola un poco de carne de vaca ó de jamón, y se añade caldo y vino blanco mezclados en partes iguales.

Se echa sal y pimienta, y se deja cocer á un fuego suave; se pasa por el colador, y se agita suavemente al verter este líquido sobre la mezcla de las finas hierbas, añadiendo, por último, algunas gotas de zumo de limón. Se sirve con toda clase de carnes blancas.

## **Fórmula 54. Salsa á la acedera**

Se pican algunas hojas de acedera, y se ponen á cocer en la cacerola con un poco de agua. Se añaden algunas cucharaditas de manteca, y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Cuélase la salsa, y se sirve con escalopes.

## **Fórmula 55. Salsa al estragón**

Se pican en pedacitos dos cebollas y un trozo de pecho de vaca. Pónese á fuego suave, y, cuando la carne está blanda, se añaden dos vasos de caldo, y se cuece por espacio de una hora. Se pica menudamente estragón, al queso añade sal, pimienta y nuez moscada.

Se deja calentar unos diez minutos, y, después de colar la salsa, se sirve con pollos, pichones, ó bien con huevos estrellados.

## **Fórmula 56. Salsa de albahaca**

Se lava y pica finamente un puñadito de hojas tiernas de albahaca. Se ponen en una cacerola con una cucharada de manteca, revolviendo la mezcla, y, cuando la manteca está derretida, se añade agua ó caldo caliente, y se sazona con sal y pimienta. Calíentese hasta la ebullición; retírese del fuego, y deslíase en la salsa, sin dejar de mover, una yema de huevo, exprimiendo finalmente algunas gotas de zumo de limón.

Se sirve con los pichones asados.

## **Fórmula 57. Salsa al laurel**

Se calienta jugo de carne de vaca, á falta de caldo, y, después de retirarlo del fuego, se añaden cuatro hojitas de laurel por cada vaso de jugo, que se tienen cinco minutos en infusión; se cuela, se vuelve á calentar, y se sirve con carne de vaca asada ó codorniz asada.

## **Fórmula 58. Salsa al enebro**

Escáldense algunos granos de enebro en agua caliente, y retírense cuando estén blandos. Pónganse en una cacerola con jugo de carne, caldo y vino blanco en iguales cantidades. Añádase el zumo de un limón, y caliéntese diez minutos.

Para servirla con aves asadas.

## **Fórmula 59. Salsa Poupon**

Desmíguese un poco de pan en leche; añádase una cebolla, sal y unos granos de pimienta blanca. Cuézase por diez minutos, cuélese, y póngase en la salsera con una cucharada de manteca. Se mueve un poco, y se sirve con platos de caza.

## **Fórmula 60. Salsa macedonia**

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, y se calienta hasta que tome color moreno; se espolvorea con harina, agitando vivamente para que quede bien mezclado. Se deja que tome color la mezcla, y se añade agua ó caldo, interponiéndolo hasta que resulte la mezcla homogénea.

Separadamente, se pone en otra cacerola un vaso de vinagre con cinco ó seis ajos finamente picados, y se calienta, después de haberlo sazonado con sal y pimienta. Después de haberlo retirado del fuego, se añade la mezcla anterior y un huevo duro, cuya yema se despachurra, cortando la clara en pequeñas rodajas; una zanahoria ya cocida en agua y algunas setas picadas finamente, algunas anchoas y unas cuantas alcaparras. Caliéntase todo sin llegar á la ebullición, y se rocía con ello las carnes rojas y la caza de pelo.

## **Fórmula 61. Salsa al humo**

Se calienta el esqueleto de una liebre en dos vasos de caldo y un vaso de vino de Borgoña; se sazona con una hoja de laurel, clavo de especia y un poco de canela. Se cuece á fuego suave durante una hora, y, después de haberlo colado, se sirve con el resto de la liebre preparado en albondiguillas.

## **Fórmula 62. Adobo o escabeche**

Póngase en un plato hondo algunas rodajas de zanahoria, cebollas, tomillo, laurel, perejil y ajo. Añádanse tres cucharadas de aceite y dos de vinagre, sazonándolo con sal y pimienta. Póngase en este adobo carnes negras ó liebre durante dos días por lo menos, y á lo más cinco, volviendo la carne todos los días sino queda enteramente cubierta por el adobo. Cuando la carne esté cocida, pásese todo por un tamiz, y añádase á la carne el jugo resultante de la cocción. Calientese y sírvase.

