

SUSTANCIOSOS SEGUNDOS CON SALSAS Y GUARNICIONES

SUGERENCIAS O RECOMENDACIONES:

Aves:

[“Capón mechado. Capón relleno”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.367.](#)

[“Faisanes trufados y asados con berros”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.165-166.](#)

[“Pato relleno. Pato en cazuela”. *La Risa*, 1844, II, n.58, 19 mayo, p.64.](#)

[“Pavo trufado” / Enrique Sepúlveda. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.54-56.](#)

[“Pularda a la White-Star”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.8, 25 julio, p.115.](#)

Carnes:

[“Cochinillo o lechón relleno a la inglesa”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.24, 9 noviembre, p.281-282.](#)

[“Cordero asado”. *La Risa*, 1844, II, n.47, 3 marzo, p.176.](#)

[“Medallones de solomillo a la Rossini”. *El Menú*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.31.](#)

[“Ragout de Jabalí a la Suert, al estilo del Valle de Bohi” / Ignacio Domenech. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.15, 10 noviembre, p.232.](#)

[“Riñones al champagne” / Cirodde \(1840\). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.135.](#)

Pescados:

[“Bacalao a la Vizcaina”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.69.](#)

[“Besugo a la donostiarra” / Antonio Peña y Goñi. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.31-32.](#)

[“Medallones de Salmón Marsala”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.50-51.](#)

[“Merluza en salsa de avellanas. Merluza escabechada. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.367](#)

[“Timbales de salmón a la nieve”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.169.](#)

PLATOS A LA CARTA:

Aves:

“Espuma de ave Chantecler (inédito)” / Juan Marqués. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.46, 1 junio, p.65-66. (Con ilustración).

“Pechugas de ave a la Lohengrin (original)” / Teodoro Bardaji y Más (Jefe de cocina del Hotel Europa en Zaragoza). *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.20, 1 abril, p.52-53.

“Pechugas de ave rellenas”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.80, 1 abril, p.54.

Agachadiza:

“Salmis de Agachadizas” / Francisque Sarcey (1880). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.144-145.

Alondra:

“Alondras en salmorejo a la casera”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.26, 23 noviembre, p.307-308.

Becada:

“Becada rellena. Becadas asadas. Guisado de becadas. Becada a lo paisano”. *La Risa*, 1844, II, n.53, 14 abril, p.24.

“Salmis de becadas”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.143.

Capón:

“Capón de Bayona en cocotte a la Emporium” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.24, 1 agosto, p.122-123.

“Caponos. Capones en bola. Capón relleno. Capón cocido”. *La Risa*, 1844, II, n.58, 19 mayo, p.64.

“Caponos asados”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.14-15.

“Caponos asados con berros”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.6, 25 junio, p.86.

“Cappone alla siciliana” / Pio IX (1870). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.136.

Cerceta:

“Cercetas con nabos” / Marquis de Segur (1786). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.142.

Codorniz:

“Codornices”. *La Risa*, 1844, II, n.53, 14 abril, p.24.

“Codornices a la Clementina”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.3, 10 mayo, p.35-36.

“Codornices a la Manresana” / Juan Pallerola Pagés. *La Cocina Elegante*, 1905, II, n.41, 10 diciembre, p.358-359.

[“Codornices a la Perigueux”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.127-128.](#)

[“Codornices a la Riojana”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.8, 25 julio, p.120.](#)

[“Codornices al laurel”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.150.](#)

[“Codornices asadas al Costrón”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.183.](#)

[“Codornices trufadas a la S. Huberto”. *El Menú*, 1904, I, n.8, 11 junio, p.54-55.](#)

Faisán:

[“Faisán”. *La Risa*, 1844, II, n.54, 21 abril, p.32.](#)

[“Faisán a la Demidoff” / D. Puigcercós I. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.28, 1 diciembre, p.184.](#)

[“Faisanes dorados trufados, flanqueados de hortelanos”. *El Menú*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.64.](#)

Gallina/Gallo:

[“Gallina en pepitoria”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.169.](#)

[“Guisados: crestas e hígados de gallo”. *La Risa*, 1843, I, n.23, 17 septiembre, p.184.](#)

Ganso:

[“Ragoût d’Oie aux navets” / La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1895, n.23, 1 diciembre, p.361-363 \(con ilustración\).](#)

