

SUGERENTES APERITIVOS

Aperitivos

Aceitunas:

“Manera de extraer los huesos de aceitunas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.27, 30 noviembre, p.319-320.

“Sevillana” (aceitunas rellenas con farsa de pollo con trufas y morillas). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.151.

Caviar:

“Caviar de Rusia en tartinas”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.13, 10 octubre, p.198.

Setas:

“Setas a la parrilla”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.135.

Trufas:

“La Trufa” / Salcor. *El Menú*, 1904, I, n.24, 29 octubre, p.177.

“Trufas a la Kandine”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.53.

“Trufas en servilleta”. *El Menú*, 1904, I, n.21, 8 octubre, p.158.

Embutidos

Butifarra:

“Bitifarra. Otra familia de Butifarra. Butifarra de sangre”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.87, 1 noviembre, p.173-174.

Chorizo:

“Chorizos gallegos. Chorizos cebolleros. Chorizos extremeños. Chorizos de Candelario” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.157-158.

Farinato:

“Farinato” / Juan Barco. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.67-68.

Jamón:

“Jamón al natural”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.33, 11 enero, p.390.

“Jamón: crudo; en dulce; como se parten”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, septiembre, 6ª serie, p.22-27

[“Jamón de York a la Rosalinda \(plato frío\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.6, 25 junio, p.83.

[“Jamón de York con gelatina”](#). *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.13-14.

[“Jamón escabechado a la salsa”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.24, 9 noviembre, p.282-283.

[“Espuma de jamón al Jerez”](#). *El Menú*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.23.

[“Lonjas de jamón a la Maître d´hotél”](#). *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.127.

[“Pastel de jamón”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.371

Lomo:

[“Embuchado de Lomo. Lomo conservado”](#) / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.157

Longaniza:

[“Longaniza. Longaniza aragonesa”](#) / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.158.

Morcilla:

[“Embuchados. Morcillas. Morcilla blanca. Salchichas. Salchichas a la italiana”](#). *La Risa*, 1844, II, n.48, 10 marzo, p.184.

[“Embuchados y embutidos: Morcilla Asturiana. Morcilla Catalana. Morcillas blancas. Morcillas de Baltasar de Alcázar. Morcillas de dulce.”](#) *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.87, 1 noviembre, p.172-173.

[“Morcilla de arroz”](#) / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.31, 1 marzo, p.43-44.

[“Morcilla de cebolla”](#) / Nola (1529). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.139-140.

[“Morcilla de sangre”](#) / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.158.

[“Las morcillas: Morcilla española. Morcilla extremeña. Morcilla de carne a la española”](#) / Jacksonville. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.23, 2 noviembre, p.272-273.

[“Las Morcillas: Morcillas sabadeñas. Morcilla negra a la francesa. Morcilla blanca a la francesa”](#) / Jacksonville. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.24, 9 noviembre, p.284-286.

[“Las Morcillas”](#) / Jacksonville. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.25, 16 noviembre, p.296.

Queso:

[“Algunas recetas de platos de queso: pequeñas cestitas de queso a la crema, copa de crocante de queso, tartaletas de Roquefort, Toasts de queso, bastoncitos de Chester a la Favorita, Toasts Victoria, galletas con quesitos a la Castellana \(original\)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.21, 1 mayo, p.69.](#)

[“La Cancogotte \(queso\)”. *La Cocina Elegante*, I, 1904, n.6, 25 junio, p.87-88.](#)

[“Hiram \(queso Tártaro\)” / G. Reparaz. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.106-107.](#)

[“Pajas de Chester”. *Cocina Artística y Casera*, 1917, I, n.1, 20 marzo, p.11.](#)

[“Queso de almendras \(original\)” / Juan Ortega Rabel. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.154.](#)

[“Queso de cabeza de cerdo. Queso de cerdo a la italiana”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.26, 23 noviembre, p.306-307.](#)

[“Queso de Gruyère” / Alfred Laurey. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.31, 1 marzo, p.41.](#)

[“Tortilla con Queso”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.75.](#)

Salchichas:

[“Salchichas. Salchichas antiguas” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.157.](#)

[“Salchichas blancas cocidas en vino” / S. Olmedo y Estrada. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.73-74](#)

Salchichón:

[“El salchichón” / A. Ribot y Fontseré. *La Risa*, 1843, I, n.13, 25 junio, p.102-103.](#)

Sobrasada:

[“Sobrasada de Mallorca”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.87, 1 noviembre, p.174.](#)

