Con vino...!

- MAS COLOR AL PAISAJE
- MAS CALOR A LA FIESTA
- MAS SABOR A LAS COMIDAS

PORQUE BEBER VINO
ES BEBER LO MEJOR

BEBA VINO DE MENDOZA

DIRECCION PROVINCIAL DE TURISMO

SAN MARTIN 1143

Teléf. 13333 y 13334 — Mendoza

DELEGACION ZONA SUR

Av. del Libertador 50 — Teléf. 2950

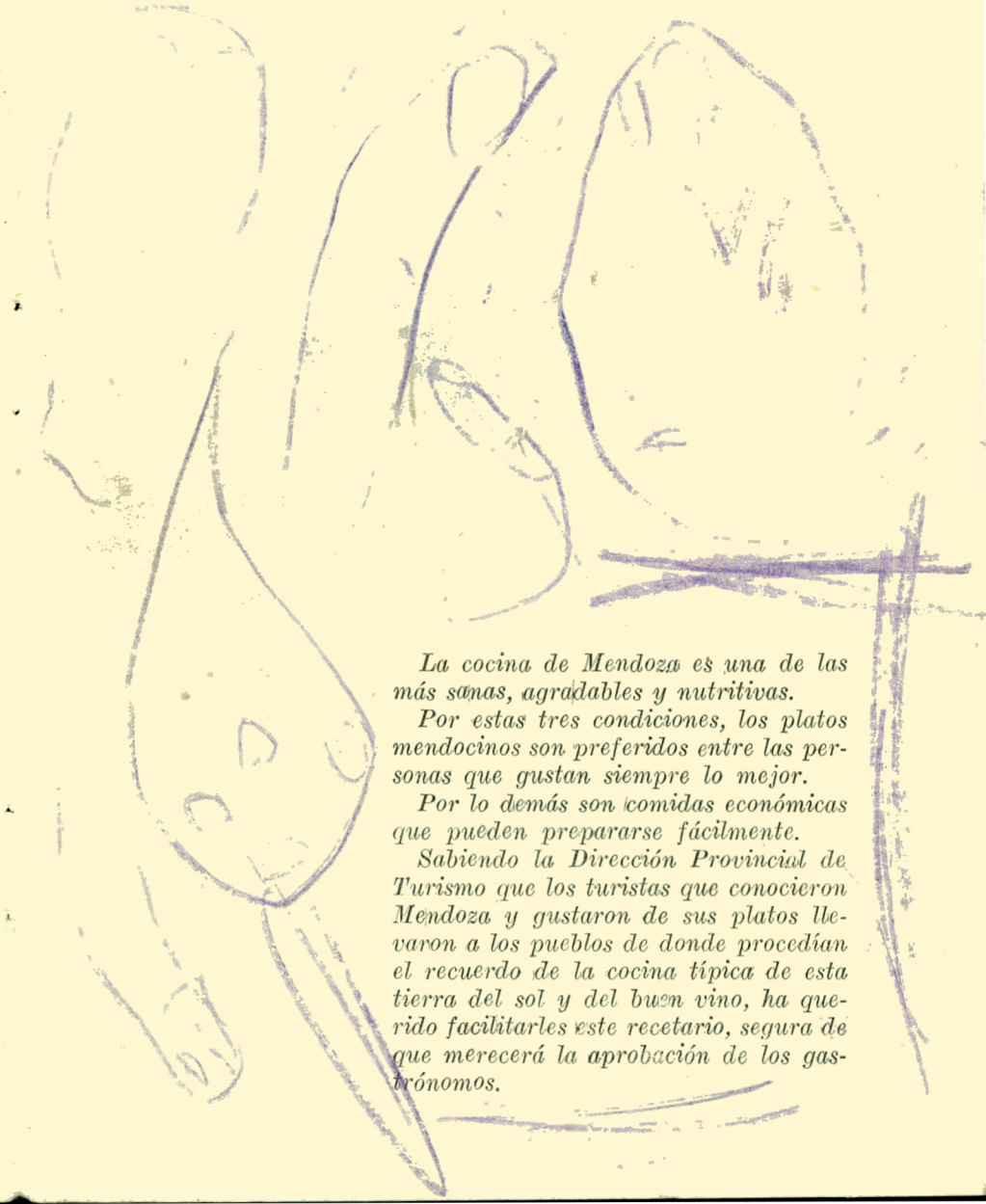
San Rafael — Mendoza



PLATOS MENDOCINOS



Este folleto se terminó de imprimir en los Talleres de la IMP. OFICIAL el mes de octubre de 1964



La cocina de Mendoza es una de las más sanas, agradables y nutritivas.

Por estas tres condiciones, los platos mendocinos son preferidos entre las personas que gustan siempre lo mejor.

Por lo demás son comidas económicas que pueden prepararse fácilmente.

Sabiendo la Dirección Provincial de Turismo que los turistas que conocieron Mendoza y gustaron de sus platos llevaron a los pueblos de donde procedían el recuerdo de la cocina típica de esta tierra del sol y del buen vino, ha querido facilitarles este recetario, segura de que merecerá la aprobación de los gastrónomos.

INDICE

COMIDAS

	Pág.
Aceitunas mendocinas	5
Albóndigas al caldillo	6
Api	7
Arrollado de matambre	11
Budín de carne	13
Caldillo de charqui o valdiviano	5
Carbonada con refalosos	14
Chanfaina	6
Charqui	7
Charquicán	9
Chaya de avestruz	8
Chichoca de zapallo	10
Chichoca de tomate	16
Cabrito o chivito asado	12
Empanadas a la criolla	18
Frangollo	12
Huesitos de cerdo	15
Humita en chala	17
Humita en olla	16
Locro	20
Locro de choclo	19
Mazamorra	18
Patitas aliñadas	14
Pastel de choclo	20
Pastel de carne	21
Pastel de papas	23
Pirco	26
Poleada	24
Quirquincho o mulita asada	22
Ropa vieja	25
Salpicón	25
Tomaticán	23
Tuétano de guanaco	24
Vaquero asado	26

POSTRES

	Pág.
Arrope de uva	29
Dulce de alcayota	30
„ de durazno	31
„ de duraznos almendrucos	32
„ de duraznitos de la virgen	31
„ de guindas	33
„ de sandía	34
„ de sidra	37
„ de tomates	32
Manjar blanco	33
Mermeladas de ciruela	29
Mermeladas de manzanas	35
Mermeladas de peras	35
Quesillos	34
Sopaipillas	36
Tabletas mendocinas	30
Tortas de chicharrones	36
Tortillas al rescoldo	37