[“Terina de Ganso”. *El Menú*, 1904, I, n.15, 27 agosto, p.111.](#)

Pájaro:

[“Como se asan los paxarillos” /Francisco Martínez Montiño \(Cocinero Mayor del Rey Felipe III \(año 1615\). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.128.](#)

[“Pajaritos en cascarón \(receta original\)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.51, 1 noviembre, p.126.](#)

Pato:

[“Canard Sauvage Roti” / Mazarín. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.5, 1 marzo, p.68-69.](#)

[“Pato a la Marguery”. *El Menú*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.87.](#)

[“Pato asado”. *La Risa*, 1844, II, n.53, 14 abril, p.24.](#)

[“Pato con aceitunas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.1, 1 junio, p.8.](#)

[“Pato con coles”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.8, 20 julio, p.91.](#)

[“Pato con puré de lentejas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.10, 3 agosto, p.114.](#)

[“Pato silvestre asado a la provenzala”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.79-80.](#)

[“Pechugas de ánades silvestres a la Bigarade”. *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.167.](#)

[“Timbal de Pato a la Rossini”. *El Menú*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.63-64.](#)

Pavo:

[“Galantina de Pava con gelatina”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.47-48.](#)

[“Menudillos de pavo a la casera”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.19, 5 octubre, p.222.](#)

[“Nueva fórmula para guisar un pavo” / José de Laserna. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.91.](#)

[“Pavo: Alones. Ropa Vieja. Pavo en adobo. Pavo asado con criadillas”. *La Risa*, 1844, II, n.59, 26 mayo, p.72.](#)

[“Para Nochebuena: En la hora feliz del pavo...”. *Marmitón*, 1933, I, n.2, diciembre, p.10-13.](#)

[“Pava a la Catalana”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.80, 1 abril, p.54.](#)

[“Pavo asado Natividad Gloria” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.29, 1 enero, p.3.](#)

[“El Pavo Real” / J. Soriano. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.36, 1 febrero, p.423-244.](#)

[“Pavo trufado. Pavo en adobo”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.364-366.](#)

[“Terrina de Pava”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.75-76.](#)

Perdigón:

[“Pastel de perdigones”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.9, 26 julio, p.104.](#)

[“Perdigones a la inglesa”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.364.](#)

[“Perdigones a la parrilla y en crudo” / Manuel del Palacio. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.19.](#)

[“Perdigones a la Zagalica”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.3, 10 mayo, p.41.](#)

[“Perdigones asados. Perdigos con criadillas. Ensalada de perdigos”. *La Risa*, 1844, II, n.57, 12 mayo, p.56.](#)

Perdiz:

[“Chaufroix de perdices” / Melquiades Brizuela. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.7, 10 julio, p.100 y n.8, 25 julio, p.100.](#)

[“De la Perdiz: Perdices cocidas. Perdices con coles”](#). *La Risa*, 1844, II, n.57, 12 mayo, p.56.

[“Perdiz a la alemana \(plato alemán\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.162-163.

[“Perdices a la catalana”](#). *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.36, 1 febrero, p.425-426.

[“Perdices a la Regencia”](#). *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.128.

[“Perdices a la Rusticana \(plato español\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.13, 10 octubre, p.195-196.

[“Perdices a la Stanley \(plato de Estados Unidos\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.162.

[“Perdices a lo duque”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.15, 7 septiembre, p.172-173.

[“Perdices con coles”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.26, 16 noviembre, p.291.

[“Perdices estofadas a la española”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.169.

[“Perdrix aux lentilles” / La Vieille Catherine. Le Pot-au-Feu](#), 1896, n.21, 1 noviembre, p.323-326.

Pichón:

[“Pastel de pichones Eloisa” / Ignacio Domenech. El Gorro Blanco](#), 1907, II, n.9, 1 mayo, p.132-135.

[“Pichones a la parrilla”](#). *El Menú*, 1904, I, n.1, 21 abril, p.7.

[“Pichones asados”](#). *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.36.

[“Pichones del Paraíso”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.1, 1 junio, p.7.

[“Pichones en compota”](#). *El Menú*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.58-59.

[“Pichones en sorpresa \(para soirées\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.2, 25 abril, p.24.

