

na; caldo o agua y un poco tomate; cuando esté hecho se pasa con la tinta encima de los chipirones echándoles vino blanco con pimienta y cuando cueza se sirven.

### Chipirones en salsa verde

Se pica ajo y cebolla y se fríe a medio dorar, se echan los chipirones partidos, se rehogan con harina y después se agrega caldo, perejil picado y pimentón; se deja cocer y se sirven sin tinta.

También se sirven fritos partidos, pasándolos en harina y friéndolos en aceite muy caliente.

### Atún

Se corta en rajitas y se tiene un rato con agua y sal para quitarlos la sangre. En una cazuela de barro se echa cebolla picada, ajo, perejil y aceite, todo en crudo, se añade tomate, pimienta y sal y se coloca en el horno para que se dore; cuando esté se saca a una fuente; a la salsa se añade un poco caldo espeso y se deja a cocer un poco, se pasa por un colador y se sirven en una fuente honda.

### Atún al gratén

Se pone cebolla en aceite, todo en crudo, a dorar en el horno; cuando está hecho se echa un poco de salsa española con vino blanco; se saca el atún a un plato de gratinar, y la salsa se pasa por un colador, tendrá sal y un poco pimienta, se echa queso parmesano o gruyère, pedacitos de mantequilla y se mete al horno veinte minutos antes de comer y se sirven en la misma cazuela.

### Atún cocido

Se parten rajitas, se pone en agua fría con verduras, cuando rompa a hervir se saca, se pone en una fuente y se guarnece con patatas cocidas o huevos duros; se puede servir con salsa mayonesa o si no con vinagre.

### Salmonetes a la papillot

Se limpian los salmonetes, se escaman y se vacían echándoles sal, un poco pimienta. Se unta con aceite medio pliego de papel de barba echando pan rallado y perejil encima y un poco salsa española; se coloca el salmonete encima, se echa salsa española, pan rallado y perejil; se cierra el papel y se mete al horno en una tartera y se sirven con el mismo papel.

### Salmonetes a la provenzal

Se limpia los salmonetes, se le dan dos o tres cortes a cada lado, se cuece un huevo y se pica con ajo y perejil; se abre el salmonete y se rellena; al relleno se le añade un poco de clara batida y pimienta. Se pone en una tartera, se echa mantequilla y pan rallado y se asan en el horno; cuando se asen se le echa un poco de vino blanco y zumo de limón.

### Salmonetes a la parrilla

Se tienen en adobo aproximadamente una hora, con aceite, zumo de limón, un poco pimienta, sal y rajitas de cebolla. Se hacen los cortes como los anteriores, y se asan a la parrilla; cuando están hechos se colocan en una fuente larga en dos lados, las cabezas hacia dentro y las colas hacia fuera, y se sirven con salsa blanca aparte.

### Salsa blanca

Se pone mantequilla en un cazo, echando harina y agua. Se trabaja evitando que se formen pelotones; se deja que cueza bien, se echa sal, un poco pimienta, mantequilla y mostaza con unas alcaparras, y se sirve en una salsera aparte.

### Sardinas a la parrilla

Se tienen en adobo con pimienta, aceite, cebolla en rajitas y zumo de limón; se asan en la parrilla, se ponen en dos extremos de la fuente, y se sirve con una salsa de tomate aparte.

### Sardinas fritas

Se limpian las sardinas, se les quita el hueso y se abren; se les echa sal y pimienta. Se tendrá preparado pan rallado con un poco ajo y perejil; se pasan en huevo y en pan rallado y se frien en aceite muy caliente, sirviéndose con limón.

### Anchoas a la papillot

Se pica bien cebolla con ajo y perejil, se pone una cazuela de barro con aceite y se colocan las anchoas en hileras, se polvorean con pan rallado, perejil picado y un poco de ajo; se pone otra hilera hasta que se llene, una capa de pan y otra de anchoas; se tapan con pan rallado y aceite por encima. Se meten al horno hasta que estén hechas.

### Anchoas en picatostes

Se cogen cuatro o cinco anchoas, se aplastan con harina, se returcen las colas y se frien pasándolas en harina o en huevo y se sirven con limón.

### Sardinas en escabeche

Se fríe aceite con ajo y se deja enfriar. Se meten las sardinas y se dejan en un extremo, se sacan a un cacharro de barro sin aceite; al aceite se le echa un poco de laurel, pimienta, clavo en grano, agua, vinagre y sal y se deja a cocer; cuando están cocidas se pasa en un colador, se echa encima de las sardinas, se da un hervor, se sacan a un cacharro de barro y se dejan; si hay que dejarlo en mucho tiempo, se saca el caldo, se da un hervor, se deja enfriar y se echa encima.

### Merluza frita

Del centro de la merluza se cortan en lonjas sin hueso ni piel, se echa un poco sal, se hace un rebozo con un poco de harina en una taza, se echa agua fría, un poco aceite, sal, una yema de huevo, y la clara se bate aparte. Se mezcla, se pasa la merluza en ella, se fríe en aceite y se sirve con limón encima de una servilleta.

Las pescadillas se hacen lo mismo, se deshuesa y se hacen lonjas, se frien y se sirven lo mismo que la merluza.

### Bacalao a la vizcaína

Se remoja durante veinticuatro horas y en ese tiempo se le cambiará el agua, cuando esté desalado se le quita la escama y se pone al lado de la lumbre que no hierva. Después se pone en una sartén aceite con ajos, se pica mucha cebolla, se cuecen unos pimientos choriceros y se echa a la cebolla un poco tomate, un pedazo de pan de sopa mojado en agua fría, cuando se cueza todo se pasa en un chino, se echa a la cazuela y se deja cocer despacio en fuego lento. Se sirve en la misma cazuela poniendo una servilleta alrededor.