



# EL PRACTICO

tienda on-line



Ref CB 006

## 6500 recetas

RAMON RABASO y FERNANDO ANEIROS

### Resumen mundial de Cocina y Pastelería

**El Práctico 6500 recetas** - Resumen mundial de cocina y pastelería -, es un libro esencialmente técnico, considerado por muchos cocineros como la Biblia de la cocina. Auténtica brújula del conocimiento culinario, contiene una valiosa información muy bien estructurada y sintetizada, con la información básica de materias, ingredientes, técnicas, elaboración y guarniciones de platos, que **son la base de toda COCINA** moderna. No se entiende la cocina actual si no se conocen los cimientos de esta ciencia.

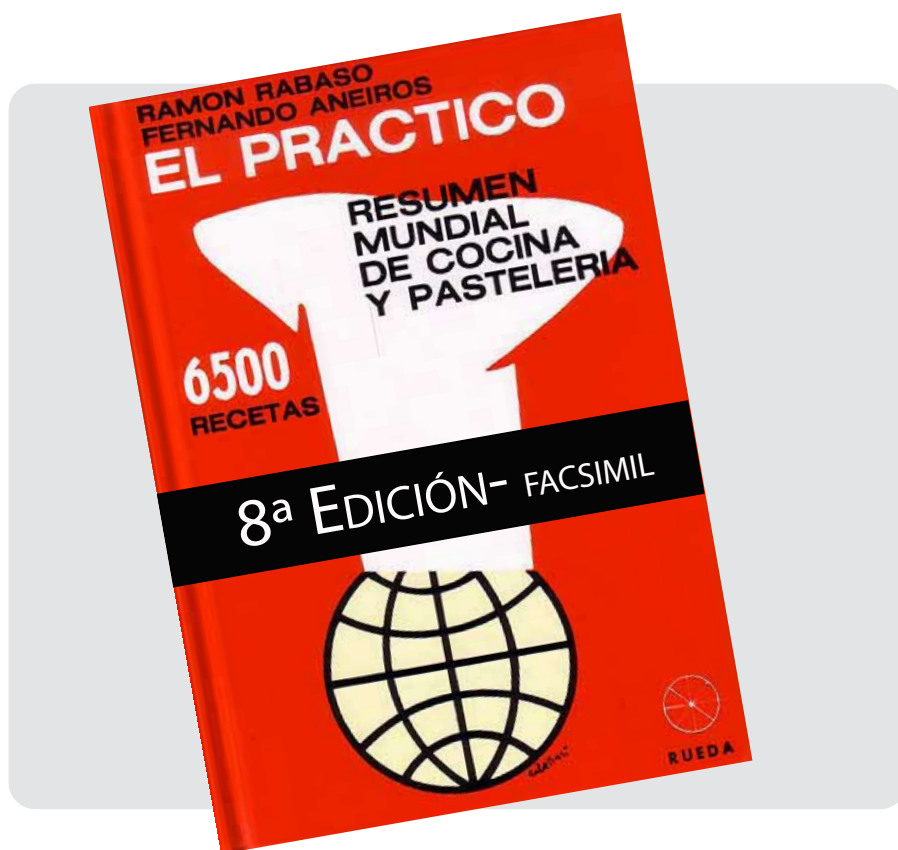
Autores: **RAMON RABASO**  
y **FERNANDO ANEIROS**

**8ª Edición** 10/2011  
EDICIÓN FACSIMIL  
Librería Universitaria LU  
**ISBN:** 978-84-92736-89-8

#### Ficha técnica :

568 páginas  
Formato: 14 x 19 cm.

encuadernación cartoné



RAMON RABASO y  
FERNANDO ANEIROS

El hecho de que una obra esencialmente técnica como ésta, alcance su OCTAVA edición, explica ya de por sí las cualidades de la misma y su función en el medio a que ha sido destinada.

Los centenares de libros de la especialidad, consagrados a difundir los secretos del arte culinario, no siempre cumplen enteramente con su propósito. Este libro, al ser un resumen internacional, da el nombre original de las recetas tal y como se crearon.