[“Pichones salteados a la Sevilla”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.70.

Pollo:

[“Pechuga rellena”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.4, 22 junio, p.40-41.

[“Pechugas de ángel” / R. Hernández Bermúdez. Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892](#), p.110-111.

[“Pepitoria de pollo a la Saint-Lambert”](#). *El Menú*, 1904, I, n.21, 8 octubre, p.157-158.

“Pollas cebadas Montmorency”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22octubre, p.175-176.

“Pollo: Fritada de pollos. Pollo con anchoas. Pollo con yerbas finas. Pollo en sartén. Pollo a la veneciana”. *La Risa*, 1844, II, n.61, 9 junio, p.88.

“Pollo a la Burgoñona”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.126-127.

“Pollo a la Chandon (receta original)” / Jaime Miret. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.51, 1 noviembre, p.125-126.

“Pollo fiambre a la Eboli” / Jacinto Octavio Picón. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.3.

“Pollo relleno a la Salamanquina” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.51, 1 noviembre, p.124.

Pularda:

“Pechugas de poularda a la Buffon”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.51-52.

“Poulardas asadas en broche a la condal” / Juan Masquef. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.80, 1 abril, p.52.

“Poulardas en Chaud-froid Védrières” / José María Barrio. *El Gorro Blanco*, 1912, VII, n.75, 1 noviembre, p.479.

“Poularde Demi-Deuil” / Mazarin. *Le Pot-au-Feu*, 1898, n.23, 1 diciembre, p.353-355.

“Pour rôtir et servir une Poularde truffée”. *Le-Pot-au-Feu*, 1897, n.23, 1 diciembre, p.358.

“Pularda a la Albufera” / Jaime Miret. *El Gorro Blanco*, 1911, VI, n.53, 1 enero, p.151-152.

“Poularda a la León XIII” / E. A. Z. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.29, 1 enero, p.3-4.

“Pularda asada con berros”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.2, 25 abril, p.22-23.

“Sorpresa de pularda San Jorge” / Pedro Durán. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.17, 1 enero, p.3-4.

“Turban de Pularda”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.164.

“Zéphyr de Poularde” / Mazarin. *Le Pot-au-Feu*, 1899, n.1, 1 enero, p.3-4.

Tordo:

[“Tordos. Tordos en vinagre”. *La Risa*, 1844, II, n.54, 21 abril, p.32.](#)

Varias aves (mezcla o cualquiera de ellas):

[“Chilóo \(plato de lujo de Persia\)” \(con ave y carnero\). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.179.](#)

[“Zephyrines de Ave a la Marta”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.149-150.](#)

Zorzal:

[“Zorzales en salsa \(dos recetas para guisarlos\)” / José Ortega Munilla. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.63-67.](#)

Carnes:

[“Carne rellena”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.3, 15 junio, p.28.](#)

Buey:

[“Buey con salsa picante”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.19, 5 octubre, p.221.](#)

[“Cadera de buey brasada”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.14, 31 agosto, p.162-163.](#)

[“Catabriand a la Enrique IV”. *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.38-39.](#)

[“Lengua de buey con espinacas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.15, 7 septiembre, p.172.](#)

[“Solomillo de Buey a la Artois”. *El Menú*, 1904, I, n.8, 11 junio, p.55.](#)

[“Solomillo de Buey Loreto”. *Marmitón*, 1933, I, n.2, diciembre, p.20.](#)

[“Trozo de solomillo de Buey braseado a la jardinera”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.45-46.](#)

Cabrito:

[“Cabrito. Cuarto de cabrito asado. Gigote de Cabrito. Adobo de cabrito”. *La Risa*, 1844, II, n.53, 14 abril, p.24.](#)

[“Costrada de assadurilla de cabrito”. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.127.](#)

Carnero:

[“Cañitas a la Berberisca \(plato árabe\). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.132-133.](#)

[“Costillas de carnero a la italiana”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, septiembre, 6ª serie, p.59-60.](#)

“Cuarto de carnero con perejil”. *La Risa*, 1844, II, n.42, 28 enero, p.136.

“Espaldilla de carnero. Espaldilla de carnero en salchichón. Pierna de carnero a la inglesa. Pierna de carnero a la flamenca”. *La Risa*, 1844, II, n.43, 4 febrero, p.144.