BEBIDAS

COPETINES MENDOCINOS

Aconcagua	42
Cacheuta	43
Cerro de la Gloria	42
Cordillera	45
Chicha	41
Godoy Cruz	43
Granizado Puente del Inca	45
Guaymallén	43
Huarpe	44
Lunlunta	43
Malargüe	44
Mendoza	41
Ponche Mendocino	45
Refresco de uva	42
Sol Cuyano	41
Tunuyán	44
Tupungato	42
Turismo	44

comidas

Cordillera

Frutilla, naranjas y duraznos exprimidos.
Sesenta gramos de jugo de uva.
Tres gotas de old tom gin (por cada copa).
Dos gotas de bitter.
Cinco gotas de extracto de uva.

Bien batido con hielo trizado.

Ponche Mendocino

Vino blanco seco, ochenta gramos.
Miel y vainilla, veinte gramos.
Dos gotas de maraschino por copa.

Se sirve bien batido y con hielo trizado.

Granizado Puente del Inca

Hielo rallado, cien gramos.
Jugo de uva, ochenta gramos.
Gotas de extracto de uva.
Gotas de maraschino.

Se sirve bien batido.

Tunuyán

Pera deshecha .
Vino espumante mendocino, ochenta gramos
Azúcar, dos cucharadas.
Gotas de limón al gusto

Batido con hielo trizado

Huarpe

Jérez mendocino, treinta gramos.
Vino moscatel mendocino, treinta gramos.
Vermouth, veinte gramos.
Vino blanco o clarete seco, veinte gramos.

Se refresca bien y se sirve con trozos de fruta variada.

Turismo

Jérez y moscatel mendocino, ochenta gramos.
Crema de leche, veinte gramos.
Gotas de limón y extracto de uva.

Malargüe

Un cuarto de copa de oporto mendocino.
Una yema.
Dos cucharadas de azúcar.
Medio gramo de vainilla.
Canela a gusto.

Bien batido se sirve helado.

Aceitunas Mendocinas

Se tendrán las aceitunas mendocinas (dos kilos) durante tres días en agua, luego se le hace un corte en cuatro y se ponen en lejía preparada con dos litros de agua hervida, tibia, y cuatro cucharadas de ceniza de jume, en este estado se las dejan durante diez días, al cabo de los cuales se repite la operación por otros diez, después se sacan, se escurren y se colocan en salmuera hervida, tibia, al cabo de 8 o 10 días estarán listas.

Sírvanse con aperitivos o con fiambre.

Caldillo de Charqui o Valdiviano

Primer tiempo: En una cacerola se derretirá grasa fina en la que se fríe cebolla, ajo y perejil picado. Se condimenta con ají picante y buen pimentón. Ya fritas se agrega charqui (ver receta de charqui) bien desmenuzado y agua en la proporción necesaria.

Segundo tiempo: En una sopera se pondrá pan tostado, cortado en rebanadas y huevos crudos, partiendo uno por cada persona, se vierte luego en la sopera el preparado anterior, después que haya hervido por espacio de veinte minutos. Se sirve de inmediato.

Sírvase con vino blanco.

Chanfaina

Este plato se preparara con sangre y menudos de cordero. *Primer tiempo:* Se ponen en una cacerola cuatro cucharadas de aceite o manteca. En ella se fríe cebolla, perejil, un tomate y dos dientes de ajo. Se condimenta con orégano, una cucharadita de ají y sal necesaria. Se hacen freir las verduras a fuego lento.

Segundo tiempo: Si se trata de menudos tiernos se picarán sin cocerlos para irlos agregando a la cacerola conjuntamente con la sangre cortada en cuadritos. Se añade un cucharón de caldo, dos cucharadas de vinagre de vino y una cucharada de harina deshecha en agua fría se deja hervir a fuego lento durante veinte minutos. Se sirve caliente.

Sírvase con vino criollo o tinto.

Albóndigas al Caldillo

En una cacerola con tres cucharadas de aceite o grasa, se hace freír toda clase de verduras picadas. Se condimenta a gusto. Agrégase enseguida agua caliente, que se habrá tenido preparada, hasta cubrir las verduras, añadiendo a la vez un hueso de substancia. Mientras se hace hervir a fuego lento se prepara la pasta para las albóndigas. Un cuarto kilo de carne molida se mezcla con el frito que se habrá preparado con cebolla, ají, ajo, perejil y un tomate molido. A esta pasta se añaden dos huevos, un pancito francés mojado en leche o caldo. Se amasa bien la pasta agregando una cucharada de migas de pan para

Guaym...lén

Veinte gramos de vermouth.
Cuarenta gramos de jérez mendocino.
Vino blanco o clarete seco, veinte gramos.
Vino blanco demi sec, veinte gramos.

Bien batido con hielo se sirve

Cacheuta

Media clara de huevo.
Vino espumante mendocino, cuarenta gramos.
Vermouth, cuarenta gramos.
Extracto de uva, cinco gramos.

Lunlunta

Jérez mendocino, ochenta gramos.
Vino blanco demi sec, veinte gramos.
Gotas de limón y de extracto de uva.

Se bate bien y se sirve helado.

Godoy Cruz

Frutilla, pera o durazno bien pisado.
Champagne mendocino seco, setenta gramos.

Se bate bien y se sirve agregándole diez gotas de Cointreaux.

Refresco de Uva

Jugo de uva refrescado.

Trozos de frutas variados.

Aconcagua

Jugo de uva 70 Gs.

Crema de leche, treinta gramos.

Tupungato

Una yema

Vino oporto mendocino, setenta gramos.

Una cucharada de vino blanco dulce.

Vainilla, un gramo.

Se sirve bien batido y al baño maría.

Cerro de la Gloria

Jérez mendocino, sesenta gramos.

Frutilla exprimida.

Una yema.

Azúcar, dos cucharadas.

Batirlo muy bien con hielo.

Espolvorear con canela dos radios de la copa.

dar consis ia. Para armar las albóndigas se utilizará un pocillo en donde se pondrá un poquito de miga de pan. Moviendo el pocillo se redondearán las albóndigas, las que se irán echando suavemente a la cacerola que contiene la sopa al principio explicada. Después de diez minutos de cocimiento, se retira la cacerola del fuego y se presentan las albóndigas.