<b>A.-Fondos de Cocina.-</b>	Mantecas compuestas.	<b>Guarniciones.-</b>	En muchas recetas se encuentra la letra (G.) Significa Guarnición.
<b>B.-Hors-d'Œuvre y Fiambrería.-</b>		Galantine, Pâtés, Terrina, Mousses, Mousselines, Aspic, Chaud-Froid, Decorados, Savouries, Sándwiches, Ensaladas, Frutas y jugos de frutas.	
<b>C.-Salsas Calientes y Frías Relevés.-</b>	Attercaux, Barquettes, Croustades, Dartois, Quiches, Ramaquins, Rissoles, Soubries, Soufflés, Talmouzes, Timbales	Bouchées, Brochettes, Beignets, Croquettes, Coquilles, Cromesquis, Empanadas, Epigrammes, Fondants, Fritots, Pain de Foie, Petits-Pâtés, Vol-au-vent, RELEVÉS RUSOS, PICADILLOS, Waffles.	
<b>D.-Sopas.-</b>	Consommés, SOPAS de Verdura, Cremas y Veloutés.	Extranjeras, Pucheros, Guarniciones.	
<b>E.-Huevos.-</b>	Al agua, Al plato, Cocotte, Duros, Fritos, Moldeados.	Pochés o Mollets, Revueltos, Tortillas, HUEVOS FRÍOS.	
<b>F.-Pescados.-</b>	(Indicación no general.) Anchoa, Anguila y Filetes, Matelote, Pescadilla, Raya, Salmón.	Bacalao, Bouillabaisse, Casuela de pescado, Calamares, Langosta, Lengudo Trucha, RANAS, CARACOLES.	
<b>G.-Entradas Fuertes.-</b>	ASADOS AL HORNO, Cerdo, Jamón, Lechón.	BRASEADOS y SALTEADOS de Buey, Ternera, Carnero y Cordero, TRIPAS (Mondongo).	
<b>H.-Entradas de Despojos</b>	(D'Abatis) Teta o Ubra, VARIOS EMBUTIDOS, Andouillettes, Butifarra y Morcilla.	Alas, Cabezas, Criadillas, Chinchulines, Frisura o Bofe, Higados, Lenguns, Mollejas, Menudos de ave, Orejas, Patas, Riñones, Sesos, Filones, Chorizos, Salchichas, FOIE-GRAS.	
<b>I.-Entradas Volantes, Grilladas.-</b>	Granadines, Eminces, Tournedos o Filets, Médailles, Noisettes y	Beefsteak, Rumpsteak y Entrecôte, Bitoks, Fricadellos y Keftédés, Crépínettes, Châteaubriand, Costillas, Chops, Escalopes, Escalopines, Picades, Filets Mignons, Paupiettes, VARIAS RECETAS.	
<b>J.-Aves Domésticas.-</b>	Gallinas o Capones, Pavos y Pavitas, Ganso.	Pollos Salteados, Pollos brasados, cocotte y grillés, Pollitos y Pichones, SUPREMAS, VARIAS RECETAS.	
<b>K.-Caza de Pluma y Pelo.-</b>	Becadas y Pájaros.	Becacinas, Codorniz, Perdiz, Martineta, Patos caseros y salvajes, Falsán, Bieerra, Jabalí, Liebre, Conejo.	
<b>L.-Legumbres y Verduras.-</b>	PURES.	ARROCES, PASTAS, Canclonía, Tallarines, Raviolen.	
<b>M.-Pastelería y Confitería.-</b>	Ver	INDICE de Secciones de las materias en la página siguiente.	

SI NO SABE EN QUE SECCIÓN ESTÁ UNA RECETA QUE LE INTERESA, CONSULTE EL INDICE AL FINAL DEL LIBRO.