Canapés variados

[“Barquitas Primavera”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.80, 1 abril, p.50-51.](#)

[“Blanquette de ternera con setas”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.127.](#)

[“Bocadillos de Langosta”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.67.](#)

[“Bocadillos a la Nantua” \(reellenos de colitas de cangrejo\). *El Menú*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.62.](#)

[“Bocadillos de puré de ave”. *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.166.](#)

[“Bouchees aux crevettes” / La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.23, 1 diciembre, p.360-365.](#)

[“Cachuela”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, agosto, 5º serie, p.13-16.](#)

[“Cajitas de Bacalao soplado”. *Cocina Artística y Casera*, 1917, I, n.1, 20 marzo, p.8.](#)

[“Cajitas de mollejas de cordero”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.127.](#)

[“Canapés a la Australiana” / Juan Marqués. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.29, 1 enero, p.9.](#)

[“Canapés de chochas asadas”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.135.](#)

[“Canapés de colas de cangrejo”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.67.](#)

[“Canapés de Kilkis” / Mazarin. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.24, 15 diciembre, p.379.](#)

[“Canapés de Lambert”. *El Gorro Blanco*, 1912, VII, n.75, 1 noviembre, p.478.](#)

[“Canapés-Garibay”. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.57, 1 mayo, p.211.](#)

[“Canapés a la Rusa”. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.28, 1 diciembre, p.180.](#)

[“Canapés Victoria \(para soirées\). Canapés Diana”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.6, 25 junio, p.84-85.](#)

[“Conchas de Ave”. *El Menú*, 1904, I, n.15, 27 agosto, p.110.](#)

[“Conchas de cangrejos a la caprichosa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.169-170.](#)

[“Crepinetas de trufas”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.142.](#)

[“Emparedados Diana”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.88, 1 diciembre, p.185.](#)

[“Escalopas a la Duquesa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.66.](#)

[“Escalopas de langosta Frú-Frú \(plato frío\)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.2, 25 abril, p.22.](#)

[“Escalopas de salmón Sieba \(plato frío\)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.182](#)

[“Huevos hilados”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, septiembre, 6ª serie, p.21-22.](#)

[“Huevos al Cuatro de Marzo”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.136-137.](#)

[“Huevos a la Nieves \(fríos\)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.136.](#)

[“Huevos a la Voisin \(fríos\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.170.

[“Huevos revueltos con trufas”](#). *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.125.

[“Rodajas de salmón a la Niza \(plato frío\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.149.

[“Panecillos de ave al estragón”](#). *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.142.

[“Pastel de liebre a la Wurtemberg \(plato frío\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.13, 10 octubre, p.195.

[“Pasteles de pato a la Besançon”](#) / Vital Aza. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.53-54.

[“Pastelillos a la inglesa”](#). *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.166.

[“Pastelillos de carne”](#). *La Mesa Moderna*, II, 1894, n.32, 4 enero, p.381.

[“Pastelillos de legumbres”](#). *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.127.

[“Petits Soufflés au Fromage”](#) / La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.1, 1 enero, p.1-2.

[“Pompeyus Gener”](#) (pequeñas zanahorias rellenas de mousse de jamón). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.151.

[“Sorpresas a la Pergord”](#) (trufas rellenas de foie-gras). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.15, 10 noviembre, p.228.

[“Suprema de pollo con trufas”](#). *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.46-47.

[“Supremas de ansarón a la Waldeck Rousseau”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.165.

[“Val-au-vents de perdices a la Perigourdine”](#). *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.80, 1 abril, p.51.

[“Vol-au-vent de quenelles de lechecillas”](#). *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.69.

Empanadas

[“Empanada Dr. Danjou \(plato frío\)”](#) / José Serra. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.53, 1 enero, p.147.

[“Empanada de Liebre”](#). *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.133-134.

[“Empanadas de riñones”](#). *El Menú*, 1904, I, n.14, 23 julio, p.103.