Sírvase con vino tinto.

Charqui

Se eligen las partes blandas del animal (vaca, cerdo, guanaco, avestruz, etc.), se corta lo más entero posible y del grueso de un bife delgado, se prensa para extraer el jugo durante veinticuatro horas. Se saca y se extiende en alambrera evitando el rocío; cuando está oreada (después de cuatro o cinco días) se levanta y se golpea sobre una tabla con un martillo de madera. Esta operación se repite dos o tres veces para obtener un charqui parejo, tierno y fibroso. Una vez preparado se guarda en lugar seco y fresco.

Api

Se lava el maíz y se deja en remojo con bastante agua. Luego se revuelve muy a menudo después de haberlo hecho hervir en la misma agua que fue remojado, siendo preferible usar para revolver un cabo de madera (especialmente de higuera). Cuando está blanco se saca y se deja reposar. Se sirve frío o caliente. Es muy agradable con leche y azúcar, también se acostumbra a ponerle arrope, dulce de uvas, miel líquida, etc.

Sírvase con vino clarete.

Chaya de Avestruz

Se hace de dos maneras: Una que es propia de los nativos, aprovechando el cuerpo del animal que se utiliza a los efectos de su cocimiento, y la otra que damos a conocer y que puede hacerse en nuestras cocinas comunes.

Primer tiempo: Como se sabe la carne que se aprovecha es la de los muslos. Esta se corta en bifes delgados, se lavan con salmuera y se van poniendo en un fuentón que contendrá el siguiente aliño: un poco de vinagre con ajos machacados, ají, pimiento, orégano, nuez moscada, clavo de olor, y una hoja de laurel. Se dejará por espacio de una hora. Mientras tanto se picará toda clase de verduras. Se dispondrá también de piedras de un tamaño conveniente como para envolverlas con los bifes, prefiriendo desde luego las que tengan la forma redonda. Elegidas por número igual a los bifes cortados, se caldearán a un fuego hecho a propósito, o también sirviéndose de la cocina económica o de otro medio que se disponga, y se aplican los bifes.

Segundo tiempo: La preparación indicada se dispondrá en la forma siguiente: en una cacerola u olla se echará un tanto de aceite hasta cubrir el fondo de la misma. Después de haber agregado dos ajos machacados se colocarán en forma camada, las verduras picadas y los bifes que envuelven a las piedras caldeadas. Mientras se va llenando la cacerola, se rocía con aceite natural y buen pimentón. La aplicación de las piedras caldeadas a los bifes, tiene

Copetines Mendocinos

Chicha

Se muele uva, una vez obtenido el zumo o mosto se pone a hervir, agregando para diez litros de jugo un cucharón de ceniza de sarmiento o de corteza de parra. En cuanto rompe hervor se espuma cuidadosamente, se retira del fuego y se deja enfriar. Se vacía en una damajuana colocado en un lienzo fino.

No se debe tapar la damajuana con un corcho.

Cuando empieza a fermentar, está lista para beberse.

Mendoza

Un litro de vino blanco seco.
Una cucharada de jarabe de frutilla.
Una cucharada de bitter.
Una cucharada de aperital.
Una cucharada de old tom gin
Hielo trizado.

Se mezcla en un recipiente con hielo y se deja reposar diez minutos

Sol Cuyano

Jérez mendocino, treinta gramos.
Champagne mendocino, seco, setenta gramos.

Se bate bien, agregándole hielo trizado

la virtud de dar a la carne cierto sabor especial que gusta mucho a los aficionados.

Cuando ha terminado de llenarse la cacerola, se cubrirá con hojas de repollo en cantidad suficiente como para que ejercite presión sobre la preparación total de modo que la tapa quede perfectamente asegurada. Así, en estas condiciones la chaya estará preparada para empezar a cocerse, mediante fuego lento, sin otro cuidado que el de mover la olla de vez en cuando y esperar que la carne se halle bien cocida, cosa que ocurre después de dos horas.

Sírvase con vino criollo o tinto viejo.

Charquicán

Se asa el charqui y se desmenuza. Aparte, en una cacerola se hace freír con aceite o grasa una cebolla picada y pimentón. Se pone en el frío el charqui ya desmenuzado, con papas cortadas, porotitos tiernos o arvejas y un poco de arroz. Se revuelve bien, aderezando previamente con un poco de sal, pimienta y orégano. Cuande todo está frito se le añade un cucharón de caldo y se deja cocer a fuego moderado revolviéndolo de vez en cuando.

Sírvase con vino clarete.

Chichoca de Zapallo

Para esta preparación se ocupa el zapallo denominado comúnmente criollo, destinándose con preferencia aquellos que por su apariencia no sean los mejores para el puchero.

Modo de prepararlo: Se mondan los zapallos, se parten por el medio despojándolos de las semillas y membranas. Se ponen al sol para que se marchiten con el fin de poder cortar el zapallo en soguillas largas que son llamadas propiamente chichocas. Como ya se ha dicho, cuando está marchito, se toma cada mitad y se corta circularmente en tiras o soguillas de regular grueso, más o menos de medio centímetro. Se sazonan con sal y se secan colgadas en alambres al sol, cuidando de taparlas de noche para que no se mojen con el sereno, o en su defecto, recogerlas a la caída del sol.

Una vez secas se guardan en cajones poniendo sobre cada camada de chichocas una hoja de papel de diario para evitar la polilla. No se emplean antisépticos porque le dan mal gusto; prefiérase el sistema casero.

Modo de emplearlas en la cocina: Esta preparación resulta un recurso muy estimable para cocinar en invierno cuando se carece de verduras frescas. Puede emplearse en los estofados, en los locros, en las carbonadas criollas, remojándolas en agua caliente momentos antes de usarlas. Son de rápida cocción y sabor agradabilísimo.

bebidas

Arrollado de Matambre

Materiales: carne de vaquero, un kilo; carne de ternera, medio kilo; carne de chancho, un cuarto kilo; tocino. Condimentos: ají rojo no picante, ajo, pimienta y nuez moscada.

Primera preparación: Una vez limpio el matambre (vaquero), se arregla hasta formar un cuadrado. Las carnes indicadas y tocino se cortan en tiras delgadas. Todo esto se deja de un día para otro, con el siguiente aliño: medio litro de vinagre con ají rojo molido, pimienta, nuez moscada, ajos machacados y sal necesaria.