INDICE ABREVIADO DE PASTERIA

	Pág.		Pág.
Bavarois .....	506	Salsas Dulces .....	515
Bizcochos .....	488	Savarins .....	500
Brioche .....	468	Soufflés .....	516
Bomba (pasta) .....	469	Sucesos .....	484
Buñuelos .....	507	Tartas .....	490
Cigarrillos .....	519	Timbales .....	519
Cocción del azúcar .....	473	Tocinillos .....	485
Compotas de frutas frescas .....	522	Torrijas .....	520
Compotas de frutas secas .....	522	Tortillas .....	517
Confituras .....	523	Tortilla soufflée .....	518
Copas .....	548	Varias recetas .....	520
Charlottes .....	509	Yemas .....	476
Churros .....	510	Yema quemada .....	486
Cremas .....	510		
Cremas combinadas .....	512	<b>HELADOS</b>	
Crêpes o pannequets .....	513	Biscuits glacés .....	535
Croûtes secas .....	472	Bombas .....	536
Croûtes combinadas .....	520	Charlottes glacés .....	545
Dulce de leche .....	474	Cassata .....	541
Frola (pasta) .....	470	Copas .....	548
Frutas confitadas .....	526	Helados de crema .....	542
Gâteaux .....	493	Helados de frutas .....	543
Hajaldré .....	467	Mousses .....	545
Jaleos .....	528	Parfaits .....	546
Marriguan .....	521	Sorbettes .....	547
Masas o pasteles .....	476	Soufflés .....	547
Mazamorra .....	505	Varios .....	541
Mazarin .....	522		
Merengues .....	542	<b>VARIAS</b>	
Mermeladas .....	526	Acelitunas .....	554
Pan Alemán .....	471	Anchoas en salmuera .....	556
Pastas fundamentales .....	467	Bebidas calientes y frías .....	552
Petits Fours .....	487	Conservas .....	554
Pizza .....	493	Legumbres y frutas en vinagre .....	561
Pastres de arroz .....	505	Pescados y mariscos en aceite o naturales .....	557
Pastre de fruta .....	528	Varios .....	558
Preparaciones auxiliares .....	473		
Puddings .....	501		
Puddings Soufflés .....	504		
Sables (pastas) .....	471		





## INDICE DE MATERIAS

CHEFCLUB

**A.- Fondos de Cocina.-** Mantecas compuestas **Guarniciones.-****B.- Hors d'œuvre y Fiambrería-**

Galantine, Pâtés. Terrines. MOusses. Mousselines, Aspic. Chaud-Froid Decorados. Savouries. Sándwiches. Ensaladas. Frutas y jugos de Frutas

**C.- Salsas.-** Calientes y Frías**Relevés.-** Attreaux. Barquettes. Bouchées. Brochettes. Beignets. Croquettes. Coquilles. Cromesquis. Croustades, Dartoix, Empanadas. Epigrammes. Fondants. Fritots. Pain de Foie. Petits-Pâtés. Quiches. Ramaquins. Rissolés. Soubrics. Souflés. Talmousea. Timbales. Vol-au-vent. RELÈVES RUSOS. PICADILLOS. Waffles.**D.- Sopas.-** Consommés. SOPAS de verdura. Cremas y Veloutés. Extranjeras. Pucheros. Guarniciones.**E.- Huevos.-** Al agua. Al plato. Cocotte. Duros. Fritos. Moldeados. Pochés o Mollets. Revueltos. Tortillas- HUEVOS FRÍOS.**F.- Pescados.-** (Indicación no general ) Anchoas. Anguila. Bacalao. Bouillabaisse. Cazuela de pescados. Calamares. Langosta. Lenguado y filetes. Matelote. Pescadilla. Raya. Salmón. Trucha. RANAS. CARACOLES.**G.- Entrantes Fuertes.-** ASADOS AL HORNO. BRASEADOS y SALTEADOS de Buey. Ternera. Carnero y Cordero. Cerdo. Jamón. Lechón. TRIPAS (Mondongo)**H.- Entrantes de Despojos.-** Alas- Cabezas. Criadillas. Chinchulines. Frisura o Bofe. Hígados. Lenguas. Mollejas. Menudos de ave. Orejas. Patas. Riñones. Sesos. Filones. Teta o Ubre. VARIOS EMBUTIDOS. Andouillettes. Butifarra y Morcilla. Chorizos. salchichas. FOIE-GRAS.**I.- Entrantes Volantes, Grillades.-** Alas. Beefsteak. Rumpsteak y Entrecôte. Bitoks. Fricadelles y Keftédès. Crépinettes. Chateaubriand. Costillas. Chope. Escalopes. Escalopines. Picades. Filets Mignons. Paupiettes. VARIAS RECETAS.**J.- Aves Domésticas.-** Gallinas o Capones. Pollos salteados. Pollos bradeados, cocotte y grillés. Pollitos y Pichones. Pavos y Pavitas. Ganso. SUPREMAS. VARIAS RECETAS.**K.- Caza de Pluma y Pelo.-** Becadas y Pájaros. Becacinas. Codorniz. Perdiz. Martineta. Patos caseros y salvajes. Faisán . Bicerra. Jabalí. Liebre. Conejo.**L.- Legumbres y Verduras.-** PURÈS. ARROCES. PASTAS. Canelonis. Tallarines. Raviolis.**M.- Pastelería y Confitería.-** Ver INDICE de Secciones de las materias en página



