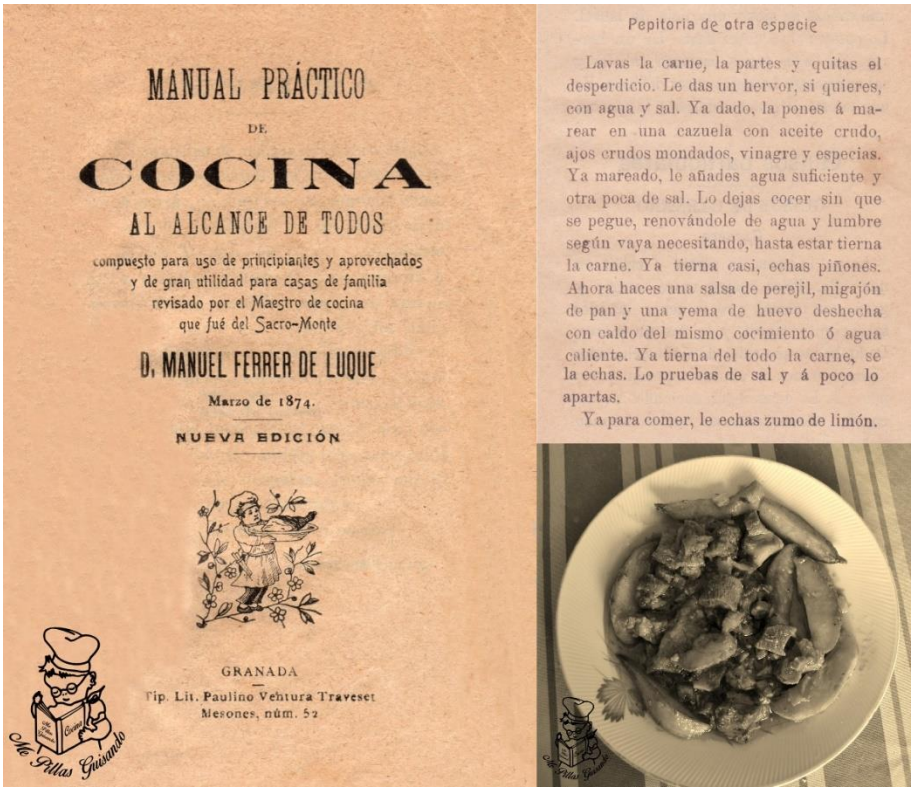
1117 - 65 - PEPITORIA DE OTRA ESPECIE 1874



MANUAL PRÁCTICO
DE
COCINA
AL ALCANCE DE TODOS
compuesto para uso de principiantes y aprovechados
y de gran utilidad para casas de familia
revisado por el Maestro de cocina
que fué del Sacro-Monte
D. MANUEL FERRER DE LUQUE
Marzo de 1874.
NUEVA EDICIÓN
GRANADA
Tip. Lit. Paulino Ventura Traveset
Mesones, núm. 52

Pepitoria de otra especie

Lavas la carne, la partes y quitas el desperdicio. Le das un hervor, si quieres, con agua y sal. Ya dado, la pones á marear en una cazuela con aceite crudo, ajos crudos mondados, vinagre y especias. Ya mareado, le añades agua suficiente y otra poca de sal. Lo dejas cocer sin que se pegue, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya tierna casi, echas piñones. Ahora haces una salsa de perejil, migajón de pan y una yema de huevo deshecha con caldo del mismo cocimiento ó agua caliente. Ya tierna del todo la carne, se la echas. Lo pruebas de sal y á poco lo apartas.

Ya para comer, le echas zumo de limón.

INGREDIENTES:

1 Kg. de Carne (al gusto).
1 Cabeza de Ajos.
Especias al gusto.
½ Vaso de Vinagre.
1 Puñado de Piñones.
1 Manojillo de Perejil.
Miga de Pan.
1 Yema de Huevo.
Sal y Aceite de oliva.
Zumo de Limón.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas la carne, la partes y quitas el desperdicio. Le das un hervor, si quieres, con agua y sal. Ya dado, la pones a marear en una cazuela con aceite crudo, ajos crudos mondados, vinagre y especias. Ya mareado, le añades agua suficiente y otra poca de sal. Lo dejas cocer sin que se pegue, renovándole de agua y lumbre según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya tierna casi, echas piñones. Ahora haces una salsa de perejil, migajón de pan y una yema de huevo deshecha con caldo del mismo cocimiento o agua caliente. Ya tierna del todo la carne. Se la echas. Lo pruebas de sal y a poco lo apartas. Ya para comer, le echas zumo de limón.