Segunda preparación: Una vez limpio el matambre se lo extiende sobre la mesa. Se acomodan al centro las carnes alternando con el tocino. Se envuelve el matambre y se lo ata con piolín cociendo las puntas con hilo grueso.

Tercera preparación (cocimiento): En una olla con agua hirviendo y sazonada a gusto (un ajo, una cebolla, una hojita de laurel, sal), se pone el matambre y se deja hervir a fuego vivo hasta que esté blando, lo que se conoce si se deja penetrar fácilmente por el tenedor. Se saca y se pone en prensa de un día para otro.

Al servirlo se le sacarán las ataduras y se cortará en rebanadas finas, sirviéndolo fino con ensaladas surtidas.

Sírvase con vino tinto.

Cabrito o Chivito Asado

Carneado el cabrito o chivito, dejarlo orear. Se aliña si se desea en la forma siguiente: restregándolo por ambos lados con una salsa compuesta de: ají picante, ajos machacados, vinagre y comino, dejándolo reposar media hora, más o menos. Para comerlo al asador que es como más gusta, debe disponerse de dos asadores largos, procediendo a atravesar la res por los costillares. Preparado el fuego al aire libre, se apartará en dos, dejando las brasas al medio, de modo que pueda abarcar toda la pieza, quedando en forma de parrilla montando sobre piedra los extremos del asador. Hay que tener cuidado que el fuego de los lados no se apague. Dar vuelta al cabrito o chivito las menos veces posibles para evitar que se pasme. Se comienza a asar del lado de adentro. Se sirve del asador donde se harán las porciones.

Sírvase con vino criollo o tinto reserva.

Frangollo

La preparación de este plato es muy semejante, a los que se explica en la receta de Poleada, pero difiere solamente en que, en este frangollo se emplea trigo molido en lugar de harina. Se ponen en una cacerola un cucharón de grasa (doscientos gramos más o menos) y se fríen trocitos

Tortillas al Rescoldo

Se toma una masa con un kilo y cuarto de harina, y cuarto kilo de salmuera más bien caliente y un cuarto kilo de grasa pella derretida tibia, se mezcla y se puña hasta que salgan ampollas en la masa. Luego se arman las tortillas como se desea, dejando los bordes más gruesos que el centro. Para cocerlas se utilizará un rescoldo bien caliente preparado como sigue: Se hace una mezcla en partes iguales de arena y ceniza sobre la que se hará fuego vivo durante tres horas, teniendo cuidado de revolverlo al menos seis veces, para obtener color parejo.

Sírvase con té o con vinos generosos.

Dulce de Sidra

Se ralla muy superficialmente la cascara de la fruta, se divide en dos o cuatro partes que se hacen hervir en abundante agua con sal, hasta que estén tiernas, se sacan del agua en que se cocinaron y ponen en agua tibia hasta el día siguiente, esta operación sigue repitiéndose cada veinticuatro horas hasta que el agua no tenga gusto amargo. Se prepara un almíbar liviano calculando para cada Kg. de fruta dos litros de agua y dos kilos de azúcar, se ponen en él las sidras y se les da punto en 3 o 4 tiempos para que el casco resulte bien pesado y transparente.

Sírvase de postre o con el té.

Sopaipillas

Se pone en una fuente un cucharón de un cuarto litro lleno con tres cucharadas de grasa y el resto con salmuera tibia, a esto se le agrega un huevo entero, se une y se añade harina cernida y mezclada con una cucharadita de Royal hasta obtener una masa algo dura; se soba muy bien y se bolilla dejándola de dos centímetros de espesor, se corta en la forma deseada, se pinchan y se fríen en grasa pella bien caliente. Una vez dorada se sacan y se espolvorean con azúcar molida.

Tortas con Chicharrones

Se pone en un fuentón medio kilo de levadura de pan (preparada el día anterior) ya fermentada, un litro y medio de salmuera tibia, se agrega harina cernida hasta obtener una masa de regular consistencia, una vez bien unida se toman trozos de ella y se soba bastante, agregando en este momento los chicharrones bien molidos y calientes, se sigue sobando y se arman las tortas del tamaño deseado. Se dejan fermentar y se dan vuelta; se colocan en latas y se llevan al horno bien caliente.

de carne que sea blanda, luego se le agrega agua a medida de medio litro más o menos, y se deja hervir procurando revolverla contínuamente para que no se pegue o se forme grumos. Se debe agregar el frangollo en forma de lluvia. Para servir cada plato se prepara un frito en la siguiente manera: en una sartén se pondrán cuatro cucharadas de grasa fina, estando caliente se agregan chichocas de tomate o tomate al natural, todo bien picado. Se tendrá cuidado de remojar las chichocas antes de usarlas. Se dejará freír hasta que todo esté de un buen color rojo, y se extenderá en cada plato a medida que se vaya sirviendo.

Sírvase con vino clarete.

Budín de Carne

Se pone en un tazón trescientos gramos de carne de ternera picada, ciento cincuenta gramos de carne de cerdo, picada también, dos cucharadas de miga de pan mojadas en leche, dos cucharadas de cebollas picadas y doraditas en manteca; una cucharada de hongos picados y remojados de antemano; tres huevos enteros, media cucharada de perejil bien picado; sal, pimienta y nuez moscada, se mezcla perfectamente, se vacía en un molde preparado con manteca y pan rallado. Se pone a baño maría en horno moderado, de media hora a cincuenta minutos.

Sírvase con vino tinto.

Patitas Aliñadas

Limpias las patitas de terneras, se sacarán las pezuñas, operación esta última que se hace sumergiéndolas en agua caliente durante breves minutos, extrayéndolas por medio de un cuchillo o garfio apropiado, cosa que por lo común todo el mundo sabe hacer, (hablamos de las dueñas de casa). Se cortan en trozos regulares, tratando de hacerlo por las coyunturas. En una cacerola se pondrá a cocinar, con bastante agua, sal necesaria, una hoja de laurel y unos dientes de ajo, todo lo cual se dejar hervir hasta su completa cocción. Cuando son de ternera, se calcula un espacio de media hora más o menos. Se secan y se aliñan como lo indicado para preparar huesitos de chancho, disponiéndolas sobre la fuente que se va a servir. Con la substancia o aceite de patas que habrá quedado en la cacerola se prepara en una sartén aparte un frito al que se agregan dos cebollas grandes cortadas a la pluma, condimentadas con pimienta molida, sal y media cucharadita de pimentón. Este frito se vierte sobre las patitas y se sirve.

