

# De caracoles y escamoles

Un cocinero francés  
en tiempos de don Porfirio



Jacques Paire

ALFAGUARA



## Índice

I. Mi primera impresión de Veracruz .....	11
Sopa de tortuga al acuyo .....	21
II. De cómo llegué a tierras mexicanas .....	23
Consomé de faisán con encaje de crepas .....	49
III. De la vida en Orizaba .....	51
Volovanes de ostiones .....	67
IV. El reto de Río Blanco .....	69
Rodaballo en salsa de langostinos .....	87
V. Mi arribo a la ciudad de México .....	89
Filetes de venado en salsa portuguesa .....	105
VI. Sobre como conocí a Sylvaiyn .....	107
Cercetas rellenas de foie gras y trufas .....	123
VII. De manteles y banquetes .....	125
Ensalada rusa al caviar .....	145
VIII. De San Ángel a Santa Anita .....	147
Lonja de bacalao fresco en salsa de Flandes .....	165
IX. Del revuelo que causó un artículo .....	167
Costillas de ternera asadas con salsa Colbert .....	187
X. De mis logros y otras sorpresas .....	189
Faisán rostizado .....	210
XI. La celebración del Centenario .....	211
Langosta en salsa ravigote .....	227
XII. Epílogo .....	229
Jalea de frambuesas al champagne .....	249