**NANTUA**  
 Aderezar en corona al horno  
 mejillones. Napar: salsa Cur-  
 ry.  
 Aderezar en coronado sobre  
 a. Napar en Salsa de  
 tites. Servir sobre costra.  
 al vino blanco. G.: Lengua  
 a la salsa Americana. Ser-  
 - Fleuron.  
 rizar en corona. Napar: al  
 Blanco adicinada de julia-  
 lanco, adicinada de julia-  
 en corona. Al centro, con  
 es colorado y man. Napar  
 'orry.  
 sa. Salvar a la Manteca  
 achofas. Manteca Hervida.  
 Blanco con (sambor) ali-  
 s en triángulo.  
 is y camarones. Napar: ali-  
 sa.  
 con Mirreola, vin blanco,  
 m crema de leche y crema.  
 Aderezar sobre guarni-  
 l'erbres-Fleuron.  
 tarones, alcapanas y lab-  
 de farce de panada, al-  
 un poco de costra po-  
 tada de juliana de truf.  
 vir a gran fritura. Ser-  
 'Hotel a la glace de arroz.  
 pescado, trufa y fresas.  
 a de tomate.  
 co, escalofías y fresa de  
 de leche, montar a la ma-  
 y tomate cocinado. Se-  
 to Blanco a plato. Con  
 mate y de colombes solo  
 apar: salsa Vino Blanco.  
 nato.  
 erenchos sobre 4 langos-  
 la palpa. Tomate, salsa

champignons, punta de ajo, ligada con una o dos yemas, según  
 la cantidad. Miga de pan por encima y gratinar. Manteca Me-  
 unire, al servir.  
**Crepella.** — En *poispiettes*. Ostras al medio y farce de lengua al  
 tomate. Aderezar en timbale sobre  $\frac{1}{2}$  tomates cocidos al horno.  
 Napar salsa Vino Blanco liviana. *Glacer*. Lama de trufa y de  
 langosta sobre cada *poispiette*.  
**Cornalina.** — *Pocher*. Napar salsa Vino Blanco. Sembrar por encima  
 trufa picada y huevos de langosta. Costrones.  
**Corida.** — Filetes sobre fuente. Poner encima un ragoût de calaba-  
 rines, tomate, alguna hoja de albahaca verde, unas gotas de jugo  
 de limón, aceite y manteca. Miga de pan por encima y gratinar.  
 Servir tal cual.  
**Cote d'Arquet.** — Filetes. *Pocher* con escalofías y vino blanco. G.: Po-  
 ner sobre cada filete tomate *concassée* y camarones. Napar de sal-  
 sa Vino Blanco adicinada de la reducción de la cocción. Bordura  
 de patatas *Duchesse*. *Glacer*.  
**Courgettes (au).** — Operar como Aubergines.  
**Court-Bouillon.** — *Pocher* al court-bouillon con legumbres a la Rusa  
 y vino blanco. Servir con la cocción y legumbres. *Fines-herbes*.  
 (Aparte.) Holandesa o manteca fundida.  
**Croûtes.** — Filetes doblados. *Pocher*. Napar: salsa de *raifort* (rábano  
 picante). G.: de pequeños costrones napados de caviar.  
**Crevettes.** — *Pocher*. G.: camarones. Napar: salsa *Crevettes*.  
**Cubana.** — Preparados a la *Meunière*. Poner encima de cada filete  
 $\frac{1}{2}$  plátano a la manteca. G.: pequeñas croquetas de arroz.  
**Cuier.** — *Pocher*. Aderezar sobre colchón de champignons. Napar:  
 Salsa *Mornay*. *Glacer*. Lamas de trufa.  
**Curry.** — *Pocher* al vino blanco. Salsa Curry puesta a punto con la  
 reducción de la cocción del pescado, crema y manteca. G.: Arroz  
 Pilaw.  
**Dacota.** — Para esta preparación ver RELEVÉS.  
**Daumont.** — En *poispiettes* rellenas de pescado a la esencia  
 de cangrejos de río. Napar de salsa Normande. Poner sobre cada  
 filete un champignon grande, relleno de camarones a la Nantua.  
 Aderezar en corona. Guarnición de lechecillas panadas y fritas a  
 la manteca.  
**Dauphine.** — Filetes rellenos. Doblar y *pocher*. Enfriar. Naparlos de  
 salsa Normande reducida y fría. Panar y freír. (Aparte.) Salsa  
 Tártara, adicinada de tomate *concassée*.  
**Deauville.** — *Pocher* a la crema y cebolla picada. Reducir. Montar  
 a la manteca. Napar. Costrones en triángulo.  
**Découet.** — Ver filetes a l'Anglaise. Manteca de estragón. Decorar  
 con hojas de estragón blanqueadas. Patatas naturales.  
**Dent-Deuil.** — Filetes. *Pocher*. Napar: salsa Vino Blanco a la crema.  
 Lamas de trufa al medio. Cordón de *glace de viande*. Costrones.  
**Dessouches.** — *Pocher* con escalofías picadas, tomate, champignons,  
*fines-herbes*, vino blanco y fumet de pescado. Reducir. Manteca.  
 Napar.  
**Diapoles.** — *Pocher*. G.: de camarones, ostras, mejillones y cabezas