Sírvase con vino tinto.

Carbonadas con Refalosas

En una cacerola se pondrá un cucharón de grasa fina, colocándola directamente al fuego. Cuando esté caliente se fríe en ella cuatro tomates maduros y un pimentón rojo, pelados y picados. Frito esto, se pondrá un cuarto kilo de carne blanda, previamente picada, añadiendo una cebolla, dos dientes de ajo y una rama de perejil, todo igualmente

Mermeladas de Peras

Se limpian las peras, se parten y se cocinan en poca agua. Una vez blandas, sin tirar el agua se sacan, se deshacen, separándoles las semillas y las cáscaras. Se pesan. Por cada Kg. de fruta se agregan 700 gramos de azúcar. Se bate durante diez minutos, se da punto en pocas cantidades, dejándolo hervir hasta que se despegue del recipiente.

Sírvase de postre o con el té.

Mermeladas de Manzanas

Se limpian bien las manzanas; se parten en cuatro pedazos, se cocinan en poca agua. Una vez bien blandas se secan, se separa la cáscara y la semlila, sin tirar el agua. Por cada Kg. de pulpa se añaden 700 gramos de azúcar, se mezcla perfectamente, se hierven en pocas cantidades hasta que se despega del recipiente.

Dulce de Sandía

Elementos: Una cucharada de cal viva, azúcar molida refinada, unos clavos de olor y una sandía.

Preparación: Elegir una sandía de cáscara muy gruesa, cortarla en pedazos, sacarles a éstos la pulpa madura dejando pegada una pequeña parte de la zona rosada, la cual se pone en un recipiente con abundante agua en la que se colocará la cal. Revolver a intervalos convenientes y dejarlos así unas cuantas horas, después de escurrirlos, lavarlos bien y dejarlos secar.

Aparte poner en un bol de cobre tres cuartos kilos de azúcar, por cada kilogramo de sandía, vertiendo agua que las cubra ligeramente y someter a fuego intenso hasta que comience a espesarse, añadir después los trozos de sandía y dejarlos hervir por espacio de media hora. Luego se les retira dejándolos en el almíbar durante dos días, al cabo de los cuales se vuelven a hacer hervir otra media hora. Se les deja nuevamente dos días y se hierven por última vez hasta que el almíbar quede muy espeso.

Sírvase de postre o con el té.

Quesillos

Se cortan diez litros de leche con 20 gramos de cuajo y se saca todo el suero, dejando solamente la cuajada; para esto se aprieta bastante. Se lava con salmuera fina, se escurre bien y se le da la forma que se desea.

Sírvase con vino blanco.

picado. De[illegible]és de pasados unos minutos se agrega toda clase de verduras de la estación, picadas, tales como chauchas, arvejas, zanahorias, nabos, etc. las que se fríen conjuntamente, condimentando a gusto. Se revuelve para que todo salga parejo. En estas condiciones se agregará agua hirviendo en cantidad suficiente para cubrir las verduras, pasando un tanto la medida, para que resulte con abundante caldo. Se deja a fuego suave, teniendo cuidado de espumar perfectamente. Por otra parte se habrá preparado una masa blanda con una taza de harina y salmuera simple. Se corta en trocitos. Se estiran con la punta de los dedos en forma de fina cinta, las que se irán echando a la carbonada. Se deja hervir unos diez minutos más y se sirven.

Sírvase con vino blanco.

Huesitos de Cerdo

Se pone al fuego una cacerola con agua, agregándosele una hoja de laurel, unos pimientos enteros y dos o tres dientes de ajos. Antes de largar el hervor, se ponen los huesitos bien lavados y se les deja a fuego vivo. Se espuma perfectamente dejándolos hervir hasta que se pongan tiernos, lo que se conoce pinchándolos con un tenedor. Sacados de la cacerola, se ponen en una fuente y se aliñan calientes, con ají picante o pimienta molida, aceite o vinagre de vino en las proporciones que sean de agrado. Se revuelven los huesitos para que se impregnen bien, dejándolos enfriar para servirlos.

Sírvase con vino tinto.

Chichoca de Tomate

Se eligen tomates maduros, se limpian y se cortan a la mitad, quitándoles las semillas. Se ponen en paseras a secar boca abajo para que escurra el jugo. Bien escurridos lo que ocurre al cabo de dos días de buen sol, se darán vuelta hasta marchitarse teniendo cuidado de seguirlos vigilando y dándolos vuelta toda vez que sea necesario, hasta conseguir que se sequen por parejo. Habrá que cuidarlos del sereno, tapándolos o entrándolos durante las horas de la noche. Se conservan siguiendo el mismo procedimiento indicado para la chichoca de zapallo.

Modo de usarlos: Remojándose en agua caliente poco antes de usarlos agregándolos en el momento de guisar, a platos tales como el estofado, ya sean de carne blanca o de ternera. El frito preparado con chichoca de tomate resulta excelente y no desmerece a su empleo en fresco, siendo, por lo contrario, preferido para los locros, en que es común servirlo con todo el frito.

Humita en Olla

Se rallan dos docenas de choclos sin llegar al marlo, si el choclo es maduro se enjuaga el marlo en una taza de leche y se le agrega ésta al choclo. Se pone en una cacerola media taza de aceite; una vez caliente se agrega media cebolla picada fina, un tomate picado pelado y sin semillas, un pimiento pelado y cortado en tiras finas. Una vez obtenido el frito se agrega el choclo, se sazona con sal, pimienta y azúcar, revolviendo contínuamente, pues se pega con facilidad, se cocina a fuego lento durante cuarenta minutos. Si se desea se decora el mismo con azúcar quemada.

Sírvase con vino blanco.

Manjar Blanco

Para dos litros de leche, tres cucharadas de almidón de trigo y harina, en una taza de leche cruda se une al resto, y se pone al fuego agregándole azúcar. Se hace hervir quince minutos revolviendo con una cuchara de madera para que no se pegue. Se debe obtener una crema espesa y sin grumos. Se vierte en una fuente extendida, mojada y espolvoreada con azúcar molida. Se sirve frío agregándole a cada plato, arrope de uva, miel o simplemente miel de caña.