“Espaldilla de carnero en bola”. *La Risa*, 1844, II, n.47, 3 marzo, p.176.

“Filetes asados con trufas”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.128.

“Frito revuelto a la italiana”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.128.

“Guisado de carnero”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.4, 22 junio, p.42.

“Pierna de carnero asada. De otro modo. De otro modo. Pierna de carnero con criadillas. Picadillo de carnero asado”. *La Risa*, 1844, II, n.44, 11 febrero, p.152.

“Pierna de carnero braseada con acederas”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.42-43.

“Riñones a la Brochette”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.4, 22 junio, p.40.

“Riñones de carnero asados. Riñones de carnero con vino de Champaña. Guisado muy particular. Espaldilla de carnero a la inglesa”. *La Risa*, 1844, II, n.46, 25 febrero, p.168.

“Silla de carnero a la ramilletera”. *El Menú*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.86.

Cerdo:

“Cerdo: Observación”. *La Risa*, 1844, II, n.47, 3 marzo, p.176.

“Al Cerdo” / Francisco Ramos. *La Risa*, 1844, II, n.49, 17 marzo, p.185-187. (Con ilustración de la Matanza).

“El cerdo” /Anso. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.27, 30 noviembre, p.313-314.

“Asado de cerdo fresco”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.29, 14 diciembre, p.339-340.

“Cotelettes a la Remuñana” / Doctor Thebussem. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.1.

“Cuajar de cerdo” / Ceferino Palencia (matanza). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.77-78.

“Lechoncillo a la Moscovita” / Alfonso Canales Martín. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.84, 1 agosto, p.120.

“Lechoncillo asado”. *El Menú*, 1904, I, n.24, 29 octubre, p.183.

“Pieds de porc farsis truffés”/La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1897, n.23, 1 diciembre, p.355-358.

“Pies de cerdo a la Sainte Menechould”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.23, 2 noviembre, p.269-270.

[“Pies de cerdo con trufas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.24, 9 noviembre, p.282.](#)

Ciervo:

[“Pierna de Cervato asada en salsa venado”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.48.](#)

Cochinillo:

[“Cochinillo en salsa blanca”. *La Risa*, 1844, II, n.48, 10 marzo, p.184.](#)

[“Cochinillo de leche asado”. *La Risa*, 1844, II, n.49, 17 marzo, p.192.](#)

[“Tostón al golpe de Estado” \(Cochinillo\) / José Ferreras. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.92-94.](#)

Conejo / liebre:

[“Civet de Liebre”. *El Menú*, 1904, I, n.16, 3 septiembre, p.117-118.](#)

[“Conejo a la Gibelotte”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.9, 26 julio, p.103.](#)

[“Conejo guisado a la Astiz \(Salamanca y Zamora\)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.51, 1 noviembre, p.124.](#)

[“Gato por liebre” / José Fernández Bremón. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.6-7.](#)

[“Guisado de conejo. Piernas de lebrato mechadas. Guiso de liebre”. *La Risa*, 1844, II, n.55, 28 abril, p.40.](#)

[“Liebre a la Martinet” / Juan Pallerola. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.88, 1 diciembre, p.186-187.](#)

[“Liebre en pepitoria”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.7,13 julio, p.78.](#)

[“Pain de Lièvre a la Gelee” / La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1897, n., 1 enero, p.3-7.](#)

[“Receta general \(guisado de liebre\)” / Julio Burell. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.89-90](#)

Cordero:

[“Asadura de cordero”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.128.](#)

[“Chuletas de cordero a la Veneciana”. *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.39.](#)

[“Corderito a la Anica \(plato campesino\)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.3, 10 mayo, p.41.](#)

[“Corderito asado a la arabesca \(receta perdida\)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.81, 1 mayo, p.73.](#)

“Cordero con croquetas de patatas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.30, 21 diciembre, p.356-357.

“Cuarto de Cordero asado”. *El Menú*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.28.

“Espaldilla de cordero con criadillas. Despojos o menudos de cordero con tocino. Cuarto de cordero asado. Cabeza de cordero”. *La Risa*, 1844, II, n.47, 3 marzo, p.176.

“Pecho de cordero a la mariscalá”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.10, 3 agosto, p.116.