## **Fórmula 63. Salsa con pimienta y vinagre**

En un vaso de vinagre se pone una hoja de laurel, tomillo, perejil, ajos y cebolletas picadas. Se pone la cacerola á un fuego vivo hasta la completa evaporación del vinagre. Se añade entonces cierta cantidad de manteca, y se espolvorea una cucharada de harina. Cuando esté de color moreno, añádase jugo de carne asada y caldo. Déjese á un fuego suave durante un cuarto de hora.

Sírvase con cabrito, gamo ó jabalí.

## **Fórmula 64. Salsa báquica**

Póngase en un cacerola media botella de vino de Borgoña, y añádase azúcar, canela, clavo de especia, corteza de limón verde raspada y nuez moscada. Calíntese hasta que la salsa disminuya en una cuarta parte; pásese por un tamiz, y sírvase con toda clase de caza de pelo.

## **Fórmula 65. Salsa indiana**

Se pican menudamente tres pimientos colorados, y se ponen en una cacerola con una cucharada de manteca y una cucharadita de azafrán, dos de harina y un vaso de caldo. Cuézase por un cuarto de hora, y añádase un poco de nuez moscada; se pone en una salsera, y se sirve pronto.

Puede hacerse más sencillamente derritiendo la manteca, espolvoreándola con harina, calentando hasta que tome color dorado, añadiendo caldo y una cucharada de kari, y dejándolo hervir diez minutos; pudiendo añadir algunas cucharadas de crema cruda.

Se sirve con platos de aves y caza.

## **Fórmula 66. Salsa de naranja**

Se pican los hígados de algunas chochas perdices asadas ó de un ánade silvestre, añadiéndoles jugo de carne, caldo y vino tinto. Se pone sal y pimienta, y se deja al fuego hasta que se reduzca en una cuarta parte. Por último, se exprime el zumo de una naranja. Se trinchan las aves, y se calientan en esta salsa.

## **Fórmula 67. Salsa con jalea de grosellas**

Se pone en una cacerola un vaso ó más de caldo con una cucharadita de harina ó de fécula. Un poco de jugo de carne dará á la salsa mejor sabor.

Calíentese hasta la ebullición; retírese del fuego, y añádanse tres grandes cucharadas de jalea de grosellas. Vuélvase á poner al fuego durante algunos minutos, y, después de haberlo separado, se termina añadiendo un poco de vinagre. Se sirve con cabrito ó liebre asados.

## **Fórmula 68. Salsa sirena**

Se cuecen cuatro huevos, se pican cuatro anchoas y dos cebolletas, que se ponen con una cucharada de manteca en un vaso de agua caliente y salada, dejándolo espesarse al fuego. Se añaden entonces yemas de huevos duros para deshacerlas en la salsa, la cual se vierte en la salsera, y se sazona con ella el plato en que haya de servirse, carne ó pescado.

## **Fórmula 69. Salsa agria**

Se espolvorea con harina una cucharada de manteca, que se pone en la cacerola con tres yemas de huevo, un vaso de vinagre, un poco de agua, sal, pimienta y nuez moscada. Se deja al fuego durante diez minutos, volviendo continuamente y siempre en la misma dirección hasta que hierva. Esta salsa se tuerce muy fácilmente.

Se sirve con pescados de río, truchas, carpas, etc.

## **Fórmula 70. Salsa judía**

Se pela y corta en rodajas una cebolla, y se rehoga en la cacerola con una cucharada de aceite de oliva.

Cuando la cebolla está blanda, se deslíe una cucharada de harina; se añaden dos vasos de agua, perejil, ajo, laurel, tomillo, sal y pimienta, y se deja calentar hasta la ebullición.

Se pone pescado cortado en trozos, y se vierte sobre él la salsa cuando aquél esté cocido y frío.

La cocción del pescado es suficiente cuando, retirada la cacerola del fuego, se puedé tocar con el dedo el fondo de la misma sin quemarse. Esta salsa es excelente para las carpas.

## **Fórmula 71. Salsa para truchas y pescados de agua**

Se cuecen cuatro cangrejos en agua salada, quitándoles las colas y las partes duras, y se ponen al horno para secarlos. En seguida se derrite un poco de manteca, y se añaden las partes que se habían separado, finamente machacadas, y se cuecen hasta que tomen un color intenso. Se deja enfriar. Se derrite manteca fresca en la cacerola, y se pone al fuego, desliendo en ella cuando esté caliente dos cucharadas de harina. Se añade un vaso de caldo colado, y se remueve la salsa hasta que resulte homogénea. Entonces se le añade la manteca con los cangrejos, y se rocían con ella las truchas ú otros pescados, adornando el plato con las colas de cangrejo.