Dulce de Guindas

Se ponen las guindas en agua durante veinticuatro horas. Se les saca el carozo con cuidado tratando de no romper la guinda, y se van colocando en agua fría. En una paila de agua hirviendo se pasan las guindas durante dos minutos, colocándolas luego en un colador de fideos, se sacan y se vuelven a poner en agua fría hasta el día siguiente; durante ese tiempo se les debe cambiar el agua tres veces. Se escurren perfectamente pasándolas y se hace un almíbar en la misma proporción de azúcar y agua que las frutas y se clarifica; una vez hervida se espuma, dejándola hervir durante diez minutos, se agregan las guindas haciendo que hiervan por veinte minutos, luego se secan y se dejan dos días al cabo de los cuales se vuelven a hacer hervir hasta que den punto.

Sírvase con té o vinos dulces.

Dulce de Duraznos Almendrucos

Se lavan y se pelan muy finos los duraznos, se sancochan y se dejan en agua fría durante veinticuatro horas. Se escurren y se pesan. Se prepara un almíbar con tantos kilos de azúcar como kilos de fruta y litros de agua, se clarifica con una clara batida, una vez hervida se espuma, continuando el hervor durante diez minutos más, luego se vierte sobre los duraznos dejándolos hasta el día siguiente en que se hace hervir de poco en poco durante veinte minutos. Se deja nuevamente dos días, al cabo de los cuales se hace hervir hasta obtener el punto el almíbar.

Sírvase con vinos dulces o con té.

Dulce de Tomates

Se eligen tomates chicos más o menos iguales y no muy maduros, se parten sacándoles las semillas y el jugo. Se pasan por agua hirviendo durante dos minutos, se sacan y se ponen en agua fría hasta el otro día, se escurren. Se prepara un almíbar con igual cantidad de peso de azúcar y de agua y cuando está a medio punto se agregan los tomates dejándolos hervir lentamente hasta que dé punto.

Sírvase con té o vinos dulces.

Humitas en Chala

FORMULA PARA UNA DOCENA

Primer tiempo: Se eligen choclos sanos, sin abrirlos. Se sacan las chalas prolijamente y se unen dos por la base o parte ancha. Al mismo tiempo se preparan tiras de la misma chala, para atar las humitas.

Segundo tiempo: Se rallan los choclos teniendo cuidado de no llegar a la coronta. Luego se enjuagan los marlos o corontas con medio pocillo de leche. Esta leche se agrega al choclo rallado. Se pone azúcar al gusto y sal.

Tercer tiempo: En tres cucharadas de manteca caliente se fríe media cebolla picada, un tomate picado y pelado, y cuando esté bien cocido se incorpora al choclo rallado, añadiendo tres o cuatro hojas de albahaca bien picaditas. Se mezcla perfectamente.

Modo de armar las humitas: En cada una de las hojas preparadas como queda dicho, se ponen dos o tres cucharadas de la pasta. Al centro de la pasta una buena rebanadita de buen queso de comer (esto último se hace a voluntad). Se envuelven las hojas a lo largo y doblando las puntas, las que serán atadas con las tiras ya cortadas.

Modo de cocerlas: Se ponen en una cacerola todas las corontas. Se les agrega agua hasta cubrirlas, con la sal necesaria. Se acomodan sobre las corontas las humitas por camadas. Se cubren perfectamente con chalas. Se tapa la cacerola y se hace hervir a fuego vivo por espacio de veinte minutos. La preparación que dejamos indicada es con el objeto de que se cocinen al vapor resultando muy especiales así.

Sírvase con vino blanco viejo.

Mazamorra

Se disuelve en agua fría una taza de harina, cuando se ha formado una crema de regular consistencia y revolviendo siempre, se le aumenta una taza más de agua, haciéndose hervir a fuego lento hasta que se pone cristalina, se le agrega azúcar a paladar y se le da un pequeño hervor. Se sirve bien caliente.

Sírvase con vino blanco.

Empanadas a la Criolla

En medio kilo de grasa muy caliente se fríe el contenido de tres platos hondos llenos de cebolla picada. Se condimenta con sal y orégano, ají, tres ajos machacados, tres cucharadas de pimentón, pimienta y comino. Se revuelve hasta que la cebolla esté bien cocida. Se retira del fuego y cuando está al terminarse de enfriar, se agrega medio kilo de carne raspada. Se mezcla bien con la cebolla y se deja enfriar, mientras se prepara la masa. Se pone en un fuentón medio kilo de grasa fina y medio litro de salmuera caliente, dos cucharadas de azúcar, a esta mezcla se le pone harina cernida con una cucharada de Royal hasta que quede una masa delicada. Se soba muy bien. Se corta en bultos grandes y se bolilla hasta dejar la masa muy fina. Ya en este estado se corta la masa con una corta pasta redondo del tamaño que se desee la empanada.

Dulce de Duraznitos de la Virgen

Se frotarán los duraznos con un repasador áspero hasta sacarles la pelusa, se lava bien y se les da un ligero hervor, dejándolos luego escurrir. Una vez secos se pesan y por cada kilo se le agrega igual cantidad de azúcar refinado y un litro de agua. Con el agua y el azúcar se prepara un almíbar en una paila de cobre, agregándole una vainilla, se deja hervir a fuego fuerte, espumándose con cuidado y cuando tome un poco de punto se le agregan los duraznitos dejándolos hervir a fuego lento hasta que el almíbar tome punto.

Puede servirse con Mistela o vinos dulces.

Dulce de Duraznos

Los duraznos que se más se prestan para dulce son, además de los de la virgen, los almendrucos, los abollados y chatos (tomates o japoneses). Se pelan los duraznos y se hierven, poniéndolos en agua caliente hasta que queden tiernos. Se prepara un almíbar liviano poniéndole por cada Kg. de fruta un Kg. de azúcar y un litro de agua. Se ponen los duraznos a cocinar en el almíbar, dándoles punto en dos o tres tiempos.

Sírvase de postre.