“Pecho cordero con salsa pebre”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.175.

“Pierna de cordero con judías”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.2, 8 junio, p.18.

“Silla de cordero”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.135.

Sesos de varios animales:

“Sesos a la Milanesa”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.2, 8 junio, p.18.

“Sesos salteados” / Luis París. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.89.

Ternera:

“Cabeza de ternera: al natural, caliente y fiambre; croquetas (p.54); en tortuga”. *Conferencias Culinarias* / Ángel Muro, 1890, agosto, 5º serie, p.51-55.

“Cabeza de ternera en salpicón”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.36, 1 febrero, p.426.

“Cabeza de ternera London (cocina inglesa)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.6, 25 junio, p.84.

“Cabeza de ternera rellena, cabeza de ternera al horno, cabeza de ternera frita, cabeza de ternera a lo marinero”. *La Risa*, 1844, II, n.40, 14 enero, p.120.

“Châteaubriant Monégasque” / Víctor Escouffier. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.146.

“Callos a la Lionesa”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.134.

“Callos a la moda de Caen”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.126.

“Carré de ternera a la Favorita” / Ignacio Domenech. *La Cocina Elegante*, 1905, II, n.41, 10 diciembre, p.355-356.

“Carré de ternera fina asada con berros”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.167.

“Cefirinos de molleja de Ternera”. *El Menú*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.85-86.

“Centro de solomillo a la Alfonso XIII” / Felipe Marti. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.18, 1 febrero, p.21.

“Chuletas de ternera a la Papillot”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.2, 8 junio, p.17-18.

“Chuletas de ternera con criadillas, Chuletas á la leonesa, Chuletas de ternera empanadas y tostadas, Chuletas mechadas, Chuletas de ternera en papel, Espaldilla de ternera estofada”. *La Risa*, 1843, II, n.35, 10 diciembre, p.80.

“Cuarto de ternera asada, del mismo modo con yerbas finas, trozo de ternera mechado y asado, trozo de ternera a la provenzala, sesos de ternera a lo marinero”. *La Risa*, 1843, II, n.34, p.72.

“Entrecote sauce Bordelaise” / Mazarin. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.21, 1 noviembre, p.321-323.

“Escalopes de solomillo de vaca a la nivernesa”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.134.

“Espaldilla de ternera rellena, La misma asada, Hígado de ternera á lo paisano, Hígado de ternera asado, Hígado de ternera estofado, Hígado de ternera en sartén”. *La Risa*, 1843, II, n.36, 17 diciembre, p.88.

“Fricandó”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.126.

“Granadinos con salsa picante”. *El Menú*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.126.

“Gulasch (filipino)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.1, 10 abril, p.3.

“Lomo de ternera Barrillón” / José Gómez González. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.80, 1 abril, p.57-58.

“Manos de ternera en salsa” / Félix G. Llana. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.58-59.

“Molleja de ternera”. *La Risa*, 1843, I, n.26, 8 octubre, p.8.

“Mollejas en fricandó, Mollejas de ternera fritas, Mollejas de ternera en empanada, Pastelillos de ternera”. *La Risa*, 1844, II, n.39, 7 enero, p.112.

“Navarín (ragoût) de ternera a la francesa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.13, 10 octubre, p.197.

“Orejas de ternera rellenas y fritas, Manos de ternera fritas, Manos de ternera al natural, Pecho de ternera relleno, Pecho de ternera helado, Mollejas de ternera, De otro modo en papel”. *La Risa*, 1843, II, n.38, 31 diciembre, p.104.

“Pastel de ternera”. *La Risa*, 1843, I, n.24, 24 septiembre, p.192.

“El Picadillo cubano” / Matías de Padilla. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.88.

[“Riñones de ternera en cacerola”](#). *El Menú*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.23.

[“Roast-beef a la Zaida”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.137.

[“Rosbif”](#). *El Menú*, 1904, I, n.13, 16 julio, p.94.

[“Rosbif”](#). *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.35, 25 enero, p.413-414.

[“Rosbif a la inglesa”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.5, 29 junio, p.53-54.

[“Rosbif asado a la inglesa”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.1, 10 abril, p.13.

[“Silla de Ternera a la Otilia \(plato frío\)”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.67-68.

[“Silla de ternera Enrique Serra”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.178-179.