[“Empanada de ternera y jamón”. *El Menú*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.27-28.](#)

[“Empanadas Esaú” / R. P. Sanson. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.46, 1 junio, p.70-71.](#)

Manteca

[“Letrilla: Pero yo pregunto la manteca, es unto?” / Juan Martínez Villergas. *La Risa*, 1843, I, n.3, 16 abril, p.20.](#)

[“Mantecas: manteca de anchoas, manteca de cangrejos, manteca de yerbas finas”. *La Risa*, 1843, I, n.15, 9 julio, p.120.](#)

[“Manteca de pimientos”. *La Risa*, 1843, I, n.16, 16 julio, p.128.](#)

Foie Gras / Patés

[“Aspic a la financiera”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.173-174.](#)

[“Aspic de Foie Gras” / Mazarin. *Le Pot-au-Feu*, 1898, n.1, 1 enero, p.1-4.](#)

[“Barquitas de foie-gras a la Moderna” / A. Hildmann. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.46, 1 junio, p.63.](#)

[“Bella-vista de foie gras en aspid”. *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.38.](#)

[“Canutillos de foie gras” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1907, II, n.9, 1 mayo, p.135-136.](#)

[“Couronne de foie-gras Nouveau règne \(novedad\)” / Carlos Spriano. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.18, 1 febrero, p.22.](#)

[“Crépinettes de Foie Gras” / La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1898, n.24, 15 diciembre, p.369-371.](#)

[“Escalopes de Foie-gras con trufas”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.79.](#)

[“Foie Gras” / J. Soriano. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.32, 4 enero, p.373-375.](#)

[“Foie Gras a l’etuvée” / Mazarin. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.24, 15 diciembre, p.372-373.](#)

[“Morteruelo \(Pâte foie gras manchego\)” / Tomás Luceño. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.22-23](#)

[“Mousse de Foie-gras al Aspik”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.14, 25 octubre, p.215.](#)

[“Mousse de Foie Gras a la Gelée” / A. Colombié. *Le Pot-au-Feu*, 1894, 1 dic., p.353-355.](#)

[“Pastel de foie-gras de Strasburgo”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.37, 7 febrero, p.442-443.](#)

[“Pastelillos Monglas”. *El Menú*, 1904, I, n.15, 27 agosto, p.110.](#)

[“Patés de Grives des Cévennes”. *Le Pot-au-Feu*, 1898, n.1, 1 enero, p.8.](#)

[“¿Por qué no llama usted al “foie-gras”, “morteruelo? Fórmula para hacer el “morteruelo”, “foie-gras” manchego” / J.M., 1933, I, n.2, diciembre, p.8.](#)

[“Tartitas chevreuses al foie-gras”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.174.](#)

Fritura variada

[“Albondiguillas de Bacalao”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, agosto, 5º serie, p.62-63.](#)

[“Anchoas fritas”. *La Risa*, 1844, II, n.62, 16 junio, p.96.](#)

[“Bolas de Bacalao a la Mariachu \(plato Vascongado\)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.152-153](#)

[“Calamares rellenos”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.74.](#)

[“Canutillos Reina”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.127.](#)

[“Cochifrito de vaca a la Siberiana”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.125.](#)

[“Cromesquis de ave”. *El Menú*, 1904, I, n.24, 29 octubre, p.183.](#)

[“Croquetas de ave”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.11](#)

[“Croquetas de foie-gras”. *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.166.](#)

[“Croquetas de gazapo”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.127.](#)

[“Croquetas Milanesas”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.133.](#)

[“Croquetas de patatas”. *La Mesa Moderna*, I, 1893, n.30, 21 diciembre, p.357.](#)

[“Croquetas de pescadilla”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.67.](#)

[“Emparedados calientes”. *La Mesa Moderna*, I, 1893, n.6, 6 julio, p.65.](#)

[“Fritura variada a la Rosinda”. *La Cocina Elegante*, I, 1904, n.12, 25 septiembre, p.181-182.](#)

Pan

“Gofio” / J. García del Castillo. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.26-27.

“Du pain et du beurre” (pan y mantequilla) / Lamartine(1545). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.141.

“El Pan”. *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.36.

“El Pan”. *El Gorro Blanco*, 1912, VII, n.71, 1 julio, p.421.

“Pan de almendras a la Vienesa y Pan de avellanas a la Vienesa”. *El Gorro Blanco*, 1912, VII, n.69, 1 mayo, p.382-383.

“Pan de hígados de pavo (pain de foie de dinde)”. *El Menú*, 1904, I, n.1, 21 abril, p.3.

“Pan de la Meca”. *La Mesa Moderna*, I, 1893, n.28, 7 diciembre, p.334.

“Pan de Navidad” / Carlos Spriano. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.18, 1 febrero, p.23.

“Pan de pescado a la burguesa”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.71.

“Pan hecho en casa”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.87, 1 noviembre, p.174.

“Pan negro a lo emigrado” / Napoleón III (1845). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.136.

“Pan y cebolla” / Ramón de Campoamor. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.2.

“El Pan y sus distintas variedades”. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.39, 1 noviembre, p.161-162.