Tabletas Mendocinas

Con un cuarto kilo de harina cernida se hace una corona en una mesa, dentro de ella se colocarán 24 yemas, tres claras, cinco cucharadas de anisado, siete de grasa de cerdo derretida, una cucharadita de amoníaco en polvo, se unen los ingredientes mezclándolos poco a poco en la harina y se bate golpeando el batido por espacio de media hora, una vez que se despega el resto de la harina para obtener una masa blanda, se soba bien y se bolilla dejándola a un centímetro de espesor; se corta con una corta pasta redondo, se pincha con un tenedor para marcarlas y se cocinan en horno bien caliente.

Sírvase con té o vinos dulces.

Dulce de Alcayota

Se hace hervir la alcayota partida en cuatro pedazos, hasta que se pueda desprender la cáscara con las manos. Se colocan luego los pedazos en agua fría; se quita la cáscara y las semillas, dejando la pulpa. Se deja ésta 24 horas más en agua fría, se escurre, se prepara el almíbar en la misma proporción de pulpa, azúcar y agua, se clarifica con una clara de huevo. Una vez hervida se espuma y se deja consumir la cuarta parte. Se le agrega la pulpa dejándola hervir hasta que dé punto (se puede añadir una varita de canela o rodajas de limón, para dar gusto).

Sírvase con té o vinos generosos.

Se arman las empanadas poniendo una cucharada de picadillo, se cierra cuidadosamente poniendo antes un pedacito de huevo duro y una aceituna mendocina. Deben cuidarse que no queden llenas de aire. Se recortan con el repulgador. Al ponerlas al horno se untan con huevo deshecho en el que se habrá puesto una cucharada de agua. Se acomodan en las latas y se ponen en el horno bien caliente hasta que se doren.

Sírvase con vino criollo y tinto reserva.

Locro de Choclo

Se pelan y se limpian perfectamente seis choclos, se cortan los granos en dos veces. Aparte, en una cacerola se coloca media taza de aceite; se doran en él dos dientes de ajo y se retiran luego, agregando media cabeza de cebolla bien picada, dos tomates y un pimiento, pelados y picados, una vez dorados se agrega el choclo cortado, se deja guisar sazonando con sal y un poco de pimienta, se agrega agua fría hasta cubrir, y en cuanto hierve se añade una tajada de zapallo cortado en cuadrito, se cocina a fuego lento durante media hora.

Sírvase con vino blanco.

Locro

Se lava cuidadosamente un cuarto kilo de trigo, se pone en una cacerola con un litro de agua fría, haciéndola hervir con fuego vivo y sostenido.

Cuando el trigo se florece se pone sal necesaria, tocino o carne blanda cortada en trocitos, continuando el hervor a fuego lento hasta su cocción completa, lo cual se conoce por la espesa crema formada.

Sírvase con vino blanco.

Pastel de Choclo

PARA OCHO O DIEZ PERSONAS

Primer tiempo: Se pondrá en una cacerola doscientos gramos de grasa fina (pella). Cuando está bien caliente fríanse en ella cuatro cebollas blancas picadas, las que se condimentan con ají picante, orégano, comino, si se desea, y sal. Cuando las cebollas estén fritas, se agregan trescientos gramos de carne blanda molida, se mezcla bien y se retira del fuego.

Segundo tiempo: (Masa para el pastel): Esta se prepara poniendo en un recipiente una tacita de grasa fina e igual cantidad de salmuera simple, todo esto bien caliente. Se va añadiendo harina hasta dejar una masa mantecosa. Se trabaja golpeándola varias veces, sobre la mesa o el mármol y al mismo tiempo se va agregando puñaditos de harina, hasta dejar la masa con una consistencia igual que para las empanadas. En este estado abóllese la masa, re-

Arrope de Uva con Cascos

Se muele la uva de preferencia pasada de grado, una vez molida se extrae el líquido, se pone en una paila (15 litros más o menos), se agrega medio litro de ceniza de sarmiento; al primer hervor se espuma y se le agregan dos huesos quemados y molidos (clarifican y blanquean), se saca esta preparación y se deja sentar en un recipiente con preferencia de madera o enlozado, durante 8 a 10 horas más o menos. Luego se decanta (sacar la parte clara) y se pone en una paila nuevamente, se clarifica con una o dos claras de huevo haciéndolo hervir. Cuando ha hervido una hora se agregan los cascos que pueden ser de durazno, sandía, zapallo de dulce, tomates, etc. y que se habrán puesto de antemano en agua de cal por espacio de una hora. Luego se deja hervir hasta darle el punto que se desea.

Sírvase con el té o de postre.

Mermelada de Ciruelas

Se limpian bien las ciruelas, se parte, se les saca los carozos, se pesan. Por cada Kg. de fruta se agregan 700 gramos de azúcar. Se ponen a hervir en poca cantidad y cuando se despega del recipiente, están a punto.

Sírvase con el té.

duciéndola a un centímetro de espesor. Forrándose la fuente (tamaño mediano), después de ser untada con grasa, con la masa preparada.

Tercer tiempo: Rallar ocho choclos tiernos agregándoles sal necesaria y azúcar a gusto. Se colocará en una cacerola a fuego lento hasta cocinarlos, revolviéndolos continuamente y añadiéndoles luego una taza de leche caliente. Cocidos, se retiran del fuego para que se enfríen. Mientras tanto se batirán tres huevos; primero las claras, a punto de nieve y luego se agregan las yemas y se sigue batiendo, añadiendo tres o cuatro cucharadas de azúcar y una cucharada de canela. En estas condiciones, se mezcla la pasta preparada anteriormente, con las tres cuartas partes del huevo batido, dejando el resto para extenderlo arriba del pastel una vez formado.

Cuarto tiempo: En la fuente que ya tenemos preparada conforme se ha indicado en el párrafo segundo se pone el picadillo, se distribuyen aceitunas y rodajas de huevo duro y sobre esto se extiende la pasta del choclo, luego los restos del huevo. Se pone al horno que deberá estar bien caliente, por espacio de media hora, más o menos, hasta dorarlo, y luego se sirve.

Pastel de Carne

Se hace una masa con dos tazas de harina mezcladas con cuatro cucharaditas de levadura en polvo, media cucharadita de sal, dos huevos, yemas y claras medio batidas y un poco de leche como para que quede una masa más bien blanda. Con la mitad de esta masa se forma un

molde como para horno y se rellena con el siguiente picadillo, se muele en la máquina un poco de carne cocida y un poco de jamón, a ésto se le incorpora un poco de miga de pan mojado en leche, aceite o manteca, unos cuatro huevos, sal y pimienta y nuez moscada. Después de puesta esta pasta en el molde se le agregan encima tiritas de tocino, se cubre con el resto de la masa y se lleva al horno caliente hasta que se dora.