## A) FONDOS DE COCINA

92

RAMÓN RABASÓ - FERNANDO ANEIROS

**Bordures.** — Las borduras se hacen de *farce*, de pasta blanca, de pasta a tallarines, de puré Duquesa, de costrones de pan fritos, etc. Las borduras hechas de *farce* son decoradas con detalles de legumbres, trufas, etc. Las de pasta blanca y de pasta a tallarines una vez cortadas las piezas se ponen a secar y luego se montan alrededor de la fuente, sostenidas o apegadas con clara de huevo o con *glace de viande*, según la clase.

**Consommés blancos.**— Huesos de buey y recortes. Mojar con agua, hacer hervir despacio y espumar bien. Poner poca sal y legumbres aromáticas compuestas de una cebolla, puerros, zanahorias, una hoja de apio, un poco de laurel y dos o tres clavos de olor. Hervir 4 ó 5 horas. Pasar por el colador y servilleta.

**Consommés clarificados.** — Poner dentro de una marmita una cantidad regular de carne de buey cortada a la máquina, cuellos, patas, pancetas de gallina, algunas zanahorias, puerros, dos hojas de apio, todo cortado; dos cebollas partidas, algo quemadas sobre la plancha y dos o tres hojas de laurel. Agregar: 12 claras por 20 litros de consommé, mezclar bien con 4 litros de agua o caldo frío; luego agregar caldo blanco caliente haciendo bien la mezcla. Ponerlo sobre el fuego moviéndolo de vez en cuando con un batidor o espátula, hasta llegar a punto de hervir, retirarlo a un lado del fuego, para dejarlo hervir despacio durante 3 ó 4 horas. Luego pasarlo por una servilleta.

**Consommé de caza.**— El mismo procedimiento que el anterior; adicionar las carcasas de la caza, pasadas antes por el horno para que tomen un poco de color.

**Coulis de cangrejos de río.**— (Ver salsa *Nantua*.) Más espesa.

**Coulis de tomates.**— Salsa de tomate espesa.

**Court Bouillon (A).** — (Para pescados de mar de carne blanca). Agua, sal, jugo de limón, zanahoria canaletada y cortada en medias lunas, puerros en trozos regulares, apio, cebolla en anillos gruesos, puntas de perejil.

(B).— (Para pescados como los anteriores). Agua, sal (200 gr. por litro de agua) y leche.

(C).— (Para langosta, cangrejos, salmón, langostinos). Agua, sal, vinagre, hierbas aromáticas.

(D).— Fumet de pescado adicionado de hierbas aromáticas, vino tinto o blanco para matelotes.

**Crouçons.**— Se hacen de miga de pan cortados de diferentes formas: tostados al horno, pasados a la manteca, etc.

**Duxelles seca (A).** — Cebolla, escaluñas y algún ajo dorado á la manteca; añadir champignons, todo picado fino y un .poco de pasta de tomate, bouquet, cocinar y guardar al frío.

(B).— Marcar de igual forma, agregar jamón y hongos remojados picadós, pasta de tomate, nuez .v pimienta, y también el agua de los hongos pasada y sin tierra; cocinar a reducción regular. Guardar al frío.

**Duxelles para legumbres.**— Reducción de vino blanco con duxelle seca. (A). —Añadir *Demi-glace*, miga de pan y perejil. Cocinar a consistencia.

**Duxelles para guarniciones.**— 1/2 duxelle seca (A). 1/2 *farce á quenelles*.

A

B

C

D

E

F