

Guarniciones

“A los Ajos. Oda” / Juan Martínez Villergas. *La Risa*, 1844, II, n.46, 25 febrero, p.163-164.

“Achicorias y cardos para guarniciones”. *El Menú*, 1904, I, n.20, 1 octubre, p.152.

“Alcaparras y mastuerzos confitados. Pepinillos confitados. Alcachofas. Esencia de Ajo”. *La Risa*, 1843, I, n.16, 16 julio, p.128.

“Caraisse” (escalopas de moluscos). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.171.

“Champiñones mondados”. *El Menú*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.19-20.

“Champiñones salteados con manteca”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.48.

“La Col, tercera en discordia. Oda” / José Bernat Baldovi. *La Risa*, 1843, I, n.7, 14 mayo, p.50-51.

“Coles y guisantes para guarniciones”. *El Menú*, 1904, I, n.21, 8 octubre, p.160.

“Corazones de alcachofa para guarniciones”. *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.168.

“Corazones de alcachofas a la italiana”. *El Menú*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.64.

“Empleo de la cebolla”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.33, 11 enero, p.392.

“Espinacas para guarniciones”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.176.

“Frecampoise (moluscos salteados). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.171.

“Lucullus” (trufas rellenas de foie-gras). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.171.

“Guarniciones de pescados: Dieppoise, Cancale, Ivoire, Victoria, Tzarine”. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.20, 1 abril, p.55.

“Guarniciones para platos de entrada o relevos: Montañesa, Ribatana, Menelik, Donostiarra, Ordóñez, Morera, Vives, Verdaguer, Pelayo y Barcelonesa” / Juan Marqués (Jefe de Cocina del Palace Hotel, de Zaragoza). *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.87, 1 noviembre, p.163-164.

“Guarniciones varias: almejas, ostras, langostinos, cangrejos, aceitunas rellenas y bolas de trufas para guarniciones”. *El Menú*, 1904, I, n.14, 23 julio, p.104.

“Historia de la patata” / J. Soriano. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.10, 3 agosto, p.111-113.

“Oda a las patatas” / Juan Martínez Villergas. *La Risa*, 1843, I, n.1, 2 abril, p.5-6.

“Patatas en ajo de arriero”. *La Mesa Moderna*, 1993, I, n.4, 22 junio, p.40.

“Patatas llamadas duquesas”. *El Menú*, 1904, I, n.16, 3 septiembre, p.120.

“Pimodán” (huevos, langostinos, patatas y aceitunas). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.185.

“Pirámide de Trufas”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.80.

“Puré de Ave. Puré de lebrato. Puré de gazapo. Puré de faisán. Puré de perdiz. Puré de chochas. Zanahorias en forma de aceitunas llamadas nivernesas. Criadillas de gallo. Aiones de pollo rellenos. Cabezas de espárragos, zanahorias, cohombros blancos y cohombros morenos para guarniciones.”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.135-136.

“Ramillete para la Olla”. *La Risa*, 1843, I, n.16, 16 julio, p.128.

“Rusa” (cepes rellenos de salpicón de restos de ave). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.171.

“Setas a la poulette”. *El Menú*, 1904, I, n.21, 8 octubre, p.159.

“Setas salteadas con pimientos”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.143.

“Setas tostadas a la bordelesa” / Montesquieu (1700). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.132.

“Trevisa” (croquetas rellenas de trufas y foie-gras). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.185.

“Las Trufas” / J. Soriano. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.15, 7 septiembre, p.170-172.