## **Fórmula 72. Salsa de almejas**

Después de haber raspado y lavado en muchas aguas una veintena de almejas, se abren á un fuego vivo en un vaso de vino blanco. En otra cacerola se derrite una cucharada de manteca, en la cual se deslíe una cucharadita de harina, añadiéndola poco á poco, al mismo tiempo que se mueve con la cuchara de madera el líquido resultante de la cocción de las almejas, previamente colado.

Espesada la salsa, se añade pimienta y las almejas desembarazadas de sus conchas, y se concluye por echar una pequeña cantidad de vinagre.

Esta salsa acompaña á los pescados cocidos, á las empanadas y al arroz á la criolla.

## **Fórmula 73. Salsa de ostras**

Se deslíe una cucharada de harina en igual cantidad de manteca derretida; se pone al fuego con pimienta, rodajas de limón y nuez moscada, y se añade un poco de caldo.

Ábrase una docena de ostras, y se las deja cocer en esta salsa durante media hora, espolvoreándolas con pan rallado.

Con esta salsa se sirven los pescados cocidos.

## **Fórmula 74. Salsa de langostinos**

Se monda un puñado de langostinos; se majan los caparazones, y se ponen á cocer con manteca á un fuego suave.

Cuando la manteca está coloreada, se le añade un poco de agua caliente, y se cuela cinco minutos después. Mézclase una cucharada de harina con otra de manteca; agréguese un vaso de caldo; deslíase cuidadosamente, revolviendo la salsa á un fuego suave hasta que esté espesa; añádase entonces la manteca coloreada, las colas de langostinos, y otro poco de manteca fresca, exprimiendo, por último, el zumo de un limón.

Sírvase en una salsera con peces cocidos, ó bien rocíese con esta salsa los huevos fritos ó estrellados.

## **Fórmula 75. Salsa de hinojo**

Se derrite una cucharada de manteca, en la que se deslíe un poco de harina, rehogándola hasta que tome color.

Añádase entonces caldo de pescado, sal, pimienta, cebolleta picada, un poco de hinojo y una docena de grosellas verdes cortadas en dos mitades y cocidas durante algunos instantes en agua hirviendo.

Cuézase todo á fuego lento durante un cuarto de hora, y sírvase con los pescados.

## **Fórmula 76. Salsa al apio**

Córtese el apio en trozos, y póngase en agua hirviendo hasta que se pueda desmenuzar fácilmente. Pásese por un tamiz, y añádase leche caliente, para que la salsa no resulte demasiado espesa. Se sazona con sal y pimienta, y se incorpora poco á poco una yema de huevo batida, concluyendo por exprimir el zumo de un limón. Se sirve con peces cocidos.

## **Fórmula 77. Salsa de grosellas**

Cuézase en agua salada un puñado de grosellas verdes. Después de haberlas escurrido, se vuelven á calentar con caldo, y se despachurren para hacer puré, añadiéndoles un poquito de harina ó de fécula, y coloreando la salsa con espinacas. Sirve esta salsa para los pescados asados.

## **Fórmula 78. Salsa para cangrejos de mar**

Se deslíe en aceite la crema que se encuentra en la gran concha del crustáceo. Se añaden huevos, una cucharada de mostaza dos zanahorias, algunas hojas de perejil picado y vinagre. Bátase bien todo junto.

## **Fórmula 79. Salsa para las ostras**

Se pican finamente siete ú ocho ajos, y se les añade tres cucharadas de vinagre; se cuela, y se rocían las ostras con esta salsa.

## **Fórmula 80. Salsa mayonesa**

Después de haber cascado un huevo muy fresco, se separa cuidadosamente la yema, se quita el germen, y se bate en un vaso con una cucharadita de harina (el empleo de la harina asegura el buen éxito de la operación), una cucharada de vinagre ó el zumo de un limón y un poco de sal.

En seguida se añade aceite gota á gota, agitando vivamente.

Se emplea media libra de aceite por yema de huevo. La salsa debe ser espesa, blanca y consistente.

Si por falta de harina la salsa se torciera, sería suficiente para remediarlo, desleír una yema de huevo en otro vaso, y añadirle poco á poco la salsa defectuosa.

La salsa verde no es otra cosa que una salsa mayonesa, á la cual se añade cebolleta, estragón perejil y perifollo finamente picados.