Sírvase con vino tinto.

Quirquincho y Mulita Asada

Después de carneados se restregan con sal, por lo general, se dejan de un día para otro a objeto de desflemarlos. Al prepararlos se vuelven a lavar perfectamente con toda su caparazón y se aderezan en un preparado de aceite, ají picante, ajos machacados, dos clavos de olor, media cucharadita de buen pimentón en pequeña proporción y vinagre de vino. Con ayuda de un cuchillo se hacen incisuras debajo de las paletas y piernitas para introducir este aliño, poniendo el resto sobre la carne. Se acomoda sobre una asadera en cuyo fondo deberá haber un poco de caldo, recomendando el mismo aliño empleado en cantidad suficiente para que, al cocinarlo en el horno, no queden muy secos. Se comprueba que estén bien asados cuando al pinchar las carnes con un tenedor, el jugo que despiden no es sanguinolento.

Sírvase con vino tinto viejo.

postres

Vaquero Asado

Se elige un pedazo de vaquero tierno. Una vez limpio se golpea sobre la tabla de la cocina con una maceta apropiada, se pone en una fuente restregándolo por ambos lados con una salsa compuesta de ají picante, ajos machacados, vinagre de vino y comino, dejándolo reposar más o menos media hora. Para asarlo se dispone la parrilla sobre buenas brasas. Se pondrá el vaquero del lado más gordo, dejándolo por espacio de veinte minutos sin darlo vuelta hasta dorar, en cuyo momento se pone del otro lado, dejándolo otro tanto tiempo. Se sirve bien caliente con cualquier clase de ensalada. Hay muchas personas que gustan de este asado de vaquero con sólo un aderezo simple de sal.

Sírvase con vino tinto.

Pirco

Se deja en remojo el día anterior igual cantidad de maíz y porotos secos. Se ponen a cocer en bastante agua y cuando están blandos se les agrega sal a paladar, huesitos de chancho y tocino. Se deja hervir a fuego lento hasta hervirlo. A tiempo de preparar la fuente se le agrega un poco de frito colorado con pimentón.

Sírvase con vino tinto.

Tomatican

Póngase a freir un plato de cebollas cortada a pluma en dos cucharadas de aceite; cuando está bien marchita, se agregan seis tomates pelados picados y una cucharada de pan rallado. Se deja un rato a fuego lento, y a tiempo de servirlo se le agregan tres huevos batidos y se sazona a paladar.

Sírvase con vino clarete.

Pastel de Papas

Primer tiempo: Se hace una masa con trescientos gramos de harina, media tacita de salmuera tibia, y media tacita de grasa pella. Se soba bien, se extiende, dejándola de un centímetro de espesor, con la cual se forra la fuente que se pondrá al horno.

Segundo tiempo: Se prepara un picadillo, luego se fríen bien en una cucharada de grasa, dos cebollas bien picadas. Una vez fritas se agregan trescientos gramos de carne molida, se sazona con sal, orégano, pimienta y pimentón. Se retira del fuego.

Tercer tiempo: Se cuece un kilo de papas, se pasan por la prensa de puré, se le agregan tres huevos batidos, azúcar a gusto y si se desea pueden agregársele dos cucharadas de queso rallado.

Cuarta preparación: El picadillo se coloca extendido en el molde forrado por la masa, sobre ésta se pondrán aceitunas y huevos duros cortados en rebanadas, y por último la papa ya preparada, espolvoreando encima un poco de azúcar y canela. Se cocina y se sirve.

Sírvase con vino blanco.

Tuétano de Guanaco

Se eligen con preferencia los huesos mayores del guanaco, que contengan médula, en particular el fémur y tibia, descarnados se colocan en salmuera, una vez que estén bien pasados en sal, se ponen al rescoldo, luego se parten extrayéndolas la médula, que pueden servirse con tortitas caseras. Recomendamos para este plato, vino tinto seco. A fin de gustar de este plato en cualquier momento, deben colocarse los huesos de guanaco por un tiempo en un recipiente lleno de sal, de las que se extraen cocinándolos al rescoldo, previo lavado.

Poleada

En una cacerola se pondrá un cucharón de grasa, (doscientos gramos), en el que se hará un frito de tomates y pimientos rojos, pelados y picados, y además un trozo de carne de pecho (con preferencia grano de pecho) bien picado también, añadiéndole toda clase de condimentos y un litro de agua hirviendo. Se deja hervir hasta que la carne esté tierna, en cuyo momento se agrega el caldillo que ya estará a punto de servirse, harina mojada en agua tibia, la que se tomará entre las manos, restregándose con los dedos, formando pelotitas o gránulos que se dejarán caer en el caldillo. Unos minutos más de cocción y se servirán.

Sírvase con vino blanco seco.

Ropa Vieja

Ingredientes: restos de puchero, papas cocidas, una cebolla, un ají, dos tomates, una cucharada de perejil picado, una tacita de aceite, tres huevos, sal y pimienta.

Preparación: Se cortan en rebanadas finas la carne, las papas, los tomates, la cebolla y los ajíes. Se pone en una sartén con aceite, agrégase la cebolla y se deja dorar, luego el tomate dejándolo cocinar un momento, se añade el ají, carne, papas y el perejil, sazonándolos con sal y pimienta y se salta bien todo.

Por último se agregan los huevos batidos, se mezcla bien el preparado y se deja cocinar cuatro minutos más. Al servirlo se acompaña con costrones de pan dorados al aceite o manteca.

Sírvase con vino blanco enfriado

Salpicón

Ingredientes: restos de carne de puchero, papas cocidas, una cebolla, un ají colorado, un tomate, un ají verde, dos huevos duros, una planta de lechuga, perejil picado fino, sal, aceite, vinagre de vino y pimienta.

Preparación: Se corta la carne en tiras finas y las papas en pequeños dados; se coloca en una fuente alargada, se agrega la cebolla cortada fina y desflemada, la lechuga cortada fina también, los ajíes cortados en tiritas, se sazona con sal, pimienta, aceite y vinagre de vino; se arregla la fuente y se adorna con huevos duros cortados en rebanadas y tiritas de ají. Si se quiere puede condimentarse con mayonesa líquida.

Se sirve con vino blanco seco.