[“Solomillo a la Doloretas”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.8, 25 julio, p.119-120.

[“Solomillo a la Godard”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.18, 28 septiembre, p.210.

[“Solomillo bordalesa con croquetas de patata”](#). *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.134.

[“Solomillo con setas”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.4, 22 junio, p.41-42.

[“Solomillo de vaca a la Godard”](#). *El Menú*, 1904, I, n.1, 21 abril, p.4-7.

[“Solomillo de vaca asado con salsa pebre”](#). *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.43.

[“Ternera con setas y tomates rellenos”](#). *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.78-79.

[“Torta de hígado de ternera, Lengua de ternera, Lomo de ternera, Bofes de ternera, De otro modo, Landrecilla, La misma helada”](#). *La Risa*, 1843, II, n.37, 24 diciembre, p.96.

[“Tournedos a la Modernista”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.135.

[“Tournedos de l’Océano” / Mr. Víctor Escouffier](#). *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.147.

[“Tournedos Romare”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.163.

[“Tournedos Torino”](#). *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.147-148.

[“Trufado a lo Llopis” / José Gómez González](#). *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.82, 1 junio, p.89-90.

[“Vaca a la moda”](#). *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.35.

[“Vaca estofada”](#). *Conferencias Culinarias / Ángel Muro*, 1890, septiembre, 6ª serie, p.36-38.

[“Vaca en ropa vieja”](#). *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.10, 3 agosto, p.115.

Pescados:

“Pescados: Observación. Advertencias: cocimiento blanco. Cocimiento verde”. *La Risa*, 1844, II, n.61, 9 junio, p.88.

“Cocido de pescado. Cocido simple”. *La Risa*, 1844, II, n.62, 16 junio, p.96.

“Pescada frita” / Cualquier Cocinera Vizcaína (de nuestros días). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.138.

Abadejo:

“Abadejo”. *La Risa*, 1844, II, n.62, 16 junio, p.96.

“Abadejo a la republicana” / A. Sánchez Pérez. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.42-47.

Anguila:

“Anguila”. *La Risa*, 1844, II, n.62, 16 junio, p.96.

“Anguila Durán” / Juan Masquef. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.83, 1 julio, p.102-103.

“Anguila Morisca”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.7, 10 julio, p.104.

“Las Anguilas” / J. Soriano. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.33, 11 enero, p.387-388.

“Anguilas a la Tártara”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.1, 1 junio, p.5.

“Filetes de anguila a la bordalesa”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.22, 26 octubre, p.256.

“Buding de anguila con mayonesa” / Molina Carlo. *El Gorro Blanco*, 1909, IV, n.39, 1 noviembre, p.167-168.

Arenques:

“Arenques escabechados”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.29, 14 diciembre, p.346.

“Arenques frescos con salsa de mostaza”. *El Menú*, 1904, I, n.8, 11 junio, p.50.

Atún:

“Atún mechado a la Malagueña (plato clásico de Andalucía)” / José Gómez Gonzalez. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.84, 1 agosto, p.122.

Bacalao:

“Bacalao”. *La Risa*, 1844, II, n.65, 7 julio, p.120.

“Bacalao a la Behamel”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.28, 7 diciembre, p.327-328.

“Bacalao a la crema”. *El Menú*, 1904, I, n.24, 29 octubre, p.182-183.

[“Bacalao a la Húngara” / José Cristobal. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.151.](#)

[“Bacalao a la provenzal”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.11, 10 agosto, p.127.](#)

[“Bacalao “fin de siglo” / S. Olmedo y Estrada. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892*, p.74.](#)

Besugo:

[“Besugo”. *La Risa*, 1844, II, n.66, 14 julio, p.128.](#)

[“Besugo: cocido, en escabeche, frito, en pastel”. *La Risa*, 1844, II, n.67, 21 julio, p.136.](#)

[“Besugos a la Castellana”. *Cocina Artística y Casera*, 1917, I, n.1, 20 marzo, p.8.](#)

[“Besugo guisado. Besugo a la pastelera. Escabeche de besugo. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.366-367](#)

Caballa:

[“Las caballas que bastaban al gran Duque de Alba” / Post-Thebussem. *Marmitón*, 1934, II, n.3, febrero, p.1-2.](#)

Carpa:

[“Carpa a la Chambord”. *El Menú*, 1904, I, n.15, 27 agosto, p.110.](#)

[“Carpa rellena”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.71.](#)

Congrio:

[“Congrio o águila de mar”. *La Risa*, 1844, II, n.63, 23 junio, p.104.](#)

[“Congrio a la Hebrea \(receta alemana\)”. *El Gorro Blanco*, 1912, VII, n.69, 1 mayo, p.378.](#)

[“Congrio con salsa holandesa”. *El Menú*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.58.](#)

[“Congrio frito”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.34, 18 enero, p.403.](#)

Dorada:

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

Esturión:

[“Esturión a la marinera”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.13, 24 agosto, p.151.](#)

[“Esturión en Fricandó”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.28, 7 diciembre, p.327.](#)

[“Sollo \(esturión\) a la financiera de vigilia”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.68-69.](#)

Lenguado:

[“Filete de lenguado al patillón francés”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.141-142.](#)

[“Filetes de lenguado a la Baronesa”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.56.](#)

[“Filetes de lenguado a la Dini”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.165.](#)

[“Filetes de lenguado a la Fornarina”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.7, 10 julio, p.102-103.](#)

[“Filetes de lenguado a la Jonville”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.133.](#)

[“Filetes de lenguado a la Nuria”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.166-167.](#)

[“Filetes de lenguado a lo María Barrientos”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.131-132.](#)

[“Filetes de lenguado Catalonia \(receta original\)” / J. Marqués. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.88, 1 diciembre, p.179-180.](#)

[“Filetes de lenguado Tsarevits” / Prósper Montagne. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.82, 1 junio, p.83-84.](#)

[“Lenguado a la Bergerac”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.150.](#)

[“Lenguado a la Colbert”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.140.](#)

[“Lenguado a la Fédora”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.1, 10 abril, p.14.](#)

[“Lenguado a la marinera”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.19, 5 octubre, p.223.](#)

[“Lenguado al gratín”. *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.165.](#)

[“Lenguado a lo Joinville. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.36, 1 febrero, p.425.](#)

[“Lenguado con vino blanco”. *El Menú*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.34.](#)

[“Lenguado Mireille”. *El Menú*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.22-23.](#)

[“Lenguado relleno a la Hebrea”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.69.](#)

[“Lenguados”. *La Risa*, 1844, II, n.66, 14 julio, p.128.](#)

[“Lenguados a la Waterfish \(soles a la Waterfish\)”. *El Menú*, 1904, I, n.1, 21 abril, p.3.](#)

[“Lenguados fritos paja”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.133.](#)

Lubina:

[“Lubina Xirgu” / Pedro Durán. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.84, 1 agosto, p.121-122.](#)

Merluza:

[“Anillos de merluza a la Nita-Jó \(receta original\)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.80, 1 abril, p.60.](#)

[“Merluza a la alemana”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.6, 6 julio, p.66.](#)

[“Merluza a la Dieppoise”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.141.](#)

[“Merluza: asada, en salsa, en albondiguillas”. *La Risa*, 1844, II, n.67, 21 julio, p.136.](#)

[“Merluza: frita, en pastel, en escabeche, con salsa de avellanas”. *La Risa*, 1844, II, n.68, 28 julio, p.144.](#)

[“Propietas de merluza a la Toscana”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.55.](#)

Mero:

[“Mero a la Mornay”. *El Menú*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.133.](#)

[“Mero con manteca”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.42.](#)

[“Pieza de mero Masquef” / José Gómez González. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.79, 1 marzo, p.46-47.](#)

Pescadilla:

[“Pescadilla al gratén”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.15, 7 septiembre, p.174.](#)

[“Pescadilla con hierbas finas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.17, 21 septiembre, p.197-198.](#)

[“Pescadillas fritas”. *La Risa*, 1844, II, n.65, 7 julio, p.120.](#)

Raya:

[“Raya. Sardinias. Salmón”. *La Risa*, 1844, II, n.65, 7 julio, p.120.](#)

[“Raya a la casera”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.32, 4 enero, p.378.](#)

[“Raya a la Saint Menchould”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.25, 16 noviembre, p.290-291.](#)

[“Raya con manteca negra”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.20, 12 octubre, p.233.](#)

[“Raya con salsa de alcázaras”. *El Menú*, 1904, I, n.15, 27 agosto, p.111.](#)

Róbalo:

“Róbalo a la Palerianas” / José Moreno Jiménez (Cocinero del Círculo Mercantil de Málaga). *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.87, 1 noviembre, p.171-172.