La salsa mayonesa se emplea con las aves asadas y los peces y legumbres cocidas.

## **Fórmula 81. Ayoli**

Pélense muchos ajos, uno ó dos por cada comensal; se majan en un mortero; se empapa en agua tibia un pedazo de miga de pan del tamaño de una patata, se machaca con el ajo, y se forma con todo ello una pasta blanda. Se pone entonces en un vaso, y se deslíe una yema de huevo, mientras más fresco, mejor; se añade sal, y se vierte gota á gota buen aceite de olivas, agitando continuamente para, que la salsa se espese. Se agregan algunas gotas de vinagre ó de zumo de limón, y cuando la salsa está bien unida, se concluye añadiendo algunas gotas de agua fría.

El ayoli se emplea en muchos guisos provénzales, y puede acompañar á todas las carnes y pescados cocidos.

## **Fórmula 82. Salsa para fiambres**

Se pone en una cacerola un cuarto de carne de ternera, un cuarto de jamón y media pata de vaca. Se añade un litro de caldo de aves ó de caza, una cucharada de aceite, un vaso de vino blanco, sal y pimienta. Se calienta á fuego vivo hasta que hierva; se despuma cuidadosamente; se separa la cacerola del fuego; se añaden ajos, cebolla picada, clavo de especia, laurel, tomillo y perejil formando un ramito, y se deja á fuego lento, á medio hervor, hasta que las carnes estén cocidas. Entonces se retira del fuego, se desengrasa, se vuelve á la lumbre para reducir la salsa á la mitad, se pasa por estameña, y se deja reposar hasta el día siguiente.

En el momento de hacer la salsa, para clarificar la jalea, se baten dos claras de huevo en una cacerola; se vierte entonces sobre ellas la preparación anterior, sin dejar de moverla hasta que entre en ebullición, la cual durará algunos minutos, y al cabo de ellos se retira la cacerola del fuego.

Entretanto, se desmenuzan tres yemas de huevos duros con una cucharada de la misma preparación tibia, procurando que la mezcla no forme grumos.

Se añade una cucharada de aceite, un poco de vinagre, sal y pimienta. Se coloca el vaso en un lebrillo lleno de hielo, y se revuelve la salsa hasta que se ponga espesa y consistente.

Se sirve con las aves frías asadas, los cangrejos, el salmón ó el atún.

## **Fórmula 83. Salsa á la remoulade**

Se pican finamente cuatro pepinillos, y se mezclan con una cucharada de vinagre y otra de mostaza. Se añaden dos yemas de huevos crudos, estragón y ajo. Sin dejar de mover, se agregan cuatro cucharadas de aceite, vertiéndolas gota á gota, y en seguida, los pepinillos.

Esta salsa se emplea con pescados de agua dulce y de estanque, y con toda clase de carnes asadas.

## **Fórmula 84. Salsa tártara**

Se derrite una cucharada de manteca, v desliendo en ella una cucharada de harina, se añade un vaso de agua templada, sal y pimienta, y se agita esta salsa blanca á un fuego suave. Después de haberla espesado, se deja enfriar.

Entretanto, se pican finamente tres ajos, un poco de perejil y de estragón; se cascan dos huevos, y se ponen en un vaso, añadiéndoles una cucharadita de mostaza y otra de vinagre, el picado de hierbas, la salsa blanca y un vaso de aceite, moviendo sin interrupción.

La salsa tártara se emplea con pollas de agua, peces asados, como anguila y salmón dispuestos en círculo, y poniendo la salsa en medio.

## **Fórmula 85. Salsa fuerte**

Se trituran tres huevos duros con cebollas, ajos, pepinillos, alcaparras, champignons, melón ó nueces verdes en vinagre, tres cucharadas de mostaza, seis de vinagre y diez ó doce de aceite. Para terminar, un puñado de perejil, cebolletas y estragón picados.

Se sirve con sesos de vacas, patas de carnero, cabeza de ternera ó carne de cordero.

## **Fórmula 86. Salsa fuerte para pescados**

Después de cocer dos huevos, se majan las yemas con cuatro anchoas, y se añade una cucharada de mostaza, sal y pimienta, agregando, por último, poco á poco cuatro cucharadas de aceite. Mézclese á la salsa, cuando esté espesa, finas hierbas menudamente picadas.

## **Fórmula 87. Salsa de rábano picante**

Rallado finamente un rábano picante, se deslíe en crema clara, y se le añade sal fina.

Se sirve esta salsa con las carnes frías.

## **Fórmula 88. Salsa á los pickles**

Se lavan los pickles, se ponen en una cacerola, se les añade agua en cantidad suficiente para que queden cubiertos, y se los deja cocer. Cuando estén blandos, se pasa la salsa por el colador, y se deja enfriar.

Se sirve con todas las carnes y pescados fríos.

## **Fórmula 89. Salsa casera**

Cocidos unos huevos, se deslíen las yemas en aceite, y se añade vinagre, mostaza, sal y pimienta. Pícase encima menudamente las claras de los huevos con ajos y algunas alcaparras, y se sirve en la salsera.

Sirve para acompañar á las carnes de vaca frías.

## **Fórmula 90. Salsa á la vinagreta**

Se pican menudamente dos cebollas, ajos, perejil y estragón; se sazona con sal y pimienta, y se añade aceite y vinagre en partes iguales. Se revuelve la mezcla, y se sirve en la salsera.

Esta salsa se sirve con cabeza ó patas de vaca, pies de carnero ó ternera cocida.

## **Fórmula 91. Salsa de perejil**

Se cortan los tallos del perejil, y con las hojas se hace un pequeño ramito, el cual se maja en un mortero, y se le añade miga de pan empapada en caldo. Se pasa la mezcla por un tamiz, y se le añade una parte de caldo y media de vinagre, sazonándolo con sal y pimienta, para servir la salsa fría con carne de vaca.

## **Fórmula 92. Salsa de menta**

Se cuece un puñadito de hojas de menta finamente picadas; se ponen en la salsera, añadiéndoles el zumo de un limón, para que la menta tome un hermoso color verde; mézclese vinagre y agua fría sazonados con un poco de sal y azúcar en polvo, y se sirve fría para acompañar á carne de cordero asado ó peces.

## **Fórmula 93. Salsa de Agraz**

Tómense unos racimos de uvas todavía verdes, y despachúrrense los granos en una salsera, añadiéndoles sal y pimienta.

Se sirve con las carnes frías.

## **Fórmula 94. Salsa salada**

Se machacan en un mortero algunas espigas de trigo verde con un cuscurro de pan; se separa el trigo, y se pasa por un tamiz, añadiendo cantidades iguales de jugo de carne y de vinagre. Póngase sal y pimienta.

## **Fórmula 95. Salsa al minuto**

Quítese el hígado á un pato ó á un ánade asado, y desmenúcese en el jugo de la misma ave, previamente desengrasado y puesto en la salsera. Añádanse dos grandes cucharadas de excelente aceite de olivas, sazónese con sal y pimienta, y exprímase el zumo de un limón.

Esta salsa se prepara en el momento de servirla.

## **Fórmula 96. Salsa de miel**

Se cascan dos nueces, se mondan, y, cuando se les ha quitado la delgada película amarilla que las recubre, se machacan, y se ponen en miel. Deben ponerse dos nueces por cada cucharada de miel.

Esta salsa se emplea para rociar una torta de patatas, un bollo cortado en rebanadas, ó magdalenas partidas por la mitad.

## **Fórmula 97. Salsa al kirsch**

Se deslíen tres yemas de huevo en un poco de leche, y, al mismo tiempo que se agita, se añade medio litro de leche hirviendo y azucarada. Se deja espesar, se retira del fuego, y se añaden tres cucharadas de kirsch.

Sirve para rociar las tortas de Saboya.

## **Fórmula 98. Salsa á la bayadera**

En un vaso de crema se pone un macarrón machacado; se agregan dos yemas de huevo y una clara batida, hasta que haga mucha espuma, y todo ello se pone á fuego suave.

Sirve para rociar con ella una torta de arroz ó de tapioca.

## **Fórmula 99. Salsa para pudding**

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca muy fresca; se derrite á un fuego suave, espolvoreándola con un poquito de harina; se remueve la mezcla sin dejarla tomar color, y se agrega un gran vaso de vino de Madera. Sazónese con un poquito de sal y una ó dos cucharadas de azúcar en polvo, y perfúmesese con una corteza de toronja finamente picada y unas rajas de limón.

Póngase á calentar, y rocíese el pudding con esta salsa.

## **Fórmula 100. Salsa cake-walk**

Póngase en una cacerola una cucharada de manteca fina, otra cucharada grande de azúcar en polvo y un vaso de ron añejo.

Hágase hervir durante tres minutos; retírese del fuego; añádase una yema de huevo fresco; mézclese bien, y viértase sobre los entremeses.