Rodaballo:

“Pequeños rodaballos al gratín”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.140-141.

“Rodaballo”. *La Risa*, 1844, II, n.66, 14 julio, p.128.

“Rodaballo al vino de Borgoña”. *El Menú*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.68.

“Rodaballo con croquetas de lenguado y trufas”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.173.

“Rodaballo o rombo con salsa de alcaparras”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.7, 13 julio, p.76-77.

“Turbot (rodaballo) a la Norina”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.3, 10 mayo, p.38-39.

“Turbot (rodaballo) soufflé a la Royale” / T.O. Doret. *La Cocina Elegante*, 1905, II, n.41, 10 diciembre, p.354-355. (Con ilustración del plato).

Salmón:

“Filetes de salmón a la parisién”. *El Menú*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.173.

“Rueda de salmón con salsa de cangrejos”. *El Menú*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.86.

“Salmón”. *La Risa*, 1844, II, n.65, 7 julio, p.120. Y “Salmón”. *La Risa*, 1844, II, n.66, 14 julio, p.128.

“Salmón frío a la Piscicultora” / Teodoro Bardají y Más. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.28, 1 diciembre, p.181. (Con ilustración).

“Salmón a la Imperial”. *El Menú*, 1904, I, n.8, 11 junio, p.54.

“Salmón a la Melquiades Brizuela” / Ignacio Domenech. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.15, 10 noviembre, p.226-227.

“Salmón a la Real”. *El Menú*, 1904, I, n.19, 24 septiembre, p.141.

“Salmón de Asturias” / Melquiades Brizuela. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.21, 1 mayo, p.70.

“Salmón del Rin a la Chambord”. *El Menú*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.30-31.

“Salmón grande Océano”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.8, 25 julio, p.117.

Salmonete:

["Salmonete a la Danesa". *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.152.](#)

["Salmonete a la Tortosiana". *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.18, 28 septiembre, p.209-210.](#)

["Salmonetes a la maître d'hôtel". *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.10-11.](#)

["Salmonetes a la Mont Nel-lo" / José Muns Soler. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.83, 1 julio, p.102.](#)

["Salmonetes a la Papillot". *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.78.](#)

Sardinas:

["Sardinas". *La Risa*, 1844, II, n.65, 7 julio, p.120.](#)

Sargo:

["Filetes de sargo a la veneciana". *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.165-166.](#)

Tenca:

["Tenca". *La Risa*, 1844, II, n.66, 14 julio, p.128.](#)

["Tenca borracha" / Vatel \(1671\). *Almanaque de "Conferencias Culinarias" para el año bisiesto 1892*, p.143.](#)

Trucha:

["Medallones de truchas Mercedes \(original\)" / Juan Marqués. *El Gorro Blanco*, 1910, V, n.41, 1 enero, p.195-196.](#)

["Trucha asalmonada a la Veneciana". *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.78.](#)

["Trucha con guarnición de patatas y langostinos". *El Menú*, 1904, I, n.14, 23 julio, p.102.](#)

["Truchas". *La Risa*, 1844, II, n.66, 14 julio, p.128.](#)

["Truchas a la Aurora". *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.7, 10 julio, p.101.](#)

["¡Truchas a lo Don Ramón sin sartén y sin fogón!" / Ramón Correa. *Almanaque de "Conferencias Culinarias" para el año bisiesto 1892*, p.115-118.](#)

["Truchas en escabeche". *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.15, 7 septiembre, p.176-177.](#)

["Truchas o truchuelas a la holandesa". *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.10, 3 agosto, p.114-115.](#)

Anfibios:

“Ranas a la Fatma (plato frío)” / Ignacio Domenech. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.7, 10 julio, p.99-100.

“Ranas a la Poulette”. *El Menú*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.166.

“Ranas con huevos”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.36, 1 febrero, p.426.

“Ranas en pepitoria de gallina”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.10, 3 agosto, p.116.

“Ranas fritas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.14, 31 agosto, p.162.